



Data di pubblicazione: 18/07/2018

Nome allegato: All. 2. B Capitolato Tecn. Lotto2.pdf

CIG: 7570364DFD (Lotto1); 7570374640 (Lotto2);

Nome procedura: Procedura aperta in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016, suddivisa in 2 lotti, volta all'affidamento della «Gestione in global service delle Case albergo di Monteporzio Catone (RM), lotto 1 e di Pescara, lotto 2»

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Acquisti e Appalti

CENTRALE ACQUISTI

Allegato 2 B al Disciplinare di Gara

CAPITOLATO TECNICO

Casa albergo di Pescara, lotto 2

***Procedura aperta in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 60, del
D.Lgs. n. 50/2016, suddivisa in 2 lotti, volta all'affidamento della
«Gestione in global service delle Case albergo di Monteporzio
Catone (RM), lotto 1 e di Pescara, lotto 2»***

Via Ciro il Grande, n. 21 – 00144 Roma

tel. +390659054280 - fax +390659054240

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

SOMMARIO

PREMESSA	3
1 OGGETTO DELL'APPALTO	3
2 DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO	3
3 CONTATTI	5
4 DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO	6
5 CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DELLE AREE -	6
6 PRESTAZIONI RICHIESTE AL SOGGETTO AGGIUDICATARIO	7
6.1 Servizi alberghieri di pulizia, lavanderia e guardaroba	7
6.1.a) Servizi alberghieri di pulizia, caratteristica dei locali	7
6.1.b) Servizio di lavanderia e guardaroba	19
6.2. Servizi di ristorazione	22
6.3. Attività di manutenzione ordinaria	29
6.3.a) Attività di manutenzione ordinaria degli edifici	31
6.3.b) Ulteriori attività di manutenzione su arredi e beni mobili	31
6.3.c) Attività di manutenzione del verde	31
6.4. Attività di manutenzione ordinaria degli impianti, degli edifici e del mobilio	35
<i>Attività di manutenzione degli ascensori e montacarichi</i>	36
7 ULTERIORI OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO	37
7.1 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario in materia di sicurezza	37
7.2 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario relativi al personale impiegato	38
7.3 Sciopero e sospensione del servizio	41
8 ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO	41
9 AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI	42
10 LIVELLI DI SERVIZIO	42
11 VERIFICHE E CONTROLLI	45
12 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	45
13 DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'APPALTATORE	45
14 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE	46
15 SPESE DI GESTIONE	47
16 DISPOSIZIONI FINALI	47

PREMESSA

Presso la Casa Albergo di Pescara sono ospitati anziani autosufficienti per l'intero arco dell'anno.

Gli ospiti usufruiscono di una pluralità di servizi, di natura socio-assistenziale, tra cui attività ludico- ricreative, assistenza medico-infermieristica, ecc.

E' presente altresì un servizio di centralino, portineria e guardiania anche notturna.

Presso i locali della Struttura possono peraltro svolgersi attività varie, anche pubbliche, manifestazioni, etc..

1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione "*global service*" dei servizi relativi al soggiorno dei pensionati INPS –Gestione Dipendenti Pubblici - e i pensionati di altri Enti o Amministrazioni Pubbliche iscritte al Fondo Credito e Attività Sociali per effetto del DM 7 marzo 2007, n. 45 e loro coniugi conviventi presso la Casa Albergo "La Pineta" di Pescara sita in Via Palizzi, 9 - CAP 65129.

I servizi del presente appalto (da garantire indipendentemente dal numero degli Ospiti presenti) sono i seguenti:

- prestazioni principali:
 - pulizia degli spazi comuni e delle camere (sia occupate che libere), rifacimento letti;
 - lavanderia e guardaroba;
 - ristorazione;
- prestazioni secondarie:
 - manutenzione ordinaria degli edifici e delle aree annesse, ivi compresa la manutenzione del verde, nonché ogni altro ulteriore intervento di manutenzione su arredi e beni mobili;
 - manutenzione ordinaria degli impianti (elettrico, antincendio, idrico/termico/ sanitario), ivi compresa la manutenzione degli ascensori e dei montacarichi, nonché dell'acquario.

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

2 DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

La base d'asta per il periodo di affidamento triennale dell'appalto, calcolato sulla base della massima ricettività della struttura (n. 119 ospiti), è pari ad € 6.342.686,16, IVA esclusa, più IVA pari a € 1.395.390,96 per un totale di € 7.738.077,12.

Il valore globale dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo per un periodo massimo di 12 mesi, è pari ad € 8.456.914,88 IVA esclusa.

La ricettività della Casa è di n. **119** ospiti.

Nella Casa sono complessivamente utilizzabili n. **112** camere con servizi igienici dedicati, così suddivise: n. **95** singole, n. **2** per disabili, n. **12** doppie e n. **3** per il personale di assistenza.

Per completezza di informazione si rappresenta che al personale di assistenza è stata dedicato un locale ex ambulatorio e che nella Casa non soggiornano ospiti non autosufficienti; pertanto non si rilevano stanze attrezzate per disabili.

Le variazioni in aumento o diminuzione del numero degli ospiti rispetto al dato storico, non possono comportare pretese in ordine alla separata remunerazione di servizi a corpo.

Nel caso in cui nel corso dell'affidamento si dovessero presentare una variazione in diminuzione del numero degli ospiti fino al 70%, per eventi imprevisti, per riduzione delle richieste da parte degli utenti, per esecuzione di lavori di manutenzione straordinaria che impediscono la piena utilizzazione della Struttura, viene riconosciuto alla ditta aggiudicataria un rimborso giornaliero del prezzo unitario giornaliero per i servizi di ristorazione pari alla tariffa pro capite giornaliera offerta in sede di gara moltiplicata per il 10% della media (arrotondata per eccesso o per difetto) delle presenze nella Struttura negli anni 2015-2016-2017.

L'importo complessivo presunto tiene conto di tutti i servizi oggetto del presente appalto come specificati all'articolo 1.

Il Servizio, complessivamente inteso, verrà remunerato come segue:

Descrizione	Valore in Euro (IVA esclusa)
Tariffa pro-capite giornaliera (servizio di ristorazione; fino a max n. 119 ospiti)	29,00
Servizi a canone mensile (servizi di pulizia quotidiana degli spazi comuni, delle camere e rifacimento letti; pulizia quindicinale delle camere libere; lavanderia e guardaroba; manutenzione ordinaria degli edifici e delle aree annesse e manutenzione del verde, degli arredi e beni mobili; manutenzione ordinaria degli impianti)	73.015,07

- con riferimento al servizio di ristorazione, a misura e nei limiti dell'importo massimo e non superabile, sulla base del numero di pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento nei confronti degli ospiti effettivamente presenti nella struttura e che concretamente usufruiscono del servizio di ristorazione, prendendo in considerazione la tariffa pro-capite giornaliera offerta dall'Appaltatore nell'ambito della presente procedura (di seguito anche la «Tariffa Giornaliera»);

- con riferimento a tutti gli altri servizi oggetto di Appalto, sulla base di un canone mensile comprendente, qui a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i servizi di pulizia quotidiana degli spazi comuni, delle camere e rifacimento letti; pulizia quindicinale delle camere libere; lavanderia e guardaroba; manutenzione ordinaria degli edifici e delle aree annesse, ivi compresa la

manutenzione del verde, nonché ogni altro ulteriore intervento di manutenzione su arredi e beni mobili; manutenzione ordinaria degli impianti (elettrico, antincendio, idrico/ termico/ sanitario), ivi compresa la manutenzione degli ascensori e dei montacarichi, determinato dall'offerta economica dell'operatore, il cui valore prescindere dal numero di ospiti effettivamente presenti presso la Casa Albergo dell'Istituto e che pertanto resterà invariato per l'intera durata del contratto (di seguito anche «Canone Onnicomprensivo»).

Tutti i servizi e le prestazioni oggetto dell'appalto sono dettagliatamente descritti nel seguente art. 6.

Categoria e descrizione del servizio:

Descrizione del servizio	Categoria (cpv)
Servizi alberghieri e di ristorazione - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	55100000-1 - 55300000-3
Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione - Servizi di manutenzione di ascensori	50880000-7 - 50750000-7
Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici	50700000-2

Dati storici delle presenze medie ospiti degli ultimi 3 anni:

- anno 2015: **88**;
- anno 2016: **89**;
- anno 2017: **74**;

3 CONTATTI

Denominazione Ufficiale:

INPS - ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Sede: via Ciriaco De Mita 21, 00144 - Roma (EUR)

Telefono: +39-06/59054280

Fax: +39-06/59054240

Indirizzo posta elettronica: centraleacquisti@inps.it

PEC: centraleacquistiinps@postacert.inps.gov.it

Profilo di Committente: www.inps.it – Aste Gare e Fornitori - Gare - Bandi di gara - In corso-

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Marina Trasi.

Direzione Centrale Acquisiti e Appalti, via Ciriaco De Mita 21 (piano 11°), 00144 - Roma-

Tel.+39 06 59054280

Fax. +39 06 59064240

e-mail: centraleacquisti@inps.it

Determina a Contrarre: RS/330/2018 del 16/07/2018

Codice Identificativo Gara (CIG): 7570374640

INPS – Casa-Albergo ex Inpdap “La Pineta” via Filippo Palizzi n° 9, c.a.p. 65129, Pescara,

tel. 085 61620 /fax 085 693659

e-mail: CasaAlbergoLaPineta.Pescara@inps.it

4 DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di 36 mesi dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'Istituto ha facoltà di ripetizione dei servizi analoghi fino ad un massimo di 12 mesi, ai sensi dell'art.63, comma 5, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Sarà facoltà dell'Istituto, alla scadenza del contratto, in ragione del principio di continuità dell'azione amministrativa, provvedere ad una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario ad espletare la nuova procedura di gara, nelle more del reperimento di un nuovo contraente.

