

AZIENDA
PROVINCIALE

SANITARIA



Servizio Sanitario Nazionale – Regione Sicilia

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE AGRIGENTO

Sede Legale: Viale della Vittoria, 321 - 92100 Agrigento, P.I. e C.F. 02570930848

Web: www.aspag.it

CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI GLOBAL SERVICE

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO.....	5
ART. 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	5
ART 3.1 – Servizio integrato di pulizia ed igiene ambientale, gestione rifiuti e manutenzione aree a verde...	7
ART 3.1.1 - Servizio di pulizia ed igiene ambientale	7
ART 3.1.2 - Servizio di gestione rifiuti ed isole ecologiche	19
ART 3.1.3 - Servizio di disinfestazione e derattizzazione.....	20
ART 3.1.4 - Servizio di gestione, manutenzione e pulizia aree verdi.....	23
ART 3.1.5 - Servizio di movimentazione postazioni di lavoro.....	28
ART. 3.2 – Servizio di raccolta, distribuzione e lavaggio divise per il personale, biancheria piana, confezionata e materasseria	28
ART. 3.2.1 – Modalità di svolgimento del servizio.....	29
ART. 3.2.2 – Disinfezione	30
ART. 3.2.3 – Lavaggio e disinfezione della biancheria	31
ART. 3.2.4 – Verifica della qualità del servizio	32
ART. 3.2.5 – Disposizioni particolari	32
ART. 3.2.6 – Stabilimento di lavanderia.....	32
ART. 3.2.7 – Gestione informatizzata del servizio	33
ART. 3.2.8 – Personale addetto al servizio	33
ART. 3.2.9 – Generalità.....	33
ART. 3.2.10 – Regolamento per il controllo delle attività	34
ART. 3.3 - Servizio di Ristorazione Degenti e Mensa Dipendenti	35
ART 3.3.1. Prenotazione Pasti.....	36
ART 3.3.2. Logistica	37
ART 3.3.3. Orari di erogazione del servizio	38
ART 3.3.4. Determinazione del menù	39
ART 3.3.5. Derrate.....	40
ART 3.3.6 Riqualficazione, ristrutturazione e messa a norma dei locali destinati ai centri cottura	42
ART 3.3.7 Impianti, Arredi ed Attrezzature.....	43
ART 3.3.8 Servizio di pulizia dei locali e delle attrezzature	45
ART 3.3.9 Servizio di raccolta e trasporto rifiuti assimilati agli urbani	46
ART 3.3.10 Sistema di gestione della qualità	46
ART. 3.4 – Servizio di Vigilanza Armata	46
ART 3.4.1. Gestione del servizio di Vigilanza	47
ART 3.4.2. Sportello informativo.....	48
ART 3.4.3. Chiusura ed Apertura dei varchi	48
ART 3.4.4. Salvaguardia della sicurezza	48
ART 3.4.5. Gestione delle attività di Pronto Intervento.....	49
ART 3.4.6. Gestione delle emergenze e integrazione alle squadre antincendio	50
ART 3.4.7. Locali	50
ART. 3.5 – Servizio di gestione parcheggi	50
ART. 4 - GESTIONE DEL PERSONALE	52
ART. 5 – LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE	53
ART. 6 – SISTEMA INFORMATIVO DI GESTIONE	53
ART. 7 – OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE.....	56
ART. 8 – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, CONTROLLI E PENALITÀ.....	56
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA ASP DI AGRIGENTO	57

ALLEGATI

Allegato 0 – “Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare”

Allegato 1.A - “Sedi e Superfici”;

Allegato 1.B – “Classificazione in Aree di rischio”;

Allegato 1.C – “Frequenze Pulizie Giornaliere”;

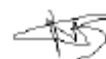
Allegato 1.D – “Frequenze Pulizie Periodiche”;

Allegato 2.A – “Quantità e caratteristiche degli articoli da lavare”,

Allegato 3.A “Sedi e Consistenza del servizio”

Allegato 3.B “Tabelle Merceologiche”

Allegato 4.A “Consistenza del Servizio”



ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La ASP di Agrigento intende appaltare un *Servizio di Global Service* relativo alle sedi indicate nell'Allegato 0 - "Individuazione dei luoghi e dei servizi da erogare", in quanto attività estranee al core business aziendale.

Con il termine "Appaltatore" s'intende esprimere per brevità, nel presente Capitolato Tecnico, l'eventuale soggetto aggiudicatario della gara (la singola Ditta, il raggruppamento temporaneo di imprese, il consorzio, etc.), con il quale sarà stato stipulato apposito contratto di appalto.

Formano oggetto del presente appalto le attività di seguito elencate:

- Servizio integrato di pulizia ed igiene ambientale, gestione rifiuti e manutenzione aree a verde;
- Servizio di raccolta, distribuzione e lavaggio divise per il personale, biancheria piana, confezionata e materasseria, Gestione guardaroba;
- Ristorazione per degenti e mensa per i dipendenti;
- Servizio di Vigilanza Armata;
- Gestione parcheggi;
- L'Appaltatore dovrà inoltre garantire:
- La fornitura di un Sistema Informativo di Gestione per il controllo, la contabilizzazione, ed il governo di tutti i servizi oggetto del presente Capitolato;
- La gestione delle segnalazioni guasti e delle richieste di intervento tramite Call Center.

Le attività sopra elencate costituiscono un servizio unico, pertanto non saranno prese in esame offerte parziali.

La descrizione delle attività da garantire per i singoli servizi è riportata nel ART. 3 – "Modalità di svolgimento del servizio".

Il servizio dovrà essere svolto presso le aree indicate nell'Allegato 0 - "Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare" nel quale sono riportati l'elenco delle sedi e dei servizi da erogare per ognuna.

Per tutte le attività sopra espresse è interesse della stazione appaltante stipulare un contratto globale con un unico appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire, con l'impiego di un numero adeguato di unità lavorative, una rapida e corretta esecuzione del servizio secondo la regola d'arte per tutte le sedi oggetto del servizio.

Le ditte concorrenti dovranno garantire con la propria offerta la fornitura di tutti i servizi richiesti nel presente capitolato proponendo soluzioni migliorative rispetto alle specifiche imposte.

Ai fini dell'elaborazione e formulazione dell'offerta, ciascun concorrente è tenuto a rilevare preventivamente (mediante sopralluoghi, accertamenti e visione di elaborati tecnici) i dati relativi alle singole strutture ed agli impianti tecnologici a servizio di queste, nonché lo stato di fatto degli stabili e le destinazioni d'uso degli ambienti.

Resta inteso che:

- L'Appaltatore verrà remunerato sulla base di quanto espresso nell'offerta economica e pertanto fornirà quanto esposto nell'offerta tecnica migliorativa prodotta in fase di gara, senza pretendere alcun ulteriore specifico compenso;
- L'Appaltatore non potrà pretendere, limitatamente ai servizi continuativi prestati a fronte del pagamento del "rateo mensile", alcun ulteriore compenso oltre al rateo mensile stesso che si intende remunerativo di ogni servizio della presente gara;
- le superfici/classificazioni dei locali e le frequenze delle attività di pulizia ed igienizzazione ordinaria e periodica potranno variare durante la gestione dell'appalto rispetto a quelle poste a base di gara, per mutate esigenze igienico sanitarie ed organizzative, in tal caso verrà rideterminato il canone mensile dovuto all'Appaltatore. Si specifica al riguardo che le variazioni che dovessero intervenire nel corso del contratto, comporteranno

l'aggiornamento dell'Anagrafica Tecnica e l'emissione di una nuova revisione ogni qualvolta le variazioni supereranno l'aliquota del 5% rispetto all'importo contrattuale.

- L'Anagrafica dovrà essere aggiornata a cura dell'Appaltatore e sottoposta alla firma del Responsabile-Supervisore dell'Appalto per accettazione. Essa dovrà riportare tutte le informazioni relative a:
 - o variazione del numero e/o delle modalità di erogazione dei servizi a canone;
 - o variazioni della consistenza, riferita a numero di immobili ed estensione;
 - o variazione del calendario lavorativo dell'unità di gestione.

L'offerta economica prodotta dall'Appaltatore dovrà essere pienamente rispondente all'offerta tecnica, pena esclusione dalla gara.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'Appalto è pari ad anni 5 (cinque) naturali e consecutivi dalla data di stipula del contratto.

In fase di avvio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un "Piano Dettagliato di Lavoro", in cui dovranno essere indicati: l'organizzazione, il coordinamento di tutte le attività e la pianificazione temporale di ciascuna delle attività di manutenzione e di pulizia con l'indicazione dell'immobile o della parte di immobile, dell'impianto o della parte di impianto, della periodicità e della descrizione dell'intervento da eseguire. Tale documento potrà essere utilizzato dai competenti uffici della ASP di Agrigento per le opportune verifiche.

ART. 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà garantire la regolare esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico per tutta la durata dell'appalto. Le sedi di svolgimento dei servizi sono dettagliate nell'Allegato 0 "Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare".

L'Appaltatore, dovrà mettere a disposizione della ASP di Agrigento, per la composizione delle diverse squadre di lavoro necessarie allo svolgimento del servizio, le unità lavorative ritenute necessarie per soddisfare tutte le esigenze imposte nel presente Capitolato Tecnico.

Per la corretta ed efficiente gestione del servizio, l'Appaltatore dovrà garantire, presso gli Uffici Amministrativi della ASP di Agrigento, la presenza o la reperibilità, nelle 24 ore compresi festivi e prefestivi, di un *Responsabile dell'Appalto*, referente delegato dell'Appaltatore che abbia la facoltà ed i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano adempimenti ed oneri contrattuali per tutti i servizi appaltati.

Tutte le eventuali contestazioni riguardanti l'esecuzione dei servizi ed ogni altra incombenza prevista dal presente capitolato, verranno effettuate in contraddittorio con il suddetto *Responsabile dell'Appalto*, e si intenderanno fatte direttamente con l'Appaltatore.

La corretta gestione dell'appalto sarà verificata dalla ASP di Agrigento attraverso il DEC (Direttore Esecuzione del Contratto), figura prevista dalla normativa vigente, che verrà appositamente nominato per le attività di monitoraggio, indirizzo e controllo.

Di seguito si elencano in maniera non esaustiva le funzioni principali che dovranno essere svolte dal *Responsabile dell'Appalto*:

- Ordinarie:
 1. coordinamento ed organizzazione di tutte le attività;
 2. verifica della pianificazione dei turni di lavoro del personale su base giornaliera e settimanale;
 3. trasmissione preventiva dei turni di lavoro al *DEC*;
 4. gestione delle priorità;
 5. garanzia della presenza costante del personale;

6. controllo del livello di servizio offerto;
 7. verifica della registrazione delle attività nel sistema informativo di gestione della commessa;
 8. vigilanza, controllo e monitoraggio delle attività;
 9. reporting periodico cartaceo o digitale delle attività svolte;
- In emergenza:
 1. supporto per la gestione dinamica delle situazioni di emergenza con ridistribuzione flessibile dei carichi al gruppo di lavoro;
 2. supporto per la risoluzione di eventuali indisponibilità di personale mediante sostituzione con altro personale idoneo, avente stesse caratteristiche e stesso inquadramento;
 3. supporto per l'utilizzo del personale in pronta disponibilità per smaltire improvvisi carichi di lavoro.

Il *Responsabile dell'Appalto* dovrà essere reperibile 24/24 ore, dal lunedì alla domenica; l'Appaltatore dovrà indicare, in fase di avvio del servizio, i riferimenti dell'unità di personale che svolgerà i compiti e le mansioni del *Responsabile dell'Appalto* in caso di sua assenza (ferie, malattia, etc.).

I servizi dovranno essere svolti in base all'organizzazione presentata in fase di offerta nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

L'organizzazione dei turni di servizio dovrà essere a totale carico dell'Appaltatore fermo restando l'obbligo contrattuale di coprire il servizio interamente e senza interruzioni.

L'effettiva presenza delle unità impiegate giornalmente presso i presidi sarà verificata mediante il riscontro dell'attestazione di presenza, in entrata ed in uscita, nell'arco dei turni previsti. Ad ogni inizio turno ogni unità lavorativa dovrà ricevere le consegne dall'addetto in uscita e dovrà firmare l'apposito *Registro delle Attività*, apponendo il nome e il cognome, la firma, la data, l'ora e le eventuali disposizioni.

I *Registri delle Attività* dovranno essere distinti per tipologia di servizio e dovranno essere collocati nei locali destinati all'Appaltatore presso le sedi oggetto dell'Appalto.

I *Registri delle Attività* dovranno essere forniti dall'Appaltatore e, prima dell'utilizzo, dovranno essere pre-vidimati dall'Amministrazione della ASP di Agrigento. I registri dovranno essere sempre accessibili e consultabili, su semplice richiesta, dalla Stazione Appaltante.

L'appaltatore dovrà, inoltre, aggiornare costantemente la versione elettronica del *Registro delle Attività*, utilizzando il Software di Gestione dell'Appalto, riportando le stesse informazioni presenti nella versione cartacea.

Le Ditte Concorrenti dovranno presentare apposita relazione, denominata "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio", con la quale dovranno essere esposte ed evidenziate:

- le modalità di interfaccia e di comunicazione con l'Appaltatore;
- l'organizzazione dei servizi oggetto dell'Appalto;
- le modalità di erogazione dei servizi offerti;
- le modalità di esecuzione delle attività oggetto dell'Appalto;
- le unità di personale impiegate, i profili professionali previsti, il sistema di turnazione adottato ed il monte orario previsto per l'esecuzione del servizio;
- sistema di reporting cartaceo o digitale per il controllo delle attività.

Fermo restando che il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore in completa autonomia gestionale, la ASP di Agrigento potrà esprimere proprie esigenze che, compatibilmente con i piani di lavoro impostati, dovranno essere accolte. L'Appaltatore dovrà programmare gli interventi oggetto del servizio evitando di interferire con le normali attività della ASP di Agrigento.

L'Appaltatore sarà remunerato in base alle reali attività svolte, per tanto, in caso di variazione o mutate esigenze della ASP di Agrigento, saranno eseguiti dei correttivi ai ratei mensili in base alle indicazioni riportate in precedenza all'art.1. Le variazioni potranno essere dovute a nuove esigenze in generale, nuove acquisizioni, dismissioni, ristrutturazioni di aree, etc.

Il servizio dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte.

Nelle sezioni successive vengono descritte le attività, raggruppate per tipologie di servizi, che l'Appaltatore dovrà espletare per l'ASP di Agrigento.

ART 3.1 – Servizio integrato di pulizia ed igiene ambientale, gestione rifiuti e manutenzione aree a verde

Il servizio integrato di pulizia ed igiene ambientale, gestione rifiuti e manutenzione aree a verde prevede l'esperimento dei seguenti servizi:

- Pulizia e di Igiene Ambientale delle aree interne ed esterne;
- Raccolta rifiuti e gestione dell'isola ecologica;
- Servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- Gestione, manutenzione e pulizia delle aree verdi;

ART 3.1.1 - Servizio di pulizia ed igiene ambientale

L'Appaltatore dovrà garantire il servizio di Pulizia ed Igiene per tutta la durata del contratto e presso tutte le sedi della ASP di Agrigento indicate nell'Allegato 1.A "Sedi e Superfici".

Il servizio di Pulizia, Igiene ambientale, Gestione Rifiuti e Manutenzione del Verde dovrà essere attivato entro e non oltre il termine di 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni dell'anno, festivi inclusi e dovrà essere svolto in base ai turni di lavoro concordati con la ASP di Agrigento durante tutto il periodo contrattuale.

L'organizzazione dei turni di servizio nelle sedi della ASP di Agrigento dovrà essere a totale carico dell'Appaltatore con l'obbligo contrattuale di coprire il servizio interamente e senza interruzioni.

L'amministrazione controllerà il buon operato dell'appaltatore anche attraverso il Software di Gestione fornito dall'Appaltatore. L'Appaltatore dovrà annotare sul Software di Gestione, preferibilmente in tempo reale, anche gli accadimenti straordinari rilevati durante l'espletamento di servizio (inaccessibilità dei luoghi, interventi straordinari ecc.).

Le attività inerenti il servizio di Pulizia, Igiene ambientale, Gestione Rifiuti e Manutenzione del Verde dovranno svolgersi durante orari agevoli per utenza, comunque concordati con l'ASP di Agrigento, evitando di arrecare intralcio o disturbo alle normali attività delle strutture.

L'Appaltatore, a sue spese, entro il primo mese di gestione dovrà:

- equipaggiare, ove necessario, tutti i servizi igienici di idonei accessori, in modo da assicurare un elevato standard qualitativo: erogatore di sapone liquido, porta asciugamani, spazzolone, etc.,
- fornire, installare e gestire (materiale di consumo compreso), un iniettore automatico di sanificante profumato a fine ciclo di scarico acqua, su ogni tazza WC di tutti i servizi igienici (ad uso comune e non);
- installare dispositivi nebulizzatori temporizzati di deodorante ambiente (con almeno una frequenza di 30 minuti primi) presso tutti i servizi igienici delle aree comuni.

L'Appaltatore dovrà fornire il servizio di pulizia ed igiene ambientale senza poter avanzare nessuna ulteriore pretesa di remunerazione oltre a quanto già percepito per il servizio stesso.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati con personale specializzato ed adeguatamente formato, e dovranno essere registrati nel sistema informativo di gestione del servizio.

Al fine di dare maggiore chiarezza sulle modalità di esecuzione degli interventi di pulizia, gli ambienti delle strutture sanitarie oggetto del servizio sono stati raggruppati in zone omogenee a cui corrispondono diverse modalità e frequenze di esecuzione degli interventi di pulizia.

In particolare le aree interne alle strutture sanitarie sono suddivise in Aree a diverso rischio, così contraddistinte:

- Aree ad Alto Rischio - AR .
- Aree a Medio Rischio - MR
- Aree a Basso Rischio - BR .
- Aree a Bassissimo Rischio - BBR .

L'Allegato 1.B "Classificazione in Aree di Rischio" è riportata la classificazione di rischio delle aree presenti nelle strutture sanitarie in funzione della destinazione d'uso.

Le ditte concorrenti dovranno definire, nella Relazione tecnica per l'Espletamento del Servizio, le modalità di esecuzione del servizio di pulizia, distinte per le diverse tipologie di Aree sopra menzionate, e comunque in accordo con le specifiche imposte nel presente Capitolato Tecnico.

Le ditte concorrenti dovranno formulare offerta prevedendo l'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti che garantiscano il più elevato standard qualitativo, in modo da assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia ed igienicità che di ridotto intralcio alle attività.

La pulizia ed igiene ambientale (vetrate, infissi, arredi e suppellettili compresi) dovrà essere differenziata in funzione della classificazione di rischio effettuata dalla ASP di Agrigento, anche utilizzando il metodo del codice colore.

Gli attrezzi ed i macchinari occorrenti (lucidatrici, aspirapolvere, aspira liquidi, muletti elettrici, lavatrici, etc.) nonché i prodotti di pulizia come anche i materiali di consumo (frange con garza da usare umide elettrostatiche monouso, piumini di vario tipo, detergenti e disinfettanti, sacchi di ogni tipo per la raccolta dei rifiuti, e quant'altro occorrente per eseguire il servizio di pulizia) dovranno essere forniti dall'Appaltatore con oneri compresi nel prezzo pattuito.

Tutte le macchine ed attrezzature dovranno avere il marchio "CE", essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti e dovranno essere efficienti e silenziose.

I carrelli utilizzati dovranno avere caratteristiche tali (es. ruote in gomma) in modo da limitare il disturbo all'ambiente durante la movimentazione.

La ASP di Agrigento, in regime di concessione e per tutto il periodo contrattuale, metterà a disposizione dell'Appaltatore:

- locali spogliatoio del personale;
- locali ripostiglio e deposito materiali ed attrezzature;
- acqua ed energia elettrica per le attività oggetto del servizio.

I suddetti locali o spazi assegnati dovranno essere mantenuti ordinati e puliti. L'Appaltatore sarà l'unico responsabile e custode di tutto quanto in essi contenuto. L'ASP di Agrigento sarà comunque esonerata per danni diretti o indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, o in conseguenza di furti.

Modalità di esecuzione del servizio

L'Appaltatore, per espletare il servizio a perfetta regola d'arte, dovrà garantire presso le strutture la presenza di personale qualificato assicurando il servizio tutti i giorni della settimana, festivi compresi.

Fermo restando che il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore in completa autonomia gestionale, l'Amministrazione dell'ASP di Agrigento potrà esprimere proprie esigenze che, compatibilmente con i piani di lavoro impostati, dovranno essere accolte.

L'amministrazione dell'ASP di Agrigento potrà richiedere, in ogni momento, di modificare le fasce orarie di intervento qualora queste risultino di intralcio alle normali attività cliniche.

Le attività che l'Appaltatore dovrà effettuare sono suddivise in due tipologie: giornaliere (a passaggio) e periodiche (programmate).

Quelle giornaliere si riferiscono a tutte quelle operazioni di pulizia quotidiana che vengono effettuate ad ogni singolo passaggio e la cui frequenza è funzione della tipologia del locale e della

sua Classificazione di Rischio. Le ditte concorrenti, in fase di progetto- offerta, dovranno definire, in funzione della destinazione d'uso dei locali, le frequenze settimanali ed il numero di passaggi giornalieri relativi alle pulizie giornaliere, così come indicato nell'Allegato 1.C "Frequenze Pulizie Giornaliere".

La tipologia di attività denominate "periodiche", invece, si riferiscono a tutte quelle operazioni di pulizia che hanno frequenze varie in relazione alla singola operazione (settimanali, quindicinali, mensili etc.). Le ditte concorrenti, in fase di progetto- offerta, dovranno definire, in funzione della destinazione d'uso dei locali, le frequenze relative alle operazioni di pulizia periodiche, così come indicato nell'Allegato 1.D "Frequenze Pulizie Periodiche".

Attività di pulizia ordinarie – attività a passaggio

Le attività di seguito elencate, suddivise per le diverse Aree di Rischio, dovranno essere eseguite quotidianamente ad ogni singolo passaggio:

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. svuotamento dei cestini portarifiuti e dei contenitori con ripristino dei sacchi;
2. scopatura ad umido dei pavimenti e dei relativi battiscopa con panno TNT imbevuto di soluzione detergente;
3. lavaggio con soluzione detergente, risciacquo e ripasso con soluzione disinfettante dei pavimenti, dei relativi battiscopa e degli angoli fra pareti e pavimento;
4. asciugatura dei pavimenti;
5. rimozione eventuali ragnatele;
6. lavaggio con soluzione detergente, risciacquo, disinfezione e asciugatura dei tavoli e dei piani di lavoro;
7. lavaggio con soluzione detergente, disinfezione (ove necessario) e asciugatura degli arredi e di qualsiasi superficie orizzontale e verticale soggetta a formazione di sporco: tavoli, sedie, superfici esterne degli armadi, davanzali, termoconvettori, letto, testa – letto, superfici dei comodini, piantane flebo, corrimano, etc..
8. detersione con rimozione di sporco e macchie, risciacquo, disinfezione ed asciugatura di pareti lavabili e/o piastrellate, vetrate e porte di separazione fino ad un'altezza di 1,70 mt.;
9. pulizia con specifici prodotti antistatici dei personal computer, stampanti, etc...
10. detersione, risciacquo, disinfezione ed asciugatura di tutti i servizi igienici e degli spogliatoi in base alle indicazioni riportate in precedenza con aggiunta della procedura di disinfezione e della fornitura e posa in opera del materiale di consumo;
11. ritiro dei contenitori dei rifiuti speciali e loro trasporto presso il sito di stoccaggio;
12. rimozione, raccolta e trasporto dei rifiuti assimilati ad urbani.

