



ASPeF

Il cuore della città

Azienda Servizi alla Persona e alla Famiglia

P. le Michelangelo n. 1 – 46100 Mantova

C.F. e P.IVA 01837820206 – Tel 0376357811

sito www.aspefmantova.it – mail aspef@aspefmantova.it - PEC aspef@arubapec.it

ALLEGATO “D” AL CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

***CAPITOLATO TECNICO RELATIVO AI SERVIZI AUSILIARI E DI PULIZIA
DELLE RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI “L. BIANCHI” E “I.
D’ESTE”, DELLA COMUNITA’ SOCIO SANITARIA E DEI SERVIZI
DOMICILIARI DI ASPEF.***

Procedura aperta sopra soglia di rilevanza europea, indetta ai sensi degli artt. 71, 108, comma 2, lett. a), 127 e 128 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. per l'affidamento dei servizi socio-assistenziali e sociosanitari, infermieristici, educativi, ausiliari e di pulizia delle RR.SS.AA. “L. Bianchi” e “I. d’Este”, della Comunità socio-sanitaria e dei servizi domiciliari gestiti da A.S.P.eF. per la durata di n. 3 (tre) anni.

Periodo 01/01/2026-31/12/2028

CUI: S01837820206202400001

CIG: B7EC15BFC7

INDICE

ART. 1 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI

ART. 2 – PRESTAZIONE DEI SERVIZI

ART. 3 - COORDINAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA

ART. 4 – DEFINIZIONI DELLE ATTIVITA' DI PULIZIA

ART. 5 – ELEMENTI INCLUSI NELL'APPALTO E TIPOLOGIE DELLE AREE

ART. 6 – INDICAZIONI GENERALI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

**ART.7 - SVOLGIMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA E PIANO DI LAVORO PER SINGOLE
TIPOLOGIE DI AREE**

ART. 8 - RIFIUTI

ART. 9 - MACCHINE E ATTREZZATURE DI LAVORO

ART. 10- MATERIALI E PRODOTTI IMPIEGATI

10.1 *Prodotti disinfettanti e protocollo per favorire un uso sostenibile*

10.2 *Prodotti ausiliari per l'igiene*

**10.3 *Fornitura di materiali igienico-sanitari per servizi igienici e/o fornitura di
detergenti per l'igiene delle mani***

10.4 - *Sostanze pericolose*

10.5 – *Etichettatura dei prodotti e altri oneri*

ART. 11 – RINVIO

ART. 1 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI

Il presente documento disciplina le modalità, i tempi e la tipologia dei servizi di pulizia che l'aggiudicatario deve svolgere nei locali delle seguenti strutture:

- RSA "Isabella d'Este" - P.le Michelangelo n. 1
- RSA "Luigi Bianchi" - Viale Fiume n. 49
- Minialloggi posti al piano terra della RSA "Isabella d'Este" – piazzale Michelangelo n. 1
- Comunità Socio-Sanitaria - Viale Gorizia n. 4
- Uffici dedicati al servizio di assistenza domiciliare – piazzale Gramsci n. 17
- Area ristorazione collocata presso la RSA "Isabella d'Este"

tutte rappresentate nelle planimetrie allegate agli atti di gara.

Il servizio di pulizia deve essere svolto nei locali sopra indicati secondo il loro diverso utilizzo in conformità a quanto indicato nel presente documento e deve essere organizzato senza intralciare o sovrapporsi alle varie attività che si svolgono all'interno dei locali.

L'appaltatore, oltre alla pulizia dei locali, deve altresì provvedere:

- a) alla cura, al lavaggio ed igiene di stoviglie, posate e bicchieri utilizzati dagli ospiti, utilizzando macchine ed attrezzature concessi in uso da ASPeF;
- b) alla cura e all' igiene dei carrelli dedicati ai farmaci e alle medicazioni, a quelli riservati alla distribuzione della biancheria piana e a quelli adibiti al trasporto e alla somministrazione dei pasti;
- c) alla pulizia settimanale delle carrozzine e degli ausili utilizzati dagli anziani.

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature occorrenti per l'esecuzione dei servizi in argomento, come meglio delineato all'art. 9 del presente Capitolato, ad eccezione delle attrezzature e dei materiali eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante.

Si intendono comunque applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 – I comma della L. 25/01/1994, n. 82.

ART. 2 – PRESTAZIONE DEI SERVIZI

Le prestazioni dei servizi di pulizia oggetto del presente disciplinare tecnico sono distribuite ed indicativamente quantificate come segue:

- presso la RSA "Luigi Bianchi", per 4,5 ore/gg e per 7 giorni su 7 e, quindi, per complessive n. 1.642,5 ore annue;
- presso la RSA "Isabella d'Este" per 34.5 ore/gg e e per 7 giorni su 7 e, quindi, per complessive n. 12.592 ore annue;
- presso la Comunità Socio-Sanitaria di Viale Gorizia n. 4, per 1.5 ore/gg e per 7 gg su 7 e, quindi, per complessive n. 728 ore annue;
- presso locali adibiti ad uffici ed ambulatorio del servizio di assistenza domiciliare – di piazzale Gramsci n. 17 – per 1 ore/gg e per 6 gg su 7 e, quindi, per complessive 312 ore annue;
- presso area ristorazione posta al piano terra della RSA "Isabella d'Este", per 50 ore settimanali e quindi, per complessive nr. 2.600 annue.

Si precisa che nel monte ore dedicato per la RSA “Isabella d’Este” son comprese le prestazioni di pulizia dei tre minialloggi posti al piano terra della RSA “Isabella d’Este” dettagliate nei successivi articoli 4 e 6.

Fermo restando il parametro di riferimento del monte ore indicato per ciascun servizio, si precisa che lo stesso, in fase di esecuzione del contratto, potrà risentire di eventuali adattamenti dovuti alla proposta organizzativa formulata dall’aggiudicatario e/o alle esigenze della stazione appaltante senza tuttavia discostarsi in maniera significativa dalla quantificazione indicata negli atti di gara.

Gli operatori inizialmente assegnati a d un servizio (es. presso una RSA) potranno essere riassegnati ad altro servizio (es. presso CSS o SAD e viceversa) sia per esigenze organizzative dell’aggiudicatario che su richiesta motivata della stazione appaltante.

ART. 3 - COORDINAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA

All’interno del personale ausiliario dedicato al servizio di cui sopra, l’appaltatore deve individuare la figura di un operatore preposto al coordinamento, supervisione e monitoraggio dei processi di pulizia e sanificazione di seguito descritti e resi presso tutte le aree interessate dal servizio.

L’operatore economico potrà comunque individuare e proporre in sede progettuale una figura di coordinamento aggiuntiva rispetto agli operatori previsti nel monte ore indicato dalla stazione appaltante purché con oneri a proprio carico.

Il coordinatore dovrà svolgere le mansioni che di seguito si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- coordinamento del personale ausiliario dedicato ai servizi di pulizia e sanificazione al fine di favorirne l'integrazione, promuoverne la collaborazione in un'ottica di miglioramento costante della qualità dei servizi resi e di prevenzione del livello di conflittualità tra i diversi operatori;
- redazione piani di lavoro e turnistica del personale inviato dall'appaltatore;
- supervisione e monitoraggio del lavoro svolto dal predetto personale ponendo particolare attenzione alla precisa applicazione dei protocolli e delle direttive sanitarie adottate dall'Ente ed alla compilazione delle consegne e di tutta la modulistica adottata dalla struttura per la supervisione ed il monitoraggio dei servizi resi;
- supervisionare e monitorare l'adeguato utilizzo dei prodotti destinati all'esecuzione del servizio;
- rapportarsi e collaborare con il personale medico, infermieristico, di coordinamento, riabilitativo, educativo e socioassistenziale e sanitario della struttura per quanto di competenza;
- relazionarsi e collaborare con il direttore dell'esecuzione nonché col funzionario incaricato dalla stazione appaltante anche in ordine alla produzione della documentazione relativa alla rendicontazione dei servizi resi.

