



FONDAZIONE IRCCS
ISTITUTO NAZIONALE
DEI TUMORI



Infrastrutture
Lombarde



FONDAZIONE IRCCS
ISTITUTO
NEUROLOGICO
CARLO
BESTA

DOCUMENTO 5 – Tomo A

DISCIPLINARE DI GESTIONE DEI SERVIZI

INDICE DEL DOCUMENTO

PREMESSE	1
INFORMAZIONI GENERALI	1
ART. 1 DISCIPLINARE DI GESTIONE	1
ART. 2 SERVIZI “NO CORE”	1
ART. 3 SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI AGGIUNTIVI	2
ART. 4 LOCALIZZAZIONE	2
CONCEDENTE, CONCESSIONARIO E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI	2
ART. 5 COMITATO DI VIGILANZA E COMITATO TECNICO OPERATIVO	2
ART. 6 COORDINAMENTO TRA CONCEDENTE E CONCESSIONARIO	3
ART. 7 MODALITÀ OPERATIVA DI EROGAZIONE DEI SERVIZI “NO CORE”	4
ART. 8 INIZIO DI EROGAZIONE DEI SERVIZI “NO CORE”, SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI AGGIUNTIVI	4
ART. 9 NORMATIVA APPLICABILE	4
ALLEGATI	4
NORME DI CARATTERE GENERALE	5
NORME IN MATERIA D’ IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E DI GESTIONE AMBIENTALE	5
ART. 1 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	5
ART. 2 RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE	9
ART. 3 DIVIETI	10
ART. 4 IMPIEGO DI VETTORI ENERGETICI	10
ART. 5 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	10
PERSONALE	10
ART. 6 RAPPORTO DI LAVORO	10
ART. 7 PRIVACY - TRATTAMENTO DATI - CONSENSO AL TRATTAMENTO	11
ART. 8 ORGANICO E STRUTTURA DI MANAGEMENT	12
ART. 9 DIREZIONE DEL SERVIZIO	13
ART. 10 COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	14
ART. 11 DIVISA DEL PERSONALE	15
ART. 12 REINTEGRO PERSONALE MANCANTE	16
ART. 13 FORMAZIONE - ADDESTRAMENTO	16
PULIZIA, IGIENE E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE, ATTREZZATURE E LOCALI	18
ART. 14 ASPETTI GENERALI	18
PIANO QUALITÀ, MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO	19
ART. 15 PIANO DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI	19
ART. 16 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	20
ART. 17 SISTEMI DI CONTROLLO DI PROCESSO E DI RISULTATO	21
MODIFICHE	21
ART. 18 LAY OUT	21
EROGAZIONE DEI SERVIZI	21

ART. 19	GARANZIE DI EROGAZIONE	21
ART. 20	UTENZE	22
ART. 21	SERVIZI ACCESSORI	22
SOFTWARE GESTIONALE		22
ART. 22	LINEE GUIDA	22
RICONSEGNA DELLE OPERE, ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE		24
ART. 23	FORMAZIONE DEL PERSONALE DEL CONCEDENTE	24
ART. 24	RICONSEGNA	24
PENALITA' E INADEMPIENZE		25
ART. 25	PENALI	25
ART. 26	CUSTOMER SATISFACTION	27
ART. 27	PROCEDURA DI APPLICAZIONE DELLE PENALI	28
ART. 28	CASI DI INADEMPIENZA	29
RENDICONTAZIONE A INT E BESTA		29
ART. 29	CRITERI DI RIBALTAMENTO DEI COSTI A INT E BESTA	29
SERVIZIO MENSA DIPENDENTI E RISTORAZIONE DEGENTI		30
SERVIZIO		30
ART. 1	OGGETTO DEL SERVIZIO	30
ART. 2	TIPOLOGIA DELL'UTENZA	31
ART. 3	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	32
ART. 4	DIMENSIONE DELL'UTENZA E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	32
ART. 5	CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	32
ART. 6	CONTENITORI, CARRELLI E ATTREZZATURE	34
ART. 7	INIZIO DEL SERVIZIO	36
ART. 8	FLUIDI ENERGETICI	36
ART. 9	CONTINUITÀ DEL SERVIZIO, CUCINA DI RISERVA E RITARDI NELLE CONSEGNE	37
ART. 10	RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO	37
PERSONALE		38
ART. 11	ORGANICO	38
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI		38
ART. 12	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	38
ART. 13	ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI E GARANZIA DI QUALITÀ	39
IGIENE DEL SERVIZIO		39
ART. 14	IGIENE DELLA PRODUZIONE	39
ART. 15	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	40
ART. 16	RICICLO E SOLIDARIETÀ SOCIALE	42
MANIPOLAZIONE E COTTURA		42
ART. 17	CONSIDERAZIONI GENERALI	42
ART. 18	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	42
ART. 19	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	43
ART. 20	NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	45
MENU' PER TUTTE LE UTENZE		46

ART. 21	MENÙ	46
ART. 22	STRUTTURA DEL MENÙ	46
ART. 23	VARIAZIONE DEL MENÙ	46
TABELLE DIETETICHE E MENU' PER DEGENTI		46
ART. 24	DIETETICO, QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI, TABELLA PESI A COTTO, DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE	46
NORME PER LA PREPARAZIONE DEI VASSOI		48
ART. 25	RACCOLTA PRENOTAZIONE DEI PASTI AL LETTO DEI DEGENTI	48
ART. 26	VASSOI E CONFEZIONAMENTO DI VASSOI PERSONALIZZATI – CARRELLI T.R.	49
ORARI		50
ART. 27	NORME E MODALITÀ CONSEGNA PASTI	50
ART. 28	ORARI DI CONSUMO DEI PASTI PRESSO I REPARTI ED INFORMAZIONE AI DEGENTI	51
GESTIONE DELLA MENSA		51
ART. 29	OGGETTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	51
ART. 30	MENSA PER GLI ESTERNI NON AUTORIZZATI	53
ART. 31	OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	53
ART. 32	TABELLA PESI A COTTO	54
ART. 33	INFORMAZIONE AI COMMENSALI	54
PULIZIA, IGIENE DI STRUTTURE E ATTREZZATURE - RIFIUTI		54
ART. 34	ASPETTI GENERALI	54
ART. 35	MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE	54
ART. 36	ATTIVITÀ DI PULIZIA, LAVAGGIO E DISINFEZIONE	54
ART. 37	DIVIETI	55
ART. 38	PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA	55
ART. 39	RIFIUTI	56
CONTROLLI DI QUALITÀ SUL SERVIZIO		56
ART. 40	CONTROLLI DEL CONCEDENTE	56
ART. 41	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	58
ART. 42	BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA PARTE DEL CONCEDENTE	59
ART. 43	METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ	59
ART. 44	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	59
ART. 45	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO	60
SOFTWARE GESTIONALE		60
ART. 46	SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	60
ART. 47	COMPONENTI FUNZIONALI DEL SOFTWARE DI GESTIONE	61
ART. 48	INTERFACCIE	61
MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE		62
ART. 49	NORME DI CARATTERE GENERALE	62
RENDICONTAZIONE		62
ART. 50	RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVI	62
PENALI		62
ART. 51	PENALI	62
ALLEGATI		65

SERVIZIO DI LAVAGGIO E NOLEGGIO BIANCHERIA PIANA, CONFENZIONATA, MATERASSI, GUANCIALI E GESTIONE GUARDAROBA **66**

SERVIZIO	66
ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO	66
ART. 2 DIMENSIONI DELL'ATTIVITÀ SANITARIA E VOLUMI DEL SERVIZIO	66
MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	67
ART. 3 CARATTERISTICHE DEL NOLEGGIO	67
ART. 4 CAMPIONATURA	69
ART. 5 NOLEGGIO DELLA BIANCHERIA PIANA	69
ART. 6 NOLEGGIO DIVISE/ABITI DI LAVORO E CALZATURE	70
ART. 7 NOLEGGIO MATERASSI E GUANCIALI	72
ART. 8 RICONDIZIONAMENTO, DECONTAMINAZIONE, LAVAGGIO E DISINFEZIONE	74
FORNITURE	77
ART. 9 SACCHI MONOUSO E STRACCI DI COTONE	77
ART. 10 CARRELLI PER LA MOVIMENTAZIONE DELLE MERCI	77
TRASPORTI, CONSEGNE E RITIRI	77
ART. 11 AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO	77
ART. 12 CONSEGNE, RITIRI E DISTRIBUZIONE DELLA MERCE	78
ART. 13 ORARI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	81
PERSONALE	81
ART. 14 ORGANICO	81
LOCALI A DISPOSIZIONE DEL CONCESSIONARIO	82
ART. 15 LOCALI - PULIZIA	82
CONTROLLI DI QUALITÀ SUL SERVIZIO	82
ART. 16 CONTROLLI DEL CONCEDENTE – CONTROLLO DI QUALITÀ	82
ART. 17 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO	84
SISTEMA INFORMATICO	84
ART. 18 SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	84
MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE	85
ART. 19 NORME DI CARATTERE GENERALE	85
PAGAMENTI	85
ART. 20 RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVO	85
PENALI	85
ART. 21 PENALI	85
ART. 22 TERMINE DEL PERIODO CONCESSORIO	87
ALLEGATI	87

SERVIZIO DI RITIRO, TRASPORTO E SMALTIMENTO RIFIUTI E DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELL'ISOLA ECOLOGICA **88**

SERVIZIO	88
ART. 1 OGGETTO ED OBIETTIVI DEL SERVIZIO	88

ART. 2	DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DEI RIFIUTI E STIMA DELLE RELATIVE QUANTITÀ ANNUE PRODOTTE	90
ART. 3	FREQUENZA MINIMA DI SMALTIMENTO FINALE	91
ART. 4	MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - ORARI	92
ART. 5	CONTROLLO DI RADIOATTIVITÀ	93
ART. 6	RESPONSABILITÀ ED ULTERIORI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	94
EROGAZIONE DEL SERVIZIO		97
ART. 7	CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	97
VEICOLI ED ATTREZZATURE		97
ART. 8	OBBLIGAZIONI	97
CONTENITORI		98
ART. 9	NORME GENERALI	98
ART. 10	TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER I RIFIUTI SANITARI E PERICOLOSI	99
ART. 11	TIPOLOGIE DI CONTENITORI	99
ART. 12	MODALITÀ DI FORNITURA DEI CONTENITORI, DEGLI IMBALLAGGI E DEI CARRELLI	106
ISOLA ECOLOGICA		107
ART. 13	ISOLA ECOLOGICA	107
PERSONALE		107
ART. 14	ORGANICO	107
CONTROLLI DI QUALITÀ SUL SERVIZIO		108
ART. 15	CONTROLLO DI QUALITÀ	108
ART. 16	SISTEMI DI AUTOCONTROLLO	108
SOFTWARE GESTIONALE		109
ART. 17	SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	109
RENDICONTAZIONE		109
ART. 18	RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVI	109
PENALI		110
ART. 19	PENALI	110
 SERVIZIO DI PULIZIA – SANIFICAZIONE, FACCHINAGGIO E DI PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE AREE A VERDE ED ESTERNE		
		111
PREMESSA		111
ART. 1	SPECIFICITÀ	111
PULIZIA E SANIFICAZIONE		111
ART. 2	OGGETTO	111
ART. 3	PRESIDIO FISSO PER LA PULIZIA DI EMERGENZA	115
ART. 4	INTERVENTI STRAORDINARI	115
ART. 5	PULIZIE DI PRIMO INGRESSO	116
ART. 6	METODOLOGIA	116
ART. 7	MACCHINARI, ATTREZZATURE E PRODOTTI UTILIZZATI	118
ART. 8	DEFINIZIONE ZONE E FREQUENZA D'INTERVENTO	121
TIPOLOGIE DI INTERVENTO		124
ART. 9	PULIZIA E SANIFICAZIONE ORDINARIA	124
ART. 10	PULIZIE PROGRAMMATE	130