- **Pulizia e Disinfezione dei Servizi Igienici e degli Spogliatoi:**

1. svuotamento dei cestini getta rifiuti, pulizia dei contenitori (parte esterna) ripristino dei sacchi
2. spolveratura ad umido, previa rimozione di sporco e macchie con soluzione detergente, di arredi fissi e mobili, con particolare attenzione a termosifoni, mensole, davanzali interni, finestre, maniglie, corrimani, etc...;
3. rimozione eventuali ragnatele;
4. scrostatura lavabi, docce, sanitari, porta scopino wc, rubinetteria e accessori;
5. lavaggio, rimozione macchie e disinfezione tazza wc con lavaggio scopino e porta scopino;
6. lavaggio, disinfezione e asciugatura lavabi e altri sanitari presenti compresi accessori e rubinetteria;
7. detersione specchio e piastrelle adiacenti zona lavabo e water con asciugatura;

8. pulizia esterna dei portasapone e dei dispensatori di sapone liquido, dei porta carta e ripristino materiale di consumo (sapone, carta igienica, asciugamani monouso ecc., che dovranno essere forniti dall'Appaltatore);
9. eliminazione residui sapone liquido dai contenitori e loro bonifica con acqua calda, ripristino nei dispenser del sapone fornito dall'Appaltatore;
10. scopatura ad umido dei pavimenti e dei relativi battiscopa con panno TNT imbevuto di soluzione detergente, con rimozione macchie o incrostazioni dei pavimenti;
11. lavaggio con soluzione disinfettante e risciacquo dei pavimenti e dei relativi battiscopa con panno TNT.

• **Aree a Medio Rischio (degenze, ambulatori o assimilate):**

1. asportazioni dei rifiuti;
2. svuotamento dei cestini portarifiuti e portacarte, pulizia dei contenitori (parte esterna), ripristino dei sacchi;
3. rimozione eventuali ragnatele;
4. pulizia con specifici prodotti antistatici dei personal computer, stampanti, etc...
5. spolveratura ad umido con rimozione di sporco e macchie recenti su pareti lavabili, pareti piastrellate, porte, infissi, arredi, telefoni, tavoli, sedie, specchi, etc... con soluzione d'acqua e detergente.
6. lavaggio con soluzione detergente, disinfezione (ove necessario) e asciugatura degli arredi e di qualsiasi superficie orizzontale e verticale soggetta a formazione di sporco: tavoli, sedie, superfici esterne degli armadi, davanzali, termoconvettori, letto, testa – letto, superfici dei comodini, piantane flebo, corrimano, etc..
7. scopatura ad umido dei pavimenti e dei relativi battiscopa con panno TNT imbevuto di soluzione detergente;
8. lavaggio con soluzione detergente - disinfettante e risciacquo dei pavimenti, dei relativi battiscopa e degli angoli fra pareti e pavimento con cambio panno TNT e soluzione ogni 40mq o utilizzando apposita macchina lavasciuga;
9. pulizia di tutti i servizi igienici (interni alle camere di degenza, aree comuni o del personale di servizio) e degli spogliatoi in base alle indicazioni riportate in precedenza con fornitura e posa in opera del materiale di consumo;
10. rimozione di eventuali scritte dalle pareti con soluzione adeguata;
11. raccolta e trasporto dei rifiuti assimilati ad urbani, raccolti in sacchi di plastica, anch'essi forniti dall'Appaltatore;
12. ritiro dei contenitori dei rifiuti speciali e loro trasporto presso il sito di stoccaggio.

• **Aree a Basso Rischio (Uffici, Aree coperte comuni):**

1. Asportazioni dei rifiuti;
2. svuotamento dei cestini porta rifiuti e portacarte, pulizia dei contenitori (parte esterna) ripristino dei sacchi;
3. rimozione di sporco e macchie recenti su pareti lavabili, porte, infissi, arredi, specchi con soluzione d'acqua e detergente.
4. rimozione eventuali ragnatele;
5. pulizia con specifici prodotti antistatici dei personal computer, stampanti, fotocopiatrici, etc...
6. spolveratura ad umido, previa rimozione macchie con soluzione detergente, di arredi fissi e mobili con particolare attenzione a tavoli, scrivanie, termosifoni, panchine, sedie e tavolini, mensole, banconi, davanzali interni delle finestre, maniglie, interruttori, corrimani, telefoni, citofoni, ecc.
7. scopatura ad umido dei pavimenti e dei relativi battiscopa con spostamento di sedie,

tavoli e arredi di poco ingombro, utilizzando un panno TNT imbevuto di soluzione detergente;

8. pulizia per aspirazione dei tappeti, zerbini e moquette, ove presenti;
9. lavaggio con soluzione detergente dei pavimenti e dei relativi battiscopa;
10. riposizionamento arredi se necessario;
11. raccolta e trasporto dei rifiuti assimilati ad urbani, raccolti in sacchi di plastica, anch'essi forniti dall'Appaltatore;
12. rimozione di eventuali scritte dalle pareti con soluzione adeguata;
13. lavaggio con soluzione detergente dei gradini e zoccolino;
14. sostituzione dei sacchi grandi in plastica negli appositi portarifiuti dislocati ai vari piani, con trasposto in luogo previsto all'esterno delle strutture di quelli rimossi. I sacchi dovranno essere trasportati nei diversi punti di raccolta perfettamente integri e ben legati.

- **Ascensori e montacarichi**

1. scopatura ad umido pavimento con aspirazione, rimozione i rifiuti solidi raccogliendoli adeguatamente;
2. rimozione scritte con soluzione adeguata (secondo necessità);
3. lavaggio con soluzione detergente-disinfettante e risciacquo di pareti e pavimenti.

- **Pulizia delle scale:**

1. spolveratura ad umido, previa rimozione delle macchie con soluzione detergente, dei parapetti e corrimano;
2. scopatura ad umido e lavaggio delle superfici, con particolare cura negli angoli;
3. asportazione dei rifiuti;
4. eventuale rimozione ragnatele.

Operazioni periodiche programmate

Nel presente paragrafo sono riportate le operazioni di pulizia periodica che dovranno essere eseguite dall'Appaltatore con una periodicità minima almeno pari a quella di seguito indicata.

Ciascuna delle operazioni elencate è identificata da un codice utilizzato nell'Allegato 1.D "Frequenze Pulizie Periodiche" per indicare le frequenze delle operazioni per ciascuna tipologia di Area di Rischio.

PULIZIA SETTIMANALE

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 01)Lavaggio e disinfezione di OGNI contenitore porta rifiuti;
2. (AR 02)Detersione con rimozione di sporco e macchie, risciacquo, disinfezione ed asciugatura su pareti lavabili e/o piastrellate, vetrate e porte di separazione ad altezze superiori di 1.70mt;
3. (AR 03)Pulizia, con asportazione di ogni traccia di sporco di origine animale, e lavaggio con soluzione detergente della parte esterna dei davanzali e dei balconi;
4. (AR 04)Pulizia a fondo degli apparecchi di illuminazione, lampade a soffitto, bocchette di areazione
5. (AR 05)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici interne degli arredi
6. (AR 06)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici esterne del frigo farmaci
7. (AR 07)Detersione con prodotto adeguato di divani e sedie in tessuto;
8. (AR 08)Disincrostazione dei rivestimenti, lavabi, docce, sanitari, portascopino wc, rubinetteria e accessori dei servizi igienici;

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 01)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici esterne del frigo farmaci
2. (MR 02)Detersione con prodotto adeguato di divani e sedie in tessuto;
3. (MR 03)Disincrostazione dei rivestimenti, lavabi, docce, sanitari, portascopino wc, rubinetteria e accessori dei servizi igienici;

- **Aree a Basso Rischio**

1. (BR 01)Lavaggio e disinfezione di OGNI contenitore portarifiuti;
2. (BR 02)Aspirazione delle superfici esterne di radiatori, apparecchi di illuminazione, termoconvettori, caloriferi, cassonetti, bocchette di areazione, apparecchi di condizionamento, davanzali etc..
3. (BR 03)Spolveratura ad umido con soluzione detergente di radiatori, termoconvettori, caloriferi, apparecchi di condizionamento ;
4. (BR 04)Disincrostazione dei rivestimenti, lavabi, docce, sanitari, portascopino wc, rubinetteria e accessori dei servizi igienici;

- **Aree a Bassissimo Rischio**

1. (BBR 01)Lavaggio e disinfezione di OGNI contenitore portarifiuti;
2. (BBR 02)Spolveratura ad umido con soluzione detergente e asciugatura di tutti gli arredi presenti nei vari ambienti e di qualsiasi superficie orizzontale e verticale soggetta a deposito di polvere e formazione di sporco: tavoli, scrivanie, sedie, panchine, banchi di accettazione, superfici esterne degli armadi, parte interna dei davanzali delle finestre, telefoni, specchi, maniglie, corrimano, balaustre, ringhiere, protezioni antiurto, etc ...
3. (BBR 03)Scopatura ad umido dei pavimenti e dei relativi battiscopa, degli angoli tra pareti e pavimenti, con rimozione di tutte le macchie e degli aloni di sporco, con garze monouso o panno imbevuto di soluzione detergente, con cambio di panno dopo ogni locale od ogni 40 mq;
4. (BBR 04)Lavaggio con soluzione detergente, risciacquo e ripasso con soluzione disinfettante dei pavimenti, dei relativi battiscopa e degli angoli fra pareti e pavimento con garze monouso o con cambio panno e soluzione ogni 40mq;
5. (BBR 05)Pulizia con soluzione detergente di tastiere, telefoni, bordi, ripiani inferiori, ruote e meccanismi meccanici dei lettini e delle attrezzature;
6. (BBR 06)Pulizia con specifici prodotti antistatici dei personal computer, stampanti, etc...
7. (BBR 07)Pulizia con battitura ed aspirazione di pedane, stoini, zerbini e passatoie;
8. (BBR 08)Deragnatura di pareti e soffitti a vista;
9. (BBR 09)Riposizionamento arredi se necessario
10. (BBR 10)Rimozione di eventuali scritte dalle pareti con soluzione adeguata;
11. (BBR 11)Sostituzione dei sacchi grandi in plastica negli appositi portarifiuti dislocati ai vari piani, con trasposto in luogo previsto all'esterno delle strutture di quelli rimossi. I sacchi dovranno essere trasportati nei diversi punti di raccolta perfettamente integri e ben legati.
12. PULIZIA QUINDICINALE (da effettuarsi ogni 15 giorni)
13. Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni quindici giorni:

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 04)Spolveratura ad umido, previa rimozione di sporco e macchie recenti con soluzione d'acqua e detergente, su pareti lavabili, pareti piastrellate, pareti divisorie, porte, infissi, vetrate e porte di separazione a vetro o in laminato plastico ad altezze superiori a 1,70 mt.

2. (MR 05)Pulizia, con asportazione di ogni traccia di sporco di origine animale, e lavaggio con soluzione detergente della parte esterna dei davanzali e dei balconi;
3. (MR 06)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici interne degli arredi.
4. PULIZIA MENSILE
5. Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni 30 giorni:

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 09)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle tende alla veneziana e in laminato plastico;
2. (AR 10)Lavaggio a fondo dei contenitori portarifiuti;

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 07)Pulizia a fondo degli apparecchi di illuminazione, lampade a soffitto, bocchette di areazione;

- **Aree a Basso Rischio:**

1. (BR 05)Spolveratura ad umido, previa rimozione di sporco e macchie recenti con soluzione d'acqua e detergente, su pareti lavabili, pareti piastrellate, pareti divisorie, porte, infissi, vetrate e porte di separazione a vetro o in laminato plastico ad altezze superiori a 1,70 mt.
2. (BR 06)Pulizia, con asportazione di ogni traccia di sporco di origine animale, e lavaggio con soluzione detergente della parte esterna dei davanzali e dei balconi;
3. (BR 07)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici interne degli arredi;
4. (BR 08)Detersione con prodotto adeguato di divani e sedie in tessuto.

- **Aree a Bassissimo Rischio:**

1. (BBR 12)Aspirazione delle superfici esterne di radiatori, apparecchi di illuminazione, termoconvettori, caloriferi, cassonetti, bocchette di areazione, apparecchi di condizionamento, davanzali etc..
2. (BBR 13)Spolveratura ad umido con soluzione detergente di radiatori, termoconvettori, caloriferi, apparecchi di condizionamento.

PULIZIA BIMESTRALE

Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni 60 giorni:

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 11)Pulizia della parte esterna delle superfici vetrate;

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 08)Pulizia della parte esterna delle superfici vetrate;

- **Aree a Bassissimo Rischio:**

1. (BBR 14)Pulizia, con asportazione di ogni traccia di sporco di origine animale, e lavaggio con soluzione detergente della parte esterna dei davanzali e dei balconi;.

PULIZIA TRIMESTRALE

Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni 90 giorni:.

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 12)Operazione di risanamento delle stanze di degenza, come di seguito esplicitata;
2. (AR 13)Manutenzione dello strato protettivo dei vari tipi di pavimentazione e lucidatura degli stessi, Deceratura e ceratura dei pavimenti trattati;

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 09)Pulizia ad umido con soluzione detergente delle tende alla veneziana e in

laminato plastico;

2. (MR 10) Operazione di risanamento delle stanze di degenza, come di seguito esplicitata;

- **Aree a Basso Rischio:**

1. (BR 09) Pulizia a fondo degli apparecchi di illuminazione, lampade a soffitto, bocchette di areazione
2. (BR 10) Pulizia ad umido con soluzione detergente delle tende alla veneziana e in laminato plastico;
3. (BR 11) Pulizia della parte esterna delle superfici vetrate;

PULIZIA SEMESTRALE

Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni 180 giorni:

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 14) Pulizia della segnaletica;
2. (AR 15) Pulizia dei cassonetti e dell'interno e dell'esterno delle tapparelle;

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 11) Lavaggio a fondo dei contenitori portarifiuti
2. (MR 12) Manutenzione dello strato protettivo dei vari tipi di pavimentazione e lucidatura degli stessi, Deceratura e ceratura dei pavimenti trattati;
3. (MR 13) Pulizia della segnaletica;

- **Aree a Basso Rischio:**

1. (BR 12) Lavaggio a fondo dei contenitori portarifiuti;
2. (BR 13) Manutenzione dello strato protettivo dei vari tipi di pavimentazione e lucidatura degli stessi, Deceratura e ceratura dei pavimenti trattati;
3. (BR 14) Pulizia della segnaletica;

- **Aree a Bassissimo Rischio:**

1. (BBR 15) Spolveratura ad umido, previa rimozione di sporco e macchie recenti con soluzione d'acqua e detergente, di pareti lavabili, pareti piastrellate, pareti divisorie, porte, parte vetrata interna degli infissi, vetrate e porte di separazione a vetro o in laminato plastico fino ad un'altezza di 1,70 mt. sopraluci di porte e divisori a vetro;
2. (BBR 16) Pulizia a fondo degli apparecchi di illuminazione, lampade a soffitto, bocchette di areazione;
3. (BBR 17) Detersione con prodotto adeguato di divani e sedie in tessuto
4. (BBR 18) Lavaggio a fondo dei contenitori portarifiuti
5. (BBR 19) Pulizia della parte esterna delle superfici vetrate;

PULIZIA ANNUALE

Le attività di seguito elencate dovranno essere eseguite almeno ogni 365 giorni:

- **Aree ad Alto Rischio:**

1. (AR 16) Smontaggio tende a lamelle verticali in tessuto e delle tende in tessuto tradizionale, lavaggio e successivo montaggio

- **Aree a Medio Rischio:**

1. (MR 14) Pulizia dei cassonetti e dell'interno e dell'esterno delle tapparelle;
2. (MR 15) Smontaggio tende a lamelle verticali in tessuto e delle tende in tessuto tradizionale, lavaggio e successivo montaggio

- **Aree a Basso Rischio:**

1. (BR 15) Pulizia dei cassonetti e dell'interno e dell'esterno delle tapparelle;
2. (BR 16) Smontaggio tende a lamelle verticali in tessuto e delle tende in tessuto tradizionale, lavaggio e successivo montaggio

- **Aree a Bassissimo Rischio:**

1. (BBR 20) Pulizia ad umido con soluzione detergente delle superfici interne degli arredi
2. (BBR 21) Pulizia ad umido con soluzione detergente delle tende alla veneziana e in laminato plastico;
3. (BBR 22) Manutenzione dello strato protettivo dei vari tipi di pavimentazione e lucidatura degli stessi, Deceratura e ceratura dei pavimenti trattati
4. (BBR 23) Pulizia dei cassonetti e dell'interno e dell'esterno delle tapparelle;
5. (BBR 24) Smontaggio tende a lamelle verticali in tessuto e delle tende in tessuto tradizionale, lavaggio e successivo montaggio.

Indirizzi sulle attività di pulizia ed igiene ambientale

Nel "Piano Dettagliato di Lavoro" dovrà essere indicata: l'organizzazione, il coordinamento di tutte le attività e la pianificazione temporale delle attività programmate con i relativi luoghi di intervento presso i singoli immobili; in particolare, tale documento potrà essere utilizzato dagli Organi di Controllo della ASP di Agrigento per verificare le specifiche di intervento e la relativa frequenza.

La pulizia ed igiene ambientale (vetrate, infissi, arredi e suppellettili compresi) dovrà essere differenziata in funzione della classificazione di rischio effettuata dalla ASP di Agrigento, anche utilizzando il metodo del **"Codice Colore"**.

Il metodo del **"Codice Colore"** è caratterizzato dall'utilizzo di secchielli di differenti colori, predisposti per contenere le soluzioni detergenti e/o disinfettanti, ai quali vengono abbinati pannetti con colori corrispondenti a quelli dei secchielli. Il sistema del **"Codice Colore"** è un metodo riconosciuto a livello internazionale con la funzione di guidare l'operatore nello svolgimento degli interventi, al fine di evitare possibili contaminazioni microbiche derivanti dal passaggio da una zona all'altra durante le operazioni di sanificazione.

Il **"Codice Colore"** che dovrà essere utilizzato nelle per i secchi e panni prevede la seguente identificazione in relazione all'esecuzione delle diverse operazioni:

Colore Blu	detersione delle superfici orizzontali e verticali sovrappavimento
Colore Rosso	detersione dei wc / bidete dei relativi rivestimenti e rubinetterie
Colore Giallo	detersione di lavabo , dei rivestimenti e delle relative rubinetterie
Colore Verde	Disinfezione delle superfici orizzontali e verticali sovrappavimento e degli elementi idrosanitari

Particolare attenzione dovrà essere prestata alla pulizia delle Aree ad Alto Rischio in quanto dovrà essere garantita una igiene pressoché assoluta. Il personale altamente specializzato utilizzato per le pulizie in tali aree dovrà essere dotato di camici e cuffie monouso ed appositi zoccoli. Inoltre l'Appaltatore dovrà prevedere l'utilizzo di un carrello dedicato alle pulizie di queste aree che dovrà essere pulito e sanificato alla fine di ogni intervento.

L'Appaltatore prima di iniziare l'esecuzione dell'Appalto, dovrà comunicare formalmente all'Amministrazione della ASP di Agrigento il codice colore delle attrezzature riferito all'uso così come indicato nella tabella precedente.

Tutte le operazioni ad umido devono essere eseguite utilizzando prodotti che siano anche profumati in modo da lasciare evidente traccia della pulizia appena effettuata.

Si riporta di seguito le specifiche minime (specifiche non esaustive) sui trattamenti di pulizia da effettuare nelle tipologie di Aree di Rischio previste dal presente Capitolato.