Il coordinatore individuato dal soggetto appaltatore dovrà:

- aver conseguito esperienza come referente e/o responsabile e/o coordinatore in strutture sociosanitarie;
- svolgere le proprie mansioni fuori turno;
- conoscere ed utilizzare i programmi word, excel e posta elettronica;
- possedere doti relazionali utili a prevenire conflitti tra gli operatori;
- essere dotato di pc portatile, stampante e telefono cellulare contenente la configurazione di posta elettronica;
- garantire la reperibilità telefonica 24 h/gg festivi e prefestivi inclusi;
- garantire la presenza in struttura in caso di bisogno e/o di richiesta da parte della stazione appaltante anche al di fuori delle ore settimanali svolte

La sostituzione del coordinatore individuato potrà avvenire solo per la fruizione di istituti contrattualmente previsti (ferie, maternità, malattia ecc.) ed il sostituto dovrà possedere (salvo deroghe riconosciute dalla stazione appaltante) i medesimi requisiti previsti per il coordinatore sostituito.

Gli oneri relativi al percorso di affiancamento necessario al sostituto del titolare dovranno essere sostenuti dall'impresa appaltatrice.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà comunicare alla stazione appaltante il nominativo, il curriculum vitae, gli orari ed i **giorni di presenza effettiva in struttura** del coordinatore individuato ed assicurare al medesimo, in considerazione dell'importanza e della delicatezza dell'incarico svolto, un adeguato supporto ed una specifica formazione finalizzati ad implementarne le competenze e le capacità organizzative.

ART. 4 – DEFINIZIONI DELLE ATTIVITA' DI PULIZIA

Si elencano le definizioni delle attività di pulizia richieste all'aggiudicatario:

A) Sanificazione	complesso di procedimenti ed operazioni atte a rendere salubre e confortevole l'ambiente, mediante le attività descritte nei successivi articoli
B) Sporco	materiale, di varia origine e natura, presente nell'ambiente, la cui permanenza consente la contaminazione e la proliferazione microbica, degrada la qualità e le caratteristiche dei materiali, compromette il comfort ambientale
C) Pulizia (ad umido)	rimozione di ogni traccia di sporco mediante impiego di idonei mezzi e prodotti; essa ha la finalità di ridurre significativamente il rischio di presenza e proliferazione microbica, di preservare la qualità e le caratteristiche dei materiali, di migliorare il comfort ambientale
D) Scopatura (ad umido)	rimozione dal pavimento della polvere e di altro materiale depositato con mezzi e prodotti idonei a non sollevare la polvere

E) Spolveratura umido)	(ad rimozione dalle varie superfici della polvere e di altro materiale depositato con mezzi e prodotti idonei a non sollevare la polvere
F) Lavaggio	detersione dalle varie superfici dello sporco e del materiale depositato con mezzi e prodotti idonei alla superficie da trattare
G) Detersione	operazione di sanificazione che, mediante l'uso di idonei mezzi e di prodotti detergenti, consente di asportare lo sporco e di ridurre significativamente la carica microbica totale
H) Disinfezione	operazione di sanificazione che, mediante l'uso di idonei mezzi e prodotti disinfettanti, consente di ridurre a livelli di sicurezza la carica microbica patogena o potenzialmente tale.
I) Intervento giornaliero o quotidiano	Complesso di attività di sanificazione effettuate una o più volte (a seconda della tipologia d'area) nell'arco della settimana, secondo un calendario programmato
J) Intervento settimanale	complesso di attività di sanificazione di elementi ambientali, arredi, oggetti, di regola non sanificati durante gli interventi giornalieri, da effettuare a cadenza periodica settimanale
K) Intervento mensile	complesso di attività di sanificazione di elementi ambientali, arredi, oggetti, di solito non sanificati durante gli interventi giornalieri, da effettuare a cadenza periodica mensile
L) Intervento periodico – a fondo trimestrale / semestrale ecc.	complesso di attività di sanificazione accurate ed approfondite degli ambienti, installazioni, arredi, oggetti, effettuate due o più volte nell'arco dell'anno (a seconda della tipologia d'area) in base ad un calendario programmato
M) Intervento a chiamata	complesso di attività di sanificazione non prevedibili, a carattere occasionale, richieste per esigenze particolari, anche di tipo accidentale
N) Intervento straordinario	complesso di attività di sanificazione prevedibili, a carattere occasionale, richieste in seguito ad interventi di tipo edilizio, od in seguito a traslochi, cambio destinazione d'uso dei locali, ecc.

ART. 5 – ELEMENTI INCLUSI NELL'APPALTO E TIPOLOGIE DELLE AREE

Il servizio comprende l'esecuzione della pulizia e della sanificazione dei pavimenti (di qualsiasi tipo e materiale essi siano costituiti), pareti, soffitti, controsoffitti (questi ultimi con le relative operazioni di smontaggio e rimontaggio), pilastri, nicchie anche nelle parti non in vista, scale, pianerottoli, atri, divisori fissi e mobili, porte (interne ed esterne), sopra porte, stipiti, infissi e serramenti interni ed esterni, vetri interni ed

esterni di qualunque tipo ed in qualunque posto ubicati, tapparelle ed imposte varie, cassonetti, frangisole, veneziane e similari, queste ultime con le relative operazioni di smontaggio e rimontaggio, corpi illuminanti a muro ed a soffitto (con le relative operazioni di smontaggio e rimontaggio), lampade spia, radiatori ed altri corpi riscaldanti, zoccolature, ventilatori a soffitto, corrimano, ringhiere, tutti gli ascensori (comprese porte interne ed esterne), montacarichi (comprese porte interne ed esterne), balconi, terrazze, marciapiedi.

La pulizia esterna di termoconvettori, condizionatori od apparecchi similari e quadri elettrici isolati, erogatori di bevande e alimenti, deve essere effettuata limitatamente alle superfici esterne degli stessi, con l'avvertenza di non danneggiare o manomettere i vari congegni.

Devono essere inoltre puliti e sanificati: maniglie, grate di protezione, specchi, estintori, quadri, ganci, attaccapanni, posacenere, portarifiuti, elementi igienico-sanitari, pilette dei bagni, davanzali, macchine per ufficio, computer e relative tastiere, apparecchi telefonici, citofoni, pulsantiere, tutto il materiale di arredamento ordinario quale il mobilio e le suppellettili in ogni loro superficie (interna solo in caso di pulizia a fondo, a chiamata o quando espressamente richiesto) e componente, scaffali, attrezzature non sanitarie, tutto l'arredamento sanitario, e zerbini.

Sono inoltre oggetto dell'appalto tutti i locali presenti nei settori delle diverse tipologie d'area, siano esse stanze degli ospiti, cucine di reparto, bagni, ambulatori, depositi, ecc.

Per omogeneità di interpretazione si elencano le distinte aree oggetto d'appalto, diversificate in base alla frequenza e procedure di esecuzione dei lavori seguendo la legenda che segue:

A) a frequenza giornaliera:

A1) intervento base

A2) intervento di ripasso

A3) terzo intervento (lavaggio stoviglie e riordino della sala pranzo e della cucinetta e secchiaio cucina centrale, ecc.)

B) a frequenza settimanale

C) a frequenza mensile

D) a frequenza periodica da realizzarsi a cadenza trimestrale o semestrale previo accordo tra aggiudicatario e stazione appaltante.