ART. 11	PROCEDURE SPECIFICHE	134
ART. 12	PULIZIA DELLE AREE ESTERNE E DI LOCALI TECNICI/A RUSTICO	135
ART. 13	ONERI DEL CONCESSIONARIO	135
FACCHINAGGIO		136
ART. 14	OGGETTO	136
ART. 15	TRASLOCHI E MOVIMENTAZIONI INTERNE	136
ART. 16	ATTREZZATURE E MOVIMENTAZIONE	138
ART. 17	ORARI DI LAVORO E CONTROLLO DELLE ORE	138
PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE AREE A VERDE		138
ART. 18	OGGETTO	138
ART. 19	MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	139
ART. 20	PRESTAZIONI RICHIESTE	139
ART. 21	TAGLIO DI PIANTE MORTE O PERICOLANTI	140
ART. 22	POTATURE DI PIANTE AD ALTO FUSTO	140
ART. 23	FORNITURA E PIANTUMAZIONE DI NUOVI SOGGETTI	140
ART. 24	INTERVENTI STRAORDINARI	141
ART. 25	INTERVENTO NEVE E/O GHIACCIO	141
DISPOSIZIONI COMUNI		142
ART. 26	PIANO DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI	142
ART. 27	ORGANICO	142
ART. 28	PERSONALE E DIVISE	143
ART. 29	CONTROLLI DEL CONCEDENTE – CONTROLLO DI QUALITÀ DEI SERVIZI	144
ART. 30	SISTEMI DI AUTOCONTROLLO	146
ART. 31	MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE - NORME DI CARATTERE GENERALE	147
ART. 32	SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	147
RENDICONTAZIONE		148
ART. 33	RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVI	148
ART. 34	PENALITÀ	148
ALLEGATI		149
SERVIZIO DI TRASPORTO AUTOMATIZZATO		150
PREMESSA		150
ART. 1	PREMESSA	150
ART. 2	SISTEMA DI TRASPORTI	150
ART. 3	OGGETTO DEL SERVIZIO	151
TRASPORTO PESANTE		152
ART. 4	OGGETTO DEL SERVIZIO	152
ART. 5	CONTROLLO DELLA NAVIGAZIONE DEI ROBOT (VEICOLI AGV)	152
ART. 6	GESTIONE E MANUTENZIONE DEL SOFTWARE DI NAVIGAZIONE	153
ART. 7	CRONOPROGRAMMA DEI TRASPORTI PESANTI	153
ART. 8	PULIZIA DEI CARRELLI	154
IMPIANTI ELEVATORI		154
ART. 9	SERVIZIO DI GESTIONE	154

ART. 10	CONTROLLO DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEGLI ELEVATORI	155
ART. 11	GESTIONE E MANUTENZIONE DEL SOFTWARE	155
POSTA PNEUMATICA		155
ART. 12	OGGETTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE	155
ART. 13	CONTROLLO DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELL'IMPIANTO	155
ART. 14	GESTIONE E MANUTENZIONE DEL SOFTWARE	155
SERVIZIO		156
ART. 15	ORARIO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	156
MATERIALI DI CONSUMO		156
ART. 16	MATERIALI E SCORTE	156
PERSONALE		156
ART. 17	ORGANICO	156
ART. 18	DIREZIONE DEL SERVIZIO	156
SOFTWARE		157
ART. 19	SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	157
CONTROLLI DI QUALITA' SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO		157
ART. 20	CONTROLLI DEL CONCEDENTE	157
PAGAMENTI		158
ART. 21	RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVO	158
PENALITA'		158
ART. 22	PENALI	158
SITUAZIONE DI EMERGENZA		160
ART. 23	PIANO DEI TRASPORTI	160
ALLEGATI		160
 SERVIZIO DI MANUTENZIONE OPERE ED IMPIANTI, GESTIONE PARCHEGGIO E SERVIZIO ENERGIA		 161
ART. 1	OGGETTO DEI SERVIZI	161
ART. 2	NORME E LEGGI COMUNI AI SERVIZI	161
PERSONALE		162
ART. 3	ORGANICO	162
ART. 4	COORDINATORE DELLA SICUREZZA	162
SISTEMA INFORMATICO		162
ART. 5	SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	162
SERVIZIO DI CONDUZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA		165
ART. 6	OBIETTIVI DEL SERVIZIO	165
ART. 7	DEFINIZIONI	166
ART. 8	CLASSIFICAZIONE DI SISTEMI E COMPONENTI OGGETTO DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE	167
ART. 9	CLASSIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI CORRETTIVI (A GUASTO) IN RELAZIONE AI TEMPI DI INTERVENTO	168
ART. 10	SERVIZI DI EMERGENZA	169
ART. 11	CLASSIFICAZIONE DELLE AREE OSPEDALIERE E DEI COMPONENTI IMPIANTISTICI IN RELAZIONE AL CRITERIO DI CRITICITÀ	171
ART. 12	FORNITURA DI BENI	171
ART. 13	PIANO DI MANUTENZIONE DELLE OPERE E DELLE SUE PARTI – FASCICOLO DEL FABBRICATO	172

ART. 14	STRATEGIA DI MANUTENZIONE E PROGRAMMA DI MANUTENZIONE	176
ART. 15	ATTIVAZIONE DEI SERVIZI – CALL CENTER - REPERIBILITÀ	177
ART. 16	ORARI DI LAVORO ED EROGAZIONE DEI SERVIZI	178
ART. 17	PRESTAZIONI PREVISTE	178
ART. 18	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	180
TIPOLOGIE E FREQUENZE DELLE ATTIVITÀ MANUTENTIVE		180
ART. 19	MANUTENZIONE OPERE EDILI E AFFINI, SISTEMAZIONI ESTERNE	180
ART. 20	MANUTENZIONE E CONDUZIONE IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	186
ART. 21	MANUTENZIONE E CONDUZIONE IMPIANTI TERMOFLUIDICI E SPECIFICI	192
ART. 22	IMPIANTI ANTINCENDIO	196
ART. 23	IMPIANTI GAS MEDICINALI E GAS TECNICI	198
ART. 24	SERVIZIO PER LE APPARECCHIATURE DELLA RETE DEL VUOTO	203
ART. 25	IMPIANTI DI SOLLEVAMENTO	204
ART. 26	IMPIANTO DI POSTA PNEUMATICA	206
ART. 27	IMPIANTI DI TRATTAMENTO E SMALTIMENTO ACQUE REFLUE	206
ART. 28	ARREDI E ATTREZZATURE	208
SERVIZIO DI PREVENZIONE ANTI - LEGIONELLA		208
ART. 29	CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	208
SERVIZIO ENERGIA		212
ART. 30	OGGETTO DEL SERVIZIO	212
ART. 31	MODALITÀ E PRESCRIZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEGLI IMPIANTI	214
ART. 32	ESERCIZIO E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI	215
ART. 33	CONDUZIONE ED ESERCIZIO DEGLI IMPIANTI DI RISCALDAMENTO INVERNALE	216
ART. 34	CONDUZIONE ED ESERCIZIO DEGLI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE A CICLO ANNUALE	216
ART. 35	CONDUZIONE ED ESERCIZIO DEGLI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE, TERMOVENTILAZIONE E VENTILAZIONE IN SOLO CICLO INVERNALE	217
ART. 36	CONDUZIONE ED ESERCIZIO DEGLI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE E RAFFRESCAMENTO IN SOLO CICLO ESTIVO	217
ART. 37	SERVIZIO DI EROGAZIONE ACQUA CALDA AD USO IGIENICO-SANITARIO – CONDUZIONE ED ESERCIZIO	217
ART. 38	PRODUZIONE DI ENERGIA	218
GESTIONE PARCHEGGIO INTERRATO DIPENDENTI		219
ART. 39	OGGETTO DEL SERVIZIO	219
ART. 40	CARATTERISTICHE DEL PARCHEGGIO	219
ART. 41	POLIZZA ASSICURATIVA	220
RACCOLTA RIFIUTI		221
ART. 42	PULIZIA E RACCOLTA DI RIFIUTI	221
CONTROLLI DI QUALITÀ SUL SERVIZIO		221
ART. 43	CONTROLLI DEL CONCEDENTE – CONTROLLO DI QUALITÀ	221
ART. 44	SISTEMA DI RILEVAZIONE A CALDO	222
ART. 45	SISTEMA DI RILEVAZIONE A FREDDO	222
ART. 46	VISITE ISPETTIVE	223
ART. 47	MONITORAGGIO DELLE INFORMAZIONI DI RITORNO	223
ART. 48	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	224
RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVI		225
ART. 49	RENDICONTAZIONE DEI SERVIZI E CORRISPETTIVI	225

PENALI	227
ART. 50 PENALITÀ	227
ART. 51 PENALI RELATIVE ALLA MANUTENZIONE EDILE	227
ART. 52 PENALI RELATIVE ALLA MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI	228
ALLEGATI	231
SERVIZI COMMERCIALI	232
SERVIZI COMMERCIALI	232
ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO	232
DISPOSIZIONI COMUNI	232
ART. 2 MODALITÀ DI GESTIONE	232
ART. 3 ORARI DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI	233
ART. 4 CONSUMI DEI FLUIDI ENERGETICI E DELL'ACQUA	234
ART. 5 PULIZIA E RACCOLTA RIFIUTI	234
ART. 6 CARICO E SCARICO MERCI	235
DISPOSIZIONI SPECIFICHE	235
ART. 7 BAR	235
ART. 8 EDICOLA	236
ART. 9 PARAFARMACIA	236
ART. 10 MINI MARKET	236
ART. 11 BABY PARKING – LUDOTECA – CENTRO GIOCHI	236
ART. 12 PARRUCCHIERE, CENTRO ESTETICO E SPA	237
ART. 13 LAVANDERIA	237
ART. 14 PUNTO/I DI RINFRESCO – SELF BAR - SNACK	237
ART. 15 RISTORANTE PER ESTERNI	238
ART. 16 AGENZIA VIAGGI	239
PERSONALE	239
ART. 17 ORGANICO	239
CONTROLLI DI QUALITÀ SUL SERVIZIO	239
ART. 18 CONTROLLI DEL CONCEDENTE – CONTROLLO DI QUALITÀ	239
ART. 19 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO	240
MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE	240
ART. 20 OGGETTO	240
PENALITÀ	241
ART. 21 PENALI	241
SERVIZIO DI TRASFERIMENTO DELLE ATTIVITÀ E TRASLOCO NELLA NUOVA CDSR	242
SERVIZIO	242
ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO	242
ART. 2 INDIVIDUAZIONE E QUANTIFICAZIONE DEI BENI DA TRASLOCARE	242
ART. 3 DURATA DELL'ATTIVITÀ	243



ATTIVITÀ DI MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO	243
ART. 4 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	243
ART. 5 PROGRAMMAZIONE DEI TRASLOCHI	244
PERSONALE	245
ART. 6 NORME GENERALI	245
ART. 7 REQUISITI E DOVERI	245
CONTROLLI QUALI/QUANTITATIVI	246
ART. 8 CONTROLLI	246
ART. 9 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO	246
SISTEMA INFORMATICO	247
ART. 10 SISTEMA INFORMATICO E SOFTWARE DI GESTIONE	247
RENDICONTAZIONE	247
ART. 11 RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVO	247
PENALI	248
ART. 12 PENALITÀ	248

PREMESSE

INFORMAZIONI GENERALI

Art. 1 Disciplinare di gestione

1. Il presente documento è volto a definire la disciplina dei Servizi “no-core” e commerciali che il Concessionario fornirà - alle condizioni economiche determinate in sede di aggiudicazione – in relazione alla Città della Salute e della Ricerca Scientifica (d’ora in poi anche **CdSR**), ubicata nel comune di Sesto San Giovanni (MI).
2. I Servizi di cui al presente Disciplinare saranno erogati all’Istituto Nazionale dei Tumori (d’ora in poi anche **INT**) e all’Istituto Neurologico Carlo Besta (d’ora in poi anche **BESTA**), che compongono la CdSR e sono definiti congiuntamente anche Concedente.