SPOLVERATURA
Operazione accurata di rimozione della polvere e delle ragnatele dagli arredi di qualsiasi genere (tavoli, sedie, suppellettili, apparecchi telefonici, computer, attrezzature informatiche, etc.).La rimozione della polvere e dello sporco dovrà essere eseguita con strofinacci antipolvere trattati con appositi prodotti, ad umido con panno inumidito di soluzione a base di acqua e detergente. La rimozione delle ragnatele va eseguita con aspiratori dotati di asta telescopica in quanto l'utilizzo di deragnatori manuali non consente di trattenere la polvere depositata sulle superfici. La spolveratura dai caloriferi e dagli infissi va eseguita con attrezzi tali da raggiungere facilmente qualsiasi angolo o anfratto.
SCOPATURA AD UMIDO
Raccolta di polvere o rifiuti in genere depositati sui pavimenti (uffici, androni, sale di attesa e ove possibile), dovrà essere effettuata ad umido, con cambio del panno o del foglio dopo ogni locale o nel caso di corridoi o grandi ambienti non oltre i 40 mq. La scopatura dovrà avvenire partendo dai bordi delle stanze procedendo poi verso l'interno. Nei locali in cui siano presenti mouquette o zerbini dovranno essere utilizzati aspiratori dotati di spazzola in quanto consentono la rimozione dello sporco penetrato in profondità. Quando l'intervento viene effettuato su zerbini e tappeti si dovrà procedere all'aspirazione del pavimento sottostante.
LAVAGGIO PAVIMENTI
Operazione di pulizia con cui viene asportato lo sporco non rimosso tramite la semplice scopatura. Il lavaggio dei pavimenti dovrà essere eseguito con apposita attrezzatura, con soluzioni di acqua e detergente idoneo e non tossico con le dosi indicate dalla schede tecniche delle ditte fornitrici dei prodotti. Nei locali ingombri o dotati di piccole superfici il lavaggio potrà essere effettuato manualmente con apposita attrezzatura. Per i corridoi e le aree comuni libere da ingombri dovranno essere utilizzate lavasciuga equipaggiate con appositi prodotti detergenti.
INCERATURA PAVIMENTI
L'inceratura dei pavimenti dovrà essere eseguita velocemente per non ostacolare il passaggio degli utenti, utilizzando prodotti con tempi di lavorazione non superiore alla mezz'ora e che siano rigorosamente antisdrucchiolo. La posa della cera è subordinata alle superfici che necessitano di tale trattamento.
SPRAY CLEANING AD ALTA VELOCITÀ DEI PAVIMENTI
Lo spray cleaning consente di ripristinare la lucentezza del film polimerico eliminando nel contempo i segni del traffico e creando un leggero strato protettivo che ne aumenta la durata e riduce la scivolosità. Lo spray cleaning dovrà essere effettuato su tutti i pavimenti protetti con emulsione autolucidante, usando preferibilmente monospazzola da 400-1000 giri. Il dispositivo spray per tutte le macchine dove consentire la nebulizzazione, al centro disco, del prodotto spray cleaner specificamente formulato per le operazioni di spray-cleaning ad alta velocità. Gli spray-cleaner per bassa velocità non sono adatti per l'alta velocità e non garantiscono l'esecuzione ottimale degli interventi
PULIZIA ESTERNA DAVANZALI – LAVAGGIO TERRAZZI - BALCONI
Per la pulizia dei davanzali dovranno essere utilizzate soluzioni detergenti sgrassante e panno (eventualmente abrasivo) avendo cura di rimuovere ogni traccia di sporco di

qualsiasi origine. I pavimenti dei balconi andranno lavati dopo la spazzatura, manualmente o, nel caso di ampie superfici, con lavasciuga
LAVAGGIO PARETI LAVABILI
Il lavaggio delle pareti piastrellate o comunque lavabili dovrà essere eseguito utilizzando un prodotto detergente da applicare sulla superficie con apposito atomizzatore. La distribuzione del prodotto dovrà eseguirsi dall'alto verso il basso; la successiva asciugatura dovrà essere effettuata preferibilmente con tergi vetro.
LAVAGGIO APPARECCHI DI ILLUMINAZIONE
Dove necessario bisognerà procedere allo smontaggio degli apparecchi di illuminazione e a scollegare la linea di tensione. L'operazione dovrà essere eseguita con panno ben strizzato avendo cura di intervenire su tutta la superficie dell'apparecchiatura e in particolare su: vetri diffusori interni/esterni, previo smontaggio; parabole riflettenti; dispositivo di illuminazione (neon, lampade).
LAVAGGIO E DISINFEZIONE SERVIZI IGIENICI
Il lavaggio e la disinfezione dei sanitari va eseguita con soluzione detergente (disinfettante – deodorante) e/o polvere abrasiva. Il materiale necessario alle operazioni di pulizia dei servizi igienici (pagliette, panni-spugna, stracci del pavimento, ecc.) dovrà essere distinto per singolo accessorio con identificazione “codice colore”.
RISCIACQUO
L'operazione va eseguita ad umido con apposita attrezzatura, con acqua ed eventuale aggiunta di prodotti disinfettanti/deodoranti e va eseguita su tutte le superfici precedentemente lavate.
PULIZIA VETRI - VETRATE
Lavaggio a fondo e successiva asciugatura delle superfici vetrate interne ed esterne con l'ausilio di ponteggi fissi, mobili e/o autoscale se necessarie. Le operazioni devono essere eseguite in modo accurato evitando gocciolamenti. L'operazione va effettuata su entrambe le facce della vetrata, utilizzando spugne o panni adatti, non utilizzati per altri scopi, impregnati con soluzione detergente debitamente alcalina a base di sostanze tensioattive, da rimuovere con spatole tergivetro.
SVUOTATURA E DETERSIONE CESTINI
I sacchi nei cestini portarifiuti devono essere asportati e sostituiti con nuovi, mentre i cestini per la carta devono essere svuotati in sacchi a perdere. Per tale attività dovranno essere utilizzati appositi carrelli mobili porta-sacco appositamente attrezzati, muniti di ruote pivotanti e gommate, e muniti di protezioni per non recare danni alle porte e pareti. Una volta rimosso il sacco portarifiuti i cestini, i trespoli o i contenitori dovranno essere puliti con panno apposito e soluzione detergente.
PULIZIA CONTROSOFFITTI
Lavaggio a fondo e successiva asciugatura dei controsoffitti utilizzando panni fissati su aste telescopiche o, ove necessario, ponteggi fissi e mobili ed autoscale.

Attrezzature e materiale di consumo

Saranno a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi agli acquisti delle attrezzature atti ad assicurare la perfetta esecuzione del servizio, si riporta di seguito un elenco di dotazioni indicativo e non esaustivo:

- scope con garze elettrostatiche monouso, panno, piumini di vario tipo, ecc ...;
- sacchi di ogni tipo e dimensione per raccogliere rifiuti assimilabili agli urbani;
- prodotti di pulizia (detergenti, disinfettanti, detersivi, cere, detergenti, disinfettanti, ecc...);
- carrelli, scale, secchi, attrezzi vari, ecc ...;

- aspirapolvere, aspira liquidi, lucidatrici, muletti elettrici, ecc.
- dispositivi di protezione individuale contro gli infortuni, previsti dalle vigenti norme di legge in materia.

I carrelli dovranno avere caratteristiche tali da limitare i rumori durante il passaggio nei corridoi.

Saranno a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi al montaggio e smontaggio di eventuali ponteggi, scale, etc.. ed elevatori fissi e mobili necessari per lo svolgimento del servizio di pulizia e in particolare per la pulizia di vetri e di vetrate.

Le ditte concorrenti dovranno formulare offerta prevedendo l'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti del più elevato standard qualitativo in modo da assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia ed igienicità che di ridotto intralcio alle attività.

Le ditte concorrenti dovranno presentare documentazione sufficiente per la valutazione della qualità del servizio.

Le ditte concorrenti dovranno indicare in modo dettagliato le forniture di arredi e attrezzature nelle sezioni dedicate della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio", distinte per singola area e per le aree esterne, evidenziando la descrizione e le caratteristiche tecniche delle stesse. In particolare dovranno essere previste:

- le forniture di attrezzature, apparecchiature e macchinari (aspirapolvere, lavasciuga, ecc.) che si intenderà utilizzare per il servizio di pulizia;
- i prodotti detergenti, disinfettanti, ecc.;
- le procedure di verifica e di controllo che il responsabile del servizio adotterà per la gestione del servizio stesso.
- Al precedente documento potranno essere allegati tutti i depliant, le schede tecniche, le schede tecnico-merceologiche dei saponi, dei detergenti, dei disinfettanti e delle sostanze chimiche di tutti i mezzi, apparecchi e prodotti utilizzati.
- L'Appaltatore dovrà provvedere inoltre alla fornitura e all'installazione di tutto l'arredamento strettamente necessario all'erogazione di un efficiente servizio nelle singole strutture. I nuovi acquisti dovranno essere conformi alla normativa vigente sulla sicurezza.
- In particolare dovrà essere prevista la fornitura e posa in opera, nei locali messi a disposizione presso le strutture dalla ASP di Agrigento, delle seguenti attrezzature: armadi, scaffali, attaccapanni, sedie, panche, armadietti, etc.. per il corretto utilizzo dei locali deposito e spogliatoio;
- Tutte le macchine ed attrezzature dovranno avere il marchio "CE", essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti e dovranno essere efficienti e silenziose.
- Su tutte le attrezzature dovrà essere applicata una targhetta indicante il nominativo dell'Appaltatore stesso.

Pulizia straordinaria extra canone

In aggiunta ai servizi di pulizia ed igiene ambientale descritti, il *DEC*, o un suo delegato, potrà richiedere all'Appaltatore anche un servizio di pulizia straordinaria.

A differenza delle attività ordinarie, che vengono pianificate ed erogate con continuità durante la gestione dell'appalto, le pulizie straordinarie sono attivate da eventi improvvisi o non ricorrenti.

Per queste attività l'Appaltatore verrà remunerato a misura, applicando i prezzi offerti in fase di gara per le relative Aree di Rischio, senza ulteriori oneri.

Peculiarità del servizio di pulizia ed igiene ambientale

Tutti i prodotti chimici potranno essere impiegati solo se conformi alle normative vigenti (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità) ed ai requisiti previsti dal presente

documento.

I detergenti dovranno essere utilizzati con esatta concentrazione, le miscele dovranno essere preparate in giornata: dopo l'uso tutto il materiale dovrà essere accuratamente lavato ed asciugato. Per i disinfettanti dovrà essere fornita tutta la documentazione ritenuta necessaria che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica. Le concentrazioni che verranno utilizzate dovranno garantire l'efficacia antibatterica indicata da detta documentazione.

L'Appaltatore non potrà sostituire i prodotti, se non previa autorizzazione della ASP di Agrigento.

È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare acido cloridrico e ammoniacale. È vietato l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati; sulle superfici di grès si potranno usare detergenti lievemente acidi.

In nessun caso per i pavimenti, zoccoli, battiscopa, sgusci, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti e oggetti metallici, dovranno essere usati prodotti o mezzi che potranno produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche, inoltre si richiede molta prudenza nella pulizia delle superfici dei metalli trattati (anodizzanti, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio risultano essere abrasivi o troppo energici e scatenanti iridescenze poco gradevoli.

Particolare cura dovrà essere prestata relativamente al rispetto delle norme sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). L'Appaltatore si obbliga comunque a provvedere, sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, la completa sicurezza dei lavoratori. L'Appaltatore, inoltre, dovrà adottare accorgimenti tali da evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a suo carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza la ASP di Agrigento da ogni e qualsiasi responsabilità.

In sede di offerta le ditte concorrenti dovranno allegare alla "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" le schede tecniche e quelle di sicurezza di tutti i prodotti che intenderanno utilizzare.

In fase di avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà concordare in contraddittorio con il DEC i precisi orari nei quali dovranno essere espletati gli interventi di pulizia nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato e dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

L'Appaltatore si obbliga all'osservanza delle norme sulla sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008, del ex - D.Lgs. n. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART 3.1.2 - Servizio di gestione rifiuti ed isole ecologiche

Il servizio in oggetto dovrà espletarsi ai sensi della normativa in vigore. Il servizio ha ad oggetto le seguenti attività:

- raccolta e predisposizione per il ritiro da parte delle ditte comunali preposte dei rifiuti urbani differenziati e non, assimilabili a RSU, prodotti nei siti oggetto del servizio;
- la conduzione e manutenzione dell'Isola Ecologica nei siti oggetto del servizio.
- Qualora nei luoghi oggetto del presente servizio indicati nell'Allegato 0 – "Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare" non sia presente l'isola ecologica, la ditta concorrente dovrà presentare specifico progetto definitivo per all'attivazione di tale isola ecologica all'interno del sito e, comunque, nel rispetto della normativa vigente. L'ASP di Agrigento si riserva comunque la facoltà di fare realizzare l'opera anche a terzi secondo la normativa vigente. I costi per la realizzazione dell'isola ecologica saranno a carico dell'ASP di Agrigento, mentre quelli per la manutenzione e conduzione saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Raccolta e conferimento rifiuti assimilabili agli urbani

L'Appaltatore dovrà effettuare la raccolta dei rifiuti assimilati a urbani da ogni sito interno (ambulatori, reparti di degenza ecc.) agli immobili della ASP di Agrigento indicati nell'Allegato 0 – "Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare" con conferimento nelle apposite aree di stoccaggio. Sarà a carico della ASP di Agrigento il costo del servizio pubblico comunale relativo al

trasporto esterno. L'Appaltatore dovrà effettuare il servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti derivanti dalle proprie attività di pulizia (rifiuti conseguenti alle operazioni di pulizia in senso stretto, nonché cartoni ed imballaggi di vario tipo).

L'Appaltatore avrà l'obbligo di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti assimilati a urbani, secondo il D.Lgs. 152/06 e s.m.i., in tutti i siti ricadenti nei comuni che hanno attivo tale servizio. In particolare, dovrà effettuare la raccolta idonea a raggruppare i rifiuti urbani in frazioni merceologiche omogenee destinate al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero di materia prima. Il personale dell'appaltatore addetto alla raccolta avrà il compito di conferire la frazione di rifiuti negli appositi cassonetti ubicati nelle apposite aree destinate allo stoccaggio differenziato (se esistenti), ovvero nei cassonetti che non prevedono differenziazione. Detto personale dovrà tassativamente evitare di mischiare i rifiuti differenziati e avrà la totale responsabilità del loro conferimento nelle isole, inserendo i rifiuti stessi in contenitori appropriati (ciascun contenitore dovrà riportare l'indicazione della tipologia di rifiuto).

L'Appaltatore dovrà, a sua totale cura e rischio, curare tutti gli aspetti riguardanti lo smistamento dei rifiuti assimilati ad urbani: fornitura di scatole, cassonetti, buste, ecc., sostituzione e pulitura degli stessi con cadenze opportune, trasporto dei rifiuti fino alle idonee isole ecologiche di pertinenza degli immobili.

L'Appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spesa, tutti i contenitori (flessibili e rigidi) necessari per l'espletamento delle attività di raccolta ed allontanamento dei rifiuti. L'Appaltatore dovrà fornire contenitori e sacchi in numero adeguato a garantire il pieno soddisfacimento delle esigenze (quantità e tipologia di rifiuti prodotti) di ciascuna sede della ASP di Agrigento.

I carrelli per il trasporto dovranno essere in materiale lavabile e disinfettabile e di colore diverso al fine di consentire una immediata identificazione dei rifiuti contenuti.

I sacchi utilizzati per la raccolta della carta dovranno essere di materiale affine a quest'ultima e quindi con essa avviabile alla raccolta differenziata (senza cioè preventivo svuotamento); in alternativa l'Appaltatore dovrà adottare un sistema di trasporto/svuotamento dei sacchi che impedisca la commistione del rifiuto cartaceo con materiali di altra composizione chimica.

L'Appaltatore dovrà assicurare, a propria cura e spesa, la costante manutenzione nonché il lavaggio periodico, almeno settimanale, dei carrelli utilizzati per il trasporto dei rifiuti.

Ad ogni porta di accesso alle strutture dovranno essere collocati appositi contenitori che consentano lo spegnimento delle sigarette e la loro successiva eliminazione.

Al termine dell'Appalto i carrelli contenitori per i rifiuti, rimarranno di proprietà della ASP di Agrigento.

Gestione isola ecologica

L'Appaltatore è responsabile della buona tenuta dell'area, sia per l'aspetto igienico che estetico; dovrà provvedere a:

- pulizia quotidiana dell'area;
- disinfezione ad ogni asporto dei container e cassonetti deputati allo stoccaggio provvisorio dei rifiuti;
- corretta separazione dei rifiuti secondo la normativa vigente;
- sorveglianza dell'area;
- compattamento del cartone e della carta in genere per la consegna a terzi.

L'Appaltatore, a suo onere e cura, assolverà a tutti gli obblighi di legge affinché l'impianto possa operare secondo le obbligazioni vigenti.

L'Appaltatore è inoltre responsabile della conduzione, pulizia e tenuta in ordine dei depositi temporanei collocati all'interno della ASP di Agrigento.

ART 3.1.3 - Servizio di disinfestazione e derattizzazione



L'Appaltatore dovrà provvedere anche alla disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ambientale di tutti gli ambienti e delle aree (zanzare, roditori, blatte, volatili, ecc.).

Il servizio consiste nell'esecuzione di tutte le operazioni di bonifica necessarie ad evitare la presenza di ratti, insetti, ecc.. che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, etc.) e degli ambienti accessori (magazzini, autorimessa, etc.). L'appaltatore dovrà eseguire, in particolare le seguenti tipologie di intervento:

- derattizzazione (profilassi antimurina) da effettuarsi presso gli ambienti del piano seminterrato, degli ambienti di lavoro, degli archivi, dei magazzini, dei locali di servizio, dei vani motori degli ascensori/montacarichi e dei punti di raccolta rifiuti. La derattizzazione deve comprendere anche le intercapedini, i pavimenti flottanti, i cassonetti e i controsoffitti;
- disinfestazione contro blatte ed insetti striscianti da effettuarsi presso tutti gli ambienti ubicati al piano seminterrato, piano terra e primo piano;
- disinfestazione a carattere repellente di rettili e contro insetti alati, da eseguirsi presso tutti gli ambienti di lavoro;
- disinfezione di ambienti di lavoro, da effettuarsi presso tutti gli ambienti di lavoro.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per lo svolgimento delle operazioni in oggetto.

Il canone corrisposto per gli interventi richiesti comprende:

- la programmazione del servizio;
- l'esecuzione degli interventi suddetti e dei relativi monitoraggi.

Le modalità, le attrezzature e gli orari di disinfestazione e derattizzazione dovranno essere ottemperanti all'Ordinanza Ministeriale del 19/03/2009 ed all'Ordinanza Ministeriale del 14/01/2001.

L'Appaltatore dovrà garantire durante il periodo contrattuale il rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81 del 09-04-2008, ex- D.Lgs 626 del 19-09-1994 e s.m.i.).

Esecuzione degli interventi

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare i pavimenti, le vernici, gli arredi e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi.

Durante lo svolgimento delle attività dovranno essere osservate, come disposto dal Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i., tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori. Dovranno altresì essere rispettate le vigenti norme antinfortunistiche (ex DPR 547/55 e s.m.i.) nonché le disposizioni contenute nel D.Lgs. 37/2008 e s.m.i.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere registrati e autorizzati dal Ministero della Salute e devono essere accompagnati dalla scheda di sicurezza che ne descriva modalità di utilizzo e possibili danni alla salute (livelli di eco-tossicità).

In fase di offerta la Ditta Concorrente dovrà fornire in allegato alla "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti che intenderà utilizzare.

In fase di avvio, l'Appaltatore dovrà comunicare l'elenco completo e la composizione chimica di tutti i prodotti che intenderà utilizzare per l'esecuzione delle prestazioni.

L'Appaltatore dovrà rispettare le modalità di stoccaggio e utilizzo previste nelle schede tecniche di sicurezza allegate ai prodotti e definire ed attuare un piano di prevenzione e controllo delle eventuali emergenze.

E' facoltà della ASP di Agrigento far sospendere l'utilizzo di una determinata sostanza e farla sostituire con altre. La ASP di Agrigento può in ogni momento prelevare campioni delle sostanze

impiegate e farle analizzare da Istituti di suo gradimento.

Nel caso le prove di laboratorio risultino non positive, l'Appaltatore, avvertito dal DEC, dovrà sospendere immediatamente l'irrorazione e sostituire le sostanze con altre più idonee secondo le prescrizioni del Supervisore stesso.

Il personale utilizzato per le operazioni di disinfestazione dovrà essere qualificato ed idoneo allo svolgimento dell'attività.

Le attrezzature impiegate per l'irrorazione delle sostanze dovranno essere tecnologicamente avanzate e conformi a tutte le normative vigenti.

In generale, tutte le operazioni di disinfestazione dovranno essere effettuate al di fuori del normale orario di lavoro e di apertura al pubblico della ASP di Agrigento.

Il servizio dovrà essere svolto in modo tale da non creare intralcio al normale svolgimento delle attività e quindi in giorni e in orari in cui l'attività lavorativa degli uffici è sospesa, o non ci sia presenza di lavoratori.

L'Appaltatore dovrà intervenire secondo il programma concordato ed approvato nel Piano di Lavoro Dettagliato degli Interventi e/o su segnalazione del DEC o un suo delegato.

Resta inteso che il DEC o un suo delegato, potranno richiedere degli interventi straordinari che verranno remunerati a misura senza ulteriori oneri.

Nel seguito vengono specificate, per ogni tipologia di intervento, le relative modalità di intervento e le aree normalmente interessate.

DERATTIZZAZIONE

La derattizzazione consiste nell'applicazione di esche rodenticide regolarmente registrate al Ministero della Salute e collocate all'interno di specifici contenitori a norma, da eseguirsi normalmente presso gli ambienti del piano seminterrato, dei locali uffici, degli archivi, dei magazzini, dei locali di servizio, dei controsoffitti, dei vani motori degli ascensori/montacarichi e dei punti di raccolta rifiuti.

La derattizzazione deve ottemperare all'Ordinanza Ministeriale del 18/12/2008, all'Ordinanza Ministeriale del 19/03/2009 e all'Ordinanza Ministeriale del 14/01/2010.

Il personale dell'Appaltatore dovrà monitorare con cadenza programmata i punti esca con sostituzione parziale o totale delle esche, nonché dei contenitori rotti, scomparsi o comunque non più idonei. Ad ogni intervento dovrà sempre essere apposta la data sui contenitori anche nel caso in cui gli stessi siano utilizzati più volte.

La segnalazione del numero dei contenitori disposti e la loro posizione dovrà riportata nel Piano di Lavoro e dovrà essere comunque segnalata al Responsabile del Procedimento della ASP di Agrigento o un suo delegato.

Per una corretta disinfestazione devono prevedersi almeno quattro interventi ordinari di derattizzazione l'anno, più eventuali interventi straordinari in caso di necessità motivata.

DISINFESTAZIONE CONTRO BLATTE ED INSETTI STRISCIANTI

L'intervento di irrorazione con prodotti disinfettanti delle parti esterne ed aereosolizzazione delle parti interne da eseguirsi normalmente presso tutti gli ambienti ubicati al piano seminterrato, piano terra e primo piano.

Per una corretta disinfestazione devono prevedersi almeno quattro interventi ordinari di deblattizzazione l'anno, più eventuali interventi straordinari in caso di necessità motivata.

DISINFEZIONE A CARATTERE REPELLENTE DI RETTILI E CONTRO INSETTI ALATI

Interventi da eseguirsi nella stagione calda presso tutti gli ambienti di lavoro con erogatori di insetticida spray a bassa tossicità.

La disinfezione degli ambienti dovrà essere eseguita almeno due volte l'anno, più eventuali interventi straordinari in caso di necessità motivata.

ART 3.1.4 - Servizio di gestione, manutenzione e pulizia aree verdi

Le operazioni relative alle aree verdi esterne hanno, ovviamente, carattere stagionale e possono risentire di particolarità legate alla vita vegetativa delle piante.

L'Appaltatore dovrà effettuare il Servizio di gestione, manutenzione e di pulizia periodica delle aree adibite a verde gestendo lo stato di salute delle piante, la perfetta conservazione del manto erboso, etc.

Le attività costituiscono un servizio unico, non saranno prese in esame offerte parziali.

Tale servizio dovrà risolvere ogni problema connesso alle esigenze manutentive delle aree verdi in modo che la ASP di Agrigento risulti sollevata da ogni incombenza relativa.

Le Ditte concorrenti dovranno produrre nell'offerta la fornitura di tutti i servizi richiesti nel presente capitolo proponendo soluzioni migliorative rispetto alle specifiche imposte.

Ai fini della elaborazione e formulazione dell'offerta, ciascun concorrente è tenuto a rilevare preventivamente, mediante sopralluoghi, accertamenti ed elaborazioni tecniche lo stato di fatto delle aree esterne.

L'Appaltatore dovrà garantire il servizio di manutenzione delle aree verdi per tutta la durata del contratto.

Le Ditte Concorrenti nelle sezioni dedicate al servizio di gestione, manutenzione e pulizia periodica delle aree verdi della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio", dovranno esporre ed evidenziare:

- l'organizzazione generale del servizio;
- le modalità di erogazione del servizio offerto;
- le risorse tecniche sempre presenti in loco e di immediata disponibilità (strumentazioni, attrezzature, equipaggiamenti speciali, automezzi, ecc.);
- la descrizione e le caratteristiche tecniche del materiale e dei prodotti che si intenderà utilizzare (concimi, diserbanti, fertilizzanti, ecc...) con allegati depliant, schede tecniche e/o schede tecnico-merceologiche;
- la periodicità delle operazioni di pulizia periodica;
- tutte le informazioni relative all'impiego delle unità di personale, il numero totale di addetti, le qualifiche e i profili professionali, etc.;
- sistema di reporting per il controllo delle attività.