RSA ISABELLA D'ESTE (8 PIANI)

Area	Interventi giornalieri	Frequenza settimanale	Frequenza a fondo
Piano terra			
Servizi Igienici	A1 + A2 + A3	7/7	Trimestrale
Palestra	A1	6/7	Trimestrale

Centro Diurno	A1	5/7	Mensile
Lavanderia	A1	6/7	Trimestrale
Spogliatoi	A1	7/7	Trimestrale
Locali Manutenzione	A1	3/7	Trimestrale
Chiesa	A1	3/7	Trimestrale
Camere ardenti	A1	7/7	Trimestrale
Cucina	A1 + A2	7/7	Trimestrale
Cucina lavaggio pentolame e carrelli e carrelli scaldavivande	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Attrezzature cucina (sabato e domenica)	B	2/7	Mensile
Cucina pulizie cappe e filtri (smontaggio e rimontaggio)	C	no	Mensile
Cucina pulizia vetreria	C	no	Mensile
Cucina operazioni di facchinaggio: scarico e sistemazione generi alimentari secchi (lunedì)	B	1/7	/
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano primo			
Front Office	A1	1/7	Trimestrale
Sala pranzo	A1+ A2	7/7	Trimestrale
Sala polivalente	A1		
Sala pranzo lavaggio stoviglie	A1	7/7	Trimestrale
Atrio ingresso	A1	7/7	Trimestrale
Uffici Amministrativi	A1	5/7	Trimestrale
Servizi igienici	A1+A2	7/7	Trimestrale
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Bar	D	/	Trimestrale
Piano secondo			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Locale guardiola infermeria del personale	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano terzo			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale

Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Locale guardiola infermeria del personale	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano quarto			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
N.B. cfr pag 10 – 14			
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Locale guardiola infermeria del personale	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano quinto			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Locale guardiola infermeria del personale	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta +lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano sesto			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Locale guardiola infermeria del personale	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta (compreso lavaggio stoviglie)	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Farmacia Interna (solo in presenza del personale)	A1	6/7	Trimestrale
Balconi	A1	7/7	Trimestrale

Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Piano settimo			
Spogliatoi e bagni	A1	7/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Altre aree			
Manutenzione aree esterne	A1	7/7	Trimestrale
Trasporto e collocazione rifiuti	A1	7/7	
Aree comuni			
Scale	A1	7/7	Trimestrale
Terrazze primo piano e relativi arredi esterni	A1	7/7	Mensile
Terrazza secondo piano	A1	7/7	Mensile
Luoghi sicuri	A1	2/7	Trimestrale
Ascensori e montacarichi	A1	7/7	Trimestrale
Corridoi e aree di transito	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Passatoia davanti ai minialloggi	B	1/7	Mensile
Zona ingresso pedonale/cancellino/citofoni	C	/	/
Pensilina in vetro a copertura del corridoio esterno dei 3 minialloggi –	D	/	/
Minialloggi			
Alloggio 1	A1	1/7	Mensile
Alloggio 2	A1	1/7	Mensile
Alloggio 3	A1	1/7	Mensile

RSA LUIGI BIANCHI (4 PIANI)

Area	Interventi giornalieri	Frequenza settimanale	Frequenza a fondo
Piano terra			
Ambulatorio	A1	7/7	Trimestrale
Guardiola	A1	7/7	Trimestrale
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Magazzino pulito	A1	3/7	Trimestrale
Bagno protetto	A1	7/7	Trimestrale
Magazzino presidi	A1	3/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Sala comune	A1	7/7	Trimestrale

Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Ufficio farmacia interna	A1	6/7	Trimestrale
Bagno utenti	A1	7/7	Trimestrale
Bagno personale	A1	7/7	Trimestrale
Front office	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Sala comune zona ristoro	A1	7/7	Trimestrale
Sala polivalente	A1 + A2	7/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Zona ingresso pedonale/cancellino	C	/	/
Piano primo			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Ambulatorio infermeria	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo / polivalente	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Stanza polivalente	A1+A2	7/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini / depositi	A1	3/7	Trimestrale
Piano secondo			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Ambulatorio infermeria	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo / polivalente	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Stanza polivalente	A1+A2	7/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini / depositi	A1	3/7	Trimestrale
Piano terzo			
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici compresi i bagni protetti	A1+A2	7/7	Trimestrale
Ambulatorio infermeria	A1	7/7	Trimestrale
Atrio	A1	7/7	Trimestrale
Sala da pranzo / polivalente	A1+A2+A3	7/7	Trimestrale
Cucinetta + lavaggio stoviglie	A1+A2+A3	7/7	Mensile
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini / depositi	A1	3/7	Trimestrale

Piano quarto			
Spogliatoi	A1	7/7	Trimestrale
Servizi igienici	A1	7/7	
Stanza del medico di guardia notturna	A1	1/7	Trimestrale
Spazi comuni	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini / Depositi	A1	3/7	Trimestrale
Altre aree			
Area cortiva esterna	A1	7/7	Trimestrale
Trasporto e collocazione rifiuti	A1	7/7	/
Aree comuni			
Scale	A1	7/7	Trimestrale
Terrazze	A1	7/7	Mensile
Luoghi sicuri	A1	3/7	Trimestrale
Ascensori e montacarichi	A1	7/7	Trimestrale
Corridoi e aree di transito	A1	7/7	Trimestrale
Magazzini/Depositi	A1	3/7	Trimestrale

COMUNITA' SOCIO-SANITARIA (1 PIANO)

Area	Interventi giornalieri	Frequenza settimanale	Frequenza a fondo
Piano terra			
Servizi igienici	A1 +A2	7/7	Trimestrale
Stanze ospiti	A1	7/7	Trimestrale
Cucina, lavaggio stoviglie e attrezzature e pavimenti	A1 +A2	7/7	Trimestrale
Ufficio amministrativo/guardiola	A1	7/7	Mensile
Cucina pulizie cappe e filtri (smontaggio e rimontaggio)	C	/	Mensile
Pulizia vetreria	C	no	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale
Spazi comuni e ingresso	A1	7/7	Trimestrale
Area esterna (e relativi arredi) e scale	A1	7/7	Mensile

LOCALI SERVIZI DOMICILIARI (PIANO TERRA)

Area	Interventi giornalieri	Frequenza settimanale	Frequenza a fondo
Piano terra			
Servizi igienici	A1	7/7	Trimestrale
Uffici amministrativi, zona front office ingresso	A1	7/7	Mensile
Pulizia vetreria	C	/	Mensile
Depositi / magazzini	A1	3/7	Trimestrale

N.B. La pulizia di scale e guardiole presenti nella RSA deve essere effettuata nella seguente fascia oraria: 5.30 – 8.00.

ART. 6 - INDICAZIONI GENERALI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le attività che caratterizzano gli interventi di sanificazione variano per le diverse **tipologie d'area** individuate.

Nell'ambito delle tipologie d'area, la **frequenza** con cui si svolgono gli interventi previsti varia in base alle caratteristiche e all'utilizzo dei singoli locali.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, si impegna a svolgere ogni intervento di sanificazione entro una **fascia oraria**, definita in modo tale da non determinare disagi agli ospiti, dimoranti nei locali in cui si svolge il servizio. La fascia oraria, perciò, si deve intendere come un arco temporale entro il quale svolgere le attività richieste e non come un orario fiscale di inizio e fine del servizio.

Il servizio prevede che l'impresa aggiudicataria eroghi le seguenti prestazioni:

2) interventi di sanificazione programmati

A) a frequenza giornaliera:

A1) intervento base

A2) intervento di ripasso

A3) terzo intervento (lavaggio stoviglie e riordino della sala pranzo e della cucinetta e secchiaio cucina centrale, ecc.)

B) a frequenza settimanale

C) a frequenza mensile

D) a frequenza periodica – a fondo trimestrale o semestrale.

3) interventi di sanificazione NON programmati

E) a chiamata

F) straordinari.