Art. 2 Servizi “no core”

1. Come indicato nel Contratto di concessione, il Concessionario dovrà prestare i seguenti servizi di supporto alle attività sanitarie dell’INT e del BESTA, così come specificati nel presente Disciplinare:
 - a. servizio mensa dipendenti e ristorazione degenti;
 - b. servizio di lavaggio e noleggio biancheria piana, confezionata, materassi, guanciali, calzature e gestione guardaroba automatizzato;
 - c. servizio di ritiro, trasporto e smaltimento dei rifiuti e conduzione Isola Ecologica;
 - d. servizio di pulizia – sanificazione, di facchinaggio e di pulizia e manutenzione delle aree a verde ed esterne;
 - e. gestione accessi, sosta e viabilità,
 - f. servizi manutentivi e servizio energia (con fornitura di combustibile), servizi di trasporto automatizzato;
 - g. servizio di trasloco (una tantum).
2. A fronte della gestione dei servizi di cui al precedente comma 1, sarà riconosciuto al Concessionario un corrispettivo per i Servizi no-core definito in funzione dei volumi erogati/attività prestate, secondo gli standard richiesti, sulla base di quanto offerto in termini di sistema di *pricing* dal Concessionario.
3. I servizi in oggetto, gestiti dal Concessionario e controllati dall’INT e dal BESTA per i servizi di propria competenza, dovranno svolgersi in conformità alle norme contenute nel Contratto di concessione, alle normative comunitarie, nazionali e della Regione Lombardia vigenti in materia, alle condizioni indicate nel presente documento nonché nell’Offerta del Concessionario. Nel caso in cui leggi promulgate durante il periodo concessorio dovessero modificare il complesso normativo dei servizi di cui all’oggetto, il Concessionario, nel corso del periodo concessorio, sarà responsabile circa l’adeguamento delle procedure specifiche del servizio alle nuove norme, sollevando il Concedente da qualunque responsabilità.
4. Per lo svolgimento dei servizi di cui al presente Disciplinare, il Concessionario dovrà dotarsi, a proprio onere e cura, di impianti e attrezzature aventi come requisiti prestazionali minimali quelli indicati nella Documentazione Progettuale di Gara, integrate con quanto necessario per ottemperare agli obblighi emergenti dai vari Capitolati, come riportato, a titolo indicativo e non esaustivo, all’Allegato 1 delle presenti PREMESSE.

5. A titolo indicativo si forniscono i **volumi annui a regime** delle attività sanitarie previste che verranno erogati dal Concedente, sulla base dei dati storici:

DATI STRUTTURALI SU BASE ANNUA	INT	BESTA
N° posti letto degenza ordinaria (max espansione)	380	190
N° posti letto degenza diurna (prospettici)	60	20
N° posto letto albergo sanitario (incl. accompagnatore)	50	50
N° giornate di degenza ordinaria (31-12-2011)	83.486	47.719
N° giornate di degenza day hospital (31-12-2011)	10.640	3.241
N° sedute operatorie (31-12-2011)	3.514	968
N° ricoveri (31-12-2011)	24.270	7.842
N° prestazioni ambulatoriali (31-12-2011)	1.106.276	279.572
N° medio annuo di personale dipendente (31-12-2010)	1.557	568
N° medio annuo di personale assimilato (31-12-2010)	341	242

Si precisa che i dati relativi all'attività sanitaria nel periodo di gestione sono prospettici e devono pertanto intendersi a titolo esclusivamente indicativo.

6. Per quanto riguarda i volumi/quantità dei driver indicati nei rispettivi Capitolati del presente Disciplinare, si precisa che, salvo ove specificatamente indicato, i volumi/quantità sono riferiti all'attività sanitaria a regime di INT e BESTA e che tali dati potrebbero variare in occasione della definizione del progetto definitivo ed esecutivo. Resta comunque inteso che l'eventuale variazione delle quantità non potrà costituire motivo di una mancata o carente erogazione dei servizi e nulla potrà pretendere il Concessionario per le eventuali variazioni.

Art. 3 Servizi commerciali e Servizi aggiuntivi

1. Secondo quanto stabilito nel presente Disciplinare, nell'Offerta del Concessionario e secondo quanto preventivamente condiviso con il Concedente, il Concessionario avrà diritto a sfruttare economicamente le aree a sua disposizione gestendo i Servizi commerciali e gli eventuali Servizi aggiuntivi proposti ed accettati dal Concedente.
2. Si applicano ai Servizi commerciali e ai Servizi aggiuntivi, le disposizioni di cui al precedente Art. 2 commi 3 e 4.

Art. 4 Localizzazione

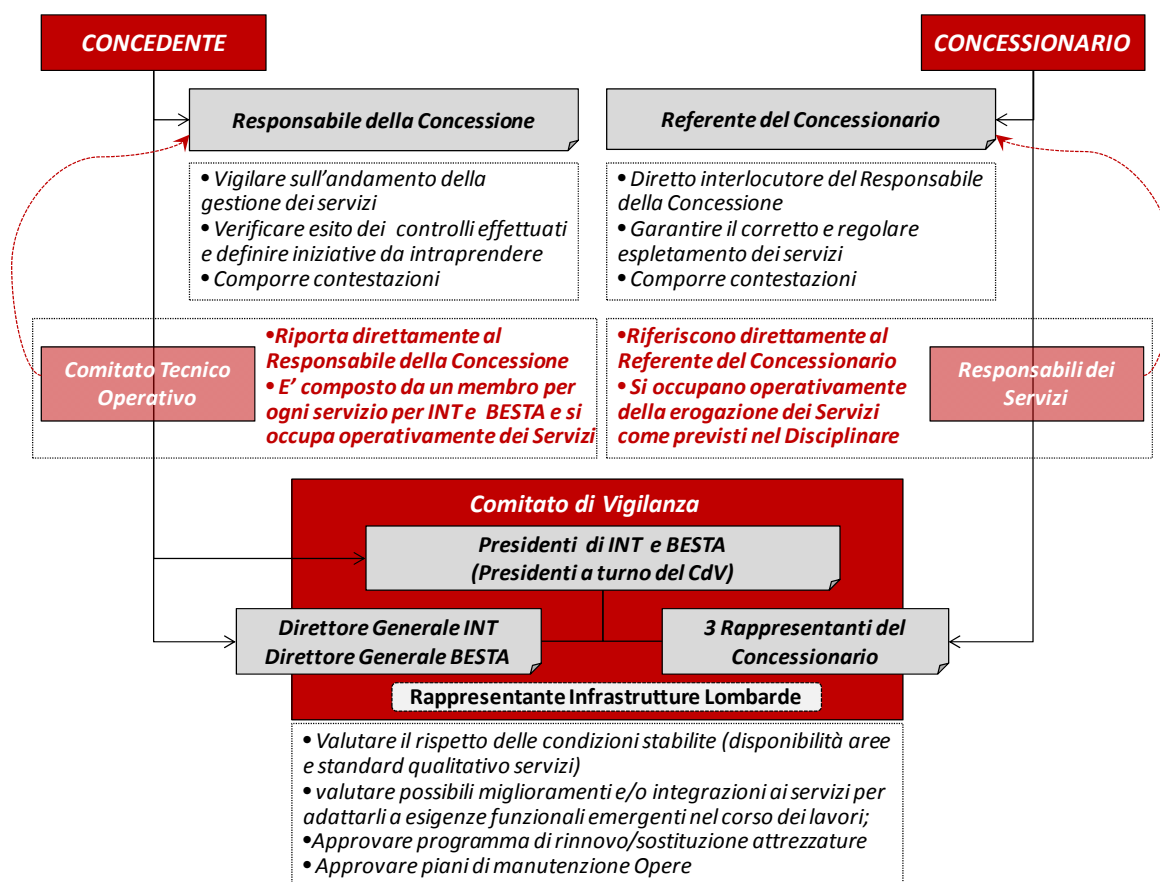
1. La documentazione progettuale indica le caratteristiche e l'ubicazione dei locali e degli uffici messi a disposizione del Concessionario per ottemperare ai propri oneri, secondo quanto previsto nel presente documento e nel Contratto di concessione.

CONCEDENTE, CONCESSIONARIO E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

Art. 5 Comitato di Vigilanza e Comitato Tecnico Operativo

1. Entro [30] giorni dalla stipula del Contratto di concessione:
 - a) Il Concedente nominerà un **Responsabile della Concessione**, cui il Concessionario dovrà fare riferimento per gli adempimenti di cui al presente Disciplinare;
 - b) l'INT nominerà un **Referente per ciascun Servizio** oggetto di concessione, cui dovrà fare riferimento il Responsabile dello stesso servizio nominato dal Concessionario;

- c) il BESTA nominerà un **Referente per ciascun Servizio** ad essa prestato, cui dovrà fare riferimento il Responsabile dello stesso servizio nominato dal Concessionario;
2. I Referenti nominati da INT e BESTA costituiranno il **Comitato Tecnico Operativo**, al quale spetta, in accordo con il Concessionario, la definizione di dettaglio dei servizi affidati in concessione. Al Comitato compete la verifica della corretta erogazione dei servizi secondo il dettato dei singoli Capitolati costituenti il presente Disciplinare.
3. Per le figure di governo nominate dal Concessionario si rimanda alle NORME DI CARATTERE GENERALE.
4. Si riporta di seguito una rappresentazione schematica della Struttura di Vigilanza e Controllo prevista dal Contratto di concessione, con la previsione degli organi e delle relative funzioni.



Art. 6 Coordinamento tra Concedente e Concessionario

1. Per ottimizzare la gestione dei servizi in oggetto e meglio soddisfare le esigenze del Concedente, le Parti dovranno concordare, entro [30] giorni successivi alla stipula del Contratto di concessione, un programma di analisi congiunte dei Servizi no-core e commerciali oggetto del presente Disciplinare, con l'obiettivo di approfondire le esigenze, i requisiti, le procedure, i protocolli e le caratteristiche dei servizi richiesti.
2. Le Parti potranno altresì concordare dei momenti
3. di coordinamento a scadenze fisse volti a una efficace e sempre più efficiente prestazione dei Servizi.

Art. 7 Modalità operativa di erogazione dei Servizi “no core”

1. Per quanto riguarda i servizi erogati, Il Concessionario si relazionerà direttamente con i singoli INT e BESTA, i quali avranno la facoltà di, ciascuno per quanto di competenza:
 - a. interloquire direttamente con il Concessionario, attraverso i Referenti dei Servizi da essi individuati;
 - b. valutare servizi integrativi/aggiuntivi/complementari, con oneri a proprio carico, comunicando le decisioni assunte al Responsabile della Concessione che provvederà alla formale richiesta di contrattualizzazione degli stessi;
 - c. monitorare i servizi ad essi prestati e, nel caso ravvedessero inadempimenti nell'erogazione degli stessi rispetto a quanto stabilito nel presente Disciplinare, individuare le penalità e sanzioni applicabili al Concessionario, comunicandole al Responsabile della Concessione che provvederà alla formale contestazione delle stesse.

Art. 8 Inizio di erogazione dei Servizi “no core”, Servizi commerciali e Servizi aggiuntivi

1. Fatto salvo quanto in proposito è specificato nei singoli Capitolati, i servizi “no core”, i servizi commerciali ed i servizi aggiuntivi - proposti dal Concessionario ed accettati dal Concedente - avranno inizio a partire dalla data indicata nel Cronoprogramma come “Avvio della gestione dei Servizi”

Art. 9 Normativa applicabile

1. Al presente Disciplinare si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni di cui al D.P.R. 207/2010, Parte IV, Titolo III.