Modalità di svolgimento del servizio

Il Responsabile dell'Appalto avrà il compito di pianificare e gestire, in piena autonomia gestionale, tutte le attività inerenti i servizi oggetto dell'appalto, in particolare:

- pianificazione e programmazione di tutte le attività di pulizia delle aree verdi;
- predisposizione dei turni di lavoro del personale;
- gestione delle priorità;
- registrazione delle attività nel sistema informativo;
- gestione dinamica delle situazioni di emergenza;
- utilizzo del personale in pronta disponibilità.

L'Allegato 1.A - "Sedi e Superfici"; contiene una stima dei mq e dei luoghi oggetto del servizio. Le Ditte concorrenti, in fase di sopralluogo, dovranno rilevare tutti i dati di cui necessitano per produrre le proprie offerte economiche.

Il servizio dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte.

Per l'espletamento del servizio le ditte concorrenti dovranno prevedere in organico del personale opportunamente formato.

Le ditte concorrenti dovranno formulare offerta prevedendo l'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti che garantiscano il più elevato standard qualitativo, in modo da assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia ed igienicità che di ridotto intralcio alle attività.

Gestione e manutenzione

L'Appaltatore, per tutta la durata contrattuale, all'interno del prezzo offerto in fase di gara, dovrà fornire il servizio di pulizia delle aree verdi, comprensivo di piante, concimi, pesticidi, ecc., ore lavorative e qualsiasi altro onere legato alla manutenzione sia ordinaria, sia straordinaria.

L'Appaltatore dovrà fornire il servizio di cui sopra senza poter avanzare nessuna ulteriore pretesa di remunerazione oltre a quanto già percepito per il servizio effettuato.

Tutti gli interventi devono essere effettuati con personale adeguatamente formato.

La manutenzione dovrà essere eseguita in modo da non determinare l'interruzione delle attività della ASP di Agrigento.

Le Ditte concorrenti dovranno presentare documentazione sufficiente per la valutazione della qualità del servizio, nella apposita sezione della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio". In particolare dovranno essere individuate e illustrate:

- le attività di gestione (irrigazione, concimazione ecc.) e quelle manutentive ordinarie e straordinarie;
- le modalità di esecuzione degli interventi, le frequenze e le risorse impiegate; etc ...
- le risorse tecniche sempre presenti in loco;
- la disponibilità di strumentazioni, attrezzature, equipaggiamenti speciali, automezzi ecc... per i manutentori in servizio;
- l'indicazione della consistenza dei magazzini presenti in loco.

Di seguito vengono fornite alcune indicazioni non esaustive sulle attività della manutenzione programmata e predittiva, piano guida che il concorrente dovrà assumere come riferimento nella predisposizione del "Piano di Gestione e Manutenzione delle Aree Verdi" che dovrà essere presentato in fase di progetto-offerta.

Taglio tappeti erbosi	
Sono comprese nel taglio le operazioni preliminari di raccolta e allontanamento di tutti i rifiuti, plastiche, carte ecc. compresi i sassi più grossi, eventualmente presenti nelle aree pubbliche. Le operazioni dovranno avvenire con l'impiego di macchine semoventi e lame rotanti o a lame elicoidali. Qualora non sia possibile l'uso della macchina citata, il lavoro dovrà essere eseguito a mano con falci o falcetti o decespugliatori a motori muniti di apposito apparato radente in filo di nylon. Ciò avviene in ogni caso intorno alle piante ed a eventuali altri ostacoli. Il taglio non deve asportare o distruggere il manto erboso. Il fusto degli alberi e le ramificazioni dei cespugli ornamentali presenti nelle aree verdi non devono essere danneggiati in alcun modo. L'Appaltatore é obbligato a rimuovere la vegetazione recisa il giorno stesso del taglio.	
Potatura	
Tutte le operazioni di potatura delle piante dovranno essere eseguite a regola d'arte ed in maniera rigorosamente conforme alla potatura della pianta campione che dovrà essere eseguita prima dell'inizio dell'intervento su ogni viale o località alberata e che verrà preparata con l'assistenza dei tecnici e con la mano d'opera, materiali, attrezzi e mezzi, forniti dall'Appaltatore, senza possibilità di ulteriori compensi. La pianta campione dovrà essere descritta ed ubicata in modo da potersi in qualsiasi modo	

individuare.

La potatura, a prescindere dal rigoroso rispetto della pianta campione, dovrà tenere conto della mondata del secco, integrata dalla eliminazione di quei rami malformati, malati o feriti, nel qual caso dovranno essere eliminati a mezzo di combustione, dei rami in soprannumero o maldisposti, di quelli deboli e sottili che si formano in particolare modo sul centro della chioma, tali operazioni devono essere eseguite sulla intera pianta, dalla base alla cima.

Di norma dovrà essere attuata una potatura che mantenga per ogni diramazione tre o al massimo quattro branche primarie e per ognuna di esse una o due branche secondarie equilibrando e contenendo la chioma, sempre nel rispetto delle forme naturali ed asportando la minor quantità possibile di vegetazione, riducendo il peso e la lunghezza di tutti i rami secondari mantenuti. È da escludersi pertanto ogni tipo di "scalvatura" o potatura che si discosti dal modello citato salvo casi in cui è resa necessaria per motivi fitosanitari o di malformazioni generale della pianta.

I tagli apicali devono essere effettuati con il criterio del "taglio di ritorno" ossia appena al di sopra di un ramo ben robusto e ben orientato che fungerà da nuova cima, di norma i tagli dovranno essere inclinati dall'alto verso il basso con angolo di 45° e se possibile con faccia rivolta verso il sud, evitando nel modo più assoluto i tagli in orizzontale.

La superficie degli stessi dovrà risultare liscia ed in ogni caso di taglio di rami primari e secondari, aderente al fusto, rispettando l'integrità del colletto e senza lasciare monconi sporgenti, inoltre la corteccia dovrà rimanere sana ed integra senza slabbrature,

Al termine della potatura di ogni pianta, tutte le superfici di taglio, sui rami il cui diametro sia maggiore di 4/5 cm. devono essere ricoperte con prodotti disinfettanti-cicatrizzanti che permettano la proliferazione delle cellule cicatrizzanti e la respirazione della parte ferita, impedendo quindi l'attacco di patogeni animali e vegetali, (uso secondo le prescrizioni della casa produttrice).

Resta inteso che sono a totale carico dell'Appaltatore tutte le attrezzature necessarie per dare le opere compiute come da prescrizione.

Potatura degli arbusti

Il taglio dei rami deve essere netto e non deve produrre monconi. Tutti i materiali di risulta, comprese le eventuali immondizie sparse sotto l'area di incidenza degli arbusti dovranno essere asportati giorno per giorno e smaltiti secondo normativa.

Estirpazione delle ceppaie

Le ceppaie dovranno essere estratte con l'impiego di trivella azionata da trattrice fino all'eliminazione dell'intera ceppaia e in modo tale da consentire l'apertura di una buca di cm. 80x80x80 che verrà riempita di terra da giardino e stabilizzata convenientemente battuto.

In presenza di tubazioni o altri ostacoli sarà obbligo dell'Appaltatore adottare tutte le precauzioni atte ad evitare il verificarsi dei danni. Il lavoro dovrà essere integrato manualmente senza che per questo l'Appaltatore possa pretendere ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti dal canone relativo.

In particolari casi potrà essere richiesta l'estrazione delle radici con l'impiego di disinfettanti.

Formazione di tappeto erboso

È un insieme di operazioni comprendenti:

- ☐ pulizia di tutti i rifiuti di vario tipo presenti nelle aree interessate da tale intervento;
- ☐ trinciatura della vegetazione eventualmente presente;
- ☐ lavorazione superficiale del terreno (fresatura incrociata);
- ☐ mondata, raccolta ed avviamento alle pubbliche discariche autorizzate, a totale carico dell'Appaltatore, dei sassi, radici ed altro materiale di risulta presente;
- ☐ rastrellatura, distribuzione e reinterro del seme, rullatura finale, annaffiatura e concimazione.

Il miscuglio di semi da utilizzare per la formazione del tappeto erboso dovrà essere costituito dalle sementi adatte per la formazione dei prati resistenti (prati calpestabili).

La ASP di Agrigento si riserva la facoltà di prelevare, all'atto della semina, campioni di semente

ed eseguire le opportune verifiche. L'Appaltatore dovrà anche eseguire la prima rasatura e, se risulterà necessario, in base alle verifiche del personale della ASP di Agrigento, dovrà provvedere a sue spese alla risemina delle aree in cui il prato non si sia insediato ed alla eliminazione delle erbe infestanti presenti. Il periodo ottimale per la semina di un tappeto erboso é tra la fine dell'inverno e l'inizio dell'autunno. Un altro periodo che garantisce buoni risultati é quello tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.
Decespugliamento
La vegetazione arbustiva infestante deve essere eliminata con l'impiego di mezzi meccanici o manuali. Il tappeto e le specie ornamentali ed arbustive non devono essere danneggiate dai servizi di decespugliamento. Tutti i materiali di risulta comprese le eventuali immondizie devono essere asportati e trasportati giorno per giorno e smaltiti secondo normativa.
Interventi particolari su aree usurate
Nelle aree nelle quali si manifesta un particolare degrado ripetuto nonostante le operazioni conservative, potranno essere richiesti interventi di recupero strutturale con specifici contenuti agronomici e tecnologici. L'intervento potrà consistere nella rimozione del primo strato di terreno costipato, con andamento perimetrale non definito ma tale da interessare la maggior area possibile senza ledere gli apparati radicali delle piante. Il piano di fondo dell'area sterrata sarà sistemato secondo linee di compluvio connesse con adeguati punti di smaltimento delle acque.
Raschiatura dell'erba
La raschiatura dei viali imbrecciati e dei marciapiedi dovrà essere eseguita con piccole pale quadre forgiate per raschiare le malerbe. L'estirpazione delle erbe infestanti dovrà essere accurata prestando attenzione a non danneggiare la massicciata sottostante al brecciolino o le pavimentazioni presenti. I bordi dei prati e delle aiuole dovranno essere rifilati a taglio netto, esattamente secondo le linee di recinzione al limite del viale e senza intaccare l'erba del prato. Le erbe infestanti le siepi di recinzione dovranno essere estirpate, Le cordature stradali dovranno essere liberate dalle erbacce che verranno raschiate accuratamente anche in cunetta. Tutti i materiali di risulta dovranno essere smaltiti giornalmente secondo normativa, senza lasciare residui sul terreno e senza asportare l'eventuale brecciolino. Ogni curva dovrà essere posta in presenza di alberi o arbusti, affinché non vengano danneggiati dagli attrezzi.

Qualità e provenienza materiali

I materiali da impiegare per i servizi dovranno essere, in mancanza di particolari prescrizioni, delle migliori qualità esistenti in commercio, essi proverranno da località o fabbriche o vivai che l'Appaltatore riterrà di sua convenienza, purché corrispondano ai requisiti posti ed essere accettati dalla ASP di Agrigento. Qualora sia stata rifiutata una qualsiasi provvista come non atta all'impiego, l'Appaltatore dovrà sostituirla subito con altra che corrisponda alle qualità volute; i materiali rifiutati dovranno sgomberarsi immediatamente dal cantiere a cura e spese dell'Appaltatore.

Nonostante l'accettazione dei materiali da parte della ASP di Agrigento, l'Appaltatore resta totalmente responsabile della riuscita delle opere, anche per quanto dipende dai materiali stessi, senza che questi possa fare opposizioni o sollevare eccezioni di sorta.

L'Appaltatore sarà obbligato a prestarsi in ogni tempo, e di norma periodicamente per i materiali di uso continuo, a tutte le prove dei materiali impiegati o da impiegarsi, che saranno ordinate dall'ASP di Agrigento, sottostando a tutte le spese di prelevamento ed invio dei campionari presso i laboratori indicati dall'ASP di Agrigento e pagandone le relative spese e tasse.

Irrigazione e innaffiature aree verde pubblici e aiuole

L'irrigazione e innaffiatura delle aree a verde pubbliche e delle aiuole floreali deve aver luogo nel periodo estivo quando l'approvvigionamento idrico naturale non é sufficiente a soddisfare le esigenze delle piante e fiori ornamentali.

Le innaffiature dovranno avvenire regolarmente al mattino presto o alla sera quando si ha un migliore assorbimento da parte delle piante poiché sono limitate le perdite per evapotraspirazione e le temperatura dell'acqua é più vicina a quella delle piante.

L'irrigazione e le innaffiature devono avvenire con il sistema a pioggia che consente notevole risparmio d'acqua grazie a una più uniforme e graduale distribuzione, inoltre il getto sottilmente nebulizzato con cui viene distribuita permette all'acqua di ossigenarsi con effetti benefici sul terreno e direttamente su foglie e fiori. L'acqua dovrà essere fornita in quantità sufficiente per raggiungere l'apparato radicale e non solo la superficie del suolo.

L'Appaltatore dovrà garantire anche durante le ferie estive la disponibilità quotidiana di un veicolo e di sufficiente personale addetto.

Gli eventuali danni verranno valutati dalla ASP di Agrigento e saranno addebitati all'Appaltatore con trattenuta diretta che avrà effetto sul canone.

Trattamenti antiparassitari

I trattamenti antiparassitari consistono, nell'irrorazione degli alberi con soluzioni contenenti prodotti antiparassitari in veicolo acquoso.

Il fine é in genere, quello di limitare la presenza di parassiti sulle piante e non di eliminarli completamente poiché ciò comporterebbe l'immissione nell'ambiente di esagerate quantità di prodotti.

La "soglia di intervento" (limite di infestazioni oltre le quali la pianta può subire danni rilevanti, si può creare fastidio alle persone, ecc.) verrà stabilita dalla ASP di Agrigento.

I trattamenti antiparassitari possono essere eseguiti mediante motopompa o atomizzatore normalmente portato da autocarro o trattore. L'atomizzatore si rende necessario su piante di altezza superiore 10 - 12 mt. Perché, al di sopra di tale limite, l'azione di una motopompa di media potenza é inefficace salvo che non sia utilizzata con l'ausilio di piattaforma aerea.

Altri vantaggi dell'atomizzatore stanno nella rapidità di esecuzione, nella più omogenea penetrazione della soluzione all'interno della massa fogliare e nel minor quantitativo assoluto (le quantità relative sono superiori) di principio attivo utilizzato (minor gocciolamento ecc.)

Gli alberi da disinfettare ed il periodo in cui effettuare i trattamenti verranno di volta in volta stabiliti dalla ASP di Agrigento che provvederà anche ad indicare od approvare il fitofarmaco da utilizzare e la concentrazione più opportuna. In ogni caso il trattamento non va mai eseguito in fioritura.

Non é concesso arrivare sul cantiere con miscele già pronte; dovranno essere preparate subito prima dell'inizio dei servizi; le confezioni dei prodotti utilizzati dovranno essere conservate al fine di facilitare i controlli e l'eventuale intervento del medico in caso di intossicazione e, in ogni caso, dovrà essere consegnata alla ASP di Agrigento la copia della bolla di accompagnamento.

Le disinfezioni, salvo diversi accordi, dovranno essere eseguite in ore notturne in giornate non ventose, ed effettuate avanzando molto lentamente in modo da irrorare adeguatamente le piante.

In caso di pioggia sopravvenuta entro le 24 ore dall'attuazione del trattamento, l'Appaltatore é obbligato ad effettuarne un altro senza pretendere per esso maggiori compensi.

La ASP di Agrigento potrà esentare l'Appaltatore da tale obbligo nel caso fossero usati principi attivi ad azione molto rapida.

Smaltimento dei rifiuti vegetali

Per la raccolta dei rifiuti vegetali a seguito dei tagli erba; per gli scarti vegetali ligneo cellulósici derivanti da potature, spollonature, abbattimenti ecc., opportunamente cippati, provenienti dalle aree pubbliche oggetto dell'appalto, dovranno essere smaltiti a cure e spese dell'Appaltatore, in impianti con autorizzazione regionale o provinciale per il compostaggio dei rifiuti vegetali e ligneo cellulósici.

L'Appaltatore potrà avvalersi di altre ditte munite delle autorizzazioni previste e nel rispetto del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e quelli ad essi assimilabili (svuotamenti cestini - raccolta deiezioni canine) l'Appaltatore potrà conferirli presso il centro di raccolta nettezza urbana.

Per i rifiuti vegetali e ligneo - cellulosici derivanti da potature, abbattimenti e quanto altro derivato da interventi in alberature di Platani affette da *Ceratocystis Fimbriata* (Cancro colorato del Platano) si dovranno scrupolosamente osservare le disposizioni della normativa vigente.

ART 3.1.5 - Servizio di movimentazione postazioni di lavoro

Il servizio in oggetto consiste nell'assicurare la movimentazione delle postazioni di lavoro e di altri arredi, pianificate in accordo con la stazione appaltante, in funzione delle richieste e delle eventuali sopraggiunte necessità presso i siti dell'ASP di Agrigento.

A seconda del volume, il personale dell'Appaltatore - ove necessario - smonterà accuratamente gli arredi (mobili, scrivanie, scaffali, armadi, etc.) che per loro caratteristiche e dimensioni non potranno essere trasportati montati, in modo da poterne consentire un più agevole trasporto. Si procederà quindi al trasloco vero e proprio utilizzando, a onere e cura dell'Appaltatore, tutte le apposite attrezzature per un corretto trasporto degli arredi/mobilio e quant'altro riconducibile a questa categoria di oggetti.

Una volta trasportati nelle nuove ubicazioni, il personale dell'Appaltatore provvederà a che gli arredi vengano accuratamente rimontati, posizionati negli appositi spazi e riempiti di tutto il materiale che prima dello smontaggio era stato asportato.

Il servizio in oggetto comprende anche:

- il trasporto di computer, stampanti, fotocopiatrici;
- il trasporto di qualsiasi altro bene non esplicitamente indicato nel presente Capitolato ma attinente all'attività della stazione appaltante.

Tutti i lavori dovranno essere eseguiti dal personale dell'Appaltatore in maniera accurata e con ogni attenzione, avendo cura che non siano prodotti danni ai locali, agli arredi e agli oggetti contenuti nei locali stessi.

L'Appaltatore si impegna ad attenersi alle indicazioni della stazione appaltante per il trasferimento di arredi o attrezzature che richiedono particolari procedure. Il presente servizio sarà considerato come attività extra-canone e, quindi, espletato solo su formale richiesta dell'ASP di Agrigento. Per la determinazione del compenso si farà riferimento al ribasso offerto dalla ditta sulla tariffa a base d'asta (€ 180,00 a postazione di lavoro) indicato nell'offerta economica.

ART. 3.2 – Servizio di raccolta, distribuzione e lavaggio divise per il personale, biancheria piana, confezionata e materasseria

Il servizio di lavanderia per le strutture dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento indicate nell'Allegato 2.A con il relativo numero di posti letto comprende l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

- la raccolta, il lavaggio, l'asciugatura e la stiratura di biancheria piana e confezionata e della materasseria, per tutti gli usi e le necessità delle strutture sanitarie;
- la raccolta, il lavaggio, l'asciugatura, la stiratura e la piegatura degli articoli di vestiario per il personale dipendente e convenzionato;
- il lavaggio e disinfezione (ricondizionamento), di tutti i materassi ed i guanciali, dei materassi ad aria, delle superfici speciali di prevenzione e/o terapia antidecubito per pazienti a medio – alto rischio;
- l'espletamento del servizio di movimentazione interna e esterna di tutti gli articoli di cui ai punti precedenti;

- la fornitura, per la durata contrattuale, dei carrelli necessari alla movimentazione della biancheria, dei sacchetti necessari alla raccolta dello sporco;
- l'espletamento, con personale, attrezzature e mezzi propri, dei servizi di prelievo della biancheria da sanificare, il trasporto e la consegna della stessa direttamente presso i singoli reparti o presso le aree di ritiro/consegna individuate di concerto con l'ASP;
- la conduzione e la gestione dei guardaroba e dei magazzini sporco e pulito dislocati presso i vari Centri di Utilizzo nonché di quelli centrali.

Il servizio deve essere espletato nell'osservanza delle modalità e condizioni contenute nel presente capitolato, delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia, nel rispetto delle norme di legge che la regolamentano nonché nel rispetto delle norme di sicurezza per i lavoratori ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni nonché in conformità di qualsiasi norma in materia di sterilizzazione.

Sarà **OBBLIGATORIO** per la Ditta Concorrente procedere alla presa visione dei luoghi tramite un sopralluogo presso le sedi della ASP di Agrigento.

I quantitativi espressi in Allegato 2.A si intendono indicati a titolo meramente presuntivo e non impegnativo, sufficientemente aderenti alla realtà. Le Ditte concorrenti dovranno utilizzare tali dati per produrre le proprie offerte economiche.

ART. 3.2.1 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte.

Gli impianti e le attrezzature che l'Appaltatore adopererà ai fini dell'esecuzione del contratto dovranno rispondere a tutti i requisiti di legge previsti dalla vigente legislazione relativa all'oggetto del servizio, con particolare riferimento ai detersivi, sostanze e/o prodotti utilizzati, con assoluta esclusione delle sostanze corrosive e di quelle delle quali la legge ne abbia interdetto l'uso.

Le prestazioni dovranno essere eseguite in modo da ridurre al minimo il deterioramento dei capi. Qualora, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, il materiale oggetto del presente servizio dovesse deteriorarsi e/o danneggiarsi, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla sostituzione del prodotto deteriorato e/o danneggiato.

La riparazione dei capi deteriorati è ammessa salvo che essa non contrasti con la funzionalità e/o con il decoro estetico degli stessi, a giudizio insindacabile degli organi competenti dell'Azienda Sanitaria.

MODALITÀ DI PRELIEVO E CONSEGNA

La pesatura dei capi da ricondizionare dovrà essere effettuata all'atto della consegna della biancheria sporca e registrato su apposita bolla firmata dal personale della ditta in contraddittorio con i responsabili incaricati dall'ASP di Agrigento.

Per eventuali ammanchi dei capi di biancheria o di divise o di altro materiale oggetto del presente servizio e regolarmente consegnati alla ditta aggiudicataria, quest'ultima è tenuta a sostituire il capo, la divisa o il materiale con uno nuovo o a rimborsare il relativo onere alla ASP di Agrigento.

Il servizio di consegna e ritiro della biancheria dovrà essere assicurato con personale, attrezzature e mezzi propri della ditta aggiudicataria che dovrà garantire un congruo numero di **carrelli porta sacco con coperchio lavabile e disinfettabile per le diverse tipologie di biancheria da lavare**, contenenti, preferibilmente, sacchi in colore diverso per distinguere anche visivamente la diversità della cernita di materiale.

Per ogni unità operativa dovrà inoltre essere prevista la fornitura di sacchi in poliestere o altro materiale per il trasporto dei materassi da lavare, che si effettuerà di norma secondo la periodicità di cui al successivo art. 3.2.5.