4) altre attività

G) trasporto e collocazione negli appositi contenitori delle varie tipologie di rifiuti:
- assimilabili agli urbani

- carta e cartone
- rifiuti vetrosi, rifiuti di plastica, altri rifiuti destinati al riciclaggio
- rifiuti ospedalieri trattati (ROT)
- eventuali altri rifiuti (es. speciali)
- compattazione dei sacchi con utilizzo del compattatore

H) attività alberghiere:

- trasporto carrelli per la ristorazione e generi alimentari
- trasporto biancheria piana e degli ospiti
- operazioni di facchinaggio.

ART. 7 – SVOLGIMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA E PIANO DI LAVORO PER SINGOLE TIPOLOGIE DI AREE

Gli interventi di sanificazione variano in base alle diverse **tipologie d'area** dei locali interessati al servizio.

Le suddette “aree” sono:

- 1) area ospiti delle RR.SS.AA. “L. Bianchi “ e “I. d’Este” e dei minialloggi;
- 2) area servizi di assistenziali e sanitari;
- 3) area servizi generali;
- 4) area cucina- ristorazione
- 5) area Comunità Socio Sanitaria di viale Gorizia,4
- 6) Locali adibiti al servizio domiciliare.

AREA OSPITI DELLE “RR.SS.AA.” E DEI MINIALLOGGI

L’area ospiti delle RR.SS.AA. “Luigi Bianchi” ed “Isabella d’Este” è composta da:

-letto, testa letto, comodino, tavolo o piano scrittoio, tavolo servi pasto su ruote, sedie, armadio, interruttore di chiamata, carrozzine, deambulatori, e/o altri ausili e porta con maniglia;

-servizi igienici: sanitari (lavabo, bidet, doccia o vasca da bagno e water), piastrelle, specchi, porta e maniglia;

Le attività giornaliere di pulizia dedicate all’”area ospiti” devono essere svolte dando priorità alla sanificazione dei servizi igienici e, a seguire, quella delle stanze di degenza.

Rispetto a queste ultime, l'attività di pulizia deve rispettare la disponibilità delle stanze stesse che, comunque, non possono essere pulite prima del rifacimento del letto.

Deve essere usato materiale ed attrezzatura diversa per la pulizia delle stanze e per la pulizia dei servizi igienici; inoltre, deve essere utilizzato un panno differente per la pulizia di ogni posto letto.

Si richiede l'utilizzo di acqua pulita ogniqualvolta si inizi la sanificazione di una stanza. Le soluzioni detergenti potranno essere utilizzate solo attraverso l'impiego di adeguati spruzzatori.

È ammesso l'utilizzo di apparecchiature meccaniche lavasciuga nei termini e modi di cui all'art. 9 del presente disciplinare tecnico.

L'area ospiti dei "minialloggi" è composta da:

- area ingresso, soggiorno -zona cottura e riposo;
- servizi igienici con relativi sanitari;
- porte d'ingresso, porte interne e relative maniglie

L'attività di sanificazione dei locali che compongono i minialloggi deve essere effettuata dando priorità alla sanificazione del servizio igienico e, a seguire, quella della altra area del minialloggio. Si richiede l'utilizzo di acqua pulita ogniqualvolta si inizi la sanificazione di una stanza.

Le soluzioni detergenti potranno essere utilizzate solo attraverso l'impiego di adeguati spruzzatori.

È ammesso l'utilizzo di apparecchiature meccaniche lavasciuga nei termini e modi di cui all'art. 9 del presente disciplinare tecnico.

AREA SERVIZI ASSISTENZIALI E SANITARI

L'area dedicata ai servizi assistenziali e sanitari è composta da:

- bagni protetti;
- spazi comuni dei piani delle RR.SS.AA. (sala polivalente e sala da pranzo ecc.) e ascensori;
- corridoi;
- locale infermieristico/medico ivi compreso lo studio del direttore sanitario e il locale riservato al medico che presta servizio attivo di guardia notturna;
- vuotatoi;
- locali adibiti a Centro Diurno Integrato e relativi servizi igienici (bagno protetto e non) e locali annessi;
- locale adibito a farmacia interna ed annesso servizio igienico.

Si precisa che gli interventi di sanificazione dei corridoi e delle grandi superfici nei piani devono essere eseguiti rispettando i tempi di pulizia delle stanze degli ospiti.

AREA SERVIZI GENERALI

L'area dedicata ai servizi generali è composta da:

- terrazze
- ascensori
- scale (interne ed esterne)
- porte e finestre con relative maniglie e vetrate;
- depositi/magazzini e locali tecnici:

- lavanderia/guardaroba e locali annessi;
- cappella e camere ardenti; e relativi arredi;
- palestra e locali annessi;
- zona ingressi con relativa area bar e/o distributori automatici con relativi arredi;
- uffici amministrativi e relativi servizi igienici;
- servizi igienici riservati ad ospiti e/o visitatori
- locali dedicati al servizio "Trasporto protetto";
- sale polivalenti denominate "Sala G.E. Ascari" e "Sala A. Ferrari" comprensivi di sedute, armadi ed arredi diversi:

AREA CUCINA-RISTORAZIONE

L'area cucina-ristorazione è composta da:

- locali cucina centralizzata
 - cucine di piano, sale da pranzo
- che, a loro volta, sono articolati in:
- magazzini
 - dispensa
 - antibagni e bagni
 - armadiatura varia e piani di appoggio
 - carrelli scaldavivande
 - zona secchiai e vasche di lavaggio
 - attrezzature del centro cottura quali stufe, forni, abbattitori e secchiai.

I servizi che l'impresa aggiudicatrice dovrà svolgere nell'area cucina-ristorazione contemplano:

- 1-attività di facchinaggio - indicativamente un gg alla settimana per 2 ore circa, (in fascia mattutina);
- 2-attività di riordino merce (secca) negli appositi scaffali;
- 3-assemblaggio imballaggi cartonati e loro smaltimento;
- 4-pulizia e sanificazione dei box di lavorazione (polleria, verdure, locale formaggi, zona lavaggio ecc.) attrezzature minute, quali forno a micro-onde, frullatori immersione, ecc. per 7 gg/settimana al termine del lavoro dei cuochi ed indicativamente nella fascia oraria 10.30/13.30 e 17.30/19.30
- 5-pulizia sanificazione cucinette di piano

Tutti i servizi di pulizia afferenti alle aree sopra indicate dovranno essere eseguiti a "regola d'arte" e dovranno garantire uno standard qualitativo ottimale sia degli ambienti che degli arredi. l'integrità delle superfici sottoposte agli interventi di pulizia.

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'uso di spruzzatori per le soluzioni detergenti.

Per evitare il pericolo di diffusione di germi da un luogo all'altro dovranno essere utilizzati panni monouso per ogni specifica zona.

Nelle aree di lavoro sopra indicate il **"piano di lavoro"** deve essere così articolato:

PIANO DI LAVORO PER LE AREE

A.1) PRIMO PASSAGGIO/ INTERVENTO A CADENZA GIORNALIERA PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI AREE:

- a) **contenitori porta rifiuti da interno e da esterno con sacco:** raccolta e chiusura del sacco usato, trasporto e collocazione negli appositi bidoni e nelle aree interne dedicate e nella piazzola ecologica posta nel cortile esterno. Sostituzione sacco, rimozione di impronte macchie e incrostazioni sui contenitori di rifiuti;
- b) **rifiuti ospedalieri trattati e rifiuti speciali:** raccolta e trasporto dei contenitori nei punti di raccolta, nel rispetto delle norme vigenti;
- c) **rifiuti assimilabili agli urbani, rifiuti destinati al riciclaggio** (vetro, carta, ecc.): chiusura dei sacchi/contenitori trasporto e collocazione nei punti di raccolta, nel rispetto delle norme vigenti;
- d) raccolta e piegatura di carta, cartoni e trasporto al punto di raccolta;
- e) eliminazione di macchie/incrostazioni presenti sui cestini/contenitori portarifiuti;
- f) **deragnatura:** le ragnatele formatesi all'interno delle strutture (si specifica: all'interno di tutti i locali delle RSA/Centro Diurno Integrato, all'interno degli uffici amministrativi di tutte le aree, all'interno degli ascensori e all'interno di tutti i locali della Comunità Sociosanitaria e dei locali ad uso dei servizi domiciliari) devono essere quotidianamente rimosse
- g) **personal computer - stampanti - apparecchi telefonici - macchine d'ufficio/ (fotocopiatrici, calcolatrici ecc.):** spolveratura ad umido con soluzione detergente e specifici prodotti antistatici e/o spray indipendentemente dagli ambienti in cui sono collocati oltre alla eliminazione, su mouse e tastiere, dei residui che si infilano tra i tasti;
- h) **punti di contatto comune:** dovranno essere garantite tutti i giorni la pulizia e disinfezione di corrimano, sostegni di vario genere, interruttori, citofoni, comandi di vario genere, maniglie e parti limitrofe di porte e finestre, maniglioni, dispositivi di apertura e chiusura cancelli, chiavi, tasti degli ascensori, e ogni accessorio e/o oggetto a contatto diretto con le mani;
- i) **piani di lavoro:** dovrà essere effettuata la pulizia dei piani delle scrivanie e di tutti i piani di lavoro operativi/scrittoi;
- j) **pulizia di sedute e poltrone:** le sedute e le poltrone in tessuto lavabile/ecopelle utilizzate dagli utenti e dai famigliari (collocate nei piani di degenza, nelle sale soggiorno, nelle sale da pranzo di tutti i piani delle RRSSAA, del Centro Diurno Integrato e nella Comunità Sociosanitaria) devono essere quotidianamente spolverate, smacchiate e pulite con apposito detergente dopo ogni pasto (colazione pranzo e cena). Le altre sedute operative e non (telai, razze, sedili e schienali) collocate in tutte le altre zone devono essere spolverate, smacchiate e pulite con apposito detergente una volta al giorno;
- k) **pavimenti:** la pulizia di tutti i pavimenti (scopatura e lavaggio) deve essere effettuata quotidianamente avendo cura di alzare gli zerbini / tappetini, spostare gli arredi mobili e passando sotto a quelli fissi. È richiesto, ove non vi siano cause ostative oggettive l'aspirazione e il lavaggio meccanico dei pavimenti.
- l) La **pulizia dei corridoi** deve essere effettuata con la macchina lavapavimenti;

- m) pulizia di **tavoli e arredi**: la spolveratura e la pulizia ad umido con soluzione detergente di tutti i tavoli e arredi in tutti i locali dei servizi e delle strutture. Tre volte al giorno (nei momenti di colazione, pranzo e cena) in RSA e in Comunità Sociosanitaria dovrà essere garantita la pulizia dei tavoli e delle superfici dedicati alla preparazione/somministrazione dei pasti con apposito prodotto per superfici in linea con protocollo HACCP;
- n) **macchie e impronte**: su superfici varie: in tutti i locali dovrà essere garantita la rimozione delle macchie ritrovate durante la pulizia ordinaria su superfici lavabili sia orizzontali che verticali con particolare attenzione ai serramenti, ai vetri, vetrate e specchi;
- o) **WC - lavelli rubinetteria - arredi igienico/sanitari**: dovrà essere effettuata la pulizia con prodotti appositi contro la formazione del calcare e, con prodotti disinfettanti, di tutti i bagni, di tutti i sanitari, lavelli, WC, lavandini, bidet, di tutti gli arredi igienico-sanitari quali specchi, armadietti, mensole, porta rotoli, rubinetteria nonché delle vasche, delle pareti doccia e dei piatti doccia;
- p) **unità dell'ospite**: dovrà essere garantita la pulizia e disinfezione dell'unità ospite composta da letto, testa letto, sponde, comodino, tavolo servitore su ruote, carrozzina e deambulatore e tutti gli ausili a contatto con l'ospite;
- q) **zerbini, passatoie, ecc.:** dovrà essere effettuata la battitura e aspirazione meccanica di tutti gli zerbini, pedane, stuoini, passatoie con uso di aspirapolvere e battitappeto per uso industriale;
- r) **stanza del medico di turno presso la RSA**: dovrà eseguirsi la scopatura e il lavaggio dei pavimenti, la rimozione macchie su qualsiasi superficie pulizia dei sanitari e della rubinetteria, del box doccia, rifacimento del letto con sostituzione della biancheria e trasporto della stessa al punto di raccolta;
- s) **servizi igienici e vuotatoi**: vuotatura cestini rifiuti con sostituzione del sacchetto (ove c'è) trasporto e collocazione dei rifiuti nei contenitori appositi e nelle aree di raccolta interne ed esterne. Eliminazione di qualsiasi impronta/macchia/incrostazione presenti su qualsiasi superficie sui cestini portarifiuti sui vetri, sulle porte, sugli arredi, sulle piastrelle ecc., con rimozione delle ragnatele, sostituzione di carta igienica, delle salviette asciugamani, del sapone liquido in apposito dispenser o riempimento di quello esistente a muro, scopino e porta scopino etc.. dovrà essere effettuata la pulizia ad umido (anche con sostanze disincrostanti) e la disinfezione di lavelli, WC, bidet, specchi piani e cabine doccia, e tutti gli arredi igienico-sanitari e della relativa rubinetteria. Rimozione dello sporco dai pavimenti e lavaggio degli stessi;
- t) **sale polivalenti RSA e zone comuni Comunità Sociosanitaria**: dovrà espletarsi la rimozione di impronte e macchie dai vetri dalle porte e dagli arredi, pulizia delle scrivanie, vuotatura dei cestini rifiuti con sostituzione del sacchetto (ove c'è) trasporto e collocazione dei rifiuti nei contenitori appositi e nelle aree di raccolta interne, eliminazione di macchie/incrostazioni presenti sui cestini portarifiuti. Giornalmente dovrà altresì essere garantita la scopatura e il lavaggio dei pavimenti.
- u) pulizia **zone filtro tra le sale polivalente e i reparti RSA**: nella parte di pavimento sgombro e nelle scale di collegamento è richiesta la scopatura e la raccolta di cartacce, fogliame e residui vari di ogni genere come mozziconi di sigaretta che dovranno essere poi collocati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata e trasportati nei punti di raccolta delle aree interne e/ o nella piazzola ecologica esterna;

- v) **cucina:** lavaggio stoviglie, carrelli di servizio e loro risistemazione, pulizia zone cottura/secchiaio, zona carrelli di servizio e armadio pentole (pranzo e cena), svuotamento e lavaggio carrelli scaldavivande (solo pranzo) per RSA; lavaggio stoviglie, carrello di servizio e sua risistemazione, pulizia zone cottura/secchiaio, armadio stoviglie (pranzo e cena), svuotamento e lavaggio carrello per Comunità Sociosanitaria;
- w) **griglie di scolo:** giornalmente **dovranno essere controllate e sanificate le griglie di scolo di ciascun bagno sia esso dedicato agli ospiti che al personale;**
- x) **docce del bagno degli spogliatoi con eventuale** pulizia e rimozione residui.

A.2) SECONDO PASSAGGIO/INTERVENTO QUOTIDIANO PRESSO LE RR.SS.AA.

Per i servizi igienici

- a) svuotamento cestini rifiuti;
- b) pulizia di maniglie, chiavi e parti limitrofe delle porte, degli interruttori e degli altri oggetti a frequente contatto con le mani;
- c) pulizia di lavelli, WC, piatti doccia bidet e della relativa rubinetteria;
- d) rimozione di impronte/macchie;
- e) pulizia di pavimenti, scale, superfici.