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1 - Preliminari indicazioni su attrezzature e apparecchiature per l'erogazione dei Servizi

NORME DI CARATTERE GENERALE

NORME IN MATERIA D' IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E DI GESTIONE AMBIENTALE

Art. 1 Disposizioni in materia di sicurezza

1. Al fine di Garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al Concessionario di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia, in particolare dalla legge 123/2007 e dal decreto legislativo n. 81/2008 recante "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro", così come coordinato dal D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e s.m.i..
2. In particolare, il Concessionario imporrà a tutto il proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
3. Il Concessionario dovrà osservare e far osservare da parte di eventuali suoi affidatari e subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti del Concedente vigenti all'interno delle aree, oggetto del servizio, dei quali verrà opportunamente informato dal Concedente.
4. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi in oggetto, il Concessionario dovrà elaborare e presentare al Concedente, per la relativa approvazione, il documento di cui all'art. 28 del D.lgs. 81/2008 così come coordinato dal D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e s.m.i. e all'art. 3 della legge 123/2007 (cd. Piano della Sicurezza). Il Concedente potrà riservarsi di indicare ulteriori approfondimenti ed integrazioni, ai quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di [60] giorni dalla data della notifica. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra il Concedente e il Concessionario. Ogni qualvolta questo documento sarà modificato, dovrà essere contestualmente presentato per approvazione al Concedente.
5. Il Piano di Sicurezza dovrà contenere almeno i seguenti elementi ed informazioni:
 - a. documento di valutazione dei rischi specifici connessi a ciascuno dei servizi di cui al presente Disciplinare;
 - b. misure tecniche, organizzative e procedurali che si intendono adottare per eliminare o ridurre al minimo i rischi presenti;
 - c. dotazione di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) e relativa formazione e addestramento all'uso;
 - d. organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di prevenzione, sicurezza, igiene del lavoro, tutela della salute dei lavoratori, con i nominativi del Datore di lavoro, del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione, del Medico competente e di altre figure responsabili e relativi compiti;
 - e. nominativo dei rappresentanti dei lavoratori;
 - f. formazione professionale e informazione (documentate anche con protocolli operativi e procedure) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
 - g. misure previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori del Concessionario e quelli eseguiti da terzi presenti a qualsiasi titolo nel P.O. dove opererà in simultanea il Concessionario (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, etc.);
 - h. adempimenti documentati prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza del lavoro;

- i. elenco completo delle sostanze utilizzate nei vari processi di pulizia, sanificazione, disinfezione, derattizzazione, trattamento della biancheria/divise/materasseria, etc., relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori esposti;
 - j. mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per le attività di erogazione dei singoli servizi di cui in oggetto;
 - k. provvedimenti che si intendono adottare per assicurare l'impiego di personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione.
6. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere il riesame del Piano di Sicurezza qualora lo ritenga inadeguato e di fare apportare eventuali migliorie alle modalità di espletamento dei servizi, ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia riferita agli aspetti igienici ed organizzativi, senza che il Concessionario possa opporsi o vantare alcun compenso aggiuntivo e sempre che tali migliorie non alterino le pattuizioni contrattuali.
 7. Ferme restando le responsabilità del Concessionario in ordine alla sicurezza, il Concedente ha la facoltà di controllare che lo svolgimento delle attività dei servizi in oggetto avvenga nel rispetto non solo delle condizioni di sicurezza contenute nel presente Disciplinare ma anche della normativa in vigore e, in caso di inadempienza, di far sospendere l'esecuzione del servizio in sofferenza, con riserva di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.
 8. Il Concedente nei termini e nei modi prescritti dalla normativa vigente (ex art. 26 del D.lgs. 81/08, così come coordinato dal D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e s.m.i.), informerà il Concessionario sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare, sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e ad indicare, ove necessario, particolari DPI da far indossare al personale del Concessionario e speciali procedure da seguire in determinati ambienti di lavoro. Il primo opuscolo informativo relativo ai rischi specifici negli ambienti del Concedente, che quest'ultimo aggiornerà annualmente e consegnerà al Concessionario a seguito di ciascun aggiornamento, verrà consegnato al Concessionario [390] antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi in oggetto.
 9. Tutte le macchine/attrezzature impiegate dal Concessionario dovranno essere dotate degli accorgimenti previsti dalle normative antinfortunistiche in vigore a tutela dell'incolumità delle persone/cose.
 10. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei Servizi no-core e commerciali, il Concessionario dovrà nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Rischi (RSPPR) dotandolo di una struttura con risorse sufficienti ed adeguate alla tipologia dei singoli servizi.
 11. Il Piano di Sicurezza dovrà sempre essere tenuto aggiornato e dovrà essere consultabile nel software gestionale di cui - in accordo al successivo Art. 22 - si doterà il Concessionario per l'erogazione dei servizi di cui in oggetto.

“Procedure di gestione ambientale”

12. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 44 del D.lgs. 163/2006, e nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni ambientali della CdSR, il Concessionario dovrà indicare le misure di gestione ambientale che si impegna ad applicare durante il periodo concessorio, al fine di conseguire soprattutto le seguenti finalità:
 - analisi dell'impatto ambientale nell'esecuzione dei servizi oggetto del contratto di concessione e definizione delle situazioni di criticità e di rischio;
 - riduzione dei fattori d'impatto ambientale attraverso l'adozione di un efficace sistema gestionale;

- adozione di tutte le misure necessarie per il pieno rispetto della legislazione vigente in materia ambientale.

13. A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano di seguito le situazioni che potrebbero rivestire maggiore criticità:

- requisiti ambientali dei materiali di consumo utilizzati;
- processi di generazione e di utilizzo dell'energia;
- emissioni in atmosfera, scarichi e rilasci, inquinamento acustico e luminoso;
- gestione rifiuti;
- trasporto.

14. Il Concessionario dovrà inoltre specificare l'eventuale possesso di certificazioni rilasciati da organismi indipendenti per attestare il rispetto di determinate norme di gestione ambientale, con particolare riferimento a:

- certificazione secondo UNI EN ISO 14001;
- certificazione secondo il regolamento EMAS.

15. La documentazione dovrà essere presentata al Concedente entro [90] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi ed essere costantemente aggiornata in funzione dell'andamento dei lavori oggetto dell'intervento.

"Piano di qualità energetica"

16. Il Concessionario dovrà adeguarsi alle regole e disposizioni di cui alla norma cogente ISO 50001 -2011: **Energy Management Systems**. La norma definisce i requisiti per stabilire, applicare, mantenere e migliorare un Sistema di Gestione dell'Energia. Questo sistema determina la politica e gli obiettivi che il Concessionario dovrà darsi in materia d'energia ed individua il modo di raggiungere i traguardi stabiliti. La finalità della norma è ottenere un uso più efficiente e più sostenibile dell'energia, indipendentemente dalla sua tipologia, attraverso l'impegno nell'applicazione del sistema di gestione, la valutazione degli aspetti energetici iniziali e la gestione e il controllo di tali aspetti.

17. La norma cogente inoltre consentirà al Concessionario di dimostrare la conformità del proprio operato alle proprie politiche energetiche dichiarate, in modo da ottenere la certificazione del proprio Sistema di Gestione dell'Energia da parte di un organismo terzo accreditato.

"Diagnosi energetica"

18. Il Concessionario dovrà mettere in atto una procedura sistematica volta a fornire un'adeguata conoscenza del profilo di consumo energetico degli edifici **oggetto di realizzazione**, in conformità alle disposizioni contenute nella Direttiva europea 2006/32/CE recepita con D.Lgs 115/2008, nell'articolo 6 comma 1 quater del D.lgs 192/2005 e s.m.i., nelle leggi della Regione Lombardia n. 26/2003 e n.39/2004 (articolo 7), nonché le deliberazioni regionali n.5773/2007, n.5018/2007 e n. 8745/2008.

19. La diagnosi energetica deve configurarsi quale momento essenziale del processo di gestione dell'energia nelle sue varie forme di utilizzo (termica, frigorifica, elettrica, acqua calda e fredda, vapore ecc.), le cui risultanze dovranno, se necessario, essere continuamente aggiornate nel corso della durata del periodo di gestione.

- 20.** Per diagnosi energetica si intende l'insieme delle attività volte a quantificare i flussi di energia (elettrica, frigorifera e termica) e di massa (gas, acqua, combustibili liquidi, ecc.) nelle effettive condizioni di funzionamento, schematizzando gli edifici in blocchi funzionali e definendo i bilanci energetici del sistema edificio/impianto al fine di individuare le eventuali criticità presenti ed i relativi interventi.
- 21.** Gli obiettivi che devono essere conseguiti attraverso la diagnosi energetica sono:
- I. riformazione e continuo aggiornamento dei modelli energetici di ogni edificio;
 - II. individuazione delle aree critiche nelle prestazioni energetiche (attraverso il calcolo di indici energetici prestazionali) e dei relativi costi per il Concedente;
 - III. sistematizzazione su base mensile dei dati di consumo ricavati dai misuratori energetici (acqua, gas, energia elettrica, ecc);
 - IV. definizione di appropriate linee guida per lo sviluppo delle strategie di intervento per il conseguimento del potenziale risparmio energetico attraverso possibili e migliorativi interventi di carattere strutturale ed impiantistico;
 - V. quantificazione dei costi e dei benefici per il Concedente;
 - VI. mediante un'analisi di redditività dell'investimento;
 - VII. effettuazione di un'analisi per la riduzione delle emissioni di CO₂;
 - VIII. definizione di una situazione/modello di riferimento rispetto a cui, a seguito di adeguati confronti con i consumi reali, rilevare situazioni di particolare inefficienza per quanto attiene i parametri energetici;
 - IX. definizione di una "base di riferimento dei consumi" rispetto a parametri di funzionamento e di processo (andamenti climatici sia invernali che estivi, numero di degenti, durate stagionali, ecc.) con i relativi costi.
- 22.** La diagnosi energetica del sistema edificio/impianto dovrà inoltre fornire tutti gli elementi per la definizione da parte dello stesso Concessionario della classificazione energetica, secondo la normativa nazionale e regionale vigente.
- 23.** Alla base della diagnosi energetica dovranno essere, ad esempio, eseguite le seguenti attività, estese a tutti gli edifici realizzati, che prevedono:
- rilievo delle caratteristiche termofisiche e strutturali degli edifici mediante il rilevamento e la misurazione dei parametri dimensionali, tipologici, tecnologici e di stato;
 - determinazione degli indicatori di prestazione energetica dell'edificio da considerare come valori di riferimento convenzionale, calcolati in base a valutazioni su dati climatici e d'utilizzo standard;
 - la valutazione energetica standard di riferimento, basata sul calcolo dell'energia (nelle varie forme) utilizzata da un edificio per riscaldamento, climatizzazione estiva, ventilazione, produzione di acqua calda sanitaria, illuminazione, con dati di ingresso riferiti all'edificio come costruito e alle condizioni standard del clima interno ed esterno e di occupazione;

24. La suddetta valutazione deve essere estesa a tutte le apparecchiature elettriche degli impianti di servizio (trasformatori di tensione, pompe, compressori aria, gruppi frigoriferi, unità di trattamento dell'aria, generatori di calore, ecc).
25. Tutti i dati raccolti dovranno essere elaborati ed analizzati al fine di verificare eventuali sotto/sovra dimensionamenti nei valori di potenza impegnata contrattualmente, e di stabilire dei confronti dei consumi specifici reali di ogni edificio con i consumi ricostruiti sulla base di un modello standard per ogni destinazione d'uso o tipologia di edificio.
26. Il Concessionario dovrà, pertanto, mettere in atto tutti quei suggerimenti ed interventi e raccomandazioni per il miglioramento della prestazione energetica degli edifici realizzati. Per questi edifici il Concessionario, in funzione degli *output* della diagnosi energetica, concorderà con il Concedente termini, modalità e condizioni sugli interventi da realizzare, **solo nel caso che questi interventi esulino dagli obblighi di cui al Contratto di concessione.**
27. La diagnosi energetica dovrà essere consegnata al Concedente entro [360] giorni successivi alla data di collaudo ed aggiornata entro [360] giorni successivi ad ogni eventuale ristrutturazione modificativa di quanto realizzato.
28. Il Concessionario dovrà disporre di un software specifico in grado di qualificare dal punto di vista energetico gli edifici oggetto di concessione, rilevando e monitorando, in modo periodico - quantomeno ogni cinque anni - i parametri di cui al precedente comma 23.
29. Il software dovrà essere operativo congiuntamente alla consegna della diagnosi energetica di cui al comma 27.