Durante tale proroga l'appaltatore, sarà tenuto a garantire la prosecuzione del servizio alle stesse condizioni tecniche ed economiche previste nel presente Capitolato.

5 CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DELLE AREE -

SUPERFICI CONVENZIONALI OGGETTO DEI SERVIZI RICHIESTI

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

Tipologia Area	Tipologia Ambiente		Superficie
Tipologia A - Rif. Scheda n° A2 e A3 dell'allegato 2-bis al Capitolato Tecnico	Padiglione "A"	Camere	1.017,00 mq
		Verande	216,00 mq
		relativi corridoi e salottini	387,00 mq
	Padiglione "B"	Camere	1.047,00 mq
		Verande	177,00 mq
		relativi corridoi e salottini	393,00 mq
	Padiglione "C"	Camere	392,00 mq
		Verande	146,00 mq
		relativi corridoi e salottini	192,00 mq

Tipologia B – Rif. Scheda n° A1, A3, A4, A5 dell'allegato 2-bis al Capitolato Tecnico	Uffici, infermeria, relativi saloni e corridoi, Sala Conferenze, Soggiorno sala Bar – T.V. Atrio, verande. Attività comuni, Palestra	1.596,00 mq
	Tre unità immobiliari già destinate ad alloggio Direttore; alloggio del custode; piccola foresteria; balconi e terrazzi	173,00 mq (gli alloggi); 98,88 mq (balconi e terrazzi)
Tipologia C - Rif. Scheda n° A6 dell'allegato 2-bis al Capitolato	Scale e scale di emergenza, corridoi del sottotetto, spogliatoi personale	571,00 mq
Tipologia D - Rif. Scheda n° A7 dell'allegato 2-bis al Capitolato Tecnico	Aree esterne solo marciapiedi e calpestabili di riferimento all'ingresso principale ed al perimetro della struttura, box carraia	900,00 mq

6 PRESTAZIONI RICHIESTE AL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario provvederà a fornire a propria cura e spese i servizi indicati nei paragrafi che seguono.

6.1 Servizi alberghieri di pulizia, lavanderia e guardaroba

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento presso la Casa Albergo delle prestazioni alberghiere di pulizia, lavanderia e guardaroba allo stesso affidate, assimilabili ad un servizio di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

6.1.a) Servizi alberghieri di pulizia, caratteristica dei locali

Superfici convenzionali oggetto del servizio di pulizia

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

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

L'orario giornaliero sarà articolato nell'ambito dell'offerta tecnica. in un piano di lavoro da approvarsi dall'INPS, che tenga conto degli interventi richiesti con le diverse frequenze.

Aree e locali

- Uffici (locali arredati con mobili in legno e/o plastici e metallici, con quadri, tendaggi, tappeti, suppellettili, lumi. In tali locali sono presenti apparecchiature per ufficio, quali sistemi di personal computer, stampanti, scanner, fax, fotocopiatrici, etc., normalmente completi di aree comuni e servizi igienici ad uso esclusivo dei medesimi uffici)
- Camere e alloggi (camere singole e matrimoniali arredate con mobili in legno e/o plastici e metallici e tendaggi, per il soggiorno e pernottamento degli anziani ospiti pensionati ex INPDAP, completi di aree comuni - corridoi, scale, pianerottoli, etc.- e servizi igienici -bagni, docce, lavabi e relativi locali di accesso-, ad uso esclusivo del singolo alloggio)
- Saloni e corridoi (locali adibiti all'intrattenimento e al tempo libero; variamente arredati, prevedono, inoltre alla presenza di varie apparecchiature quali televisori, impianti di riproduzione, videoregistratori, etc., anche suppellettili varie, quali tavoli, sedie, poltrone, divani, tappeti, quadri, tendaggi, lampadari, etc.. Normalmente sono completi di servizi igienici);
- Sale teatro e polifunzionali, soggiorno, Cappella Sala Bar e TV, atrio (locali adibiti ad ospitare rappresentazioni teatrali, spettacoli, convegni, conferenze, stages, riti religiosi, ecc.. Sono variamente arredati secondo la destinazione d'uso. Normalmente sono completi di servizi igienici);
- Palestra e aree comuni (locali adibiti ad attività varie e in particolare all'attività atletico/sportiva, variamente arredati e attrezzati)
- Magazzini, scale e scale di emergenza, corridoi del sottotetto, spogliatoi del personale, locale docce e bagni;
- Aree esterne (marciapiedi, cortili e calpestabili di riferimento all'ingresso principale ed al perimetro della struttura, box di posto guardiania all'ingresso principale etc.).

Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione dei servizi di pulizia dei locali, delle aree e delle dotazioni di mobili, macchine ed arredi ivi esistenti per il periodo di seguito indicato e da effettuarsi con l'osservanza delle norme di seguito riportate, di quanto previsto nell'allegato 2.2 B al presente Capitolato Tecnico, delle norme di igiene e sanità vigenti in materia, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalle Imprese di Pulizia anche se Soci di Cooperative.

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

La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di presunzione di conformità. Le stazioni appaltanti accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Il servizio oggetto del presente appalto comprende le seguenti prestazioni ed in genere, tutte le operazioni necessarie per la pulizia a perfetta regola d'arte degli spazi, dei locali, degli impianti, scale, pianerottoli e di quanto altro pertinente lo

stabile sede della Casa Albergo con la frequenza indicata nelle schede allegate e con le modalità nel seguito indicate:

- pulizia, spazzatura e lavaggio delle superfici orizzontali interne ed esterne,
- pavimenti, rampe di scale, ascensori, davanzali, porte, finestre, radiatori, etc.;
- pulizia delle pavimentazioni tessili, dei tappeti e degli zerbini, mediante battitura e aspirazione elettromeccanica;
- scopatura a umido delle pavimentazioni non tessili, con attrezzature apposite;
- pulizia dei vani e delle fosse degli impianti elevatori;
- lavaggio e lucidatura a macchina e con prodotti specifici dei pavimenti in marmo, gres porcellanato, ceramica, PVC;
- lavatura ed eventuale protezione di pavimentazioni tipo linoleum e in legno, con tecniche e prodotti specifici alla loro natura;
- pulizia e disinfezione di apparecchiature igienico sanitarie (W.C., lavabi, bidet, vasche, docce, specchi, armadietti, etc.), con specifici prodotti germicidi e deodorante;
- pulizia a fondo e lucidatura degli elementi metallici, maniglie, zoccoli, targhe, cornici, piastre, con prodotti idonei al tipo di elemento da pulire;
- lavatura a fondo di tutti i rivestimenti in piastrelle, con prodotti igienizzanti e deodoranti;
- predisposizione e svuotamento cestini rifiuti speciali; svuotamento dei cestini, dei posacenere, etc.; raccolta dei rifiuti e loro deposito negli appositi contenitori predisposti dal servizio pubblico di smaltimento;
- sostituzione carta igienica, saponette;
- pulizia degli arredi, (mobili, poltrone delle sale, dei corridoi, degli uffici, etc.) e delle suppellettili;
- rifacimento quotidiano letti con cambio lenzuola e sostituzione asciugamani per tutti gli ospiti anziani e per le camere loro assegnate;
- lavaggio di tutte le vetrate del fabbricato, delle finestre e tapparelle;
- pulizie di fine stagione;
- lavaggio generale e riordino di tutti i locali oggetto dell'appalto nonché di pareti, soffitti, lampadari, armadi, spogliatoi;
- spolveratura esterna e accurata di tutti gli arredi, su mobili, scrivanie, soprammobili, quadri, mobiletti, condizionatori, ringhiere scale, personal computer e relative tastiere e stampanti; tutto quanto altro necessario per dare i locali perfettamente igienizzati ed i pavimenti perfettamente lucidati;
- disinfezione di tutti gli apparecchi telefonici, tastiere, personal computer e similari, con sistema adeguato alle tecnologie esistenti;
- rimozione in caso di necessità del guano di piccione con successiva disinfezione delle aree interessate;
- smontaggio, lavaggio, stiratura e rimontaggio di tutti i tendaggi presenti nella Struttura (camere e spazi comuni)
- deblattizzazione, derattizzazione, disinfestazione contro scarafaggi, formiche e blattella germanica nonché disinfestazione contro le zecche dei piccioni, le mosche e le zanzare, sia all'interno che all'esterno della Casa Albergo.

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

La Ditta dovrà assicurare le prestazioni indicate nell'allegato 2-*bis* al presente Capitolato Tecnico.

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

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

L'Istituto deve pertanto intendersi esonerato da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operai dell'Appaltatrice, nonché danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio.

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

Il servizio di pulizie e riassetto giornaliero delle stanze, indipendentemente dal numero totale di ospiti presenti presso la struttura dovrà terminare entro le ore **12,30** di ogni giorno.

Definizioni servizio di pulizia

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

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

Modalità di espletamento del servizio di pulizia

Il servizio sarà espletato secondo le modalità che seguono:

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

Saranno sottoposti alle operazioni di:

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

TAPPETI E ZERBINI -TENDE ESTERNE DELLE CAMERE DEGLI OSPITI

Battitura a fondo dei tappeti e degli zerbini da eseguirsi all'esterno dei fabbricati fino all'asportazione della polvere e dello sporco e lavaggio al bisogno;

Tende da lavare e trattare con i prodotti adeguati come previsto nella scheda tecnica e comunque due volte all'anno con smontaggio e rimontaggio nelle apposite sedi.