Le operazioni di ritiro biancheria sporca e consegna di quella pulita dovranno essere effettuate tutti i giorni, preferibilmente, nella fascia oraria dalle ore 7 alle ore 9 per la pulita, per la sporca dalle ore

12 alle 14 di ogni giorno presso le UU.OO. dell'Azienda, in zone idonee per tale scopo salvo successivi accordi tra le parti e, comunque concordate con il personale addetto individuato dall'ASP. Nell'offerta tecnica ciascuna ditta concorrente dovrà indicare le modalità previste per le operazioni di ritiro e di consegna della biancheria da e per i reparti (zone di conferimento biancheria sporca e pulita, tipologia dei carrelli utilizzati, ecc...).

Tutti i carrelli sono da pulire giornalmente e da sanificare; tale servizio dovrà essere assicurato ogni giorno escluso i festivi; in caso di festività consecutive il servizio dovrà essere assicurato a giorni alterni; in quest'ultima ipotesi la ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare biancheria pulita in numero congruo a garantire la copertura delle festività; per la raccolta della biancheria sporca verranno utilizzati sacchi forniti dalla ditta aggiudicataria; l'inserimento nei sacchi sarà effettuato dal personale dell'Azienda che provvederà, quindi, a trasportarli nelle apposite zone di conferimento con i carrelli messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria; la consegna della biancheria pulita dovrà avvenire in pacchi maneggevoli ricoperti in modo da garantire il mantenimento delle condizioni igieniche ottimali; per il trasporto della biancheria all'interno dell'ospedale la ditta utilizzerà i percorsi indicati dalla Direzione Medica di Presidio, mentre il trasporto della biancheria dall'ospedale alla sede della ditta aggiudicataria in cui si effettua il lavaggio e viceversa deve essere effettuato dalla ditta con modalità e mezzi attrezzati adeguatamente per assicurare una idonea separazione fra biancheria sporca/pulita nel rispetto delle prescrizioni e delle norme vigenti.. La ditta dovrà consegnare apposito documento da cui risulti l'avvenuto ritiro e l'avvenuta consegna; tale documento, timbrato e controfirmato dal personale della ditta e dal personale dell'U.O. Copia di tale documento dovrà essere allegato alla fattura, ai fini dell'attestazione dell'esecuzione del servizio.

La consegna delle divise pulite sarà effettuata presso il magazzino economale.

MATERASSI E GUANCIALI

L'Appaltatore dovrà garantire, durante tutto il periodo dell'appalto, per ogni posto letto disponibile della ASP Agrigento, il servizio di lavaggio e disinfezione di materassi e guanciali con relative fodere.

Gli operatori addetti al ritiro della materasseria sporca e alla consegna di quella pulita, contestualmente con il Responsabile di Commessa, provvederanno alla redazione di un apposito "Documento di Consegna" sul quale saranno indicati i quantitativi prelevati e consegnati debitamente sottoscritti da entrambe le parti.

Il cambio della materasseria sporca dovrà essere effettuato dal personale delle U.O. che provvederà a togliere il materasso e/o il guancialetto sporco dal letto e ad inserirli negli stessi sacchi trasparenti utilizzati in precedenza per la consegna della materasseria pulita.

Il ritiro di tali capi dovrà essere compiuto con l'ausilio di un carrello contenitore e potrà essere effettuato presso la U.O. previa richiesta del Responsabile del reparto stesso. Nel caso di indisponibilità di spazio per lo stoccaggio dei materassi sporchi presso la U.O., dovranno essere concordati gli orari per effettuare il ritiro dei capi sporchi.

Nel caso in cui fosse necessario effettuare un cambio di materasseria infetta, il personale della U.O. dovrà effettuare la richiesta all'Appaltatore che provvederà a fare recapitare l'apposito carrello-contenitore, un rotolo di nastro adesivo ed un sacco di apposito colore distintivo. La materasseria infetta dovrà essere inserita in tale sacco dal personale di reparto, il quale provvederà anche a sigillare il suddetto sacco con il nastro adesivo e a collocarlo all'interno dell'carrello-contenitore. Il personale dell'Appaltatore dovrà, quindi, provvedere al ritiro del materiale infetto.

Gli articoli di materasseria che subiranno i trattamenti di pulizia, sanificazione e disinfezione ed eventualmente sterilizzazione dovranno essere riconsegnati presso la U.O. in confezioni igienicamente protette.

ART. 3.2.2 – Disinfezione

Tutto il materiale utilizzato presso le U.O. della ASP Agrigento nell'ambito dell'Appalto in oggetto

che dovesse risultare infetto, o presunto tale in base a specifica indicazione della Direzione Sanitaria e degli Organi di Controllo tecnico-sanitari, prima di subire qualsiasi ulteriore trattamento dovrà essere sottoposto, a cura dell'Appaltatore, ad un'accurata disinfezione.

Questa operazione dovrà garantire la completa eliminazione e la totale inattività degli agenti patogeni che si trovano all'esterno o all'interno dei prodotti contaminati.

Il processo di disinfezione dovrà assicurare che la biancheria abbia una carica microbica estremamente bassa e sia in ogni caso decontaminato da agenti patogeni.

La disinfezione potrà avvenire o in apposita Autoclave, o anche attraverso un trattamento di sanificazione speciale che garantisca l'eliminazione degli agenti patogeni attraverso la combinazione fra temperatura, tempi di lavaggio, e/o utilizzo di sostanze chimiche a particolari concentrazioni.

Nel caso venisse utilizzato il processo di lavaggio, esso dovrà essere effettuato separatamente rispetto ai lavaggi di tipo normale.

L'Appaltatore dovrà fornire alle U.O. della Stazione Appaltante appositi sacchi per il contenimento della biancheria potenzialmente infetta, di robusto materiale e di specifico colore.

In ogni caso la Ditta Concorrente deve precisare nella propria offerta le modalità di disinfezione cui intende avvalersi.

ART. 3.2.3 – Lavaggio e disinfezione della biancheria

L'Appaltatore dovrà provvedere ai trattamenti di pulizia e lavaggio di tutta la biancheria. Il trattamento potrà essere effettuato sia ad acqua che a secco, la scelta sarà determinata dalle caratteristiche dei tessuti, dalla loro qualità e dal loro grado di sporcizia, quindi non lesivo.

Gli impianti di lavaggio devono consentire il raggiungimento delle temperature idonee a garantire la decontaminazione dei capi.

La biancheria che risulterà non sufficientemente lavata o mal stirata, dovrà essere sottoposta ad ulteriore trattamento a cura e spese dell'Appaltatore. La ripetizione delle prestazioni contestate dovrà avvenire nel più breve tempo possibile, fatta salva applicazione della penale, prevista nel disciplinare di gara.

L'Appaltatore dovrà adottare, per ogni tipologia di capo, il trattamento di lavaggio, stiratura, piegatura e confezionamento più idoneo per ottenere il migliore risultato, sia dal punto di vista del lavaggio stesso, che della buona conservazione dei capi.

Il lavaggio ed il finissaggio dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte affinché alla fine del processo i capi risultino perfettamente lavati, decontaminati, asciugati, stirati, piegati ed impacchettati.

Tutta la biancheria piana dovrà subire un trattamento di sanificazione, attraverso il lavaggio in acqua additivata di sostanze detergenti e portata ad adeguate temperature, il risciacquo e l'essiccazione finale.

Il processo di lavaggio dovrà garantire:

- la completa eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia;
- un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio che possano essere responsabili di allergie o irritazioni;
- l'eliminazione degli odori.

I capi macchiati da materiale organico e da prodotti medicamentosi dovranno essere lavati sino alla completa rimozione delle macchie.

L'Appaltatore dovrà garantire inoltre processi di lavorazione differenziati per la biancheria di degenza, la biancheria di sala operatoria, la biancheria infetta, il vestiario del personale, le tende, ecc.

Per i capi in spugna dovranno essere adottati specifici prodotti ammorbidenti per garantire comfort nell'utilizzo. L'Appaltatore dovrà provvedere al lavaggio delicato delle coperte di lana e di altri

eventuali capi a base di lana, onde evitare il restringimento e l'infeltrimento dei tessuti.

Alla fine del processo i capi, che saranno poi consegnati alle U.O., dovranno essere privi di qualsiasi elemento estraneo (oggetti, peli, capelli, ecc.), non macchiati od ombreggiati, con aspetto ed odore di pulito e completi degli accessori quali bottoni, fettucce, cerniere, ecc.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI

I detersivi e altri prodotti utilizzati dovranno essere pienamente rispondenti alle normative vigenti in materia ed idonei ad assicurare ai capi in genere la necessaria morbidezza e confortevolezza, nonché avere caratteristiche tali da evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle e quant'altro.

In sede di partecipazione alla gara le ditte concorrenti dovranno presentare le schede tecnico-merceologiche dei saponi, dei detergenti e di tutte le sostanze chimiche che intenderanno utilizzare nei processi di lavorazione.

L'Appaltatore dovrà dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione sui prodotti chimici utilizzati che dovesse verificarsi durante il corso dell'Appalto ed ottenere preventivamente l'autorizzazione del Responsabile della ASP di Agrigento o di un suo delegato.

CARATTERISTICHE DELL'ASCIUGATURA

L'asciugatura dei capi deve essere tale da lasciare un tasso di umidità residuo inferiore al 5%, in quanto l'umidità può essere causa di contaminazione rapida e di produzione di cattivi odori.

ART. 3.2.4 – Verifica della qualità del servizio

La ASP di Agrigento si riserva sin d'ora di effettuare, in qualsiasi momento e con le metodiche ritenute più idonee, l'analisi sui capi trattati al fine di verificare il livello del servizio (stato di pulizia e di igiene, eventuale presenza di sostanze chimiche o di residui della lavorazione che possano reagire e riattivarsi in presenza di sudore, liquidi, medicinali, quant'altro normalmente utilizzato nelle terapie mediche, etc.) dei quali l'Appaltatore sarà chiamato a rispondere.

ART. 3.2.5 – Disposizioni particolari

La materasseria sarà sottoposta a sanificazione con frequenza che dipenderà dalle necessità della ASP di Agrigento e comunque almeno nr 2 (due) volte l'anno.

I Responsabili della competente Direzione Sanitaria del Centro di Utilizzo e/o un loro delegato garantiranno l'organizzazione delle U.O. affinché tale disposizione possa essere rispettata dall'Appaltatore.

Tutta la biancheria dovrà essere impacchettata (preferibilmente le lenzuola e la biancheria piana a gruppi massimo di 6 pezzi, i camici e le divise pezzo per pezzo) e il rivestimento deve essere in grado di evitare contaminazioni sia durante il trasporto che nella permanenza in deposito in attesa dell'uso.

ART. 3.2.6 – Stabilimento di lavanderia

Per l'espletamento del servizio di lavaggio, finissaggio, disinfezione e sterilizzazione, l'Appaltatore dovrà avvalersi di propri stabilimenti.

L'eventuale utilizzo durante la vigenza del contratto di stabilimenti diversi da quanto dichiarato in sede di partecipazione alla gara di appalto (documentazione amministrativa) dovrà essere previamente approvato dalla Stazione Appaltante sempre che le strutture presentino i medesimi requisiti degli stabilimenti in offerta.

L'intero processo di lavaggio, asciugatura, stiro e sigillatura dovrà essere effettuato con attrezzature adibite al trattamento di biancheria ospedaliera e comunque nel rispetto delle richieste del presente capitolato e della eventuale normativa vigente.

Lo stabilimento deve essere idoneo, secondo la normativa vigente, al trattamento di dispositivi tessili e/o di materasseria provenienti da strutture ospedaliere, socio-assistenziali o parasanitarie (laboratori di analisi, ecc.) e in possesso di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalla normativa vigente.

ART. 3.2.7 – Gestione informatizzata del servizio

Le attività oggetto del presente disciplinare dovranno essere implementate, controllate e gestite tramite un sistema informativo, che l'Appaltatore dovrà fornire e rendere operativo.

Tale specifico programma software dovrà essere installato presso la ASP di Agrigento a spese e cura dell'Appaltatore. Il sistema dovrà essere collegato alla rete interna dell'Amministrazione qualora questa sia disponibile per consentire al personale addetto della ASP di Agrigento il controllo e la supervisione delle attività svolte dall'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire la gestione informatizzata di tutte le attività connesse alla gestione del servizio di Lavaggio. In particolare la gestione informatizzata del servizio dovrà permettere:

- la stampa di report periodici sull'andamento dell'attività dettagliati per articolo, intervallo temporale e per divisioni, reparti, centro ambulatoriale, etc.;
- la gestione informatizzata dei documenti, quali "Documenti di Consegna", "Documenti di prelievo" ecc.
- la tracciabilità di ogni singolo capo.

L'Appaltatore dovrà fornire rendicontazioni periodiche sulle attività svolte, che potranno essere utilizzate a fini statistici e di verifica.

L'Appaltatore dovrà allegare nella "Relazione Tecnica sull'espletamento del servizio" in fase di offerta una descrizione del software che intende utilizzare e il numero di installazioni previste.

Resta inteso che i software forniti dovranno essere aggiornati durante tutto il periodo dell'appalto.

ART. 3.2.8 – Personale addetto al servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'espletamento del servizio con proprio personale idoneo al servizio di che trattasi.

Entro cinque giorni dall'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi del personale addetto al servizio con indicazione delle rispettive qualifiche; ogni successiva variazione dovrà essere comunicata tempestivamente. L'Azienda segalerà alla ditta aggiudicataria per gli opportuni provvedimenti il personale che ha tenuto comportamenti non adeguati o con scarsi livelli di efficienza; la ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Azienda, entro cinque giorni dal ricevimento della segnalazione, l'eventuale provvedimento adottato nei confronti del lavoratore.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare adeguata divisa con tesserino visibile contenente fotografia della persona, cognome e nome, nonché la denominazione della ditta. Inoltre, il personale dovrà indossare dispositivi di protezione individuale in conformità alla normativa vigente, impegnandosi la ditta al rispetto di tutte le norme igieniche ed infortunistiche con esonero di conseguenza dell'Azienda da ogni responsabilità in merito.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto ha, inoltre, il dovere nei confronti dei propri dipendenti di corrispondere il salario applicando il CCNL della categoria e di provvedere al pagamento di tutti gli oneri previdenziali, assicurativi, assistenziali e ad ogni altro adempimento inerenti il rapporto di lavoro. Nessuna responsabilità per inadempienze e negligenze può essere imputata all'Azienda. L'Azienda può richiedere in qualsiasi momento, alla ditta aggiudicataria che ha l'obbligo di fornire, la documentazione comprovante quanto sopra indicato.

ART. 3.2.9 – Generalità

Al momento della presentazione dell'offerta, nella "Relazione tecnica per l'espletamento del Servizio" la ditta dovrà indicare:

- la sede dello stabilimento in cui intende operare
- Dichiarare che le linee produttive sono di uso sanitario; qualora nello stesso stabilimento fossero presenti più linee produttive la ditta concorrente dovrà specificare gli accorgimenti adottati per separare tali linee;
- Allegare tutte le indicazioni necessarie a comprendere l'evoluzione del processo di lavaggio per la differente tipologia di prodotto.
- I mezzi di pulizia sia fisici che chimici
- Nel caso di sostanze chimiche le relative schede tecniche.
- Le modalità di disinfezione della biancheria
- I prodotti utilizzati per l'imballaggio.
- Tutte le sostanze chimiche devono essere tali da non causare allergie ed irritazioni sia per contatto che per inalazione.

RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, CONTROLLI E PENALITÀ

Sono interamente a carico dell'Appaltatore tutte le responsabilità inerenti la gestione del servizio. L'Appaltatore sarà, inoltre, responsabile di ogni eventuale infortunio del proprio personale addetto. Sarà obbligo dell'Appaltatore informare e formare opportunamente il proprio personale sui rischi e sulla corretta esecuzione delle attività, comunque secondo quanto prescritto dalle leggi e normative vigenti.

Durante la vigenza contrattuale la ASP di Agrigento ha la piena facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio di Lavaggio con il presente Capitolato, con le normative vigenti in materia e con il livello qualitativo offerto in sede di gara.

La vigilanza ed i controlli sulla gestione del servizio non sollevano l'Appaltatore dalla propria responsabilità che rimane comunque intera ed assoluta.

ART. 3.2.10 – Regolamento per il controllo delle attività

L'Appaltatore dovrà adottare il seguente regolamento di controllo delle attività che prevede l'emissione dei seguenti documenti da inviare ai Responsabili del Monitoraggio del servizio nominati dalla ASP di Agrigento:

- report settimanale della quantità di materiale che ha subito il trattamento;
- entro il giorno 10 del mese successivo, per ogni struttura sanitaria e per ogni reparto, una nota riepilogativa sulle attività del mese di riferimento contenente:
- il nome del sito di riferimento;
- il dettaglio sul tipo e sulla quantità di materiale trattato;
- il dettaglio sul tipo di trattamento che il materiale ha subito.
- comunicazione del personale adibito alla gestione dell'appalto presso la ASP di Agrigento;
- le fatture emesse relative al servizio, .

Le modalità di controllo ed il relativo sistema di reporting dovranno essere proposte dal Concorrente in fase di gara nella "Relazione Tecnica sull'espletamento del servizio".

L'Amministrazione e gli organi competenti si riservano inoltre la facoltà di effettuare sopralluoghi e tutti i controlli che riterranno necessari, per verificare la correttezza del servizio svolto, l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato.

I controlli si riferiranno anche agli standard qualitativi e quantitativi che l'Appaltatore avrà descritto in sede dell'offerta tecnica di gara.

Inoltre l'Ente si riserva la facoltà di inviare i propri funzionari anche presso gli stabilimenti che saranno utilizzati per l'erogazione dei servizi, per verificare le modalità di lavorazione ivi impiegate.

ART. 3.3 - Servizio di Ristorazione Degenti e Mensa Dipendenti

L'Appaltatore dovrà garantire, per tutta la durata dell'Appalto e presso tutte i Presidi Ospedalieri della ASP di Agrigento di Agrigento oggetto del servizio, lo svolgimento delle attività di seguito elencate:

- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (prima colazione, pranzo, merenda e cena) in legame fresco-caldo, preso i singoli Centri Cottura, per i degenti nelle Strutture della ASP di Agrigento;
- Trasporto, con appositi carrelli termo refrigerati, e consegna dei vassoio personalizzati contenenti i pasti pronti al consumo direttamente al tavolo/letto dei degenti;
- Prenotazione dei pasti;
- Preparazione, cottura e distribuzione pasti per la mensa dipendenti;
- Approvvigionamento e controllo materie prime e derrate alimentari;
- Fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli arredi fissi e mobili e delle attrezzature;
- Fornitura carrelli termorefrigerati, vassoi personalizzati e carrelli per trasporto;
- Fornitura di contenitori termici;
- Fornitura detersivi e materiale di consumo occorrente per cucine e mense ivi compresi servizi igienici (sapone, asciugamani, carta igienica etc.);
- Fornitura stoviglie e posateria;
- Fornitura e gestione di un Sistema Informatizzato per la per la prenotazione dei pasti;
- Fornitura e gestione di un sistema computerizzato per la rilevazione degli accessi alla mensa;
- Pulizia dei locali messi a disposizione dalla ASP di Agrigento per l'espletamento del servizio;
- Lavaggio e stivaggio pentolame, contenitori, stoviglie etc.;
- Lavaggio e disinfezione apparecchiature e attrezzature;
- Lavaggio mezzi di trasporto e carrelli termici;
- Fornitura e lavaggio delle divise da lavoro, degli strofinacci e di ogni altro indumento utilizzato;
- Smaltimento oli e grassi mediante conferimento ad Enti preposti;
- Derattizzazioni e disinfestazioni locali.

Il servizio prevede una contabilità a consumo (colazioni pranzi, cene). Il numero di pasti da erogare per ciascun Presidio Ospedaliero oggetto dell'Appalto è riportato nell'Allegato 3.A "Sedi e Consistenza del Servizio". Le indicazioni riportate nell'Allegato 3.A rappresentano la base storica delle attività sanitarie che, potendo subire variazioni durante il periodo di gestione, sono da considerare solo di riferimento per la determinazione dell'offerta tecnica ed economica. Qualsiasi variazione in eccesso o in difetto nel corso del periodo contrattuale, nella percentuale massima del $\pm 20\%$, sarà ininfluenza alla determinazione economica del servizio.

L'Appaltatore, per espletare i servizi, dovrà utilizzare personale qualificato e adeguatamente

formato, assicurando l'erogazione continuativa del servizio di Ristorazione ai Degenti ed ai Dipendenti.

I servizi dovranno essere garantiti per tutti i giorni dell'anno, dal lunedì alla domenica, festivi inclusi e dovranno essere svolti in base ai turni di lavoro presentati in fase di offerta.

Le Ditte Concorrenti dovranno formulare l'offerta in modo da assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di qualità dei pasti che di ridotto intralcio alle attività cliniche, sanitarie e amministrative.

Per l'espletamento del servizio le Ditte Concorrenti dovranno garantire che tutto il personale in organico sia opportunamente formato ed abilitato.

Fermo restando che il servizio è da intendersi omnicomprensivo di qualsiasi onere necessario per la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la consegna al posto letto dei pasti, sono a carico dell'Appaltatore anche:

- le spese di sostituzione dei macchinari e delle attrezzature non più idonee al corretto svolgimento del servizio;
- le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari;
- le spese necessarie per la riqualificazione, ristrutturazione e messa a norma dei locali destinati ai Centri Cottura, Cucina, Sale mense e locali annessi;
- le spese necessarie per la manutenzione ordinaria e straordinaria (full-risk) dei locali messi a disposizione dalla ASP di Agrigento per l'espletamento del servizio;
- gli acquisti delle derrate alimentari;
- gli acquisti di materiale monouso (contenitori e piatti a perdere, set di posate a perdere etc.);
- le spese per la fornitura di stoviglie non monouso anche speciali per uso handicap;
- le spese di pulizia e sanificazione dei propri locali cucina e dispensa;
- le spese per la raccolta dei rifiuti, compreso lo smaltimento e il trasporto degli stessi;
- gli acquisti di vassoi, pentolame e materiale complementare.

Relativamente ai costi delle utenze quali acqua, elettricità, gas, queste saranno a carico della ditta aggiudicataria.

In fase di avvio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un Piano Dettagliato di Lavoro dove dovranno essere indicati: l'organizzazione, il coordinamento di tutte le attività, il piano delle attività di distribuzione dei contenitori mobili con l'indicazione dei percorsi e degli immobili serviti, la pianificazione temporale dei corsi di formazione e l'indicazione dettagliata dei programmi e dei docenti, tale documento potrà essere utilizzato dagli Organi di Controllo della ASP di Agrigento per verificare le specifiche di intervento e la relativa frequenza.

ART 3.3.1. Prenotazione Pasti

La prenotazione dei pasti dovrà essere effettuata quotidianamente e riguarderà l'insieme dei pasti del giorno successivo. Il personale dell'Appaltatore si occuperà della prenotazione tramite l'ausilio del sistema informatizzato ad alta tecnologia fornito dall'Appaltatore, e descritto nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" prodotta in fase di offerta.

Dovranno, quindi, essere proposte organizzazioni e sistemi per la prenotazione ad alta tecnologia delle diete normali e/o speciali, con relativa elaborazione e stampa giornaliera dei dati.