Art. 2 Rispetto delle disposizioni igienico – sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, il Concessionario dovrà far riferimento, *inter alia*, alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i, al D.lgs. n. 155 del 26/05/1997 e s.m.i, al D.lgs. n. 156 del 26/05/1997 e s.m.i., al Regolamento CEE n.852/2004, alla Normativa Sanitaria emessa dalla Regione Lombardia e afferente i servizi di cui all'Art. 2 delle PREMESSE nonché a quanto previsto dal Regolamento di Igiene del Concedente e a quanto espressamente previsto nei vari Capitolati, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti, delle direttive comunitarie auto applicative e della normativa nazionale in vigore in materia.
2. Il Concessionario, così come previsto dalla normativa vigente, deve adottare e presentare entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi di cui in oggetto, una procedura finalizzata alla gestione di propri soggetti eventualmente portatori di malattie infettive.
3. Il Concedente, in presenza di motivate esigenze epidemiologiche, si riserva la facoltà di richiesta di allontanamento di dipendenti del Concessionario che risultino portatori di malattie infettive e/o diffuse che possono causare pregiudizi agli utenti dei servizi prestati al Concedente. Le eventuali spese sostenute, per esami, vaccinazioni, controlli ed accertamenti sanitari sul personale impiegato nei servizi, sono a carico del Concessionario.
4. Il Concessionario deve garantire al Concedente che il proprio personale dipendente impiegato nella realizzazione dei servizi in oggetto soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. Il personale addetto ai

servizi deve essere sottoposto, a spese del Concessionario, alle visite periodiche di sorveglianza sanitaria e alle vaccinazioni di legge nonché a quelle previste per il personale di assistenza ospedaliera. Il ogni momento il Direttore Medico del Concedente può disporre l'accertamento dei requisiti suddetti. I dipendenti assenti dal lavoro per malattia per più di dieci giorni continuativi dovranno presentare, al rientro in servizio, una dichiarazione, rilasciata dal medico curante o da struttura sanitaria, attestante che l'assenza per malattia non è connessa a patologie infettive e trasmissibili. Nel caso che l'assenza fosse dovuta a patologie infettive e trasmissibili, al rientro in servizio dovrà essere presentato certificato medico che attesti il cessato pericolo di contagio o trasmissione.

Art. 3 Divieti

1. E' fatto divieto al personale del Concessionario di eseguire qualsiasi operazione/attività non autorizzata in base a quanto previsto specificatamente nei vari Capitolati, con particolare riferimento all'utilizzo improprio di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 4 Impiego di vettori energetici

1. L'impiego di energia elettrica, acqua calda e fredda ed altri vettori energetici da parte del personale autorizzato del Concessionario, deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità civile e penale connessa è a carico del Concessionario.

Art. 5 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. Il Concessionario deve, a propria cura e spese, predisporre e far affiggere, all'interno dei locali utilizzati per l'erogazione dei servizi di cui in oggetto, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

PERSONALE

Art. 6 Rapporto di lavoro

1. Il Concessionario, indipendentemente dalla formula giuridica adottata per adempiere agli obblighi di cui al Contratto di concessione, dovrà, nei riguardi dei propri dipendenti o dei dipendenti dei propri affidatari e subappaltatori:
 - a. osservare tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro;
 - b. applicare un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, degli accordi integrativi territoriali vigenti, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori comparativamente più rappresentativi.
2. Il Concessionario si impegna, verso i propri lavoratori, a garantire le sostituzioni dovute a:
 - a. riposi settimanali;

- b. malattie;
 - c. ferie;
 - d. trasferimenti;
 - e. pensionamenti;
 - f. maternità;
 - g. dimissioni volontarie.
3. Il Concessionario dovrà presentare al Concedente, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione di ognuno dei servizi di cui al presente Documento, un elenco da cui risultino:
- a. generalità, luogo e data di nascita, residenza, qualifica del personale impiegato;
 - b. dichiarazioni autenticate rese ai sensi della normativa vigente attestanti che il personale impiegato per l'espletamento del servizio è tecnicamente idoneo e preparato all'esecuzione delle prestazioni richieste nel presente Disciplinare in ambiente civile, sanitario e ospedaliero e comprende, legge e scrivere la lingua italiana; di tale attestazione il Concessionario dovrà fornire al Concedente copia aggiornata ogni [4] mesi.
4. Il Concessionario dovrà esibire, ad ogni richiesta del Concedente, il Libro Unico del Lavoro (LUL) ed il registro degli infortuni previsto dalle norme vigenti in materia.
5. Le informazioni di cui al presente articolo dovranno essere a disposizione del Concedente mediante il software informatico di cui al successivo Art. 22 e di cui si doterà il Concessionario per lo svolgimento dei singoli servizi. Il Concessionario terrà aggiornate in tempo reale le informazioni richieste. Le informazioni di cui al precedente comma 3, lettera a, dovranno essere aggiornate con frequenza mensile.
6. Il Concedente non sarà responsabile degli infortuni sul lavoro e delle malattie contratte dai dipendenti del Concessionario, il quale ha l'obbligo di iscriverli agli istituti previdenziali – assistenziali ed infortunistici obbligatori per legge e secondo i contratti di categoria del territorio, nonché assicurare in proprio la tutela sanitaria degli operatori, tramite le visite periodiche Garantite, quando previste, dal medico competente e/o autorizzato a seconda dei casi.
7. Il Concessionario è obbligato a fornire al Concedente, [30] giorni prima dell'inizio di erogazione di ognuno dei servizi di cui al presente Documento, la documentazione dell'avvenuta denuncia del contratto agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Dovrà inoltre presentare, a richiesta del Concedente e comunque in tutti i casi previsti dalla normativa in vigore, copia del DURC - Circolare INPS 26 luglio 2005, n. 92. e s.m.i.
8. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ufficiali all'uopo abilitati.
9. Il Concessionario solleva il Concedente da qualsiasi obbligo e responsabilità verso i propri dipendenti per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali e assicurazioni infortuni, fatto salvo quanto stabilito dalle normative vigenti in materia, qualora si verificassero tali inadempienze.

Art. 7 Privacy - Trattamento dati - Consenso al trattamento

1. Il Concessionario e tutto il personale addetto ai servizi in oggetto hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui vengano in

possesso e/o a conoscenza; di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio; il Concessionario si impegna, inoltre, a mantenere riservata ogni informazione relativa agli utenti di cui venga a conoscenza nell'espletamento del servizio e darà identiche disposizioni al proprio personale.

2. L'obbligo di cui al precedente comma 1 sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione all'erogazione dei servizi ma non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. Il Concessionario:
 - a. è responsabile per l'osservanza dell'obbligo di riservatezza da parte dei propri dipendenti, collaboratori e consulenti;
 - b. potrà citare i termini essenziali dei vari servizi in oggetto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la sua partecipazione ad altre gare, aventi analogie con l'oggetto del presente Disciplinare;
 - c. Garantisce che il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nonché nel rispetto delle misure di sicurezza;
 - d. si impegna, da ultimo, a rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia di riservatezza delle informazioni.

Art. 8 Organico e struttura di management

1. Come disciplinato dal Contratto di Concessione, entro [30] giorni dalla stipula del Contratto di concessione il Concessionario nominerà un **Referente**, cui il Concedente e il Responsabile della Concessione dovranno fare riferimento per gli adempimenti di cui al presente Disciplinare.
2. Ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto ai diversi servizi, dovranno sempre essere previste per ogni servizio di cui al presente Disciplinare, come minimo, le seguenti figure:
 - a. **un Responsabile del Servizio** con comprovata esperienza, competenza e formazione nel settore, che avrà la funzione di controllo e verifica della corretta erogazione del servizio. Il Responsabile del servizio potrà essere temporaneamente sostituito nelle funzioni specifiche da un proprio delegato, di pari livello professionale, designato per iscritto e comunicato al Concedente;
 - b. un numero adeguato di operatori, di cui uno per ogni servizio con funzione di Capo turno, con comprovata esperienza, competenza e formazione nel settore, incaricati di tutto il processo produttivo.
3. In particolare, per il Servizio di Manutenzione ed il Servizio Energia, il Concessionario dovrà inoltre prevedere dei referenti tecnici, senza obbligo di presenza ma con specifica formazione, competenza e responsabilità tecnica, per le diverse tipologie di attività svolte (a titolo esemplificativo, referente tecnico per la distribuzione gas medicinali e tecnici, referente tecnico per gli impianti elevatori, etc) e dovrà disporre di un numero adeguato di tecnici della manutenzione, incaricati della corretta applicazione del programma di manutenzione.
4. Inoltre, il Concessionario dovrà istituire una struttura di management (o cabina di regia), adeguatamente staffata e in grado di supportare il **Referente del Concessionario** nello svolgimento delle sue attività di controllo, gestione, rendicontazione periodica dei servizi oggetto della Concessione, in modo tale da: (i) Garantire un costante coordinamento con i propri **Responsabili del Servizio** e con l'analoga struttura del Concedente e (ii) rispondere a

tutte le obbligazioni emergenti dal presente Disciplinare ed, in particolare, alla pronta gestione di ogni tipo di emergenza.

5. **Il Referente del Concessionario** e la sua struttura dovranno essere presenti ed operativi fin da [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione di ognuno dei servizi di cui al presente Disciplinare ed essere costantemente reperibili nell'arco della giornata di lavoro durante il periodo di erogazione dei servizi.
6. **Per ciascuno dei due Istituti INT e BESTA**, il Concessionario dovrà prevedere anche un **Capo Servizio dedicato, adeguatamente preparato per gestire, sovrintendere e organizzare al meglio i servizi di ristorazione, pulizie, lavanolo e movimentazione rifiuti**, come disciplinati nell'ambito del presente Disciplinare. I Capi Servizio dovranno essere presenti 7/7 giorni, dalle ore 8.00 alle ore 20.00.
7. Durante le attività ospedaliere notturne e durante i giorni di festa, il Concessionario dovrà assicurare, in casi di emergenza, la pronta reperibilità e l'immediata presenza in loco di un suo rappresentante munito di adeguati poteri.

Art. 9 Direzione del servizio

1. Il Concessionario assegnerà, in modo continuativo e a tempo pieno, la direzione di ognuno dei Servizi di cui al presente Disciplinare al Responsabile di cui al precedente Art. 8, il quale dovrà avere idonea qualifica professionale e manterrà un contatto collaborativo e continuo con l'analogo Referente nominato da INT e BESTA. I *curricula* dei Responsabili dovranno essere presentati al Concedente, per l'approvazione, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione di ognuno dei servizi di cui al presente Disciplinare. Fatto salvo quanto specificato nei singoli Capitolati, i **Responsabili dei Servizi** del Concessionario dovranno essere presenti sul lavoro tutti i giorni e comunque ininterrottamente da inizio a fine espletamento del servizio e dovranno Garantire la loro reperibilità 24 ore su 24, essere rintracciabili o sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa far riferimento per ogni rispettiva necessità. Le informazioni sulla reperibilità dovranno essere rese disponibili anche nel software gestionale dei servizi.
2. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Concedente al **Responsabile del Servizio** si intendono come presentate al Concessionario stesso.
3. Le sostituzioni del Responsabile o del sostituto che si dovessero verificare nel corso del periodo concessorio dovranno essere comunicate al Concedente entro [48] ore dall'evento.
4. La mancata comunicazione o l'assenza priva di sostituzione nei tempi previsti, potrà essere sanzionata, secondo quanto previsto all'Art. 25.
5. Il Concessionario dovrà altresì far pervenire al Concedente originale o copia autenticata della delega rilasciata al proprio Responsabile.
6. Le modalità di contatto, i compiti e le responsabilità e la dislocazione del Responsabile del Servizio, i tempi e i modi di risoluzione delle problematiche, con riferimento a tutti i servizi oggetto del presente Disciplinare, dovranno essere indicati nel "Piano di Qualità" in vigore.