Zona bar RSA/zona distribuzione automatica RSA

- a) svuotamento cestini rifiuti;
- b) svuotamento e pulizia dei contenitori per il deposito della cenere sia piccoli che grandi;
- c) pulizia di maniglie, maniglioni, corrimano, degli interruttori, tasti e degli altri oggetti a frequente contatto con le mani;
- d) rimozione di impronte/macchie da vetrate e porte a vetro;
- e) rimozione di residui di cibo zona antistante il bar;
- f) pulizia ad umido delle sedute e dei tavoli;
- g) pulizia e lavaggio pavimenti.

Per le cucine RSA e le sale da pranzo di reparto RSA:

- a) preparazione contenitori/vassoi per la distribuzione del vitto;
- b) predisposizione ambiente per la distribuzione del vitto;
- c) distribuzione del vitto in collaborazione con il personale infermieristico;
- d) raccolta stoviglie;
- e) lavaggio manuale delle stoviglie da passare successivamente in lavastoviglie e riposizionamento nel luogo identificato;
- f) riordino cucina e sala da pranzo con spolveratura e lavaggio piani e mensole;
- g) spolveratura con eventuale lavaggio sedie e tavoli;
- h) pulizia e lavaggio pavimenti;
- i) pulizia carrelli di servizio;
- j) svuotamento cestini rifiuti;
- k) preparazione dei tavoli per la mensa personale sala da pranzo 1 piano e relativo riassetto a termine pranzo, comprensivo di pulizia vassoi.

A.3) TERZO PASSAGGIO/INTERVENTO PRESSO LE RR.SS.AA.

Per le cucine RSA e le sale da pranzo di reparto RSA:

- a) preparazione contenitori/vassoi per la distribuzione del vitto;
- b) predisposizione ambiente per la distribuzione del vitto;
- c) distribuzione del vitto in collaborazione con il personale infermieristico;
- d) raccolta stoviglie;
- e) lavaggio manuale delle stoviglie da passare successivamente in lavastoviglie e riposizionamento nel luogo identificato;
- f) riordino cucina e sala da pranzo con spolveratura e lavaggio piani e mensole;
- g) spolveratura con eventuale lavaggio sedie e tavoli;
- h) pulizia e lavaggio pavimenti;
- i) pulizia carrelli di servizio;
- j) svuotamento cestini rifiuti.

B. INTERVENTI E ATTIVITA' SETTIMANALI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI AREE

Le attività settimanali, ad integrazione delle attività giornaliere, sono le seguenti:

- a) pulizia con detergente dei cestini porta rifiuti e cassonetti;
- b) pulizia e disinfezione accurata ed approfondita, ~~compresa la disincretazione~~, di tutte le installazioni igienico-sanitarie e rubinetti;
- c) pulizia e disinfezione accurata ed approfondita di pavimenti, superfici piastrellate/lavabili, dei servizi igienici;
- d) pulizia accurata ed approfondita dei pavimenti protetti con cera, eventuale inceratura e lucidatura;
- e) spolveratura ad umido dei dispositivi di riscaldamento (termoconvettori, radiatori);
- f) spolveratura ad umido delle porte e pareti lavabili con asportazione di impronte, incrostazioni e tracce di sporco;
- g) pulizia dei davanzali, interni ed esterni, e dei balconi, con asportazione di ogni traccia di sporco;
- h) scopatura mediante aspirazione artificiale e lavaggio con l'impiego di sostanze detergenti di balconi e terrazze;
- i) pulitura di spazi che collegano le zone filtro;
- j) operazioni di facchinaggio presso la cucina centrale (solo RSA lunedì);
- k) pulizia delle attrezzature presenti nella cucina centrale (solo RSA sabato e domenica).

C. INTERVENTI/ ATTIVITA' MENSILI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI AREE

- a) vetri entrate principali, vetri porte e finestre;
- b) accurata pulizia/deragnatura delle pareti, soffitti ed arredi anche mediante l'uso di scale;
- c) pulizia degli apparecchi di illuminazione, lampade a soffitto, bocchette di aerazione;
- d) pulizia del locale lavanderia RSA dove avviene lo smistamento della biancheria;
- e) pulizia a fondo delle sedute con relativa disinfezione;
- f) pulizia di cappe e filtri cucina centrale RSA e cucina Comunità Sociosanitaria (smontaggio e rimontaggio);
- g) pulizia lastre e copertura tunnel della cucina centrale RSA;

- h) disincrostazione lavastoviglie RSA e Comunità Sociosanitaria;
- i) fili dei telefoni, dei pc, dei dispositivi presenti negli uffici di tutte le aree e nelle guardiole RSA;
- j) pulizia ad umido delle superfici esterne degli armadi e degli arredi e delle superfici libere in generale, compresi appendiabiti.

D. INTERVENTI/ ATTIVITÀ TRIMESTRALI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI AREE

L'intervento di sanificazione a fondo prevede le attività di seguito elencate:

- a) pulizia a fondo della stanza di degenza degli ospiti e dei bagni con pulizia di plafoniere a parete, piastrelle presenti nel bagno pulizia dei davanzali, interni ed esterni, e dei balconi, battiscopa;
- b) spostamento del mobilio che ostacola l'intervento;
- c) svuotamento del contenuto del mobilio e a seguito di pulizia, successivo ricollocamento;
- d) pulizia accurata ed approfondita e disinfezione di tutti gli arredi;
- e) pulizia ad umido accurata ed approfondita dei pavimenti con ceratura/deceratura e lucidatura;
- f) pulizia ad umido accurata ed approfondita, compresa la disincrostazione, di tutte le installazioni igienico-sanitarie e rubinetti, di pavimenti e superfici lavabili dei servizi igienici utilizzati da ospiti e personale;
- g) pulizia accurata ed approfondita degli spigoli tra pareti e pavimenti, con asportazione delle macchie e degli aloni di sporco;
- h) pulizia delle vetrate, vetri, interni ed esterni (senza necessità utilizzo piattaforma) degli infissi e dei davanzali interni ed esterni delle intelaiature e dei cassonetti e pareti lavabili;
- i) pulizia della struttura esterna dei corpi illuminanti e della segnaletica;
- j) pulizia della struttura esterna dei corpi radianti e bocchette d'aspirazione e radiatori accessibili;
- k) pulizia esterna ed interna dei contenitori portarifiuti e posacenere;
- l) pulizia accurata ed approfondita e disinfezione delle pareti piastrellate o lavabili;
- m) pulizia accurata ed approfondita di porte, stipiti, maniglie;
- n) pulizia ascensori, montavivande e montacarichi;
- o) pulizia accurata ed approfondita e disinfezione di corrimano, balaustre, ringhiere, protezioni antiurto, battiscopa, ecc.;
- p) pulizia esterna dei cassonetti, dell'interno/esterno delle tapparelle e delle veneziane;
- q) ripristino degli ambienti con l'ordine precedente alle operazioni di risanamento;
- r) pulizia box secchiaio cucina RSA e zona lavaggio carrelli cucina RSA;
- s) pulizia a fondo di spazi che collegano i corridoi alle uscite (filtri);
- t) pulizia accurata e approfondita locale bar 1° piano RSA "Isabella d'Este".
- u) pulizia accurata e approfondita terrazze di entrambe le RR.SS.AA. e Comunità Sociosanitaria.

E. INTERVENTI/ATTIVITA' SEMESTRALI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI AREE

La pulizia delle vetrate esterne con piattaforma per tutte le aree di interesse.

Per le attività di pulizia settimanale, periodica e straordinaria deve essere redatta, prima dell'inizio del mese di riferimento, apposita scheda degli interventi che si andranno ad eseguire con l'indicazione dei tempi e del personale impiegato.

Della corretta esecuzione del programma redatto dovrà effettuarsi debita verifica in contraddittorio.

ART. 8 – RIFIUTI

La stazione appaltante definisce i punti di stoccaggio e di raccolta di tutti i tipi di rifiuti prodotti dalle diverse strutture.