SERRAMENTI E PARETI A VETRI E/O LAMINATO PLASTICO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

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

SERRAMENTI ED INFISSI METALLICI ED IN LEGNO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- spolveratura delle parti in legno e delle maniglie con panni imbevuti di liquido antistatico;

- lavaggio con spugne strizzate in soluzione di acqua e detersivi neutri sgrassanti;
- asciugatura con panni morbidi e per il resto come descritto.

SERVIZI IGIENICI, DOCCE ED APPARECCHI SANITARI.

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

MOBILI ED ARREDI E/O PARETI IN LEGNO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

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

RIMOZIONE RIFIUTI

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

I rifiuti asportati dai cestini getta-carta, dalla vuotatura dei posacenere, dai contenitori porta-rifiuti e le spazzature di risulta dalle operazioni di pulizia saranno raccolti in sacchi "a perdere" sistemati su carrelli mobili porta-sacco, appositamente attrezzati, muniti di ruote piroettanti e gommate in modo da non arrecare danno ai pavimenti; i carrelli saranno pure muniti di protezioni idonee per non arrecare danni, negli eventuali impatti, alla pareti ed agli stipiti delle porte. I sacchi a perdere contenenti i rifiuti suddetti verranno ben chiusi con appropriate legature e depositati nei contenitori ubicati nei punti di raccolta appositamente predisposti dalla N.U. Comunale, in prossimità della struttura.

VETRI E INFISSI

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

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

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

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

SERVIZI PER SUPERFICI SCOPERTE

E' il servizio riguardante la pulizia degli spazi esterni (viali, marciapiedi perimetrali, cortili, area di rispetto "Gazebo" dirimpettaia dell'ingresso principale, posto di accesso alla carraia principale) esclusa solamente la manutenzione delle aree a verde, e consiste nelle seguenti prestazioni:

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

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

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

Il servizio prevede, secondo le necessità che possono presentarsi, l'applicazione di diserbanti per prevenire crescita di erba lungo i marciapiedi dei viali, sgombero della neve e successivamente spargimento di sale sui passaggi pedonali ed aree antistanti gli ingressi.

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

RIFACIMENTO LETTI

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

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

Materiali impiegati

I materiali impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità), e ai requisiti previsti dal presente Capitolato e dall'allegato 2-bis al medesimo. Le modalità di esecuzione degli interventi di disinfezione, esplicitamente richiesti dalle Direzioni, dovranno essere concordate con le stesse.

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'impresa appaltatrice per le pulizie ordinarie, devono essere conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.1 "Specifiche tecniche" del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito

<http://www.minambiente.it>.

A tal fine L'offerente deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell'impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A dei CAM, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. L'aggiudicatario provvisorio, per i prodotti non in possesso dell'etichetta ecologica Ecolabel, dovrà presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità dei prodotti detergenti ai criteri ambientali minimi.

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n."

b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n.".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati"" del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

A tal fine Il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato B dei CAM. L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>., dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti. L'Istituto potrà richiedere all'aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati nel punto 6.2 del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

I prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti si intendono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati "superconcentrati". Per "prodotti superconcentrati" si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso. I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Queste categorie di prodotti debbono

essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati"" del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

A tal fine il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato B del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>. Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni. L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti. L'Istituto potrà richiedere all'aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno o più dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati nel punto 6.2 del DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

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

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

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

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

- acido cloridrico;

- acido muriatico;
- ammoniacca.

L'Istituto si riserva di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

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

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

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

L'aggiudicatario non potrà utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante e/o profumante.

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

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

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

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

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

In particolare è vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne che su richiesta specifica dell'Istituto).

Prima dell'inizio dell'esecuzione del Servizio è fatto obbligo all'aggiudicatario di fornire copia del certificato di conformità e della scheda tecnica dettagliata dei macchinari che intende impiegare. Su tutta l'attrezzatura di proprietà dell'aggiudicatario utilizzata all'interno delle strutture dell'Istituto, inoltre, deve essere applicato un contrassegno indicante la ragione sociale dell'aggiudicatario stesso.

L'INPS si riserva in ogni caso la facoltà di proibire l'uso di prodotti e di macchinari che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone, agli immobili, all'arredo.

In caso di violazione della proibizione debitamente accertata e contestata

formalmente all'appaltatore, ove questi non provveda entro 24 ore dalla contestazione ad eliminare le cause che hanno formato oggetto della contestazione, l'Istituto provvederà ad applicare una penale.

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

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

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

Sono a carico della Società aggiudicataria la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali adibiti al servizio di ristorazione.

Nell'ambito del servizio di ristorazione la Società aggiudicataria fornirà tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

In tutti i luoghi interessati al servizio e nella cucina saranno forniti, da parte della Società aggiudicataria, i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per l'utilizzo di queste ultime, nel rispetto di quanto previsto al paragrafo precedente, nonché dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

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

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

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

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

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

La Società appaltatrice dovrà dichiarare di essere in possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario relativi al servizio di pulizia

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

- 1) divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- 2) conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008, tessere di riconoscimento e distintivi;
- 3) contenitori e sacchi per raccolta differenziata dei rifiuti urbani. Tali contenitori rimarranno in possesso della Stazione Appaltante alla scadenza contrattuale;
- 4) materiali di pulizia: detersivi, detergenti, disincrostanti, cere antisdrucchiolevoli (dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi); essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e la sanificazione e dovranno rispettare i requisiti indicati al precedente art. 6.1 a) del presente Capitolato Tecnico;
- 5) tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie;
- 6) la Ditta aggiudicataria deve altresì provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno;
- 7) alla raccolta con mezzi idonei dei rifiuti e al loro trasporto nel luogo destinato alla pubblica raccolta;
- 8) al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per qualsiasi tipologia di prestazione, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici, non pulibili dall'interno;
- 9) alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

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

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

60 Ore di lavoro minime giorno, comprese le Festività – servizio pulizia 40 ore per spazi individuali e rifacimento letti; 20 ore per spazi comuni).

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

Modifica dell'entità delle superfici

L'Istituto si riserva la facoltà di modificare l'entità delle superfici, nei limiti di quanto

previsto nello schema di Contratto.

Per la determinazione delle superfici si terrà conto delle tabelle analitiche redatte dall'Amministrazione.

L'Istituto si riserva la facoltà di modificare l'entità delle superfici, qualora, per sopravvenute esigenze, si verifichi la necessità di:

- a) estendere il servizio di pulizia anche a locali e/o aree non contemplati dall'art. 5;
- b) aumentare le aree e/o le superfici;
- c) diminuire le aree e/o le superfici (per chiusura anche temporanea di locali, di intere parti degli immobili o della intera struttura);
- d) variare la destinazione d'uso dei locali,
- e) revocare temporaneamente o definitivamente i servizi di pulizia di locali e/o aree;
- f) interrompere completamente o ridurre parzialmente il servizio in determinati periodi (vacanze estive, natalizie, pasquali) e comunque in qualunque momento e senza necessità di particolari giustificazioni.

Tutte le variazioni alle superfici contrattuali sia che abbiano carattere definitivo che temporaneo saranno comunicate e risolte con ordini di servizio. Per la determinazione delle superfici valgono le tabelle analitiche redatte dall'Amministrazione.

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

6.1.b) Servizio di lavanderia e guardaroba

L'appalto ha per oggetto il servizio di lavanderia, ad acqua ed a secco (o con tecniche equipollenti), dei capi di biancheria personale intima, oltre a camicie e polo. Si vuole, con biancheria intima, riferirsi a: calzini, mutande, canottiere, reggiseni, fazzoletti, pigiami (sopra, sotto, da notte), camicie da notte, degli ospiti.

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

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

L'appalto comprende inoltre, in aggiunta a quanto sopra, il noleggio completo di biancheria piana da camera (lenzuola, traverse, federe, tappetini bagni, asciugamani viso, telo bagno, asciugamani ospite etc.) e biancheria piana della sala ristorante (tovaglie, tovaglioli e porta tovaglioli) che si rendesse necessario ad integrazione di quanto disponibile. Sanificazione materassi e cuscini con cadenza bimestrale per i cuscini ed a necessità per i materassi.

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

Il servizio non può essere interrotto. In caso di guasti o di altra causa impeditiva, anche di forza maggiore, il servizio dovrà essere comunque svolto; a tal fine è necessario che venga rilasciata specifica dichiarazione a seguito dell'aggiudicazione, attestante che la ditta concorrente abbia la disponibilità di uno stabilimento alternativo proprio o di altra ditta regolarmente autorizzata per supplire al temporaneo fermo delle attrezzature, e ciò senza aggravio di spese per l'INPS, inclusi gli eventuali costi di trasporto.

La Ditta dovrà dunque assicurare:

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

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

Modalità di espletamento del servizio lavanderia e guardaroba

Il servizio di lavanderia è svolto all'esterno della Struttura sociale e sarà espletato completamente con attrezzature e in locali idonei e con mezzi e personale della Ditta stessa. Il trasporto dei capi da lavare ed ogni altro onere connesso ad una corretta fornitura del servizio nel suo complesso farà carico alla Ditta appaltatrice, ivi compresa la predisposizione degli appositi carrelli per il ritiro e la consegna dei capi di biancheria intima e da camera presso le stanze degli Ospiti e presso gli altri locali (per biancheria piana, ecc.) all'interno della struttura.