Art. 10 Comportamento del Personale

1. I dipendenti del Concessionario che prestano servizio nella CdSR, sono obbligati a rispettare le NORME DI CARATTERE GENERALE e quelle specifiche al tema in oggetto emanate dagli stessi, nonché a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza sia verso l'utenza ospedaliera sia verso il personale dipendente e ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale richiesta dalla particolarità del servizio. Inoltre, il personale del Concessionario e dei suoi affidatari e subappaltatori dovrà attenersi al "Codice Etico Comportamentale" del Concedente, in vigore durante il periodo concessorio, Codice che verrà consegnato al Concessionario [360]gg antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
2. Il Concedente potrà richiedere al Concessionario l'allontanamento di quel personale che non abbia tenuto comportamenti idonei; la procedura di allontanamento e di sostituzione di detto personale dovrà comunque avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia.
3. In particolare, tutto il personale del Concessionario in servizio dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole, dettate al fine di Garantire una sicura, corretta ed efficace esecuzione delle prestazioni richieste:
 - a. tenere sempre in evidenza il cartellino identificativo;
 - b. svolgere l'attività negli orari approvati dal Concedente;
 - c. eseguire i lavori in modo da non ostacolare l'attività ospedaliera;
 - d. rifiutare compensi o regalie varie;
 - e. mantenere un contegno sempre decoroso, irreprensibile e corretto con altri operatori ed in particolare con l'utenza ospedaliera;
 - f. non trattenersi durante l'espletamento dei servizi con degenti o loro parenti e non fornire bevande, cibo o altro;
 - g. prendere ordini per l'espletamento dei servizi in oggetto esclusivamente dai propri responsabili e, in particolari situazioni e in emergenza, dal personale dei settori di competenza di INT e/o BESTA;
 - h. non lasciare attrezzi e/o materiali che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito o di lavoro o frequentati da operatori della CdSR e/o da utenti e pazienti;
 - i. mantenere un comportamento consono all'ambiente in cui si opera, evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività del servizio;
 - j. astenersi dal prendere visione o manomettere documenti del Concedente, quali ad es.: corrispondenza ovunque posta, medicinali, apparecchiature e materiale sanitario;
 - k. mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività della CdSR delle quali il personale abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio, pena l'allontanamento dal servizio e il deferimento all'autorità giudiziaria;
 - l. consegnare ogni oggetto, bene o valore che risulti smarrito, rinvenuto nell'espletamento del servizio, al proprio superiore, il quale provvederà alla consegna dello stesso al Responsabile del servizio indicato da INT e/o BESTA, a seconda del caso;
 - m. comunicare ai Responsabili dei servizi del Concedente tutti i guasti, le anomalie, gli eventuali danneggiamenti rilevati durante il servizio;

- n. comunicare ai Responsabili dei servizi del Concedente ogni infortunio occorso durante l'espletamento del servizio;
 - o. economizzare l'uso dei fluidi energetici;
 - p. segnalare la propria presenza attraverso l'utilizzo dei sistemi di rilevazione eventualmente indicati dal Concedente.
4. In caso di isolamento di tipo infettivo e/o per situazioni richieste dal Concedente, il personale del Concessionario dovrà indossare ulteriori dispositivi di protezione per il paziente, secondo le indicazioni fornite dal Concedente, acquistati a cura e spese del Concedente, ivi compresi, se necessario, i guanti. Prima di indossarli e dopo la loro rimozione dovranno essere lavate accuratamente le mani.
 5. Il Concessionario è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze di cui ai singoli Capitolati.
 6. Il Concessionario è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi per comportamenti imputabili ai propri dipendenti o per cause connesse a propri mezzi d'opera.
 7. Il personale del Concedente non potrà fare alcuna osservazione diretta al personale del Concessionario, ma dovrà rivolgere eventuali e giustificate osservazioni al proprio Responsabile designato per ogni servizio, il quale successivamente provvederà a darne comunicazione al Responsabile del Concessionario coinvolto.

Art. 11 Divisa del Personale

1. Tutto il personale del Concessionario addetto ai servizi di cui in oggetto, quindi anche delle eventuali ditte affidatarie e subappaltatrici, dovrà essere facilmente ed immediatamente riconoscibile. Pertanto, il personale indosserà una adeguata divisa, che dovrà essere decorosa ed idonea dal punto di vista igienico-sanitario e mantenuta, a onere e cura del Concessionario, in perfetto stato di pulizia. Il Concessionario dovrà **adottare un diverso colore di divisa per ogni servizio** in modo che il personale del Concedente possa associare immediatamente ad ogni colore di divisa la natura del servizio. Gli indumenti utilizzati ed i colori dovranno essere differenti da quelli delle divise utilizzate dal personale sanitario, tecnico e di rappresentanza del Concedente e di altre ditte presenti nella CdSR.
2. Il lavaggio delle divise dovrà essere centralizzato e non lasciato alla libera iniziativa dell'operatore. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi, il Concessionario dovrà specificare al Concedente le modalità di gestione, lavaggio e stiro delle divise.
3. Il personale dovrà riportare sulla divisa la scritta o il distintivo di riconoscimento del Concessionario, la targhetta con il nome e la fotografia.
4. Tutti gli operatori, siano essi di sesso maschile o femminile, con capelli di media lunghezza o lunghi, hanno l'obbligo della raccolta degli stessi durante l'espletamento delle attività di servizio.
5. A tutto il personale addetto al servizio di ristorazione, il Concessionario fornirà, a propria cura e spese, indumenti e calzature da lavoro di colore chiaro, nonché mascherine, cuffie per contenere la capigliatura, guanti monouso di colore differente a seconda dell'attività, come prescritto dalle norme vigenti. I guanti utilizzati nelle varie Fasi, compreso il lavaggio delle attrezzature e pulizie in genere, non devono contenere lattice. Per il personale -

nessuno escluso - che opera sui nastri di confezionamento ed addetto al lavaggio di stoviglie e carrelli è indispensabile l'adozione della mascherina a protezione di naso e bocca.

6. Il Concedente si riserva di effettuare controlli in ogni momento sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente articolo.

Art. 12 Reintegro personale mancante

1. Il Concessionario si impegna ad evitare, per mancanza di personale, disservizi nell'erogazione dei servizi di cui ai vari Capitolati, Garantendo l'affiancamento di nuovi assunti al personale già addestrato. In ogni caso, eventuali assenze improvvise del personale addetto ai singoli servizi, dovranno essere reintegrate nel più breve tempo possibile.

Art. 13 Formazione - Addestramento

1. Fermo restando che i servizi di cui in oggetto dovranno essere erogati da personale competente, qualificato ed in possesso dei requisiti di legge, ove richiesti, tutto il personale impiegato dal Concessionario deve saper svolgere le attività assegnate nei luoghi stabiliti, adottando metodologie prestazionali atte a Garantire un elevato standard di igiene ambientale, senza esporre a indebiti rischi le persone presenti nei luoghi di lavoro. Ove necessario, il personale del Concessionario addetto all'erogazione dei servizi potrà relazionarsi con il personale del Concedente ai fini di una migliore erogazione del servizio.
2. A tal fine, il Concessionario si impegna a istruire gli operatori dei singoli servizi in oggetto con specifici corsi professionali, oltre a quelli previsti obbligatoriamente dalle norme vigenti (es. sostituzione del libretto di idoneità sanitaria per la ristorazione, sicurezza sul lavoro, ecc.), da svolgersi prima dell'inizio dell'erogazione di ognuno dei servizi, e ad assicurarsi che costoro frequentino corsi di aggiornamento a cadenza almeno annuale, se non diversamente richiesto dal Disciplinare e dalle norme in vigore.
3. I corsi di formazione dovranno essere pertanto mirati alle caratteristiche del servizio cui è allocato il personale del Concessionario e dovranno vertere sui temi, procedure, protocolli propri del servizio (es. HACCP, etc.)¹.
4. Il Concessionario dovrà fornire ai propri dipendenti adeguata formazione e informazione sui rischi professionali, sia connessi all'attività specificamente svolta sia dovuti ai luoghi di lavoro, così come richiesto dalla normativa vigente in materia. Il Concessionario dovrà anche informarli su disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti del Concedente e sui modi per eliminare tali negative influenze.
5. Nelle aree caratterizzate da rischi gravi e specifici potranno accedere solamente i lavoratori autorizzati e solo dopo che siano stati adeguatamente formati e addestrati mediante corsi specifici, il cui programma dovrà essere preventivamente approvato dal Concedente.
6. Entro [360] giorni precedenti la data di inizio di erogazione di ognuno dei servizi di cui al presente Documento, il Concessionario presenterà il Piano di formazione di ogni singolo servizio per essere validato dal Concedente, al quale dovrà essere fornita, successivamente, la documentazione attestante l'avvenuta partecipazione degli operatori ai suddetti corsi.

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points

7. I Piani di formazione di ogni singolo servizio dovranno essere sempre consultabili in rete, nel software gestionale di cui sarà dotato il Concessionario, secondo quanto indicato al successivo Art. 22 e nei singoli Capitolati.
8. L'INT e il BESTA potranno assistere ai corsi di formazione/addestramento con personale all'uopo designato.
9. In particolare, per quanto riguarda l'erogazione del Servizio di Manutenzione e del Servizio Energia di cui allo specifico Capitolato, il Concessionario dovrà inoltre tenere costantemente aggiornato il proprio personale sulle normative in vigore e curare la preparazione del suddetto personale mediante corsi periodici di formazione per la gestione degli impianti, in particolare mediante i seguenti corsi specialistici:
 - a. corso di formazione, per addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze per attività a rischio di incendio elevato (durata 16 ore) di cui all'allegato IX del D.M.10 marzo 1998;
 - b. corso di formazione, con cadenza almeno biennale, per addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze per attività a rischio di incendio basso (durata 4 ore) – allegato IX del D.M.10 marzo 1998 – organizzato dal Servizio Prevenzione e protezione di INT e BESTA, nel quale viene illustrato lo specifico piano di emergenza aziendale;
 - c. corso di formazione, rivolto agli addetti del servizio specifico e a quello di emergenza, con cadenza almeno triennale, per la conoscenza dei rischi connessi alla manipolazione dei gas medicinali e dei gas tecnici, all'utilizzo dei recipienti in pressione e dei serbatoi di gas liquido, alla gestione degli impianti di distribuzione ed erogazione dei gas medicinali e dei gas tecnici, alla luce delle normative vigenti – (durata minima 12 ore). Inoltre, il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, previ accordi con il Servizio di Protezione e Prevenzione di INT e BESTA, organizzare e svolgere corsi di informazione e formazione anche per il personale di INT e BESTA o di altre Ditte operanti all'interno della CdSR per l'acquisizione di informazioni e di operatività, necessarie per gestire in maggiore sicurezza l'utilizzo dei gas medicinali e dei gas tecnici, sia attraverso l'impiego di mezzi mobili e sia attraverso gli impianti fissi. Detti corsi, da svolgersi presso le aule e gli impianti della CdSR e con periodicità annuale riguarderanno un numero di partecipanti pari a circa 150 persone/anno, da dividersi in gruppi di circa 25÷30 persone. Ogni corso, che dovrà svolgersi in orario di servizio dei partecipanti, dovrà avere durata minima di circa 4 ore e dovrà essere articolato su più fasi di formazione ed addestramento, a partire dalle nozioni generali, fino alle operazioni pratiche da eseguire nella fase di normale gestione, sia in caso di anomalie. Ogni corso dovrà inoltre comprendere tutti i riferimenti normativi attualmente in vigore in Italia e le proiezioni normative dei prossimi anni in ambito europeo.
 - d. corso di formazione, rivolto agli addetti del servizio specifico e a quello di emergenza, con cadenza almeno triennale, per la conoscenza dei rischi connessi all'utilizzo ed alla gestione degli impianti ed apparecchiature elettriche – (durata minima 8 ore);
 - e. corso di formazione, rivolto agli addetti al servizio emergenza, con cadenza almeno triennale, per l'effettuazione delle manovre di emergenza degli impianti elevatori impianti (durata minima due ore).
10. Inoltre, per quanto concerne i software operativi di gestione dei servizi oggetto del presente Disciplinare, Il Concessionario dovrà, a suo onere e cura, formare il personale del Concedente con attività come, *inter alia*:

- momenti di formazione specifica con sezioni e programmi di formazione diversificati in base alle tipologie di utenti coinvolti;
 - manuali utente in formato cartaceo ed elettronico.
 - manuali utente on-line consultabili direttamente dalla postazione di lavoro;
11. Nel caso del Servizio di Manutenzione e del Servizio Energia la manualistica elettronica dovrà essere integrata nella Suite di Gestione del Patrimonio Immobiliare, applicazione che sarà attiva nei software del Concedente.
 12. Questi corsi di formazione sul software gestionale saranno suddivisi in gruppi di lavoro in base alla tipologia del servizio ed alla professionalità richiesta e saranno concordati tra il Concedente ed il Concessionario. I corsi di formazione dovranno prevedere sia momenti formativi in aula informatica sia momenti formativi di carattere generale anche sul funzionamento del Sistema Informativo di Gestione del Patrimonio Immobiliare ed infine momenti formativi operativi sulla metodologia di controllo della Qualità dei servizi attuata attraverso il Sistema Informativo in oggetto. Dovranno inoltre essere annualmente programmati adeguati cicli di formazione e comunque ogni qualvolta viene richiesto dalla particolare complessità degli aggiornamenti e/o dall'aggiunta di moduli al sistema informativo ed informatico.
 13. Indipendentemente dalla natura del corso di formazione ricadono tra gli oneri del Concessionario anche:
 - i formatori;
 - i supporti audiovisivi necessari;
 - il materiale didattico;
 - i questionari di verifica;
 - il rilascio degli attestati di informazione e formazione.