L'aggiudicatario deve provvedere, **quotidianamente**:

1) alla raccolta differenziata di tutti i rifiuti prodotti ed al loro trasporto ai punti di stoccaggio secondo le indicazioni fornite dalla direzione sanitaria di ASPeF e nel rispetto delle modalità di raccolta stabilite dal Comune di Mantova come previsto nell'Allegato 2 del D.M. 29 gennaio 2021 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare, sub C, punto 7 "Gestione dei Rifiuti".

2) alla compattazione dei rifiuti raccolti (plastica, carta, secco), se compattabili, utilizzando l'apposito compattatore posto nella piazzola ecologica dell'Azienda.

Periodicamente e, comunque, ogni qualvolta se ne ravvisi il bisogno, l'impresa dovrà assicurare il lavaggio interno ed esterno dei contenitori (siano essi su ruote grandi che su ruote piccole) della plastica, del vetro e dell'umido.

3) provvedere alla raccolta dei rifiuti speciali ed al trasporto dei relativi contenitori nei punti di raccolta dedicati come già indicato nel precedente articolo 6.

ART. 9 - MACCHINE E ATTREZZATURE DI LAVORO

L'aggiudicatario dovrà espletare i servizi dedotti nel presente disciplinare, prevalentemente, con modalità meccanizzate compatibili con l'uso delle stesse all'interno di strutture sociosanitarie utilizzando altresì prodotti di alta qualità.

Tutte le attrezzature devono essere mantenute in perfetto stato di pulizia e funzionamento e devono essere dotate di tutti gli accessori necessari per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni, in conformità a quanto prescritto nelle normative antinfortunistiche vigenti in Italia e nella UE.

È obbligatorio collegare tutte le attrezzature in modo da garantire una perfetta messa a terra, come previsto dalle norme CEI.

Il livello di rumore generato dalle attrezzature dovrà rispondere ai requisiti del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Per l'aspirazione delle polveri l'impresa deve utilizzare unicamente aspiratori dotati di microfiltro con capacità filtrante fino a 0,3 micron ed i microfiltri devono essere sostituiti ogni 6 mesi; dell'intervenuta sostituzione dei microfiltri la stazione appaltante potrà richiedere documentazione a comprova.

L'uso di eventuali lavapavimenti sarà condizionato dal fatto che tali mezzi siano provvisti di propulsori elettrici funzionanti a batteria (con tensioni massima di 48 V c.c.), mentre altre apparecchiature funzionanti con tensione di rete (massima 220 V) dovranno obbligatoriamente essere del tipo con doppio isolamento classificate di classe II[^], come definito dallo IEC (International Electrotechnical Commission).

Inoltre, in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui all'Allegato 2 del D.M. 29 gennaio 2021, sub B, lett. b), punto 3 rubricato – Macchine – “le lavasciuga, le idropulitrici e le altre macchine per la pulizia eventualmente usate debbono essere ad

alimentazione elettrica via cavo o a batteria, con uomo o senza uomo a bordo a seconda delle caratteristiche dei locali in cui i servizi devono essere resi e del tipo di sporco da trattare tipico dei locali di destinazione del servizio. Tali macchine devono essere progettate e realizzate in modo tale da favorire la maggiore durata della loro vita utile ed il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte a fine vita. I materiali devono essere tutti riciclabili, anche se alcune parti del macchinario, per la specifica funzione di uso, dovranno essere smaltiti come rifiuti speciali. I materiali diversi devono essere facilmente separabili. Le parti soggette ad usura, danneggiamenti o malfunzionamenti devono essere rimovibili e sostituibili. Le parti in plastica devono essere marcate con la codifica della tipologia di polimero di cui sono composte in base alla DIN 7728 e 16780 e la UNI EN ISO 1043/1.

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

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

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

Ferme le dichiarazioni da presentare in sede di gara, la conformità a quanto previsto nel criterio ambientale relativo alle macchine viene verificata anche durante l'esecuzione contrattuale.

Tutte le macchine e le attrezzature di proprietà dell'aggiudicatario devono essere contraddistinte da targhette indicanti la ragione sociale dell'impresa stessa.

I materiali e le attrezzature dovranno essere riposti in appositi locali adibiti esclusivamente a quest'uso e tale materiale dovrà essere ben conservato.

L'impresa appaltatrice è tenuta ad utilizzare, per le proprie macchine, le prese di corrente elettriche all'uopo predisposte.

È tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi presa elettrica nella quale sia già inserita una apparecchiatura di proprietà della stazione appaltante.

ART. 10 – MATERIALI E PRODOTTI IMPIEGATI

Prima dell'avvio del servizio, l'appaltatore è tenuto a trasmettere all'amministrazione un elenco (suddiviso per ciascuna area come indicato nel precedente art. 6) dei prodotti che utilizzerà per l'esecuzione del servizio unitamente alle relative schede tecniche di sicurezza.

I materiali impiegati per il servizio di pulizia devono essere rispondenti alle normative vigenti (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità) ed ai **criteri minimi ambientali ex Allegato 2 del D.M. del 29 gennaio 2021, sub C), punti 3, 4 e 5** di seguito trascritte nelle parti di rilievo per il presente appalto:

10.1 Prodotti disinfettanti e protocollo per favorire un uso sostenibile

I prodotti disinfettanti utilizzati nelle operazioni di sanificazione ordinaria o straordinaria devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 e devono essere autorizzati:

- come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Prodotto biocida” e “Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n...”, oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del predetto regolamento.

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

I prodotti disinfettanti utilizzati dovranno essere idonei in relazione alla destinazione d'uso e all'attività richiesta. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

Prima di iniziare l'esecuzione servizio, l'aggiudicatario si impegnerà a trasmettere alla Direzione Sanitaria e all'RSPP (Responsabile di Servizio di Prevenzione e Protezione) di ASPeF le schede tecniche dei disinfettanti da utilizzare in via ordinaria, dei disinfettanti da utilizzare a seconda di specifiche esigenze e le relative frequenze con l'obiettivo di utilizzare i formulati migliori sotto il profilo della salute e dell'ambiente. Tali referenti possono redigere una lista dei disinfettanti da utilizzare a seconda delle aree di rischio clinico, delle ulteriori caratteristiche degli ambienti e delle situazioni specifiche che possono manifestarsi (epidemie particolari, altre esigenze) tenendo conto di razionalizzare l'uso dei disinfettanti con particolare riguardo a favorire, ove possibile, formulati e principi attivi con minore impatto sull'ambiente e sulla salute umana, a seconda delle specifiche funzioni d'uso (protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti).

L'attuazione del protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti, incluse le relative soluzioni che devono essere effettuate in base alle indicazioni rese dal fabbricante, è verificata nel corso dell'attività di monitoraggio.

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

L'intervento di disinfezione verrà attuato mediante protocollo da concordare con la Direzione Sanitaria, la quale indicherà le aree dove tale intervento dovrà essere eseguito.

ASPeF, nell'ambito dell'attività di monitoraggio, procederà ad effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificarne le caratteristiche e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni e potrà effettuare, in qualunque momento e senza preavviso, campionamenti microbiologici ambientali per verificare l'efficacia delle attività di sanificazione.

10.2 Prodotti ausiliari per l'igiene

Ai sensi di quanto previsto dall'Allegato II 2 del D.M. del 29 gennaio 2021, sub C), punto 4 e non possono essere utilizzati:

- i prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- i piumini di origine animale e la segatura del legno;
- le attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono prodotti alternativi riparabili e sono disponibili pezzi di ricambio;
- gli elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato (quale, ad esempio, il mocio).

Gli elementi tessili impiegati sia per le pulizie ordinarie "a bagnato" che "a piatto" ed in microfibra devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denominatura espressa in dTex.

Almeno il 30% dei prodotti in microfibra acquistati ed utilizzati semestralmente, devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente (Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel etc.).