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

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

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

- i capi di abbigliamento e la biancheria sporca saranno ritirati a cura del personale dell'appaltatore, presso apposito locale, suddivisa per tipologia (biancheria piana, abbigliamento, etc.), previo conteggio dei capi e firma di apposita bolla in contraddittorio con l'utenza o con il personale di controllo INPS;
- il ritiro della biancheria dovrà avvenire da parte del personale addetto il giorno

di venerdì mattina con il ritiro e controllo della biancheria sporca in appositi sacchetti numerati con l'aggiunta di una lista di presentazione firmata dall'ospite;

- la biancheria dovrà essere trattata in maniera differenziata a seconda del grado di sporco e del tipo di tessuto, seguendo le istruzioni indicate dal fabbricante, al fine di evitarne il logorio e/o l'infeltrimento;
- l'asciugatura non deve lasciare un tasso di umidità residuo superiore al 4%, poiché l'umidità può essere causa di contaminazione rapida e di produzione di cattivi odori;
- per i pezzi trasportati il confezionamento dovrà essere effettuato con film termoretrato, al fine di garantire la protezione durante le fasi della necessaria manipolazione ed in generale nei confronti dell'ambiente circostante.

Per i capi irrimediabilmente danneggiati per usura la ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione al Direttore dell'esecuzione o suo delegato.

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

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

La Ditta risponderà di eventuali danni provocati sia alle coperte e copriletti forniti dall'Istituto, sia alla biancheria e/o ai capi di biancheria di proprietà degli Ospiti della Casa Albergo, e ad esclusivo carico ed onere della Ditta.

La ripetizione delle prestazioni contestate avverrà nel più breve tempo possibile e ad esclusivo carico ed onere della Ditta.

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

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

In caso di violazione della proibizione debitamente accertata e contestata formalmente all'appaltatore, ove questi non provveda, entro 24 ore dalla contestazione ad eliminare le cause che hanno formato oggetto della contestazione, l'Istituto provvederà ad applicare una penale.

Servizio guardaroba

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

- lunedì tutti e due gli addetti **dalle ore 09.00 alle ore 14.00** dal martedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00
- 1° addetto/a **dalle ore 09.00 alle ore 13.00**
- 2° addetto/a **dalle ore 10.00 alle ore 14.00**
- Il sabato e la domenica un/a solo addetto/a **dalle ore 09.00 alle ore 12.00**

Il responsabile dell'appaltatore seguirà le attività nella loro esplicazione e problematica. Il servizio dovrà garantire:

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

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

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

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

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

L'appalto comprenderà inoltre, in aggiunta a quanto sopra, il noleggio completo della biancheria piana da camera (lenzuola per letto singolo e/o matrimoniale avente il lenzuolo sotto con gli angoli, traverse, federe, coperte, asciugamani in spugna (viso, telo bagno, asciugamani ospite etc.).

6.2. Servizi di ristorazione

Categoria e descrizione del servizio

Presso La Casa Albergo "La Pineta" in favore degli ospiti: servizi di ristorazione collettiva, con formula "pensione completa" Categoria di Servizi N. 17 - N° di riferimento CPC 64, CPV 55300000-3 (Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti).

Si ribadisce che presso la summenzionata Struttura, durante l'intero corso dell'anno, sono ospitati anziani autosufficienti, pensionati ex Inpdap e loro coniugi

conviventi.

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

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

Caratteristiche tecniche del servizio richiesto

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

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

Il gestore deve impegnarsi ad effettuare il servizio alle condizioni, norme, prescrizioni e patti contenuti nel presente Capitolato e nell'allegato 2-ter al medesimo, che ne fa parte integrante.

Il gestore è tenuto a rispettare il calendario per la stagionalità (inverno, primavera, estate ed autunno), festività nazionali e tradizionali (24 dicembre, 31 dicembre, 8 marzo, 19 marzo, Festa della mamma, 15 agosto, 2 settembre Santo Patrono) e la frequenza del menù secondo quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico, nell'allegato 2-ter al medesimo e nei menù giornalieri presentati dall'aggiudicatario, salvo successive modifiche e integrazioni concordate con l'Istituto.

Gli Offerenti e l'Appaltatore devono tenere in profonda considerazione la particolare tipologia di utenza.

L'aggiudicatario dovrà definire i menù giornalieri, i quali dovranno rispettare gli *standard* di cui all'allegato 2.3 B al presente Capitolato Tecnico e dovranno in ogni caso essere oggetto di validazione da parte delle ASL competenti.

Agli ospiti che ne faranno specifica richiesta alla Direzione della Casa dovrà essere garantita una alimentazione confacente al loro particolare regime dietetico: vegetariani, intolleranze alimentari e/o con patologie cliniche quali Diabete, ipertensione, celiachia, dislipidemie, ecc.

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

Resta riservata all'amministrazione (Stazione Appaltante) la facoltà di apporre le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardano grammature, tipologia delle derrate, composizione dei menù.

Il gestore dovrà assicurare il funzionamento del servizio Bar (**dalle ore 7:30 alle ore 14:00**) in favore degli ospiti ed essere garantita la somministrazione di:

- caffè: normale, decaffeinato, ginseng
- latte fresco intero e parz. Scremato, latte delattosato, cioccolato, tè, tisane, camomilla, orzo e succhi di frutta
- ciambelloni, cornetti freschi, torte varie, gelati nel periodo estivo

- frullati e yoghurt naturali e/o alla frutta
- dolcificanti vari
- tramezzini e sandwich freschi,
- acqua minerali e soft drink.

Il servizio è a carico degli utenti e segue le medesime norme evidenziate all'interno del presente Capitolato Tecnico e dell'allegato 2-ter al medesimo.

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

Nel computo del costo unitario dei pasti non sono da imputare i pasti erogati al personale di Società terze impiegato nel servizio di assistenza agli ospiti.

Il gestore sotto la sua esclusiva responsabilità, a totale esonero dell'INPS, deve in ogni caso ottemperare alle disposizioni legislative e osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare il servizio.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. Le stazioni appaltanti accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Dovranno inoltre essere rispettate le "Specifiche tecniche di base" e le relative modalità di verifica individuate al punto 5.3 del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

In riferimento ai controlli sulla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti si richiede che venga redatto un Piano di autocontrollo nel rispetto del Regolamento CE 852/2004, e che il servizio di ristorazione venga espletato nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia, secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) e in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP.

L'INPS metterà a disposizione del Gestore i locali destinati alla mensa ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.

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

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei

locali con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune, nonché delle attrezzature esistenti.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Modalità di esecuzione

Il gestore effettuerà il servizio negli appositi locali messi a disposizione dall'INPS nella sede sopra indicata, con proprio personale sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati.

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

La colazione sarà servita **dalle ore 7,30 alle ore 9,30**.

La somministrazione dei pasti, pranzo e cena, verrà effettuata con il sistema servizio al tavolo, il servizio sarà attivo in un orario compreso **tra le ore 12,30 e le ore 14,30 e tra le ore 19,30 e le ore 21,00**.

La merenda di metà mattina sarà servita presso il bar **dalle ore 10.30 alle ore 11.30**

La merenda di metà pomeriggio **dalle ore 16.30 alle ore 17.45**

L'INPS si riserva la facoltà di modificare l'orario concordato di fruizione dei pasti.

Il servizio di distribuzione dei pasti verrà effettuato "ai tavoli" da parte di personale qualificato.

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

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

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

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

L'aggiudicatario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema
- dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

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

Prodotti impiegati

I prodotti impiegati dovranno rispettare le percentuali previste all'art. 5.3.1 dell'Allegato al D.M. del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

Le derrate alimentari dovranno altresì rispettare i limiti di contaminazione microbica degli alimenti previsti dalla normativa vigente.

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

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

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, l'aggiudicatario dovrà indicare le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, in conformità a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, nel presente Capitolato Tecnico e nel relativo allegato 2-ter.

L'aggiudicatario dovrà altresì dichiarare, prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, nome commerciale e marca dei prodotti in carta o tessuto che si impegna ad utilizzare e, su richiesta della Stazione Appaltante, dovrà presentare, per i suddetti prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

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

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

A tal fine, l'aggiudicatario medesimo, prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, dovrà fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

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

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

L'aggiudicatario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. In tale ipotesi la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario per il servizio ristorazione

Il servizio ristorazione verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del Gestore, in particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta appaltatrice:

- la richiesta e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento delle attività in argomento (es. SCIA), per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente normativa. L'INPS declina ogni responsabilità per la mancanza di tali autorizzazioni che rimangono esclusivo onere dell'aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività;
- le spese relative al consumo del gas metano per l'espletamento delle attività di cucina;
- le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- la specifica pulizia e le relative spese per la sanificazione dei locali assegnati per la cucina e di quelli attigui (depositi e relativi locali di collegamento) e di tutti i

materiali occorrenti per la pulizia di detti locali, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc., e l'allontanamento di tutti i rifiuti con raccolta differenziata - secondo le vigenti norme in materia e secondo quanto previsto al precedente art. 6.1 lett. a);

- il lavaggio centralizzato delle stoviglie, dei tovagliati e di quanto altro necessario per consentire il servizio;
- la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti solidi e liquidi, tra cui quelli di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, secondo le disposizioni di legge vigenti al momento dell'espletamento del servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, con fornitura del materiale, nonché tutti gli interventi di riparazione necessari per garantire il buon funzionamento delle attrezzature e dei macchinari (forni, frullatori, lavastoviglie, ecc.) messi a disposizione dall'INPS e di quelli forniti dal gestore - secondo quanto previsto al successivo art. 6.3. Il gestore non risponderà di eventuale manutenzione straordinaria dipendente da cause non imputabili allo stesso. Sarà cura della ditta predisporre idoneo registro delle manutenzioni su cui annotare tutti gli interventi di manutenzione (ordinaria e straordinaria) eseguiti nel corso dell'appalto. Detto registro dovrà essere custodito dalla stessa presso la Struttura e reso disponibile a richiesta dell'Amministrazione della Struttura;
- le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo svolgimento e all'erogazione del servizio di cucina - secondo quanto previsto al precedente art. 6.1 lett. a);
- la pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
- la fornitura delle dotazioni idonee da consegnare al personale INPS nel momento del controllo dei vani cucina ed office, dispense etc..