PULIZIA, IGIENE E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE, ATTREZZATURE E LOCALI

Art. 14 Aspetti generali

1. Fatto salvo quanto previsto nei singoli Capitolati, il Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi di cui in oggetto, dovrà predisporre e sottoporre all'approvazione del Concedente i Piani di pulizia, igiene e sanificazione dettagliati, riportanti gli orari di espletamento del servizio, i tempi, i metodi, i prodotti impiegati per tutti i trattamenti di pulizia, igiene e sanificazione da eseguire nei **locali utilizzati dal Concessionario** per l'erogazione dei servizi in oggetto. Tra i trattamenti di pulizia, di igiene e di sanificazione rientrano anche i servizi di derattizzazione, deblattizzazione e disinfestazione di tutti gli infestanti. Questi specifici trattamenti di pulizia dovranno essere calendarizzati in contemporanea con gli analoghi interventi che il Concessionario effettuerà nei locali della CdSR.
2. I Piani dovranno contenere, oltre quanto indicato nel comma successivo, un inquadramento generale e saranno volti a dare attuazione alle peculiari necessità e caratteristiche della gestione e dell'organizzazione delle diverse attività comprese nel servizio di pulizia.
3. A titolo indicativo e non esaustivo, nei Piani dovranno trovar riscontro anche le seguenti informazioni:

- a. le schede tecniche in cui dovranno essere elencati i locali, completi del relativo codice, la zona di appartenenza, la frequenza prevista secondo la tipologia di intervento richiesto (quotidiana, settimanale, mensile, periodica);
 - b. il nominativo degli operatori dedicati e dei sostituti per ferie, riposo ecc.; l'indicazione dell'attività svolta, le fasce orarie di attività, la composizione delle squadre di pulizia;
 - c. il nome dell'operatore, l'unità di espletamento del servizio, le fasce orarie di attività per ogni singolo settore e dovrà essere aggiornato in tempo reale;
 - d. le schede tecniche delle macchine e delle attrezzature, e la certificazione dell'avvenuto intervento periodico di manutenzione;
 - e. l'indicazione, per ciascuno dei servizi richiesti, dei tempi ed i metodi di addestramento, nonché il numero di ore previsto per formare, se del caso, il personale.
4. I Piani dovranno essere aggiornati in tempo reale sulla base delle disposizioni emanate, di volta in volta, dal Concedente, dei nuovi criteri di pulizia, delle nuove zonizzazioni e degli inserimenti e dimissioni del personale, e dovranno essere consultabili nel software gestionale di cui si doterà il Concessionario, così come indicato al successivo Art. 22 e nei vari Capitolati.
 5. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di tutti i DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) quando tale utilizzo è previsto dalle schede di sicurezza.
 6. Il Concedente validerà il processo e controllerà i risultati.
 7. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi di cui al presente Disciplinare, il Concessionario dovrà fornire elenco dettagliato delle attrezzature di cui intende avvalersi per l'espletamento del servizio stesso. Durante il periodo di gestione, se dovessero essere immessi in commercio attrezzature/ sistemi più moderni e sofisticati atti allo svolgimento dei servizi in oggetto, il Concessionario potrà apportare modifiche all'assetto ed alla consistenza degli impianti/attrezzature installati, ma solo dopo espressa autorizzazione scritta, motivata e circostanziata del Concedente e senza alcun onere aggiuntivo per quest'ultimo.

PIANO QUALITA', MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO

Art. 15 Piano della Qualità dei servizi

1. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione di ognuno dei servizi, il Concessionario dovrà presentare al Concedente, per l'approvazione, un "Piano della Qualità" o "Piano" per ognuno dei servizi di cui al presente Disciplinare, secondo i metodi propri dei Sistemi di Gestione per la Qualità definiti nelle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000.
2. I servizi dovranno essere progettati avendo come riferimento puntuale e significativo il "Piano", ampiamente definito e articolato dal Concessionario.
3. Tale Piano dovrà contenere, tra l'altro, un inquadramento generale e sarà volto a dare attuazione alle peculiari necessità e caratteristiche di INT e BESTA nella gestione e nell'organizzazione delle diverse attività comprese nei servizi di cui agli specifici Capitolati.
4. Il Piano della Qualità dei Servizi dovrà articolarsi come segue:

- a. programmazione;
 - b. progettazione;
 - c. esecuzione;
 - d. monitoraggio periodico;
 - e. controllo dei risultati.
5. Per ognuno dei punti sopra indicati il Piano della Qualità individuerà principalmente:
- a. le responsabilità;
 - b. le procedure, i moduli e le istruzioni operative;
 - c. i tempi e i modi di esecuzione;
 - d. i programmi per i controlli;
 - e. gli interventi di emergenza;
 - f. le risorse impiegate;
 - g. le misure a Garanzia del conseguimento degli obiettivi del Capitolato.
6. Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere affinché i Responsabili, i Referenti e tutti i propri operatori coinvolti nei singoli servizi, conoscano il Piano della Qualità e svolgano il proprio compito per Garantire un risultato almeno pari alle aspettative degli utenti e del personale del Concedente.
7. Il Piano della Qualità dovrà essere aggiornato in tempo reale, sulla base delle disposizioni emanate di volta in volta dal Concedente, dei nuovi programmi e/o da nuove norme emesse durante il periodo concessorio ed essere consultabile in rete nel software gestionale di cui si doterà il Concessionario, in forza degli obblighi di cui al successivo Art. 22.
8. Salvo quanto eventualmente specificato nei singoli servizi, il Concessionario dovrà inviare al Concedente (con dettagli relativi a INT e una per BESTA) - con frequenza trimestrale - una relazione periodica sull'andamento dei singoli servizi, relazione che dovrà essere anche consultabile nel software di gestione di cui al successivo Art. 22.

Art. 16 Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

1. Insieme al Piano di cui al precedente articolo, il Concessionario, fatto salvo quanto in proposito è indicato nei Capitolati dei singoli servizi, dovrà redigere e trasmettere al Concedente il Piano di Autocontrollo di ogni singolo servizio. Il Piano di Autocontrollo dovrà, fra l'altro, contenere:
- a. la redazione di un documento contenente l'individuazione delle Fasi critiche del processo e delle procedure di controllo che il Concessionario intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
 - b. l'effettuazione delle registrazioni previste dal Piano e in particolare la registrazione per iscritto delle non conformità rilevate;
 - c. la dimostrazione che gli addetti operanti all'interno della CdSR in cui si erogano i servizi abbiano ricevuto un'adeguata formazione in materia in relazione al tipo di attività svolta.
2. Il Concedente si riserva di valutare i contenuti del manuale di autocontrollo e la possibilità di richiedere modifiche ed integrazioni, ed implementarlo al momento dell'inizio di erogazione dei singoli servizi.

Art. 17 Sistemi di controllo di processo e di risultato

1. Il sistema di controllo sull'espletamento dei singoli servizi adottato dal Concedente, che sarà concordato con il Concessionario, prevedrà le modalità e le procedure (i) per la verifica dei livelli di qualità di prestazione dei servizi e (ii) per l'applicazione delle penalità in conformità al presente Disciplinare.
2. Essendo il sistema di controllo adottato dal Concedente un documento flessibile, tali criteri - fatto salvo il rispetto della normativa in materia di igiene prevista per legge in riferimento ai singoli servizi - saranno sottoposti a valutazione periodica, al fine di attuare le eventuali variazioni sulla base dei risultati ottenuti e sulla ridefinizione degli standard di qualità.
3. Il sistema di controllo adottato dal Concedente sarà operativo a partire dalla data di inizio di erogazione dei servizi di cui al presente Disciplinare.

MODIFICHE

Art. 18 Lay out

1. Durante il periodo di gestione, il Concessionario non potrà apportare modifiche all'assetto distributivo ed alla consistenza degli impianti installati se non dopo espressa autorizzazione scritta, motivata e circostanziata del Concedente.

EROGAZIONE DEI SERVIZI

Art. 19 Garanzie di erogazione

1. Ad eccezione dei Servizi commerciali, di cui allo specifico Capitolato, l'erogazione dei servizi indicati nelle PREMESSE deve essere Garantita sempre e comunque, indipendentemente da scioperi o da assemblee sindacali generali e di categoria, indette in sede nazionale, regionale e locale, in quanto, ai sensi degli articoli 1 e 2 della legge 12.06.1990 n° 146 e dei relativi artt. n 340 e 359 cp, i servizi in oggetto sono considerati un servizio pubblico essenziale, dovendo pertanto il Concessionario Garantire il regolare funzionamento anche durante scioperi proclamati, nei termini indicati nei singoli Capitolati.
2. Nel caso di scioperi il Concessionario non potrà, pertanto, sospendere l'attività prestata ma eventualmente ridurla, Garantendo comunque un minimo di prestazione dei servizi, che sarà concordato con il Concedente. A tal fine il Concessionario dovrà comunicare per iscritto al Concedente la data di inizio dello sciopero almeno cinque [5] giorni prima dello stesso o, comunque, dentro i termini fissati dalle norme vigenti in materia di regolamentazione degli scioperi e presentare un Piano di emergenza riferito all'erogazione dei servizi coinvolti nello sciopero.
3. Il Concessionario elaborerà e presenterà detto Piano di emergenza al Concedente in forma scritta, almeno settantadue [72] ore prima dell'evento di sciopero, tenendo in conto quanto di specifico è indicato nei singoli Capitolati.
4. Il Concessionario dovrà comunque Garantire, anche in tali periodi, la reperibilità dei Responsabili dei singoli servizi.

Art. 20 Utenze

1. I costi dei fluidi energetici relativi ai diversi servizi no-core di cui alle PREMESSE resteranno a carico del Concedente se non diversamente specificato nel presente Disciplinare. Il Concedente si riserva in ogni caso il diritto di procedere in ogni momento al controllo del corretto uso dei fluidi energetici, nonché alla verifica dei consumi secondo le soglie previste dalla documentazione progettuale.
2. I costi delle utenze telefoniche specifiche dell'oggetto del presente Disciplinare rimarranno interamente a carico del Concessionario.

Art. 21 Servizi accessori

1. Nell'ambito dei Servizi di cui al presente Disciplinare, il Concessionario dovrà rendersi disponibile ad effettuare ogni eventuale servizio accessorio del quale l'INT e/o il BESTA riterranno opportuno avvalersi, fatte salve le disposizioni di cui al Contratto di Concessione e le conseguenti implicazioni contrattuali.