La prenotazione dei pasti personalizzati previsti dalla dieta ordinaria o speciale potrà essere effettuata dal personale preposto non prima delle ore 15.00 del giorno precedente la consegna del pasto. Nella giornata di consegna dovrà essere prevista la possibilità di variazione e disdetta delle prenotazioni entro le ore 9.00 per il pranzo ed entro le ore 15.00 per la cena. Inoltre dovrà essere prevista la disponibilità di pasti con menù d'ingresso per i degenti. Per il personale dipendente non

dovrà essere prevista alcune prenotazione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà provvedere, per tutta la durata del presente appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware e del relativo software utilizzati per il servizio di prenotazione pasti.

ART 3.3.2. Logistica

Si riportano di seguito le specifiche minime della logistica del servizio di ristorazione che l'Appaltatore dovrà rispettare.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la corretta applicazione dei "Piani di Autocontrollo" e l'assoluto rispetto della normativa vigente in materia di "Igiene dei Prodotti" (D.Lgs. n. 193/07 e s.m.i. e relativi Regolamenti Comunitari).

Sistema di Confezionamento

Il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere al confezionamento dei pasti, secondo l'elenco dei piatti, le grammature e le caratteristiche dei principali generi alimentari conformemente al programma dietetico proposto.

L'Appaltatore dovrà fornire le tovagliette monouso da posizionare sui vassoi sia della colazione / merenda che dei pasti principali. Resta inteso che le tovagliette fornite dovranno essere idonee al tipo di carrello utilizzato per il trasporto dei pasti.

I pasti caldi e freddi verranno, quindi, posizionati nei vassoi in base alla dieta personalizzata, indicata in fase di prenotazione del pasto.

I vassoi dovranno riportare all'esterno un cartoncino identificativo in cui dovrà essere indicato:

- reparto;
- numero della camera;
- numero letto del paziente a cui è destinato;
- tipologia di regime dietetico.

Le stoviglie interne ai vassoi, su cui porzionare il cibo, dovranno essere di porcellana di buona qualità e/o in materiale monouso conformi alle normative vigenti in materia di materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari. L'Appaltatore dovrà prevedere: un piatto piano per le pietanze, un piatto fondo per i primi, una terrina per i contorni ed una terrina per frutta o dessert. La posateria in acciaio inox dovrà essere distribuita in confezione sigillata all'origine comprensiva di tovagliolo monouso.

I vassoi e le stoviglie forniti dall'Appaltatore dovranno essere sostituiti ogni qualvolta ve ne sia necessità nel corso dell'appalto. Il vassoio dovrà essere curato nella sua dimensione volumetrica ed estetica in modo da rendere la preparazione complessiva particolarmente gradevole e pratica e corredato dai necessari accessori. Dovranno essere evitate sovrapposizioni di oggetti sul vassoio e conseguenti cadute a terra dei medesimi. Per i reparti infettivi o i malati infetti i pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi dedicati e stoviglie e posate monouso. Per i reparti dei pazienti immunodepressi (oncologici, etc.) dovranno essere definiti percorsi specifici per il trasporto dei pasti.

Le Ditte Concorrenti in fase di offerta, nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio", dovranno specificare i procedimenti di confezionamento adottati, e fornire schede tecniche e depliant illustrativi di tutto quanto necessario per il confezionamento dei vassoi personalizzati.

Sistema di smistamento dei pasti

Per il trasporto e la distribuzione dei pasti, dalle cucine dei singoli Presidi Ospedalieri ai piani, dovranno essere utilizzati opportuni sistemi di trasporto in grado di garantire l'idonea distribuzione dei pasti nel rispetto della normativa vigente.

Alla distribuzione del pasto al posto letto dovrà provvedere il personale stesso dell'Appaltatore .

Le Ditte Concorrenti, in fase di offerta, dovranno indicare nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" le modalità ed i mezzi di trasporto utilizzati, allegando le schede tecniche relative ai carrelli ed ai vassoi utilizzati.

L'Appaltatore dovrà prevedere a proprie spese e con l'utilizzo del proprio personale, alla distribuzione dei pasti al personale dipendente secondo il sistema Self - Service, presso ciascuna delle mense dipendenti presenti nelle strutture della ASP di Agrigento. Le Ditte dovranno fornire tutto quanto necessario per la somministrazione dei pasti ai dipendenti (vassoi piani, tovagliette monouso, stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro e posateria in acciaio inox in confezione sigillata comprensiva di tovagliolo monouso).

Caratteristiche della distribuzione e ritiro

L'Appaltatore dovrà fornire un servizio celere tale che garantisca il minor tempo possibile tra la preparazione e la consegna del pasto ai degenti, e comunque non superiore alle 2 (due) ore.

I carrelli di trasporto utilizzati dovranno contenere ogni bene necessario per la completa somministrazione dei pasti (pranzi, cene, colazioni e merende).

L'Appaltatore dovrà effettuare, mediante proprio personale, il ritiro dei vassoi presso ciascun posto letto dopo circa un'ora dalla consegna e comunque non oltre un'ora e trenta minuti, pena l'applicazione della relativa penalità.

Il numero dei carrelli da fornire all'interno delle strutture sanitarie dovrà essere comunque adeguato all'espletamento del servizio.

L'Appaltatore dovrà garantire idonei percorsi di distribuzione all'interno delle strutture sanitarie. Tali percorsi saranno definiti in accordo con la Direzione Sanitaria della ASP di Agrigento nella fase di avvio del servizio.

Gestione dei rifiuti

L'Appaltatore dovrà effettuare la raccolta ed il trasporto dei rifiuti prodotti dalla preparazione e consumazione dei pasti ai sensi della normativa vigente (compreso il D.Lgs. 22/97, D.Lgs. 152/06 e s.m.i.).

I rifiuti prodotti dovranno essere raccolti e trasportati, a totale cura dell'Appaltatore, presso i luoghi di stoccaggio di ogni Presidio Ospedaliero. L'Appaltatore in generale dovrà raggruppare i rifiuti anche per il riutilizzo, il riciclaggio ed il recupero di materia prima.

L'Appaltatore dovrà, a sua totale cura e rischio, provvedere alla fornitura dei contenitori, scatole, cassonetti, buste, etc., necessari alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti presso le aree di stoccaggio presenti nelle sedi della ASP di Agrigento.

ART 3.3.3. Orari di erogazione del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato e garantito tutti i giorni dell'anno nessuno escluso, ossia tutti i giorni della settimana domeniche comprese, presso le strutture sanitarie della ASP di Agrigento oggetto del servizio.

L'orario, indicativo, di somministrazione dei pasti ai pazienti sarà il seguente:

- Colazione dalle ore 7:15 alle ore 7:45;
- Pranzo dalle ore 12:30 alle ore 13:00;
- Cena dalle ore 18:30 alle ore 19:00.

Durante la gestione dell'appalto, le fasce orarie di consegna potranno essere modificate dalla Direzione Sanitaria della ASP di Agrigento in relazione alle necessità organizzative. L'Appaltatore è obbligato all'esecuzione delle variazioni disposte dalla Direzione Sanitaria senza nessun onere aggiuntivo.

ART 3.3.4. Determinazione del menù

Dovranno essere previste per i degenti almeno le seguenti diete personalizzate:

- menù degenti dieta standard;
- menù degenti diete speciali;
- alimentazione pazienti dializzati e pazienti oncologici in regime ambulatoriale;
- menù dipendenti ed esterni.

I menù dovranno essere suddivisi in primaverile/estivo (inizio 01/Giugno e termine 30/Settembre) ed autunnale/invernale (inizio 01/Ottobre e termine 31/Maggio) e nell'offerta tecnica dovranno essere articolati almeno su quattro settimane.

Dovranno essere previsti Menù Festivi in occasione di particolari ricorrenze religiose e civili quali a titolo di esempio: Capodanno, 6 Gennaio, Carnevale, S. Pasqua, Pasquetta, 15 Agosto, Santo Natale, 26 Dicembre, Festa Patronale.

I menù dovranno essere proposti in modo da consentire ai degenti la scelta giornaliera del proprio pasto fra almeno tre alternative per ogni pietanza.

I menù, programmati settimanalmente, dovranno essere preventivamente disponibili nei reparti per consentire la scelta da parte dell'utenza.

Le diete speciali e terapeutiche dovranno essere approntate a cura dell'Appaltatore su indicazione di personale qualificato dell'ASP di Agrigento (servizio nutrizionale/dietista e/o medico curante).

Dovranno essere inoltre previsti menù d'ingresso da servire a pazienti per i quali non sia stata fatta una prenotazione ordinaria. I reparti potranno effettuare prenotazioni per menù d'ingresso tra le 9.00 e le 10.30 per il pranzo e tra le 15.30 e le 17.00 per la cena,.

Per il servizio emodialisi potrà essere richiesto il confezionamento in monodose dei salumi e dei formaggi da fornire quali "cestini".

Per ogni piatto le ditte concorrenti dovranno presentare la relativa ricetta con grammature e procedimento di lavorazione. I menù presentati in sede di offerta costituiranno, in accordo con la Direzione Sanitaria/Servizio Dietetico dell'ASP di Agrigento che dovrà autorizzarli, il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell'appalto. Tali menù sono da intendere come proposta non vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibile di variazioni e/o integrazioni modulate, su indicazione dell'ASP di Agrigento, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza e nel rispetto delle abitudini locali. Eventuali variazioni del menù dovranno esser di volta in volta richieste per scritto e concordate con il Servizio Dietetico di concerto con la Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri. Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, previo accordi con l'ASP di Agrigento, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'ASP di Agrigento.

I menù dovranno essere presentati semestralmente almeno un mese prima della loro entrata in vigore.

Poiché la consumazione del pasto risulta essere un momento gratificante per un degente allettato, l'Appaltatore dovrà studiare menù vari ed appetibili.

Il pranzo e la cena dovranno essere composti almeno da:

- Un primo a scelta fra tre;
- Un secondo a scelta fra tre,

- Un contorno a scelta fra tre, Frutta/budino;
- Bevanda (Acqua minerale naturale o frizzante, etc.);
- Pane o grissini;

La colazione dovrà essere composta almeno da :

- Yogurt o Brioches confezionata;
- Bevanda a scelta fra latte, the e caffè;
- Tovaglietta per vassoio.

A fronte di esigenze di diversificazione nel consumo dei cibi anche al di fuori dei normali orari o in più soluzioni nell'arco della giornata, su richiesta scritta del Caposala o suo delegato, previo accordo con la Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri e/o il Servizio Dietetico, in aggiunta o in sostituzione alla razione prevista per il pasto, l'Appaltatore è tenuto a fornire i generi alimentari extra.

Le Ditte Concorrenti dovranno indicare la composizione dei menù e le caratteristiche degli alimenti nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

ART 3.3.5. Derrate

L'Appaltatore dovrà utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate di prima qualità. L'acquisto di tutte le derrate alimentari sono a carico dell'Appaltatore.

Previo richiesta, l'Appaltatore dovrà rendere disponibile all'Azienda ASP di Agrigento la documentazione di cui al Reg. CE 852/2004 (D.Lgs. n. 193/07 e s.m.i. e relativi Regolamenti Comunitari). Il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate dovrà garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari utilizzati per il confezionamento dei pasti (D.Lgs. n. 193/07 e s.m.i.).

Le derrate dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia, dovranno essere prive di organismi geneticamente modificati (OGM), dove possibile dovranno essere "fresche" fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta.

La ASP di Agrigento, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n° 488 del 23/12/99, promuove l'impiego di:

- prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento
- prodotti provenienti da filiere corte;
- prodotti tipici e tradizionali.

Nei menù giornalieri l'Appaltatore dovrà, quindi, prevedere la presenza di uno o più prodotti biologici, tipici locali e tradizionali, a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto Superiore della Nutrizione.

Le ditte concorrenti dovranno indicare in fase di progetto – offerta i fornitori locali che intenderanno utilizzare al fine di promuovere l'utilizzo di prodotti provenienti da filiere corte. L'Appaltatore dovrà, pertanto, garantire la rintracciabilità di filiera al fine di consentire l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di ogni singola unità di prodotto.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

La fornitura delle carni dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente (tracciabilità della provenienza, del trasporto, della macellazione, ecc...) preferibilmente da allevamenti italiani e/o Europei.

Sarà consentito l'uso di alimenti in scatola, quali legumi, pomodori pelati, tonno, purè liofilizzato ed

altri, da concordarsi con la Direzione Sanitaria della ASP di Agrigento e con il Servizio Dietetico, sempre nel rispetto della normativa vigente previsto per essi.

Ai sensi della L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" l'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di alimenti senza glutine per celiaci.

Il controllo sulla qualità delle derrate utilizzate e sul rispetto delle diete potrà essere effettuato in qualsiasi momento dal Responsabile del Servizio o da un suo delegato.

La Direzione Sanitaria della ASP di Agrigento. potrà esprimere il proprio giudizio sulla bontà, qualità ed accettabilità delle derrate.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- vigilare sul trasporto delle derrate che dovrà essere effettuato dalle ditte fornitrici con automezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche fino a destinazione;
- garantire la buona conservazione delle derrate;
- osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

È vietata ogni forma di riciclo.

Si precisa che per una composizione del pasto bisognerà fare riferimento alle specifiche tabelle dietetiche dei menù con le relative grammature così come riportate nell'Allegato 3.B "Tabelle Merceologiche".

Per i degenti a dieta libera i piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati.

Cotture

Le frittture potranno essere realizzate utilizzando forni a termoconvezione, tranne che per le patate fritte. In questo ultimo caso l'olio delle friggitrice potrà essere utilizzato fino a quando avrà conservato i caratteri propri. Non è consentita nessuna aggiunta di olio ed il cambio dovrà essere integrale.

La pastasciutta, che non richiede particolare lavorazione, dovrà essere prodotta in modo espresso e comunque dovranno essere escluse operazioni di precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne quelle refrigerate.

Per la cottura degli alimenti dovranno essere impiegati solo teglie/GN in acciaio inox. Non potranno essere utilizzate teglie/GN in alluminio.

Tutte le cotture dovranno essere effettuate secondo le norme atte ad esaltare la qualità sensoriale delle vivande.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano poste in recipienti idonei, raffreddate con l'ausilio di un abbattitore secondo le normative vigenti, e conservate in celle e/o frigoriferi a temperature idonee rispetto alla loro tipologia. Tale frigorifero dovrà essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono esclusivamente: arrosti, roastbeef, lessi e brasati.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, alimenti cotti e preparazioni di salse dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra-vergine di oliva. Per le verdure crude olio e sale dovranno essere forniti preferibilmente in confezione monouso.

Per la preparazione di fritti si farà uso di olio di semi (monosemie).

Per il condimento dei primi piatti dovrà essere messo a disposizione degli utenti il formaggio (parmigiano e pecorino) .

Conservazioni campioni

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi, l'Appaltatore dovrà conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto.

L'Appaltatore dovrà prelevare 50 gr di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in contenitori idonei, sterili ed ermeticamente chiusi con indicazione della data di confezionamento. I campioni dovranno essere conservati in un locale refrigerato a +4 °C per le 72 ore successive al momento della preparazione.

I contenitori con le campionature dei pasti potranno essere utilizzati nel caso in cui si verifichino casi di intossicazione e tossinfezione alimentare.

Sulle vivande, a cura dell'Appaltatore, potranno, quindi, essere effettuate analisi periodiche. I risultati dovranno essere messi a disposizione degli organi di controllo della ASP di Agrigento.

In caso d'inadempimento a tale obbligo sarà applicata la penalità, come indicato nel Disciplinare di Gara.

Limiti di contaminazione microbica

L'Appaltatore sarà obbligato, per tutta la durata dell'appalto, a rispettare i livelli massimi di accettabilità delle cariche microbiche, delle derrate crude e di quelle cotte, dettati dalla normativa di riferimento.

ART 3.3.6 Riqualficazione, ristrutturazione e messa a norma dei locali destinati ai centri cottura

L'Appaltatore, per la produzione dei pasti, dovrà utilizzare i locali messi a disposizione della ASP di Agrigento nei Presidi Ospedalieri interessati dal servizio.

Le ditte concorrenti in fase di gara dovranno presentare, per ciascuno dei Presidi Ospedalieri della ASP di Agrigento oggetto del servizio, un Progetto di riqualficazione, ristrutturazione e messa a norma dei centri cottura, locali cucina, locali mensa e di tutti gli ambienti annessi (magazzini, celle frigo, spogliatoi, etc.).

Le Ditte concorrenti per formulare le proposte iniziali dovranno valutare dettagliatamente la situazione del patrimonio edilizio ed impiantistico e le attività svolte all'interno degli edifici, quindi proporre il progetto di riqualficazione.

Le ditte concorrenti dovranno, in fase di sopralluogo, rilevare con precisione lo stato di fatto dei locali e presentare quindi la propria offerta di riqualficazione ristrutturazione e messa a norma dei locali.

Gli interventi di riqualficazione dovranno essere realizzati dall'Appaltatore, integralmente a sua totale cura e spese, nel rispetto della normativa vigente e coerentemente con quanto previsto dal presente Capitolato.

I locali dovranno necessariamente:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- rispondere ai requisiti tali da garantire condizioni microbiologiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazioni fumi, condizionamento, etc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza dei roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere organizzati in maniera da rispettare il principio della "marcia avanti" per le derrate

alimentari.

- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel Centro Cottura dovrà essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione. Nei locali preparazione e cottura, inoltre, dovrà esserci almeno la separazione funzionale tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione dovrà essere tale da evitare incroci tra le materie prime, in ingresso ai Centri Cottura, con alimenti pronti per il consumo.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari dovrà essere riservato solo al personale addetto, con assoluto divieto di ingresso alle persone non autorizzate.

L'Appaltatore dovrà presentare un piano dettagliato degli interventi con cronoprogramma delle attività dove deve essere ben evidenziata la modalità con cui sarà garantita la continuità del servizio di ristorazione in piena sicurezza. L'Appaltatore pertanto è obbligato a non utilizzare i Centri Cottura dei Presidi durante la fase di ristrutturazione ma solo a seguito di collaudo. Durante il periodo in cui verranno eseguiti i lavori di riqualificazione e messa a norma, la ditta Aggiudicataria potrà avvalersi (no subappalto) di centri di cottura esterni. Il costo per il trasporto da tali centri alle sedi oggetto del servizio del presente appalto saranno a carico dell'Appaltatore.

Resta inteso che tutti i lavori di adeguamento dovranno essere eseguiti nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza (D.Lgs. 81/2008, ex-D.Lgs. 494/96 e s.m.i.), nel rispetto delle normative specifiche di riferimento, delle procedure autorizzative prescritte dai Regolamenti Edilizi e dalle normative tecniche di attuazione urbanistiche (concessioni edilizie, autorizzazioni, denuncia inizio attività, pareri e nulla osta dei vigili del fuoco, etc.).

L'Appaltatore dovrà garantire che tutti i materiali di risulta, conseguenti i lavori, vengano asportati, trasportati e smaltiti a sue spese nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

L'Appaltatore potrà apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed agli impianti, non previsti nel progetto – offerta, previa autorizzazione dell'ASP di Agrigento.

Entro venti giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva l'aggiudicatario dovrà elaborare, a proprie spese, i progetti di adeguamento dei locali suddetti da presentare all'amministrazioni fino a livello esecutivo, comprensivo di tutti gli elaborati previsti dal D.Lgs 163/06 e dal D.P.R. 207/2010, che includa anche il layout distributivo degli arredi e delle apparecchiature con indicazione dei flussi di percorso del personale.

Il progetto dovrà essere redatto da professionista abilitato, di documentata esperienza, e dovrà comprendere anche il PSC (piano di sicurezza e coordinamento), siglato da un professionista dotato dell'abilitazione all'esercizio dell'attività di coordinatore per la sicurezza, che rivestirà nell'ambito dell'appalto il ruolo di Coordinatore per la sicurezza sia in fase di progettazione che di esecuzione.

Resta a carico della ditta, oltre ai servizi di ingegneria sopra descritti (progettazione e coordinamento della sicurezza) la predisposizione di ogni elaborato e le attività necessarie per il rilascio dei pareri autorizzativi ex lege, nonché l'esecuzione di ogni opera autorizzata e di ogni altra opera o fornitura di completamento che dovesse rendersi utile.

I locali dovranno rispondere ad ogni normativa vigente, nonché risultare accreditabili ai sensi della normativa per l'accreditamento delle strutture sanitarie della Regione Siciliana D.A. 890 del 17 giugno 2002 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria dovrà quindi farsi carico dell'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto presso i locali di cui sopra.

ART 3.3.7 Impianti, Arredi ed Attrezzature

L'ASP di Agrigento mette a disposizione dell'Appaltatore gli impianti, gli arredi e le attrezzature esistenti presso le Cucine ed i Locali Mensa delle strutture interessate dal servizio, compresi (ove già presenti) i carrelli per la veicolazione dei pasti. In fase di sopralluogo le ditte concorrenti

dovranno valutare nel dettaglio le dotazioni in termini d'impianti, arredi ed attrezzature messi a disposizione dalla ASP di Agrigento per l'espletamento del servizio. L'Appaltatore, a sua totale cura e spese, dovrà provvedere alla sostituzione e/o reintegro e/o ripristino/messa a norma delle attrezzature/arredi esistenti presso i locali cucina, mense e locali annessi delle Strutture interessate dal servizio, ivi compreso pentolame, stoviglie, posateria etc. L'Appaltatore dovrà garantire il reintegro dell'intero stovigliame.

Le Ditte Concorrenti in fase di offerta, dovranno indicare le attrezzature, gli arredi e gli utensili di proprietà dell'ASP di Agrigento che intendono riutilizzare e quelli che intendono installare ex novo. Delle attrezzature, arredi ed utensili di proprietà dell'ASP di Agrigento che l'Impresa intende riutilizzare dovrà essere predisposto dettagliato elenco, suddiviso per ciascun presidio ospedaliero oggetto del servizio, da presentare in offerta. Quanto preso in consegna dall'Appaltatore s'intende funzionante ed in buono stato e dunque l'ASP di Agrigento resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore. E' a carico dell'Appaltatore, inoltre, la rimozione e lo smaltimento degli arredi/attrezzature ritenute inutilizzabili esistenti presso i locali cucina, le mense e locali annessi delle Strutture interessate dal servizio, previa autorizzazione dell'ASP di Agrigento. Gli impianti dovranno essere esaminati in fase di sopralluogo al fine di valutarne l'efficienza e definire gli interventi necessari al loro utilizzo durante il periodo di durata dell'Appalto. Dovranno essere altresì valutati i lavori eventualmente necessari per la loro messa a norma tenuto conto anche delle eventuali normative entrate in vigore dopo la loro prima installazione.

Le attrezzature e gli arredi forniti a reintegro o sostituzione dovranno essere nuovi e alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'ASP di Agrigento senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere per la realizzazione e allestimento degli ambienti.

In fase di gara le ditte concorrenti dovranno fornire l'elenco dettagliato per ciascun presidio ospedaliero e schede tecniche delle apparecchiature ed attrezzature che intendono fornire.