Il gestore deve impegnarsi a riconsegnare all'INPS alla scadenza del contratto i locali, gli impianti, le dotazioni di sicurezza e le attrezzature messe a disposizione dall'Istituto stesso, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo la normale usura.

Il gestore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

Per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni previste nel presente capitolato l'INPS designerà un proprio incaricato il quale accederà, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nelle cucine, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura sono a carico della Società appaltatrice. A tale riguardo la Società appaltatrice si accolla questo onere provvedendo in proprio alla immediata completa-sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi.

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

Lunedì-Domenica

Orario antimeridiano:

n. 1 Cuoco;
n.1 Aiuto Cuoco;
n. 3 Addetti di Sala di cui n. 1 Addetto con il compito Cameriere/Barista
n. 1 Maitre di Sala (n. 2,5 ore max a servizio)

Orario Pomeridiano:

n. 1 Cuoco;
n.1 Aiuto Cuoco;
n. 2 Addetti di Sala
n. 1 Maitre di Sala (n. 2,5 ore max a servizio)

61 Ore di lavoro minime giorno

6.3. Attività di manutenzione ordinaria

Modalità di esecuzione

L'Istituto consegna all'aggiudicatario la struttura e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

Tutti gli interventi, compresa la fornitura dei materiali occorrenti e di nuovi apparati, dovranno essere eseguiti da personale specializzato, all'uopo incaricato e in possesso dei certificati con attestazione di conformità, come da vigente normativa, nel rispetto del programma delle attività di manutenzione presentato in sede di Offerta Tecnica. Gli impianti o apparati, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Istituto.

Nello svolgimento delle attività di manutenzione ordinaria l'Appaltatore deve attenersi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia, e, in particolare dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, dalla legge 10/91, dal d.P.R. 412/93 e s.m.i., dal d.P.R. 551/99, dal d.P.R. 162/99, D.P.R. 74/2013, ecc.

L'operatore economico dovrà rispettare, ove applicabili, le previsioni del DM 11 Ottobre 2017 pubblicato in G.U. Serie Generale n. 259 del 6 novembre 2017 (CAM "Affidamento di servizi di progettazione e lavori per la nuova costruzione, ristrutturazione e manutenzione di edifici pubblici").

Con la sottoscrizione del contratto la Ditta assume la qualifica di "Terzo responsabile", prevista, in generale, dal D.P.R. 16/4/2013, n. 74, dichiarando di possedere personale provvisto di patentino di cui all'art. 287 D.lgs. 3/4/2016 n. 152, come modificato dall'art. 3, c. 20 D.Lgs. 128 del 2010.

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

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

L'assunzione della qualifica di "Manutentore Terzo Responsabile" da parte della Ditta comporta altresì la sottoposizione, in luogo del Committente alle procedure di verifica da parte dei competenti organi di controllo (nonché dei relativi costi).

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

Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario per servizi di manutenzione ordinaria

Sono a carico dell'aggiudicatario la cura e la predisposizione di ogni attrezzatura e/o mezzo d'opera che garantisca la sicurezza dei lavoratori impiegati e degli ospiti della struttura. In tal senso si richiama per l'aggiudicatario la rigida osservanza di ogni dettame inerente i decreti legislativi n. 81/08 e s.m.i. e n. 276/03 e successive modificazioni ed integrazioni, sollevando l'Istituto da qualsivoglia responsabilità su eventuali danni a persone o cose occorse durante l'espletamento del servizio.

Gli interventi indicati nel presente Capitolato Tecnico sono in ogni caso a carico dell'aggiudicatario anche se dipendenti da vetustà o caso fortuito.

L'aggiudicatario è inoltre obbligatoriamente tenuto a:

- recarsi presso istituzioni pubbliche o private (Comune, Provincia, Regione, Polizia Municipale di pertinenza), a semplice richiesta dell'Istituto, per richiedere informazioni circa eventuali necessarie autorizzazioni inerenti l'esecuzione del servizio affidato con il presente appalto e/o l'esigenza di realizzare opere di manutenzione straordinaria presso la casa affidata;
- predisporre i cantieri di lavoro, la fornitura e la posa, di tutti i materiali;
- compilare ed aggiornare un apposito registro di tenuta dei lavori all'uopo dallo stesso predisposto, sul quale annoterà, in maniera chiara e precisa, l'area e l'oggetto di intervento di manutenzione;
- formare e custodire l'area oggetto di manutenzione secondo le disposizioni di legge;
- eseguire tutte le opere a tal uopo occorrenti, comprese quelle di recinzione e di protezione delle zone oggetto di intervento e quelle necessarie per mantenere l'opera compiuta. Eseguire l'installazione di attrezzature ed impianti necessari ed atti, in rapporto all'entità dell'opera, ad assicurare la migliore esecuzione ed il normale ed ininterrotto svolgimento del servizio, compresa un'adeguata illuminazione se le lavorazioni avverranno dopo l'imbrunire;
- osservare, come sopra ed in seguito specificato, le norme dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamentari in vigore e di quelle che dovessero intervenire nel corso dell'esecuzione del servizio relative alla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza ai lavoratori, l'assunzione delle categorie protette, il pagamento di ogni contributo, indennità e anticipazione posti a carico dei datori di lavoro;
- fornire fotografie delle opere in corso nei vari periodi dell'affidamento del servizio, nel numero, dimensioni e frequenza che saranno di volta in volta eventualmente richieste dall'Istituto appaltante;
- eseguire i lavori in presenza del normale traffico o sosta veicoli e pedoni che non possa essere deviato. Per questo onere l'aggiudicatario dovrà prendere tutte le necessarie misure per non intralciare la circolazione ed in particolare non dovrà arrecare impedimenti agli accessi pubblici e o privati, senza pretendere compensi se il corso delle lavorazioni potrà essere interrotto.

6.3.a) Attività di manutenzione ordinaria degli edifici

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria degli edifici a carico dell'aggiudicatario:

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

6.3.b) Ulteriori attività di manutenzione su arredi e beni mobili

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli ulteriori interventi di manutenzione ordinaria sugli arredi e sui beni mobili:

- la manutenzione di tutti mobili di arredo e degli infissi, interni ed esterni; a titolo di mero esempio è a carico dell'aggiudicatario la riparazione e sostituzione di serrature, maniglie, cinghie delle serrande e piccole riparazioni, sostituzione vetri di ogni tipo e fattezze;
- la manutenzione degli arredi e delle apparecchiature d'ufficio tra cui computer, stampanti, fax, fotocopiatrici, ecc.;
- la corretta custodia degli estintori e delle manichette antincendio e l'immediata segnalazione della loro non funzionalità;
- la manutenzione delle attrezzature di lavanderia e stireria (lavatrici, essiccatrici, centrifughe, mangani, ecc.).

6.3.c) Attività di manutenzione del verde

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

E' presente altresì un adeguato impianto di irrigazione automatica.

Sono presenti anche le siepi di confine sul filo di recinzione nel versante strada (Via F. Palizzi) con circa 100 metri di siepe pitosforo e la siepe di circa 300 metri costeggiante la stradina di servizio interna (VVFF); vi sono ancora delle piante isolate nel parco per circa 20 unità di piante e arbusti (rosacee) ed inoltre tre aiuole

interne sul viale di ingresso e circa 25 vasconi con fiori da vaso. Vi è una siepe di biancospino sulla recinzione di confine (versante est) ed una siepe prostrata all'ingresso sul viale di accesso alla struttura; varie aiuole (circa 20) con siepi ed arbusti tipici della macchia mediterranea, muniti di appositi cartellini esplicativi, site tra i padiglioni "B" ed "E" (parco pineta adiacente la sala da pranzo).

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

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

Il servizio dovrà essere assicurato con la presenza di almeno un operatore specializzato tre volte a settimana nel periodo da novembre a marzo e quattro volte a settimana nel periodo da aprile a settembre (in quest'ultimo caso una delle quattro presenze settimanali deve necessariamente coincidere con il sabato).

L'Operatore Economico dovrà rispettare le "Specifiche tecniche" e le relative modalità di verifica individuate al punto 4.2 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 13 dicembre 2013 (G.U. n. 13 del 17 gennaio 2014) disponibile sul sito web <http://www.minambiente.it/>.

L'esatta descrizione di ciascun intervento dovrà essere riportato in un registro da compilare a cura della ditta che dovrà essere conservato presso la Casa Albergo; nel registro saranno indicate tutte le lavorazioni, con l'indicazione della relativa data, firma di presenza del personale, con riserva di controllo da parte del Direttore dell'esecuzione o suo Delegato.