Devono essere usati elementi tessili impregnati prima dello svolgimento del servizio o direttamente sul carrello. Fanno eccezione esigenze specifiche, come lo sporco bagnato e di grossa pezzatura (ad esempio negli ingressi di edifici nei giorni di pioggia), oppure lo sporco grasso o incrostato dove è previsto il risciacquo (ad esempio nelle cucine) per le quali è appropriato, e dunque consentito, l'uso di carrelli con strizzatore a due secchi o a secchio con doppia vasca, per tenere separata l'acqua pulita dall'acqua sporca. L'acqua di risciacquo deve essere cambiata con l'appropriata frequenza.

Le attrezzature per le pulizie manuali devono essere costituite da carrelli con secchi e altri eventuali contenitori di plastica riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo degli elementi tessili in acqua pulita; impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).

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

- ammoniaca
- acido cloridrico
- acido nitrico.

Sono vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC). In nessun caso, per i pavimenti, gli zoccoli, i battiscopa, le pareti e loro rivestimenti, infissi e serranti, gli oggetti in rame e le 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 di metallo trattati (anodizzati, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio, risultano essere abrasivi o troppo energici e pertanto possono scatenare macchie od iridescenze poco gradevoli.

10.3 Fornitura di materiali igienico-sanitari per servizi igienici e/o fornitura di detergenti per l'igiene delle mani

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

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

Laddove non siano già impiegati distributori per l'erogazione di saponi per le mani in forma schiumosa, questi, che devono essere in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti, devono essere forniti. Tali apparecchiature possono essere anche "mobili", ovvero non necessariamente da fissare alla parete. Il direttore dell'esecuzione contrattuale può effettuare verifiche anche attraverso eventuale richiesta di evidenze documentali quali, ad esempio, le fatture d'acquisto.

Durante il periodo di validità del contratto, la direzione sanitaria si riserva facoltà di richiedere la modifica o sostituzione di prodotti, attrezzature, procedure impiegate per le attività oggetto del presente capitolato e l'impresa aggiudicataria è tenuta a soddisfare le richieste della direzione sanitaria entro 10 giorni dalla presentazione delle stesse.

10.4 - Sostanze pericolose

È a carico della ditta aggiudicataria la predisposizione di schede tecniche di sicurezza o "*Scheda informativa in materia di sicurezza*", redatte in lingua italiana, che accompagnano ogni sostanza e/o preparati pericolosi ai sensi del D.L. vo n° 52 del 03/02/1997 e ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 14 marzo 2003, n. 65, quale "*Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi*".

Pertanto, la scheda di sicurezza deve essere redatta conformemente alle disposizioni del decreto del Ministro della Sanità 4 aprile 1997.

Essa dovrà essere articolata nelle rubriche seguenti:

1. Identificazione del preparato e della società produttrice
2. Composizione/Informazioni sugli ingredienti
3. Identificazione dei pericoli
4. Misure di primo soccorso
5. Misure antincendio
6. Misure in caso di fuoriuscita accidentale
7. Manipolazione e stoccaggio
8. Controllo dell'esposizione/protezione individuale
9. Proprietà fisiche e chimiche
10. Stabilità e reattività
11. Informazioni tossicologiche
12. Informazioni ecologiche
13. Smaltimento
14. Informazioni sul trasporto
15. Informazioni sulla regolamentazione
16. Altre informazioni.

L'etichettatura delle sostanze pericolose deve osservare quanto riportato agli artt. 20, 21, 22 del D. lgs. n° 52 del 03/02/1997 e agli artt. 9, 10 e 11 del Decreto Legislativo n. 14 marzo 2003, n. 65, quale "*Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi*".

Ai sensi dell'art. 9, comma 4 del D. Lgs. n. 65/2003, l'etichettatura delle sostanze pericolose deve recare in caratteri leggibili e indelebili:

- a) denominazione o nome commerciale del preparato,

- b) nome e indirizzo completi, compreso il numero di telefono del responsabile dell'immissione sul mercato stabilito nell'Unione europea;
- c) il nome chimico delle sostanze presenti nel preparato che hanno dato luogo alla classificazione ed alla scelta delle corrispondenti frasi di rischio, secondo i criteri indicati nell'allegato VII, parte A, simboli ed indicazioni di pericolo individuati sulla base dei criteri di cui all'allegato VII parte B; e) frasi di rischio (frasi R) individuati secondo quanto previsto all'allegato VII parte C;
- d) consigli di prudenza (frasi S) individuati secondo quanto previsto dall'allegato VII parte D;
- e) quantitativo nominale espresso in massa o in volume del contenuto, nel caso di preparati offerti o venduti al pubblico.

Ai sensi dell'art. 9 comma 5 del D. Lgs. n. 65/2003, se il contenuto dell'imballaggio non supera 125 ml:

- a) per i preparati classificati come facilmente infiammabili, comburenti o irritanti, tranne quelli contrassegnati con R41, o pericolosi per l'ambiente e contrassegnati con il simbolo N, non è necessario indicare le frasi R o S;
- b) per i preparati classificati infiammabili o pericolosi per l'ambiente non contrassegnati dal simbolo N è necessario indicare le frasi R, ma non è necessario indicare le frasi S.

10.5 – Etichettatura dei prodotti e altri oneri

Tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro devono essere etichettati a norma di legge.

Nel caso l'impresa impieghi maestranze di origine straniera, le indicazioni e diciture oltre che in lingua italiana dovranno essere scritte, se necessario, in un linguaggio comprensibile dagli operatori.

Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini privi delle necessarie indicazioni e diciture.

È a carico della ditta aggiudicataria la stesura degli elenchi dei prodotti contenuti nei vari magazzini / depositi di reparto e la collocazione in evidenza sulla porta degli stessi.

È a carico dell'impresa aggiudicataria il ricevimento di tutti i prodotti e materiali occorrenti per la pulizia degli ambienti e per l'igiene di ospiti e operatori così come il materiale monouso effettuata da corrieri o da terzi presso la sede legale dell'Azienda.

Le consegne dovranno essere effettuate in orari e giorni in cui è presente un referente dell'impresa aggiudicataria che dovrà altresì essere rintracciabile telefonicamente dal fornitore.

La ditta aggiudicataria dovrà occuparsi dello scarico della merce e della consegna in appositi magazzini o locali messi a disposizione dall'ente nonché dello stoccaggio in tutti i piani / locali senza in alcun modo coinvolgere il personale di ASPEF.

La distribuzione e la sistemazione dei prodotti nei vari reparti / locali / servizi / magazzini è a carico dell'impresa aggiudicataria e dovrà avvenire con una frequenza tale da non stipare i magazzini o locali di destinazione anche nel rispetto della vigente normativa di prevenzione incendi. I materiali non dovranno mai essere di ostacolo ai passaggi del personale e la sistemazione all'interno degli stessi dovrà essere ordinata per permettere una facile individuazione degli articoli che servono. Se necessario il materiale dovrà essere sballato dai contenitori e cartoni che dovranno essere poi piegati o ridotti di volume e smaltiti.

L'impresa aggiudicataria non potrà mai addurre come giustificazione il poco spazio disponibile per stivare la merce poiché i locali sono stati visionati al momento del sopralluogo; potrà, invece, aumentare la frequenza di consegna e il tempo dedicato alla sistemazione.

L'aggiudicatario dovrà garantire la costante fornitura, in quantità adeguate, dei prodotti necessari allo svolgimento dell'attività quotidiana di pulizia.

I carrelli non dovranno mai essere lasciati incustoditi e sono preferibili quelli che permettono la chiusura dei contenitori / flaconi prodotti in apposito scomparto.

ART. 11 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato tecnico si rinvia alle disposizioni contenute nel capitolato descrittivo prestazionale e/o nei documenti allegati agli atti di gara.

Mantova, lì 4 agosto 2025

Il Responsabile Unico del Progetto
Responsabile del procedimento per la fase di affidamento
dr. Lorenza Malacarne