Nel corso del contratto l'Appaltatore dovrà, se necessario ai fini dell'efficienza funzionale e/o dell'ottemperanza alla normativa vigente, integrare o sostituire, a sue spese, apparecchiature o attrezzature presenti che resteranno di proprietà dell'ASP di Agrigento. L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere autorizzato dall'ASP di Agrigento. I vassoi e lo stovigliame forniti dall'Appaltatore dovranno essere sostituiti ogni qualvolta ve ne sia necessità nel corso dell'appalto.

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei locali avuti in consegna sono a carico dell'Appaltatore. Quest'ultimo dovrà garantire la loro perfetta efficienza, per tutta la durata dell'appalto. L'ASP di Agrigento potrà verificare in contraddittorio in ogni momento, lo stato d'uso delle attrezzature. Qualora l'ASP di Agrigento ritenesse che le stesse non sono idonee allo svolgimento del servizio, l'Appaltatore dovrà prevedere la loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico-qualitative e prestazionali non inferiori a quelle dell'attrezzatura sostituita.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio con l'Appaltatore un verbale di consegna dei locali, nel quale verranno elencate tutti gli arredi e le attrezzature consegnate con la precisazione, per ciascuna di esse, degli elementi caratteristici funzionali, di potenzialità produttiva e dello stato d'uso. Tale verbale farà parte integrante del contratto.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti dovranno essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro di cottura dovrà essere prevista almeno la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione del personale dell'Appaltatore dovranno soddisfare

le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

L'Appaltatore dovrà farsi carico di predisporre e affiggere a proprie spese all'interno del Centro di Cottura i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore dovrà riconsegnare all'ASP di Agrigento i locali con impianti, attrezzature ed utensili annessi nel numero pari a quello presentato in fase di progetto-offerta ed installato; questi dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione ed in regola con le norme di sicurezza ed infortunistica; pertanto l'Appaltatore dovrà sostituire a proprie spese, nel periodo di appalto, le attrezzature, gli impianti e le utensilerie non più a norma o non più funzionanti, con altri nuovi di fabbrica, aventi le stesse caratteristiche o caratteristiche migliorative di quelli acquistati originariamente. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

È a carico della ditta aggiudicataria l'allacciamento ai punti di consegna (predisposti dall'ASP nei pressi dei locali oggetto dell'intervento di riqualificazione) relativamente all'utenza idrica, elettrica e di altri vettori energetici (vapore, gas, ecc..) nonché i costi per i relativi consumi. Per la determinazione di tali corrispettivi l'ASP procederà ad installare appositi misuratori di gruppo per le varie utenze e procedendo al successivo recupero delle somme versate.

ART 3.3.8 Servizio di pulizia dei locali e delle attrezzature

L'Appaltatore dovrà assicurare in ogni momento, 24 ore al giorno, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature utilizzati per l'espletamento del servizio di ristorazione.

Dovrà provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e di tutti gli elettrodomestici utilizzati, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature e le stoviglie utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

I rifiuti raccolti dovranno essere trasportati quotidianamente nel luogo indicato dalle Direzioni Sanitarie per il deposito temporaneo.

L'Appaltatore dovrà provvedere alle pulizie ordinarie, straordinarie, disinfezioni, derattizzazioni, deblattizzazioni, disinfestazioni, etc., di tutte le attrezzature, macchinari, servizi igienici, eventuali celle frigorifere, di tutti i locali, aree e arredi destinati alle dispense, magazzini, in generale tutte le aree asservite al servizio di ristorazione. In particolare tali operazioni dovranno essere effettuate facendo riferimento al Piano di Autocontrollo (HACCP) presentato dall'Appaltatore preventivamente alla fase di primo avviamento del servizio, e successivamente accettato, approvato e validato dalle Direzioni Sanitarie della ASP di Agrigento.

Nei locali dove verranno preparati i cibi e confezionati i pasti dovrà essere garantito il massimo livello di igiene ambientale e del personale.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia è a totale carico dell'Appaltatore, il quale sarà responsabile dell'uso dei prodotti stessi che dovranno essere a basso rischio per gli operatori. Per i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere presentate le relative schede tecniche di informazione e sicurezza per la relativa valutazione da parte della Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero di competenza, che si avvarrà, se del caso, della consulenza del Medico Competente. Ove disponibili saranno da preferire prodotti ecocompatibili. Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore il lavaggio degli effetti di biancheria utilizzati dall'Appaltatore stesso per l'espletamento del servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere eseguite esclusivamente da personale dedicato, escludendo il personale che sarà impiegato nelle preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua le operazioni di pulizia/lavaggio, dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli altri addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

La Ditta concorrente, sulla base delle sopra esposte indicazioni, dovrà presentare

dettagliatamente, in sede di offerta, la pianificazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione da specificare nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

ART 3.3.9 Servizio di raccolta e trasporto rifiuti assimilati agli urbani

L'Appaltatore dovrà provvedere alla raccolta, al confezionamento ed al conferimento dei rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio presso i punti di raccolta dei Presidi Ospedalieri oggetto del servizio. Lo stesso Appaltatore assume tutte le responsabilità previste a carico del "Produttore" secondo quanto stabilito dal D. Lgs. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto dei rifiuti dovrà essere effettuato tramite opportuni mezzi che assicurino la non dispersione degli stessi durante tutto il tragitto.

L'Appaltatore avrà l'obbligo di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, ai sensi del D.Lgs 22/97 e s.m.i. e ai sensi delle procedure attualmente in atto nei singoli P.O. In particolare, dovrà effettuare la raccolta idonea a raggruppare i rifiuti urbani in frazioni merceologiche omogenee destinate al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero di materia prima. Il personale addetto alla raccolta dovrà tassativamente evitare di mischiare i rifiuti differenziati e avrà la totale responsabilità del loro conferimento nelle isole, inserendo i rifiuti stessi in contenitori appropriati (ciascun contenitore dovrà riportare l'indicazione della tipologia di rifiuto).

La gestione del ritiro, il trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli) sia di tipo monouso che riutilizzabili sarà a totale carico dell'Appaltatore. Tutti i contenitori/imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori.

Gli oli di cottura esausti ed eventuali grassi animali dovranno essere depositati all'esterno delle cucine (o in alternativa in luogo idoneo all'interno della cucina) in appositi contenitori predisposti all'uopo dall'Appaltatore. Il suddetto rifiuto dovrà essere pertanto smaltito con le modalità e le frequenze disposte dalla normativa vigente ed a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà, a sua totale cura, espletare il servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti assimilati ad urbani: fornitura di scatole, cassonetti, buste, ecc., sostituzione e pulitura degli stessi con cadenze opportune, trasporto dei rifiuti fino agli idonei siti di stoccaggio.

ART 3.3.10 Sistema di gestione della qualità

L'Appaltatore dovrà analizzare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e dovrà applicare adeguate procedure di sicurezza.

Tale attività dovrà essere gestita da un proprio Servizio di Autocontrollo (ai sensi del D.Lgs. nr. 193 del 6.11.2007 e Reg. CE nr. 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04 (Pacchetto Igiene e regolamenti connessi) basato sulla metodologia H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e punti critici di controllo).

Le Ditte Concorrenti in fase di offerta dovranno indicare nel documento nella Relazione Tecnica per l'espletamento del Servizio le metodologie e le procedure adottate per l'applicazione del Piano di Autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio, compreso il trasporto dei pasti.

L'Appaltatore, in fase di avvio del servizio, dovrà consegnare una copia del Piano di Autocontrollo (Reg. CE n. 852, D.Lgs. 193/07 e s.m.i.) adottato per l'igiene dei prodotti alimentari. Il piano di autocontrollo dovrà essere personalizzato in base alle specifiche dei servizi richiesti dalla ASP di Agrigento e dovrà essere custodito presso i locali messi a disposizione dall'Azienda.

ART. 3.4 – Servizio di Vigilanza Armata

L'Appaltatore dovrà garantire, per tutta la durata dell'Appalto e presso tutti i Presidi Ospedalieri della ASP di Agrigento di Agrigento oggetto del servizio, l'esecuzione di tutte le attività connesse al servizio di Vigilanza Armata con l'impiego di Guardie Giurate Armate (G.P.G.), in particolare provvedere alla:

- Erogazione di un servizio di informazione agli utenti, tipico dello "Sportello Informativo";

- Chiusura ed apertura dei varchi di accesso delle strutture secondo le modalità imposte dall'Amministrazione della ASP di Agrigento;
- Verifica e controllo dell'accessibilità alle aree di ingresso anche in termini di viabilità;
- Salvaguardia della sicurezza del personale dipendente, dei visitatori e dei pazienti ricoverati, e tutela del patrimonio della ASP di Agrigento, tramite:
- Il monitoraggio delle aree di interesse per la postazione affinché non si verifichino situazioni di pericolo;
- Azioni di prevenzione finalizzate alla riduzione dei casi di pericolo;
- L'erogazione di un servizio di primo intervento atto a risolvere tempestivamente situazione di "sicurezza ordinaria";
- Servizi di ronda sia diurna che notturna per il controllo delle strutture e degli accessi;
- Richiesta dell'intervento delle Forze dell'Ordine in caso di necessità;
- Integrazione delle squadre antincendio ed emergenze della ASP di Agrigento;
- Gestione delle tipiche situazioni di bassa emergenza che potrebbero creare danno a cose e/o a persone.
- L'Appaltatore, in fase di offerta, dovrà formulare una proposta di riqualificazione degli impianti di videosorveglianza esistenti.

ART 3.4.1. Gestione del servizio di Vigilanza

L'Appaltatore, per espletare il servizio a perfetta regola d'arte, dovrà garantire presso le strutture la presenza di personale qualificato assicurando le attività di presidio con i monte ore indicati nell'Allegato 4.A "Consistenza del Servizio".

Presso i presidi Ospedalieri il servizio di Vigilanza Armata dovrà essere garantito, secondo i turni concordati con la stazione appaltante in fase di avvio del servizio, anche durante le ore notturne.

Il servizio di Vigilanza Armata dovrà essere attivato entro e non oltre il termine di 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni dell'anno, festivi inclusi e dovrà essere svolto in base ai turni di lavoro imposti dalla ASP di Agrigento durante tutto il periodo contrattuale.

L'organizzazione dei turni di servizio nelle sedi della ASP di Agrigento dovrà essere a totale carico dell'Appaltatore con l'obbligo contrattuale di coprire il servizio interamente e senza interruzioni.

L'Appaltatore dovrà fornire presso tutte sedi con presidio di vigilanza, per la gestione delle attività, appositi Registri denominati "Registro delle Attività di Vigilanza". Tali registri dovranno essere previdimati dall'Amministrazione dell'ASP di Agrigento ed essere sempre accessibili e consultabili, su semplice richiesta, dall'Amministrazione. Copia del registro delle attività dovrà essere implementato sul Software di Gestione.

Nel registro delle attività dovranno essere annotate anche tutte le informazioni necessarie per un corretto servizio del turno successivo di lavoro.

Ad ogni inizio turno ogni unità lavorativa dovrà, quindi, ricevere le "consegne" da quelle "smontanti" e dovrà prendere in carico l'apposito Registro delle Attività, apponendo il proprio nominativo, la firma, la data e l'ora.

In caso di eventi che hanno richiesto l'intervento delle Forze dell'Ordine Pubbliche, dovranno essere riportate nel registro le motivazioni della chiamata, i riferimenti del personale intervenuto, i tempi di risposta e le azioni eseguite per la soluzione della problematica.

Fermo restando che il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore in completa autonomia gestionale, esso dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte. L'Amministrazione dell' ASP di Agrigento potrà comunque esprimere proprie esigenze che dovranno essere accolte dall'Appaltatore nei limiti contrattuali.

Per l'espletamento del servizio le ditte concorrenti dovranno prevedere in organico personale opportunamente formato ed abilitato.

ART 3.4.2. Sportello informativo

Il servizio di Vigilanza dovrà prevedere lo svolgimento di tutte le attività di informazione agli utenti tipiche dello "Sportello Informativo".

In particolare, gli addetti al servizio di portierato dovranno:

- Accogliere ed assistere l'utenza sanitaria fornendo precise informazioni sulla modalità di accesso ai servizi sanitari ed amministrativi;
- Accogliere ed assistere i parenti dei pazienti fornendo precise informazioni sulla modalità di accesso ai locali e sull'utilizzo dei servizi disponibili;
- Informare l'utenza circa l'ubicazione di ambulatori, degenze, uffici amministrativi, etc. e sugli orari di ingresso agli stessi;
- Rilasciare informazioni di cortesia;
- Svolgere eventuali servizi di centralino e reception;
- Affiggere e rimuovere avvisi all'utenza; rimozione di materiali non autorizzati; rilascio di informazioni circa gli spazi di affissione consentiti ed autorizzati;
- Distribuzione di materiale informativo e/o promozionale;
- Assistenza generale all'utenza.

ART 3.4.3. Chiusura ed Apertura dei varchi

Gli addetti al servizio di Vigilanza dovranno provvedere all'apertura e chiusura giornaliera di tutti i varchi di accesso alle strutture, nei tempi e con le modalità concordate con l'Amministrazione della ASP di Agrigento.

Dovranno, inoltre, garantire l'accessibilità alle strutture da parte degli utenti regolando e controllando la viabilità nei pressi dei varchi carrabili e degli ingressi pedonali.

ART 3.4.4. Salvaguardia della sicurezza

Il personale addetto al servizio di Vigilanza dovrà garantire la sicurezza dei dipendenti, dei visitatori e dei pazienti e la tutela del patrimonio della ASP di Agrigento; a tale scopo dovranno essere svolte le seguenti attività:

- Controllo degli accessi alle varie strutture ospedaliere e, nell'ambito di queste, ai diversi padiglioni, edifici e/o reparti;
- Comunicazione costantemente con il personale aziendale, segnalando fatti e/o circostanze anomale eventualmente rilevati;
- Controllo del flusso delle persone in entrate ed in uscita dalle strutture registrando, ove necessario, i nominativi e verificando i documenti identificativi;
- Azioni mirate a garantire la sicurezza dei luoghi, controllando, con discrezione, l'eventuale intrusione di persone estranee e prevenire situazioni che possano creare pericolo a persone e/o a cose;
- Controllo dell'uscita di merci, apparecchiature, oggetti voluminosi, e tutto ciò che possa essere riconducibile ad un eventuale sottrazione di beni della ASP di Agrigento.
- Segnalazione della presenza di eventuali guasti riscontrati sulle strutture o sugli impianti tecnologici al fine di prevenire danni ai beni ed alle persone all'interno delle strutture ospedaliere;

- Controllo della libera fruibilità delle varchi di emergenza con pronta segnalazione delle situazioni di pericolo;
- Controllo e gestione dei segnali provenienti dai sistemi anti – intrusione eventualmente presenti;
- Controllo dei monitor del sistema di videosorveglianza eventualmente presente;
- Collegamento operativo costante con il Responsabile dell'Appalto;
- Azioni di “Primo Intervento” al fine di risolvere tempestivamente situazioni di sicurezza ordinaria.

Le attività di vigilanza notturna, ove previste, dovranno essere assicurate sia all'interno delle strutture che nelle aree esterne circostanti con particolare attenzione alle aree di accesso alla struttura.

Gli addetti al servizio di vigilanza dovranno effettuare ispezioni di “ronda”. Tale attività dovrà interessare sia le strutture interne che le aree esterne, con le modalità ed i tempi definiti in accordo con la ASP di Agrigento.

In particolare le attività di ronda comprendono:

- Controllare lo stato di apertura e chiusura dei servizi, reparti e uffici, magazzini, laboratori, locali tecnici etc.;
- Rilevare fatti, indizi e/o situazioni che ravvisino ipotesi di furti, danni ed effrazioni;
- Accertare situazioni anomale o di pericolo quali, ad esempio, focolai di incendi, fuoriuscite di gas ed acqua ed eventuali altri liquidi ritenuti pericolosi, ascensori fuori uso, apparecchiature tecnico-scientifiche in funzione in assenza di personale, con l'immediato coinvolgimento dei servizi di emergenza competenti;
- Chiudere porte e finestre in caso di precipitazioni atmosferiche;
- Rilevare e, se necessario, intervenire in caso di situazioni o attività pericolose, irregolari o illecite;
- Intervenire al fine di garantire l'incolumità delle persone;
- Allontanare persone estranee alla struttura;
- Allontanare persone estranee all'attività dell'Azienda.

Le attività di ronda dovranno essere annotati sul “Registro delle Attività”. La ASP di Agrigento, per la verifica puntuale delle attività di ronda, potrà a sue spese installare sistemi avanzati di rilevazione passaggi (ad esempio tramite RFID) e/o effettuare verifiche a campione sulle videoregistrazioni nelle strutture sanitarie dove sono presenti sistemi di videosorveglianza.

Durante il periodo contrattuale la ASP di Agrigento potrà richiedere all'Appaltatore di relazionare esaustivamente, entro le 24 ore successive alla richiesta, su specifici episodi annotati sul registro delle attività.

ART 3.4.5. Gestione delle attività di Pronto Intervento

Gli addetti al servizio di vigilanza dovranno garantire la gestione di eventi particolari che determinino situazioni di pericolo per la salvaguardia della sicurezza delle persone e/o delle cose.

Al verificarsi di tali situazioni gli addetti al servizio di portierato dovranno:

- Effettuare un primo intervento al fine di risolvere tempestivamente situazioni di sicurezza ordinaria;
- Qualora si verificassero eventi straordinari dovranno effettuare, in maniera tempestiva, una richiesta di intervento alle Forze dell'Ordine;

Il servizio di vigilanza armata dovrà essere espletato con l'utilizzo di personale in possesso di

Decreto Prefettizio di Nomina a Guardia Particolare Giurata Armata (G.P.G.) e del relativo Porto d'Armi.

ART 3.4.6. Gestione delle emergenze e integrazione alle squadre antincendio

Gli addetti al servizio di vigilanza dovranno assicurare la gestione di eventi particolari che determinino situazioni di emergenza. A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano alcune situazioni che potrebbero verificarsi:

- Rilevazione di anomalie agli impianti tecnologici: gli addetti dovranno avvisare gli operatori aziendali reperibili (personale addetto alle manutenzioni) e/o le eventuali relative Ditte interessate al servizio di manutenzione precedentemente comunicate dal Supervisore;
- Situazioni di emergenza ed il verificarsi di incendi: gli addetti al servizio di portierato dovranno integrare e collaborare con le squadre di emergenza ed antincendio dell'ASP di Agrigento e richiedere tempestivamente l'intervento ai Vigili del Fuoco;

ART 3.4.7. Locali

La ASP di Agrigento metterà a disposizione dell'Appaltatore dei locali e/o spazi da utilizzare presso i vari siti oggetto di gara, in modalità di comodato d'uso gratuito, per tutta la durata dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà utilizzare i locali e/o spazi ricevuti in consegna con la massima cura e per le sole attività indicate nell'oggetto della gara, consentendo l'accesso esclusivamente ai propri operatori e al personale ASP di Agrigento preposto ai controlli.

L'Appaltatore risulterà inoltre responsabile dei beni (locali, arredi e apparecchiature di uso comune), consegnati in custodia per tutta la durata contrattuale.

Eventuali danneggiamenti ai locali, agli arredi e alle apparecchiature in uso dovranno essere segnalati tempestivamente all'Amministrazione entro il giorno successivo all'accaduto, mediante apposita comunicazione scritta, specificando le modalità dei fatti causativi nonché, se individuati, gli autori dei medesimi.

Eventuali danni non segnalati saranno addebitati all'Appaltatore secondo le quotazioni di analoghi prodotti riscontrabili sul mercato all'atto della constatazione dell'evento.

L'Appaltatore alla scadenza del contratto dovrà riconsegnare i locali e gli spazi in perfette condizioni di funzionalità e manutenzione.

Un duplicato delle chiavi dei locali dovrà essere consegnato in busta sigillata alla competente direzione territoriale della ASP di Agrigento per poter fronteggiare eventuali situazioni di emergenza ambientale.

ART. 3.5 – Servizio di gestione parcheggi

Il servizio ha per oggetto la gestione, a titolo oneroso, del servizio di parcheggio e custodia cicli, motocicli ed autoveicoli da svolgersi nelle aree a ciò preposte presso i siti elencati nell' Allegato 0 – "Individuazione dei Luoghi e dei Servizi da erogare".

L'appaltatore dovrà provvedere alla ristrutturazione, conduzione e gestione delle aree parcheggio, prevedendo sia aree con posti riservati all'utenza con accesso a pagamento, sia aree con posti riservati al personale dipendente della ASP di Agrigento con accesso gratuito (mediante ad es. l'uso di badge). La tariffa base da applicare all'utenza a pagamento per la fruizione dei parcheggi è pari ad 1,00 €/ora (€ uno/ora) iva inclusa se e in quanto dovuta. L'aggiudicatario potrà definire diversi profili tariffari (ad es. in base al tempo di permanenza) nel rispetto, comunque, del limite massimo della tariffa applicabile (€ 1,00/h per il primo anno o tariffa rivalutata negli anni successivi).

Presso ciascuna area di parcheggio dei Presidi Ospedalieri in cui il presente servizio dovrà essere erogato, l'appaltatore dovrà prevedere, inoltre, a proprie spese, la realizzazione e la successiva manutenzione ordinaria e straordinaria di almeno n. 3 (tre) aree attrezzate per sosta camper/roulotte con annesse colonnine elettricità, acqua potabile e scarico fognario. La tariffa

base omnicomprendensiva anche dei consumi da applicare durante il primo anno contrattuale sarà pari ad € 20/giorno (€ venti/giorno). Anche in questo caso l'aggiudicatario potrà definire specifici profili tariffari nel rispetto della tariffa massima applicabile.

Il servizio di parcheggio dovrà essere garantito tutti i giorni feriali e festivi (365 giorni all'anno) per 24 ore al giorno, mediante sistemi automatizzati. La gestione e manutenzione di tali sistemi automatizzati sarà a completo carico dell'Appaltatore.

Durante il periodo di svolgimento del servizio dovrà essere sempre disponibile una squadra di pronto intervento che dovrà intervenire, in caso di chiamata degli utenti, nell'arco di 30 minuti.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto dell'immagine del luogo e senza arrecare disturbo all'attività ospedaliera o interferire con la stessa.

Il servizio dovrà prevedere per entrambe le aree (dipendenti ed utenti) l'installazione di varchi automatizzati per il controllo degli accessi e, per le sole aree utenti, l'installazione di sistemi automatizzati di pagamento. Tutte le infrastrutture dovranno essere realizzate in modo da essere *user-friendly* e accessibili ai disabili.

L'appaltatore dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, all'installazione, nelle aree a pagamento, di almeno un dispositivo di indicazione della disponibilità residua di posti, da ubicarsi all'ingresso principale.

L'appaltatore dovrà realizzare tutte le opere impiantistiche, edili e la segnaletica orizzontale e verticale necessarie al fine di disporre di un parcheggio a norma rispetto a tutte le vigenti leggi.

Il Responsabile dell'Appalto dovrà pianificare le attività ed i turni di lavoro del personale.