Il servizio dovrà comprendere:

- il trasporto dei materiali, delle essenze vegetali e di tutto quanto necessario per le opere di giardinaggio e lo smaltimento dei rifiuti, secondo le norme vigenti, avverrà con i mezzi propri della ditta;
- tutte le opere provvisorie necessarie ad eliminare rischi per il personale, per gli Ospiti della Casa Albergo e, comunque, per terzi e cose;
- la fornitura di tutto quanto descritto per la gestione dell'area verde come da presente articolo;
- il rispetto delle leggi vigenti in materia di tutela ambientale. In particolare l'Appaltatore dovrà osservare il rispetto delle leggi in materia di emissioni in atmosfera, raccolta e smaltimento dei rifiuti, inquinamento acustico e, comunque, di tutte le leggi in campo ambientale. Le sostanze ed i preparati utilizzati nel corso delle attività oggetto del presente appalto devono avere caratteristiche di basso impatto ambientale;
- ripristino del manto erboso dell'intera superficie adiacente il Padiglione A (fronte strada) danneggiato a seguito di abbattimenti di alberi ed interventi resisi indispensabili per la riparazione dell'impianto di irrigazione.

E' ammessa la falciatura del manto erboso con macchinari che, in ogni caso, non potrà essere effettuata fino alle ore 9.00 del mattino e dalle ore 14.00 alle ore 16.00.

Nella parte antistante la Struttura (lato Via F. Palizzi), quale zona di transito pedonale, nella zona gazebo e sotto le finestre non potranno essere utilizzati macchinari a motore ma esclusivamente strumenti di lavoro manuali per lo

svolgimento dei lavori di pulizia.

Attività di manutenzione essenziali richieste descritte nel dettaglio:

1. formazione del tappeto erboso, previa lavorazione del terreno e ripristino di terra idonea, e successive lavorazioni di affinamento del terreno, necessari per il prato all'inglese, utilizzando essenze per il clima marino/pineta, limitatamente al versante strada Via Palizzi.

Per la realizzazione del manto erboso si prescrivono le seguenti pratiche agronomiche e l'impiego di semi e concimi di seguito descritti.

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

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

essenze a scelta della Direzione del servizio;

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

Area parco naturale lati nord e ovest della struttura:

- 1) spalcatura dei rami secchi nei primi anelli di accostamento da effettuarsi una volta all'anno nella vigenza contrattuale con relativa rimozione degli stessi;
- 2) n. 4 sfalci (2 all'anno) con relativa pulizia superficiale del sottobosco e rimozione della vegetazione da effettuarsi nell'arco della vigenza contrattuale.

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

Entro un mese dall'aggiudicazione, la ditta aggiudicataria dovrà presentare un piano di lavoro circostanziato delle lavorazioni e/o attività, secondo l'esperienza e le buone regole dell'arte, indicate ed idonee per un clima marino/pineta.

6.4. Attività di manutenzione ordinaria degli impianti, degli edifici e del mobilio

Il Servizio dovrà essere svolto da un presidio tecnico, mediante le necessarie operazioni giornaliere e/o saltuarie che riguardano l'avviamento, la messa a regime, lo spegnimento degli impianti ed il loro corretto funzionamento, compreso ovviamente l'onere di sospendere l'uso qualora tale interruzione sia resa indispensabile per evitare danni immediati (salvo le successive decisioni del direttore Tecnico e del D.LL.) nonché le operazioni programmate indicate nel programma.

Il presidio in Sede sarà costituito, dal lunedì al venerdì per ore 8 e il sabato e la domenica per ore 2, da un operaio specializzato di 5^a categoria provvisto di patentino di cui all'art. 287 D.lgs. 3/4/2016 n. 152, come modificato dall'art. 3, c. 20 D.Lgs. 128 del 2010, la cui fascia oraria sarà concordata con la Direzione della struttura in base alle esigenze degli ospiti; per quanto riguarda i restanti servizi (manutenzione elettrica, antincendio, degli edifici e degli arredi mobili), fermo restando la normale attività di manutenzione prevista dalla legge, per fare fronte a tutte le segnalazioni di guasti dovrà essere garantita la presenza di due operai di 3^a categoria un giorno a settimana, per ore 8.

Dovrà essere garantito un servizio di reperibilità per 24 ore su 24; le prime 10 segnalazione mensili, seguite da interventi, saranno comprese nel canone e non sarà riconosciuto alla Ditta alcun compenso. Per ognuna delle ulteriori segnalazioni mensili sarà riconosciuto alla Ditta un compenso pari a € 50,00 (euro cinquanta/00) , scontato della percentuale di ribasso offerta dalla Ditta in sede di gara, al netto dell'Iva di legge.

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

La Ditta ha comunque l'obbligo di segnalare tempestivamente all'Istituto e al D.LL. tutte le necessità di adeguamento degli impianti e delle componenti ambientali e le anomalie, rotture, guasti che possano eventualmente rendere pericoloso l'uso dei medesimi.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria sugli impianti:

- la manutenzione di tutti gli impianti tecnologici quali: riscaldamento, condizionamento, centrali termiche, reti di distribuzione, rete di distribuzione gas per cucina e riscaldamento, gruppi di continuità, ecc., con la nomina de "il terzo responsabile" secondo quanto previsto dal D.P.R. 26/08/1993 n.412 e s.m.i. a propria cura e spese;
- la manutenzione degli impianti idraulici, in genere, dei servizi igienici (galleggianti, pulsantiere, rubinetterie, sifoni, disostruzione delle colonne di scarico ed espurgo fognature, ecc); rete idranti antincendio;

- la manutenzione e tutte le operazioni necessarie per legge per la cura di impianti e reti di distribuzione elettrico, telefonico, citofonico, allarme antincendio, di sicurezza interna, rete TV, rete informatica, impianto contro le scariche atmosferiche, impianto telecamere a circuito chiuso, gruppo elettrogeno. In particolare manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni;
- la manutenzione degli apparati attivi e passivi di sicurezza e sicurezza antincendio (segnaletica fissa e luminosa, cassette idranti, estintori a polvere e CO₂, rilevatori di fumo, porte REI, lampade di emergenza, scale di sicurezza, centraline di controllo, ecc.) curando la tenuta del relativo registro;
- la manutenzione delle attrezzature di cucina (frigoriferi, cucine, forni, friggitrice, piani di cottura, affettatrici, pulizia cappe e condensa cucina, ecc.); con particolare attenzione alle norme in materia di sicurezza e alle indicazioni in materia igienico sanitarie delle diverse AASSLL, onde mantenere gli standard più elevati rispetto ai minimi del servizio sanitario nazionale;
- l'aggiudicatario provvederà, in caso di guasto, alla riparazione dei condizionatori e dei frigobar. Nell'ipotesi non si possa provvedere alla riparazione, l'aggiudicatario provvederà alla sostituzione con frigobar di classe A e con condizionatori di tipo "inverter", le cui caratteristiche tecniche e lo schema del relativo impianto dovranno essere preventivamente approvati dall'INPS.

Sarà a totale carico della ditta l'acquisto di tutto il materiale (es. elettrico, idraulico, etc.) occorrente per mantenere in piena efficienza ad es. gli impianti di illuminazione di camere, servizi, bar, sala pranzo, locali cucina e magazzini (lampade, plafoniere, prese interruttori, ecc.), nonché di riscaldamento, condizionamento, fornitura d'acqua sanitaria, gas, antincendio, etc. (es. valvole, flessibili, rubinetti, guarnizioni, ventole ed ogni altro genere di materiale necessario).

- a) Per la valutazione di tutto il materiale da sostituire (esclusa la mano d'opera che è ricompresa nel servizio), necessario per mantenere in piena efficienza l'intera struttura e per possibili interventi straordinari, la Ditta accetta il listino dei prezzi **DEI per Impianti Tecnologici, elettrici e manutenzione e ristrutturazione – ultima edizione 2016**, a cui dovrà fare riferimento e sulla quale base dovrà applicare il ribasso offerto in sede di gara.
- b) Il limite di spesa fissato per l'acquisto dei materiali guasti e per gli interventi di manutenzione straordinaria non potrà superare l'importo di **€ 2.500,00 mensili**, al netto dell'iva;
- c) Resta inteso che in ogni caso la Ditta dovrà presentare tempestivamente all'Istituto il preventivo economico dei materiali da sostituire e degli interventi straordinari, per l'approvazione di spesa. La loro esecuzione è, comunque, tassativamente subordinata a precisi e preventivi ordini scritti dell'INPS.

Sarà cura della ditta predisporre idoneo registro delle manutenzioni su cui annotare tutti gli interventi effettuati. Detto registro dovrà essere custodito presso la Struttura ed esibito ad ogni richiesta dell'Amministrazione.

Attività di manutenzione degli ascensori e montacarichi

Il servizio consiste nella conduzione e nella manutenzione degli ascensori e montacarichi, con la messa in sicurezza degli impianti e in base alla normativa vigente in materia.

Il fornitore dovrà garantire, per tutta la durata del contratto, la propria reperibilità tutti i giorni, 24 ore su 24 anche nei giorni festivi, mettendo a disposizione dell'Amministrazione un numero di telefono unico a cui far pervenire le segnalazioni di eventuali anomalie.

In caso di blocco dell'impianto elevatore con persone all'interno, il Fornitore è comunque tenuto ad intervenire in emergenza entro e non oltre 30 minuti dalla chiamata, effettuando tutte le manovre di emergenza finalizzate ad estrarre le persone presenti nella cabina ed impossibilitate ad uscire per guasto o fermo impianto; detta condizione vale 24 ore su 24 ore e 365 giorni l'anno per tutti gli impianti elevatori oggetto del contratto.

Attività di manutenzione dell'acquario

Il servizio consiste in:

- pulizia generale fondo e vetri;
- sostituzione parziale acqua, all'occorrenza biocondizionatore più attivatore batterico;
- test acqua e sostituzione materiali filtranti;
- somministrazione mangime.

7 ULTERIORI OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

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

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

7.1 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario in materia di sicurezza

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato).

Tutti i prodotti chimici, utilizzati dall'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso.

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

L'aggiudicatario assume la responsabilità a tutti i fini di cui alla normativa vigente della sicurezza degli ospiti, ed eventuali visitatori della Casa albergo; è tenuto pertanto alla nomina delle figure previste dal D.lgs. 81/2008 s.m.i. e alla redazione dei relativi documenti, manlevando l'Istituto da ogni responsabilità a riguardo.

7.2 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario relativi al personale impiegato

L'Appaltatore deve, altresì, mettere a disposizione personale capace, fisicamente idoneo ed in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa per lo svolgimento delle mansioni richieste.

Salve specifiche prescrizioni del presente Capitolato Tecnico, per il servizio di manutenzione dovrà essere messo a disposizione personale idoneo a garantire lo svolgimento del Servizio **dalle ore 6.00 alle ore 16.00**.

Almeno **cinque giorni** prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Istituto:

1. **l'elenco del personale impiegato**, allegando il curriculum, la certificazione sanitaria aggiornata, nonché i relativi titoli professionali -valevoli per l'esercizio della professione ivi svolta- che, in caso di variazioni, dovrà essere tempestivamente aggiornato;
2. **l'elenco del personale di riserva**, incaricato delle sostituzioni del personale titolare in caso di assenze diverse;
3. **idonea dichiarazione** attestante che gli addetti ai servizi, se trattasi di cittadini non comunitari, qualora non residenti nello Stato italiano, siano tuttavia in condizioni di soggiornarvi nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti in materia, nonché che per gli stessi siano stati assolti tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente per l'espletamento della professione esercitata, ivi compresa - se richiesta - l'iscrizione all'Albo professionale.

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile, e di correttezza nel lavoro.

In particolare deve:

- tenere un atteggiamento educato, disponibile e comprensivo nei riguardi delle persone con cui vengono in contatto durante l'espletamento del servizio e in particolar modo nei confronti degli ospiti della Casa Albergo;
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;
- svolgere il servizio rispettandone l'orario prestabilito: non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'Istituto o gli ospiti;
- presentarsi in servizio munito di apposito tesserino di riconoscimento recante nome, cognome e foto, in perfetta divisa - ove richiesta in relazione al tipo di servizio prestato - e, comunque, sempre con abbigliamento consono e adeguato all'ambiente di lavoro;
- lasciare immediatamente i locali della Casa Albergo al termine del servizio;

- consegnare alla Direzione della Casa Albergo ogni oggetto che risulti smarrito o rinvenuto nell'espletamento del servizio.

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

L'aggiudicatario solleva l'Istituto da ogni obbligo e responsabilità per quanto riguarda retribuzioni, contributi previdenziali e assicurativi, assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, compresa l'autorizzazione a svolgere l'attività fuori sede, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In generale, l'aggiudicatario garantisce l'estraneità di INPS da qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la aggiudicataria stessa ed il proprio personale dipendente.

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

L'INPS potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento, l'esibizione di libro matricola (LUL), dei modelli F24 e dei fogli paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

In particolare, la Ditta aggiudicataria si obbliga:

- a fornire a questo Istituto, con cadenza mensile, il prospetto analitico delle ore di lavoro prestate dal proprio personale e la fattura;
- a sottoporre il personale, all'atto dell'assunzione e periodicamente, a visite mediche ed accertamenti di controllo, sulla base del proprio Piano di Sicurezza, definito ai sensi e con le modalità dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, restando impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- ad operare con un numero adeguato di operatori di ambo i sessi e a limitare fenomeni di turn-over tali da compromettere la peculiarità del servizio e il rapporto operatore/utente;
- a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo o che dovesse risultare non idoneo ad insindacabile giudizio di questo Istituto con tempestività e comunque entro le 24 ore con altro, dotato dei medesimi requisiti di formazione e preparazione, indicando per iscritto le generalità del sostituto, pena l'applicazione di una penale;
- a dare immediata comunicazione di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra aggiudicatario/utente/Inps;
- a non impiegare il personale anche per altri servizi eventualmente svolti al di fuori del presente appalto e ciò salvo esplicito e specifico consenso di INPS. Tale vincolo non opera per il sostituto di personale assente per malattia o altra causa imprevedibile;
- ad organizzare per il personale impiegato un percorso di formazione che

definisca gli obiettivi del servizio in oggetto oltre a garantire ai medesimi occupati una conoscenza dell'Istituto;

- a provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato affinché sia in grado di attuare misure di prevenzione incendi e lotta antincendi o di evacuazione in caso di pericolo grave e immediato. A tal fine si richiede che il personale designato sia formato secondo le normative vigenti in materia di sicurezza e per la gestione delle emergenze;
- ad assicurare, comunque, il servizio, in caso di sciopero o di altri imprevisti, da svolgersi nei tempi e nei modi stabiliti dal presente contratto di appalto.

Sono a completo carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- sacchi per la raccolta di rifiuti sanitari;
- materiale di cancelleria.

Il gestore deve garantire in ogni tempo l'INPS contro ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza anche parziale, alle norme contrattuali od a disposizioni di legge.

Con particolare riferimento al **personale addetto alle pulizie**, il medesimo dovrà essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato decreto, dovranno essere trattati anche i seguenti argomenti:

- corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);
- differenze tra disinfezione e lavaggio;
- modalità di conservazione dei prodotti;
- caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ambientali "ecologici", le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

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

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

- energia, trasporti e mense.

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

7.3 Sciopero e sospensione del servizio

In caso di sciopero dell'aggiudicatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Istituto dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni. In caso di proclamazione di sciopero l'aggiudicatario s'impegna comunque a garantire il contingente d'operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

In caso di arbitraria sospensione del servizio da parte dell'aggiudicataria, INPS, oltre all'applicazione delle penali di cui all'articolo 14 (Livelli di servizio e penali) dello schema di contratto, provvederà a trattenere un importo pari al corrispettivo mensile corrispondente al periodo di arbitraria sospensione e, ove lo riterrà opportuno, alla esecuzione in danno, dei servizi sospesi, addebitando alla ditta appaltatrice la spesa eccedente la quota di canone trattenuta, salva ogni altra ragione od azione.

Qualora l'arbitraria sospensione dei servizi dovesse protrarsi per un periodo continuativo della durata superiore a 7 (sette) giorni, l'INPS avrà piena facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto e conseguentemente di adottare, senza bisogno di messa in mora, le misure indicate nell'ultimo comma del citato articolo 14 (Livelli di servizio e penali) dello schema di Contratto.

L'aggiudicataria non può sospendere il servizio nemmeno quando siano in atto controversie con l'Istituto.

8 ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO

L'Istituto mette a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio acqua ed elettricità necessarie nelle potenze disponibili.

Sono a carico dell'INPS gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria dell'immobile, degli impianti e beni mobili, di arredi ed attrezzature di proprietà dell'Istituto, salvo quanto riportato nell'offerta tecnica dalla ditta aggiudicataria.

Potranno essere messi a disposizione della ditta aggiudicataria, qualora disponibili, ripostigli e locali per la conservazione di materiali ed attrezzature e da adibire a spogliatoi per il personale lavorante e le cui chiavi saranno a disposizione della Ditta aggiudicataria. Una copia dovrà comunque rimanere, per ogni evenienza, all'Istituto. La Ditta aggiudicataria potrà eventualmente realizzare a proprie spese e

previa autorizzazione dell'Istituto, idonee soluzioni alternative, con strutture non fisse, su spazi messi a disposizione dell'Amministrazione nelle aree perimetrali della sede. L'Istituto, tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere ai locali assegnati alla ditta aggiudicataria, per controllarne lo stato di manutenzione e pulizia, alla presenza di un incaricato della ditta aggiudicataria stessa.

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

9 AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Prima dell'avvio dell'appalto, alla presenza di un rappresentante dell'INPS, verrà effettuata formale consegna della Casa Albergo alla ditta aggiudicataria previa stesura di apposito verbale di consegna contenente l'inventario circa la consistenza dei beni ed attrezzature in dotazione della struttura oggetto di affidamento, al fine di effettuarne la presa in carico da parte della Ditta.

L'INPS in contraddittorio con l'aggiudicatario della Casa Albergo procederà, altresì, alla lettura del contatore e/o contabilizzatore dei consumi del gas ad uso cucina (cfr. art. 7 e cfr. art. 14 del presente Capitolato).

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

L'aggiudicatario dovrà integrare le esistenti attrezzature e suppellettili con altre che ritenesse necessarie che diverranno di proprietà dell'Istituto.

Durante la fase di avvio dell'appalto l'aggiudicatario dovrà comunque garantire un servizio di perfetta efficienza e fornire ogni tipo di assistenza per la risoluzione di guasti e disservizi.

Non saranno pertanto tollerate disfunzioni e/o disorganizzazione del servizio derivanti dalla mancanza di personale, malfunzionamenti dei macchinari e/o altre motivazioni addotte a giustificazione.