Le unità lavorative dovranno compilare un apposito Registro delle attività, depositato presso i locali della ASP di Agrigento, apponendo il nome ed il cognome dell'unità lavorativa, la firma, la data e l'ora e la descrizione dell'attività eseguita. Il Registro delle attività dedicato alle operazioni di gestione parcheggio dovrà essere fornito dall'Appaltatore del servizio e dovrà essere consultabile, previa semplice richiesta, dal personale addetto della ASP di Agrigento.

L'Appaltatore dovrà aggiornare costantemente anche la versione elettronica di tale registro delle attività utilizzando l'apposito sistema informativo.

L'appaltatore, prima dell'entrata in funzione del parcheggio, dovrà provvedere all'installazione ed al successivo mantenimento, a propria cura e spese, in prossimità degli accessi e nelle vie adiacenti, di apposita segnaletica stradale di individuazione e di indirizzamento al parcheggio.

L'appaltatore dovrà affiggere un regolamento interno che contenga le principali disposizioni relative al funzionamento del parcheggio e il regolamento contenente le disposizioni per i casi di emergenza. I regolamenti saranno affissi presso tutti gli ingressi per gli automezzi.

L'appaltatore dovrà registrare, sul sistema informativo di gestione dell'appalto, i dati riepilogativi dell'occupazione dei posti auto all'ASP di Agrigento (sia nelle aree dipendenti che nelle aree a pagamento) e dovrà realizzare dei report statistici sulle fasce di occupazione dei parcheggi stessi.

Corrispettivi e aumenti del costo del biglietto

Durante il primo anno contrattuale l'aggiudicatario dovrà applicare un prezzo del biglietto base pari ad € 1,00/h IVA inclusa per gli autoveicoli/motoveicoli e ad € 20/giorno IVA inclusa per i camper/roulotte. Dal secondo anno in poi, per ciascun anno, l'aggiudicatario potrà, a propria discrezione, aumentare il costo dei biglietti di una percentuale, rispetto alla tariffa base, non superiore alla percentuale unica di aumento dichiarata in offerta economica. Ad esempio se l'aggiudicatario ha dichiarato in offerta economica una percentuale unica di aumento annua pari al 15% si potrebbe avere il seguente prospetto:

	I anno	II anno (+10%)	III anno (+12%)	IV anno (+15%)	V anno (+15%)
biglietto autoveicoli/motoveicoli	€ 1,00	€ 1,10	€ 1,12	€ 1,15	€ 1,15
Biglietto camper	€ 20,00	€ 22,00	€ 22,4	€ 23,00	€ 23,00

Per la determinazione del compenso che l'aggiudicatario dovrà corrispondere mensilmente all'ASP di Agrigento si farà riferimento alla percentuale unica royalties (sia per tariffa auto che per tariffa camper) indicata dalla ditta nell'offerta economica e applicata al totale mensile incassato dall'aggiudicatario dalla vendita di biglietti (autoveicoli e camper).

ART. 4 - GESTIONE DEL PERSONALE

Per lo svolgimento dei servizi che forma oggetto del presente appalto, l'Appaltatore dovrà impiegare esclusivamente proprio personale qualificato, regolarmente assunto.

Sarà obbligo dell'Appaltatore formare adeguatamente il personale utilizzato per l'espletamento dei singoli servizi. L'Appaltatore in fase di offerta dovrà indicare l'intervento formativo previsto per le Risorse Umane all'interno della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

Al riguardo l'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalle dimensioni e struttura dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali ed ogni altro adempimento sono a totale carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

Dell'avvenuto adempimento di tali obblighi l'Appaltatore dovrà dar prova, mediante dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., mensilmente, a presentazione fattura.

L'Appaltatore esonera la ASP di Agrigento da ogni responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del contratto sollevando, altresì, da ogni responsabilità l'Amministrazione stessa per eventuali azioni dei dipendenti derivanti da inosservanze del contratto nazionale di lavoro e/o inadempienze.

L'Appaltatore non potrà in nessun modo avanzare pretese relative alla posizione dei propri dipendenti che restano esclusivamente inquadrati nell'organico dell'Aggiudicatario e con rapporto di subordinazione diretto con lo stesso.

L'Appaltatore è obbligato a comunicare con lettera raccomandata la qualifica delle unità di personale risultante dai libri immatricolazione, alla data di assunzione dell'esercizio, così come gli aggiornamenti successivi.

L'Appaltatore è tenuto, a proprie spese, a fornire al proprio personale idonea divisa di lavoro, uniforme, idonei dispositivi di protezione individuale e ogni altro indumento protettivo necessario. Tali indumenti dovranno essere differenziati per tipologia di servizio svolto e dovranno essere necessariamente indossati dalle unità di personale durante i turni di servizio.

Le specifiche delle divise dovranno essere concordate in fase di avvio del servizio tra il *Responsabile dell'Appalto* e il *DEC*.

Sulle divise dovrà essere esposta la tessera identificativa del singolo operatore, riportante i dati identificativi (nome, cognome e numero di matricola) e la foto dell'operatore ed il nome dell'Appaltatore.

Il lavaggio, la manutenzione e la stiratura degli indumenti di lavoro sarà a carico dell'Appaltatore.

Come evidenziato nel capitolo "Regolamento per il controllo delle attività", l'Appaltatore dovrà fornire alla ASP di Agrigento l'organico del personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche e mansioni e delle eventuali sostituzioni e/o nuove assunzioni che si verifichino durante il corso dell'appalto.

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'organizzazione e gestione degli specifici corsi di preparazione e aggiornamento del personale che l'Appaltatore dovrà tenere con cadenza almeno annuale.

La formazione e l'addestramento del personale dovranno avvenire nel rispetto del progetto-offerta e della relativa procedura interna di Sistema Qualità dell'Appaltatore, come dettagliato nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

Tutto il personale impiegato dall'Appaltatore per l'espletamento del Servizio dovrà osservare le norme igieniche vigenti e dovrà sottoporsi, con onere a carico dell'Appaltatore, alle periodiche visite, vaccinazioni ed altre previste dalle vigenti disposizioni e l'Appaltatore dovrà produrre le relative certificazioni.

Il personale dell'Appaltatore dovrà consegnare al proprio superiore ogni oggetto che risulti smarrito e rinvenuto nell'espletamento del servizio. Lo stesso provvederà tempestivamente alla consegna di quanto rinvenuto al responsabile della ASP di Agrigento.

Nello svolgimento del servizio l'Appaltatore eviterà qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività nelle strutture oggetto dell'appalto.

Il personale dell'Appaltatore dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto e dovrà essere di assoluta fiducia e provata riservatezza. L'Appaltatore si impegna a richiamare, sanzionare e, nel del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del DEC, o di un suo delegato, in questo caso saranno impegnative per l'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire durante il periodo contrattuale il rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81 del 09-04-2008, ex- D. Lgs. 626 del 19-09-1994 e s.m.i.).

In sede di offerta le Ditte concorrenti dovranno evidenziare nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" tutte le informazioni relative all'impiego delle unità di personale per l'espletamento del servizio, i profili professionali, le ore impiegate, etc.

L'Appaltatore dovrà consegnare preventivamente al DEC la pianificazione dei turni della settimana successiva, la mancata consegna comporterà l'applicazione della relativa penale.

In fase di avvio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un "Piano Dettagliato di Lavoro", che dovrà essere approvato dalla ASP di Agrigento. Qualsiasi modifica o variazione del Piano dovrà essere concordata in contraddittorio fra le parti.

Nel "Piano Dettagliato di Lavoro" dovrà essere indicata: l'organizzazione, il coordinamento di tutte le attività e la pianificazione temporale delle attività con i relativi luoghi di intervento presso i singoli immobili; in particolare, tale documento potrà essere utilizzato dal DEC della ASP di Agrigento per verificare le specifiche di intervento e la relativa frequenza.

ART. 5 – LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE

La ASP di Agrigento metterà a disposizione dell'Appaltatore nelle sedi oggetto dei servizi del presente appalto, se disponibili, dei locali e/o spazi da utilizzare come spogliatoio, come deposito delle attrezzature e come magazzino dei materiali di consumo.

Tali locali/spazi verranno messi a disposizione dell'Appaltatore in modalità di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto.

Le spese di pulizia dei locali saranno a totale carico dell'Appaltatore intendendo il rateo presente nell'offerta economica già comprensivo di tali oneri.

L'Appaltatore dovrà utilizzare i locali ricevuti in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato all'ART.1 - "Oggetto dell'appalto", e vi avranno accesso solo gli operatori dell'Appaltatore.

L'Appaltatore alla scadenza del contratto dovrà riconsegnare i locali e gli spazi in perfette condizioni di funzionalità e manutenzione.

Un duplicato delle chiavi dei locali sarà custodito dalla Direzione della ASP di Agrigento per poter fronteggiare eventuali situazioni di emergenza ambientale.

ART. 6 – SISTEMA INFORMATIVO DI GESTIONE

Per la gestione di tutti i servizi di cui al presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà dotarsi di un Sistema Informativo dedicato per garantire le seguenti finalità:

- disporre di tutte le informazioni, aggiornate in tempo reale, inerenti ogni singolo servizio;
- ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;
- utilizzare, dove opportuno, la firma elettronica e/o "la posta certificata" ("pec") per la validazione delle attività, procedure e scambio della corrispondenza;
- costituire una banca dati del servizio.

All'interno del Sistema Informativo dovranno essere implementati moduli specifici per ciascuno dei servizi oggetto del presente appalto. Il Sistema Informativo a supporto dei singoli servizi gestirà tutto il flusso operativo del processo e sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, inserendo in detto Sistema Informativo i dati che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:

Servizio integrato di pulizia ed igiene ambientale, gestione rifiuti e manutenzione aree a verde

- Le procedure eseguite;
- I nomi degli operatori dedicati in ogni locale;
- L'orario di esecuzione delle pulizie continuative di base;
- Le date preventive per le pulizie programmate (risanamenti, vetri, disinfezione, derattizzazione, etc.);
- Le date della loro effettiva esecuzione;
- I materiali utilizzati;
- Le schede tecniche di prodotto e sicurezza;
- I mezzi e le attrezzature di dotazione;
- Sistemi di controllo del servizio in oggetto;
- Rilevazione grado di soddisfazione;
- Altre informazioni ritenute utili dalle Parti;

Servizio di raccolta, distribuzione e lavaggio divise per il personale, biancheria piana, confezionata e materasseria

- i formati delle schede di fabbisogno e delle schede di carico;
- i processi di lavaggio e asciugatura e del trattamento, in genere, della biancheria, materasseria, divise;
- le schede tecnico-merceologiche dei saponi e dei detergenti impiegati;

Servizio di Ristorazione Degenti e Mensa Dipendenti

- consentire la prenotazione, gestione e contabilizzazione di pasti, garantendo la più celere e corretta gestione delle prenotazioni;
- consentire a determinati utenti della stazione appaltante l'accesso alle informazioni;
- costituire una banca dati del servizio e degli elaborati vari e statistici che dovranno essere consultabili e/o richiedibili, attraverso il Referente del Servizio nominato dalla stazione appaltante. da parte dell'Ufficio Economato di presidio e/o del Servizio Dietetico della stazione appaltante.

Detto sistema dovrà prevedere la possibilità di inserire, rettificare ed elaborare le prenotazioni, di registrare il numero di pasti effettivamente somministrati, elaborare le diete (da parte del servizio dietetico aziendale del Concedente), i menù, le tabelle, etc.

Nel sistema informativo l'Appaltatore dovrà rendere disponibili e mantenute costantemente aggiornate le informazioni, che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:

- il manuale HACCP;

- le caratteristiche merceologiche;
- le tabelle dietetiche;
- i menù stagionali e temporali;
- le documentazioni, certificazioni, licenze ed autorizzazioni di legge, con particolare riferimento alla rintracciabilità nella filiera alimentare;
- altre informazioni che potranno essere richieste dalla stazione appaltante.

Le funzionalità minime della soluzione applicativa a supporto dei processi di ristorazione che l'Appaltatore dovrà sviluppare sono:

- GESTIONE DEL PIANO QUALITA' (programmazione; progettazione; esecuzione; monitoraggio periodico; controllo dei risultati);
- MONITORAGGIO DEL SISTEMA (cruscotto di gestione di indicatori di processo);
- GESTIONE DELLA MENSA (gestione menù e scelte; registrazione accessi; incasso e contabilizzazione);
- GESTIONE DELLA PREDISPOSIZIONE DEI CARRELLI (stampa etichette per i contenitori; distinte di confezionamento; piano di consegna; cicli di utilizzo; integrazione con carrello per registrazione automatica eventi, compresa temperatura);
- GESTIONE DELLA RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO (report di sintesi e di dettaglio; costo per centro di costo; tariffazione pasto per degente e per utente mensa; fatturazione elettronica);
- GESTIONE DEI MENU' E DELLE DIETE DELLE TABELLE DIETETICHE (costruzione dietetico; gestione ingredienti/prodotti; gestione portate, pasti, stagionalità);
- GESTIONE DELLA PRENOTAZIONE E DELLA SOMMINISTRAZIONE (prenotazione da dietetico; anagrafica degenti e strutture; gestione diete assegnate; gestione singolo pasto o plurigiornaliero; causale somministrazione o mancata somministrazione);
- ANAGRAFICHE (il sistema gestisce localmente o in forma integrata tutte le anagrafiche di base e aziendali).

Servizio di Vigilanza

- le procedure e di protocolli adottati;
- il Piano Qualità in vigore;
- il personale in servizio e la rispettiva ubicazione;
- le ore effettive di servizio, divise per funzione;
- i sistemi di controllo e di autocontrollo ed i relativi risultati.

Il sistema informativo consentirà l'archiviazione e l'elaborazione di tutte le informazioni relative ai servizi erogati ed al patrimonio tecnologico gestito. La raccolta puntuale dei dati di dettaglio, relativi alle singole attività eseguite, permetterà di controllare l'andamento del servizio erogato tramite il calcolo di indicatori prestazionali dell'attività, e di consuntivare le attività svolte.

Il sistema informativo, inoltre, consentirà di identificare gli interventi di miglioramento al fine valorizzare correttamente il patrimonio tecnologico e contenerne i costi di gestione.

Il sistema permetterà la gestione centralizzata, tramite un portale unico, al fine di ottenere la massima condivisione delle informazioni da parte di tutto il personale deputato alla gestione dell'appalto.

Il sistema consentirà in modo semplice ed intuitivo la costruzione di query e report direttamente dagli utenti, senza necessità di intervento di un programmatore.

La periodicità delle attività programmate (gestione e manutenzione impianti, apparecchiature, aree a verde, interventi di pulizia periodica, etc.) sarà gestita dal sistema che dovrà generare automaticamente gli interventi da effettuare (Ordini di Lavoro: manutenzione programmata, visita ispettiva, rinnovo di certificati di idoneità, pulizia periodica, etc.). Per ciascuna delle attività sarà

possibile specificare, oltre alla scadenza, le operazioni che devono essere effettuate, i materiali che devono essere utilizzati, il personale coinvolto al fine di gestirne opportunamente i carichi di lavoro, eventuali altri lavori collegati che devono essere effettuati contestualmente, le procedure di sicurezza che devono essere rispettate, etc.

Il sistema genererà mensilmente, in modo automatico, uno scadenziario che potrà essere gestito, a titolo esemplificativo, al fine di:

- riposizionare le scadenze legate all'attività di manutenzione che cadono temporalmente in un momento di indisponibilità del macchinario;
- riposizionare le attività scadenzate di pulizie periodiche per aree temporaneamente indisponibili;

ART. 7 – OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore si obbliga, nella più ampia e valida forma, a fornire alla Committente i servizi descritti nella documentazione di gara, tenendo presente che, ove non specificatamente indicato, tutti gli oneri si intendono a carico dell'Appaltatore e sono compresi nell'importo forfettario di gara.

L'Appaltatore dovrà utilizzare il Sistema Informativo di gestione come supporto alle attività oggetto dell'appalto. Il *Responsabile dell'Appalto* dovrà garantire la continuità della gestione informatizzata di tutte le attività, in particolare:

- la pianificazione delle attività oggetto del servizio;
- la pianificazione dei turni di lavoro e delle reperibilità aziendali;
- la registrazione degli interventi ordinari e straordinari eseguiti;
- la stampa di report periodici sull'andamento delle attività.

L'Appaltatore si impegna a mantenere, costantemente nel proprio magazzino, un'adeguata quantità di materiali di consumo tali da garantire continuativamente l'effettuazione del servizio secondo le modalità previste nel presente Capitolato Tecnico.

L'Appaltatore potrà organizzare le proprie scorte attrezzando i locali messi a disposizione dalla ASP di Agrigento o in alternativa utilizzare dei magazzini esterni.

L'Appaltatore si impegna altresì a mantenere i macchinari e tutte le attrezzature utilizzate sempre in ottimo stato di manutenzione, conservazione e pulizia.

L'Appaltatore assumerà altresì a proprio carico tutte le spese o i danni conseguenti alla mancata esecuzione dei servizi previsti in capitolato che dovessero dar luogo a contestazioni di violazioni di norme, ivi comprese le spese derivanti da eventuali oblazioni conseguenti alle violazioni contestate.

L'Appaltatore, durante l'esecuzione delle attività di manutenzione e di pulizia, assume l'onere di porre in opera cartelli segnaletici in aree aperte al pubblico che per motivi e cause di diverso genere possono presentare pericolo alla circolazione di pedoni. Ogni qualvolta si effettui il lavaggio dei pavimenti in aree aperte al pubblico, quest'ultime dovranno essere sempre delimitate e segnalate con apposito cartello indicante "*pericolo di scivolamento per pavimentazione bagnata*".

L'Appaltatore riceverà in consegna le chiavi di accesso ai locali ed alle aree, pertanto si renderà responsabile della custodia e conservazione, e si impegna a restituirle alla scadenza del contratto, assumendo tutti gli oneri e responsabilità conseguenti alla perdita, sottrazione, deterioramento, mancata restituzione o scorretto utilizzo.

Eventuali costi di parcheggio sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 8 – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, CONTROLLI E PENALITÀ

Sono interamente a carico dell'Appaltatore tutte le responsabilità inerenti la gestione dei servizi, ivi compresa quella del buon funzionamento delle attrezzature e delle apparecchiature adoperate. L'Appaltatore sarà, inoltre, responsabile di ogni eventuale infortunio del proprio personale addetto. Sarà obbligo dell'Appaltatore informare e formare opportunamente il proprio personale sui rischi e

sulla corretta esecuzione delle attività, comunque secondo quanto prescritto dalle leggi e normative vigenti.

Durante la vigenza contrattuale la ASP di Agrigento ha la piena facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza dei servizi oggetto dell'Appalto con il presente Capitolato Tecnico, con le normative vigenti in materia e con il livello qualitativo offerto in sede di gara.

La vigilanza ed i controlli sulla gestione del servizio non sollevano l'Appaltatore dalla propria responsabilità che rimane comunque intera ed assoluta.

Le attività contestate dalla ASP di Agrigento in occasione dei controlli, dovranno essere immediatamente eseguite dall'Appaltatore a propria cura e spese. In caso di mancata esecuzione, oltre alle penali, non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

Rimane in ogni caso riservato alla ASP di Agrigento il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA ASP DI AGRIGENTO

Restano esclusi dagli oneri dell'Appaltatore ed a carico, perciò, della Stazione Appaltante:

- la corresponsione dei contributi legali (ove dovuti) agli Enti di Prevenzione preposti, qualora i contributi non riguardino collaudi e nulla-osta per i lavori contrattuali;
- la corresponsione dei contributi dovuti agli Enti di Verifica, Organismi Notificati, etc. per l'effettuazione di verifiche ispettive periodiche;

ART. 10 – REGOLAMENTO PER IL CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ

L'Appaltatore dovrà adottare il seguente Regolamento di Controllo delle Attività che prevede l'emissione dei seguenti documenti da inviare alla ASP di Agrigento:

- report settimanale preventivo dei turni nominativi del personale distinti per sito ed attività di riferimento, degli interventi programmati per ogni struttura e delle attività periodiche programmate, da trasmettere al DEC;
- entro il giorno 10 del mese successivo, una nota riepilogativa sulle attività del mese di riferimento contenente:
 1. il nome del sito oggetto dell'attività;
 2. le attività erogate relative a tutti i servizi appaltati;
 3. l'eventuale aggiornamento del patrimonio edilizio ed impiantistico;
 4. la pianificazione degli interventi programmati per il mese successivo;
 5. report di riepilogo relativi alla registrazione di tutti gli interventi eseguiti;
 6. il totale delle chiamate ricevute per interventi in urgenza con evidenza dei tempi di intervento e di risoluzione degli interventi;
 7. l'elenco nominativo dei dipendenti con evidenza dei turni di lavoro svolti;
 8. il totale delle ore di lavoro effettuate;
 9. la contabilizzazione delle attività;
 10. report sull'andamento dell'attività.
- comunicazione del personale adibito alla gestione dell'appalto presso la ASP di Agrigento;
- comunicazione dei nominativi del personale neo-assunto, insieme all'attestazione della formazione eseguita;
- le fatture emesse relative al servizio, dovranno essere necessariamente accompagnate dalla lista delle unità di personale che hanno svolto i servizi in oggetto presso le sedi dell'Aeroporto con attestazione/autodichiarazione del regolare versamento dei contributi INPS e INAIL a favore delle stesse unità di personale.

Le modalità di controllo ed il relativo sistema di reporting potranno comunque essere proposte dal Concorrente in sede di gara, nella sezione relativa al Sistema Informativo di Gestione, all'interno della "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

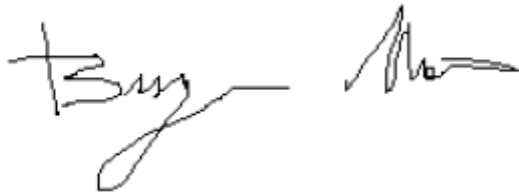
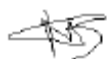
La ASP di Agrigento si riserva, inoltre, la facoltà di effettuare sopralluoghi e tutti i controlli che riterranno necessari, per verificare l'attuazione delle procedure indicate nel "Piano Dettagliato di Lavoro", la correttezza del servizio svolto, il decoro del personale e l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato Tecnico.

I controlli si riferiranno anche agli standard qualitativi e quantitativi che l'Appaltatore avrà descritto in sede di offerta nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio".

Resta inteso che la ASP di Agrigento potrà procedere con controlli a campione sulle presenze giornaliere in base ai turni trasmessi dall'Appaltatore presso tutte le sedi oggetto dell'Appalto.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di precisare alla ASP di Agrigento, in qualsiasi momento venga richiesto, quale orario e quale unità lavorativa è stato affidato il singolo servizio.

Gli organi competenti potranno procedere con controlli a campione sulle attività svolte dall'Appaltatore. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di accedere in qualsiasi orario, previa richiesta all'Appaltatore, ai locali deposito/magazzino per controllare lo stato di manutenzione e verificare il funzionamento dei macchinari alla presenza dell'incaricato dell'Appaltatore.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Bry' followed by a stylized flourish.A small handwritten signature or mark in the bottom right corner, possibly '45'.