Durante l'espletamento del servizio nella casa viene richiesto all'aggiudicatario di eseguire una rendicontazione del servizio espletato.

Presso la struttura deve essere conservata a cura del soggetto aggiudicatario con modalità idonee a garantire il rispetto della normativa sulla *privacy* la seguente documentazione:

1. consegne individuali dell'ospite;
2. presenze del personale;
3. modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
4. modulistica attestante la corretta applicazione normativa D.Lgs 81/08 (prevenzione e protezione), D.Lgs. 196/2003 (consenso informato), Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P. alimenti) e s.m.i..

10 LIVELLI DI SERVIZIO

Il Direttore dell'Esecuzione o il Responsabile Tecnico provvederanno

all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo e ispezione del Servizio, con cadenza mensile.

In particolare i medesimi provvederanno **a far compilare agli utenti della Casa Albergo e a compilare essi stessi** specifici questionari, contenenti l'indicazione del proprio livello di soddisfazione in relazione a ciascuno dei seguenti servizi:

1) Servizio di pulizia (art. 6.1 a) del presente Capitolato Tecnico e allegato 2-bis)

2) Servizio di lavanderia e guardaroba (art. 6.1 b) del presente Capitolato Tecnico)

3) Servizio di ristorazione (art. 6.2 del presente Capitolato Tecnico e allegato 2-ter)

4) Servizio di manutenzione ordinaria degli edifici (art. 6.3 a) del presente Capitolato Tecnico)

5) Servizio di manutenzione ordinaria degli impianti (art. 6.3 b) del presente Capitolato Tecnico)

6) Servizio di manutenzione del verde (art. 6.3 c) del presente Capitolato Tecnico)

Per ciascuno dei suddetti servizi, i soggetti di cui sopra dovranno esprimere la propria soddisfazione assegnando un punteggio da 1 ("pessimo") a 4 ("ottimo") ai seguenti parametri di valutazione:

		PESSIMO	MEDIOCRE	BUONO	OTTIMO
A.	Qualità percepita del Servizio	1	2	3	4
B.	Disponibilità e cortesia del personale operativo	1	2	3	4
C.	Qualità dei materiali utilizzati	1	2	3	4
	RISULTATO TOTALE (Ri)	Media aritmetica dei punteggi assegnati = (A + B + C)/3			

Sulla base dei suddetti questionari verrà rilevato l'**indicatore di soddisfazione**, rispettivamente, del Direttore dell'Esecuzione o del Responsabile Tecnico e dell'utenza, secondo le modalità di seguito descritte.

Indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione o del Responsabile Tecnico

L'indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione o del Responsabile Tecnico verrà calcolato sulla base della seguente formula:

$$ISi = Ri/4$$

dove:

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

Ri = punteggio attribuito per il servizio i-esimo;

4 = risultato massimo ottenibile (nel caso in cui venisse assegnato un voto

massimo, ossia 4, a ciascun parametro di valutazione).

Indicatore di soddisfazione dell'utenza

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

$$IS_i = R_i/4$$

dove:

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

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

4 = risultato massimo ottenibile (nel caso in cui venisse assegnato un voto massimo, ossia 4, a ciascun parametro di valutazione).

Calcolo del Livello di Servizio Effettivo

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

$$LS_E = (0,3 \times IS_S) + (0,7 \times IS_U)$$

dove:

LS_E = Livello di Servizio Effettivo

IS_S = indicatore di soddisfazione della Stazione Appaltante (Direttore dell'Esecuzione)

IS_U = indicatore di soddisfazione dell'utenza

Sulla base dei Livelli di Servizio Effettivi realizzati nel mese di riferimento verranno calcolate le penali, secondo le modalità descritte nell'art. ... del Contratto d'appalto.

I livelli di servizio minimi attesi, indicati come "livelli di servizio obiettivo" sono indicati nella seguente tabella:

SERVIZIO	LIVELLI DI SERVIZIO OBIETTIVO
Servizio di pulizia (art. 6.1 a) del Capitolato Tecnico e allegato 2.2 B)	0,80
Servizio di lavanderia e guardaroba (art. 6.1 b) del Capitolato Tecnico)	0,80
Servizio di ristorazione (art. 6.2 del Capitolato Tecnico e allegato 2.3 B)	0,80
Servizio di manutenzione ordinaria degli edifici (art. 6.3 a) del Capitolato Tecnico)	0,80
Servizio di manutenzione ordinaria degli impianti (art. 6.3 b) del Capitolato Tecnico)	0,80
Servizio di manutenzione del verde (art. 6.3 c) del Capitolato Tecnico)	0,80

11 VERIFICHE E CONTROLLI

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo precedente, l'Istituto si riserva con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'aggiudicatario possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli, con o senza preavviso, circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel contratto.

Qualora da tale controllo qualitativo e quantitativo del Servizio dovessero emergere ulteriori difformità rispetto agli accordi contrattuali, l'aggiudicatario dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 24 ore, pena l'applicazione di una penale.

12 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Conformemente a quanto previsto dall'art. 101 del D.lgs. 50/2016, all'esecuzione delle attività di cui allo stipulando Contratto è preposto un Direttore dell'Esecuzione, nominato dal Responsabile del Procedimento.

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

Al Direttore dell'Esecuzione si affianca il Direttore tecnico, nominato dal Responsabile del Procedimento, che ha il compito di coadiuvare il Direttore dell'Esecuzione per gli aspetti tecnici.

Il Direttore dell'Esecuzione, coadiuvato dal Direttore tecnico, provvede altresì ai compiti di cui agli artt. 8 e 9 del presente Capitolato.

13 DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'APPALTATORE

L'aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Responsabile".

Il Responsabile dell'Appaltatore ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. Ha, inoltre, il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Responsabile, che dovrà essere munito di delega espressa da parte dell'aggiudicatario, dovranno intendersi fatte direttamente all'aggiudicatario stesso.

La presenza del Responsabile dell'Appaltatore sarà richiesta per un congruo numero di ore al giorno, che dovranno essere indicate, unitamente ai criteri in base ai quali è stata individuata tale figura. Detto Responsabile deve, durante le ore di servizio, essere a disposizione dell'Istituto e deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore **07,00 alle ore 21,00 di ogni giorno ferial e festivo**, anche mediante telefono cellulare fornito dall'aggiudicatario. Quest'ultimo è tenuto a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo.

Il costo sostenuto dall'aggiudicatario per la funzione di coordinamento verrà considerato retribuito nell'importo del costo del servizio.

14 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

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

Ai sensi della normativa vigente l'aggiudicatario dovrà provvedere ad inoltrare al comune competente per territorio la denuncia di apertura e di gestione della casa di soggiorno nonché adempiere agli altri obblighi di comunicazione eventualmente stabiliti dalla Regione Abruzzo e dal Comune di Pescara.

L'aggiudicatario è sempre responsabile di tutti i danni di qualsiasi natura e che per qualsiasi motivo possano derivare alle persone e/o cose nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità.

Pertanto, l'aggiudicatario deve adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio stesso e dei terzi, ricadendo, ogni più ampia responsabilità sulla Ditta e restando del tutto esonerato l'Istituto.

E' a carico dell'impresa, senza diritto di rivalsa o compendi da parte dell'Istituto salvi gli interventi in favore dell'aggiudicatario da parte di società assicuratrici, il risarcimento degli eventuali danni arrecati all'Inps, agli ospiti, agli operatori ed a terzi (compresi i visitatori) derivanti da gravi irregolarità, carenza nelle prestazioni o incuria del personale addetto al servizio nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto (compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare nel servizio ristorazione).

A copertura dei danni di cui sopra, prima di dare inizio all'esecuzione del contratto e per tutta la durata dello stesso, l'impresa dovrà essere assicurata contro i danni a cose e/o persone (compresa l'assicurazione contro la responsabilità civile per il trasporto di persone) che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'effettuazione dei servizi appaltati o comunque, in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione del servizio, mediante apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia di assicurazione con un massimale unico non inferiore a € **3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro e per persona, animali e cose**, producendo copia del contratto assicurativo entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

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

- responsabilità civile verso terzi ivi compresi i dipendenti INPS e comprendente anche il danneggiamento degli edifici e dei macchinari e la rivalsa dei terzi danneggiati nei confronti di INPS;
- rischi per danni diretti e indiretti (rischio locativo, interruzione del godimento o di attività derivanti da incendio, scoppio in genere, esplosione, sabotaggio, tumulti, atti vandalici, etc. causati dall'aggiudicatario, suoi dipendenti o preposti).

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

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Istituto alla presenza del Supervisore dell'Aggiudicatario, in modo tale da consentire a quest'ultima di intervenire nella stima.

Qualora l'aggiudicatario non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Istituto provvederà autonomamente.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'aggiudicatario. Qualora lo stesso o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Istituto è, fin d'ora, autorizzato a provvedere direttamente trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale, con obbligo di immediato reintegro.

15 SPESE DI GESTIONE

Alla conclusione del contratto, l'Istituto in contraddittorio con il gestore della Casa Albergo procederà alla lettura dei contatori delle varie utenze nonché alla verifica contabile degli effettivi consumi e delle spese di gestione di competenza (cfr. art. 7 e art. 9 del presente Capitolato). Le eventuali spese a conguaglio da imputare alla ditta che perverranno oltre la data di scadenza dell'affidamento e/o dell'ultima fattura emessa, verranno trattenute apposito deposito cauzionale all'uopo costituito. Lo svincolo di detta cauzione sarà disposto dall'Istituto ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

16 DISPOSIZIONI FINALI

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

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