SOFTWARE GESTIONALE

Art. 22 Linee guida

1. Per la gestione di tutti i servizi di cui al presente Disciplinare, il Concessionario dovrà dotarsi di un Sistema Informativo dedicato, perfettamente integrato con il sistema informativo del concedente per Garantire le seguenti finalità:
 - a. disporre, nella rete interna di INT e BESTA, di tutte le informazioni, aggiornate in tempo reale, inerenti ogni singolo servizio "no core" e commerciale;
 - b. disporre, nella rete interna di INT e BESTA, di tutte le informazioni, aggiornate in tempo reale, relative alla disponibilità delle aree ospedaliere;
 - c. ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;
 - d. utilizzare, dove opportuno, la firma elettronica e/o la "posta elettronica certificata" ("pec") per la validazione delle attività, procedure e scambio della corrispondenza;
 - e. costituire una banca dati del servizio.
2. Il Sistema Informativo a supporto dei servizi si comporrà di una serie di funzionalità esposte in via esclusiva o prevalente verso il personale del Concedente e di una serie di funzionalità ad uso esclusivo del Concessionario e sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Disciplinare, inserendo in detto Sistema i dati di ogni singolo servizio che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:
 - a. il Piano di Qualità;
 - b. il Piano di Sicurezza;
 - c. i singoli processi produttivi;
 - d. l'organico e la presenze del personale;
 - e. i programmi di formazione ed addestramento;
 - f. i sistemi di controllo del Concedente e di autocontrollo;

- g. la relazione sull'andamento di ogni singolo servizio;
 - h. i conteggi per il riconoscimento dei corrispettivi per i servizi erogati;
 - i. le documentazioni, certificazioni, licenze ed autorizzazioni di legge;
 - j. i piani e i manuali di manutenzione;
 - k. le procedure di gestione ambientale
 - l. il piano di qualità energetica;
 - m. la diagnosi energetica;
 - n. il Fascicolo dell'Opera;
 - o. altre informazioni che potranno essere richieste dal Concedente, al momento della progettazione del sistema.
3. Durante la fase di elaborazione del progetto definitivo ed esecutivo, il Concessionario dovrà eseguire una opportuna analisi per verificare il fabbisogno e le caratteristiche tecniche delle attrezzature informatiche, la completezza delle funzionalità e l'adeguatezza dei casi d'uso, la descrizione delle interfacce che sarà obbligatorio integrare, e presentare al Concedente il risultato di tale analisi opportunamente formalizzato in termini tecnici (network diagram, UML, XML), unitamente al piano operativo con cui intende gestire tutte le fasi dell'avviamento del sistema informativo a supporto dei singoli servizi di cui in oggetto. L'accesso al sistema informativo avverrà secondo un regolamento che le Parti concorderanno durante questa Fase di elaborazione del progetto delle Opere, con particolare riguardo alle Responsabilità relative al DPR 196/2003 (Testo Unico sulla Privacy).
4. Saranno a carico del Concessionario tutte le attrezzature informatiche necessarie per lo svolgimento della propria attività (sistemi centrali Hardware, software di base e gestionale-applicativo) e tutte le attrezzature informatiche individuali in uso esclusivo al proprio personale (desktop, laptop, palmari, stampanti e periferiche varie) presenti negli ambienti di lavoro. Tutte le apparecchiature dovranno avere caratteristiche tecniche compatibili con il Sistema Informatico che il Concedente utilizzerà nella CdSR e conformi alle policy aziendali del medesimo. In particolare dovranno essere Garantiti Livelli di Servizio e condizioni di sicurezza (riservatezza, disponibilità e integrità), conformi alle disposizioni che saranno opportunamente fornite dal Concedente durante la fase progettuale di cui al precedente comma 3.
5. Inoltre, dovranno essere realizzate a onere e cura del Concessionario le componenti d'integrazione (sia lato Concessionario che Concedente) necessarie per la completa automazione dei processi amministrativi (fatturazione del corrispettivo e pagamento, abilitazioni all'accesso, catena degli approvvigionamenti, etc.).
6. Le eventuali componenti applicative del sistema informatico del Concedente (integrazioni lato Concedente) saranno ospitate sul Sistema informativo dello stesso.
7. I dati prodotti dal Concessionario saranno fruibili da parte del Concedente via applicazione (web based) messa a disposizione dal Concessionario, ovvero tramite accesso diretto ai dati in sola lettura.
8. Il Concessionario dovrà prevedere nel software di gestione specifici portali di accesso (web based) dedicati alla gestione dei servizi erogati distinti tra INT e BESTA.

9. Il Concessionario si impegna alla conservazione di questi dati per tutto il periodo concessorio e alla non alterazione dei dati dopo la loro acquisizione, se non dopo comunicazione scritta e accettata da parte Del Concedente.
10. Il sistema informativo fornito dal Concessionario, comprensivo di tutte le integrazioni necessarie, dovrà essere operativi entro [30] giorni antecedenti la data di avvio dei servizi.
11. Durante il periodo concessorio, sarà onere e cura del Concessionario procedere alla gestione, manutenzione e aggiornamento tecnologico del software di base e gestionale-applicativo e dell' hardware.
12. Alla fine del periodo concessorio, il sistema informativo fornito dal Concessionario, comprensivo di tutte le integrazioni necessarie e dei dati registrati durante lo stesso periodo resteranno di proprietà del Concedente.

RICONSEGNA DELLE OPERE, ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE

Art. 23 Formazione del personale del Concedente

1. Entro [360] giorni antecedenti il termine di scadenza della concessione, il Concedente metterà a disposizione del Concessionario il personale che dovrà subentrargli nell'erogazione dei servizi oggetto della concessione.
2. Durante questo periodo, il Concessionario, a propria cura e spese, dovrà istruire e formare il personale indicato dal Concedente sui principi, metodi, caratteristiche gestionali, operative e manutentive dei vari sistemi, secondo un cronoprogramma formativo che le Parti concorderanno entro [210] giorni antecedenti il termine del periodo concessorio.

Art. 24 Riconsegna

1. Nei [120] giorni antecedenti il termine di scadenza della concessione, il Concedente e il Concessionario effettueranno, in base a un cronoprogramma previamente concordato, l'ispezione puntuale delle Opere, impianti elettrici e meccanici, attrezzature e macchinari afferenti i servizi oggetto della concessione, allo scopo di verificarne lo stato manutentivo ed emettere il verbale di riconsegna delle Opere al Concedente, come indicato nel Contratto di Concessione.
2. Per tutte le apparecchiature e per gli impianti nel loro complesso, dovranno essere Garantiti almeno i parametri:
 - a. stabiliti dalle normative tecniche e di legge;
 - b. di targa, consigliati dal costruttore/fornitore;
 - c. fissati in sede di progetto e/o rilevati durante i collaudi;
 - d. sostituzione in caso di usura ovvero di attrezzatura non più idonea;
 - e. e, in generale, la perfetta efficienza degli impianti nel loro complesso.
3. Alla scadenza della concessione, gli impianti dovranno funzionare con gli stessi parametri e le stesse tolleranze di collaudo provvisorio del sistema.
4. Al termine dell'ispezione – che dovrà effettuarsi entro [90] giorni antecedenti la data di scadenza della concessione - il Concedente ed il Concessionario redigeranno un verbale di consistenza nei termini di cui al Contratto di Concessione.



5. Qualora durante l'ispezione il Concedente dovesse rilevare che le condizioni delle Opere, degli impianti elettrici e meccanici, attrezzature e macchinari afferenti i servizi oggetto della concessione, non siano in ottimo stato e perfetta efficienza, assegnerà un termine al Concessionario per l'esecuzione dei lavori identificati durante l'ispezione e ritenuti necessari per la emissione del verbale di trasferimento delle Opere.
6. Scaduto tale termine, il Concedente ed il Concessionario effettueranno un'ulteriore ispezione per verificare l'esecuzione dei lavori identificati durante la precedente ispezione e, se nulla osta, il Concedente ed il Concessionario redigeranno il verbale di riconsegna delle Opere. In caso contrario, il Concedente potrà effettuare direttamente i lavori con rivalsa sulla Garanzia della corretta esecuzione degli obblighi inerenti la gestione delle Opere di cui al Contratto di concessione.
7. Alla fine del periodo concessorio, le aree adibite a servizi commerciali dovranno essere - salvo diverso accordo con il Concedente - libere da beni ed arredamenti specifici. Nel caso in cui l'erogazione dei servizi commerciali sia stata affidata a soggetti terzi, il Concessionario dovrà a suo onere e cura e prima della fine del periodo concessorio, estinguere i contratti in essere e volturare a favore del Concedente- previa estinzione dei precedenti consumi - gli eventuali contratti relativi ai consumi dei precedenti rapporti.
8. Alla fine del periodo concessorio le attrezzature fornite, installate e comunque utilizzate dal Concessionario per la prestazione dei servizi, nonché i software gestionali e l'hardware di cui ai Capitolati dei singoli servizi, saranno trasferiti gratuitamente al Concedente, salvo accordi diversi tra le Parti, al fine di Garantire continuità nell'espletamento dei servizi.

PENALITA' E INADEMPIENZE

Art. 25 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento dei singoli Servizi, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate (esprese in €):

ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 1	Disposizioni in materia di sicurezza	Per ogni violazione accertata della legislazione vigente in materia di sicurezza sul luogo di lavoro (commi 1,2,3)	400,00	900,00
		Per ogni violazione accertata della legislazione vigente in materia di gestione ambientale (commi 12 >>22)	400,00	900,00
Art. 2	Rispetto delle disposizioni igienico – sanitarie	Per ogni violazione accertata della legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza sanitaria (comma 1)	400,00	900,00
Art. 3	Divieti	Per ogni attività non autorizzata e accertata svolta dal personale del Concessionario (comma 1)	300,00	600,00
Art. 4	Impiego di energia	Per ogni manovra accertata da parte di personale non autorizzato delle centraline di comando e delle saracinesche di intercettazione (comma 1)	150,00	300,00
Art. 5	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	Per ogni mancata affissione secondo le normative vigenti, della segnaletica relativa alle principali norme di prevenzione e antinfortunistica (comma 1)	200,00	400,00
Art. 6	Rapporto di lavoro	Per ogni violazione accertata della normativa applicabile e dei contratti collettivi nazionali (comma 1)	300,00	600,00
		Per il mancato aggiornamento del software informatico (comma 5)	150,00	300,00



ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 7	Privacy - Trattamento dati - Consenso al trattamento	Per ogni violazione accertata della normativa applicata in materia e per l'uso di informazioni riservate per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio	300,00	600,00
Art. 10	Comportamento del personale	Per ogni violazione delle prescrizioni di cui al comma 3	300,00	600,00
Art. 11	Divisa del personale	Per ogni violazione di quanto disposto nel piano di gestione delle divise (commi 1-5)	150,00	300,00
Art. 12	Reintegro personale mancante	Per ogni mancata sostituzione che comporti accertato pregiudizio alla corretta esecuzione del servizio - In ogni caso il mancato reintegro entro un mese comporta l'applicazione del massimo della penale (comma 1)	300,00	600,00
Art. 13	Formazione - Addestramento	Per ogni violazione di quanto disposto nel piano di formazione e addestramento del personale (commi 1 – 5)	150,00	300,00
		Per il mancato aggiornamento del software informatico (comma 7)	150,00	300,00
Art. 14	Pulizia e igiene di strutture, attrezzature e locali - aspetti generali	Per ogni violazione di quanto disposto nel piano di pulizia presentato (commi 4,5,7 ex art.15 e comma 8 ex art.14)	300,00	600,00
		Per il mancato aggiornamento del software informatico (comma 7)	150,00	300,00
Art. 15	Piano della Qualità dei servizi	Per il mancato aggiornamento del software informatico (comma 7)	300,00	600,00
Art. 18	Lay out	Per qualsiasi modifica all'assetto distributivo ed alla consistenza degli impianti installati che non sia stato preventivamente autorizzato in forma scritta del Concedente (comma 1)	150,00	300,00
Art. 19	Garanzie di erogazione	Mancata o carente erogazione del servizio in occasione di scioperi (comma 2)	300,00	600,00

2. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai [10] giorni, ove non diversamente previsto:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 1	Disposizioni in materia di sicurezza	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del documento di cui all'art. 4 del D.lgs. 81/2008 e all'art.3 della legge 123/2007 (cd. Piano della Sicurezza) e delle sue modifiche secondo le indicazioni del Concedente (comma 4)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Rischi (RSPPR) (comma 10)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella consegna della documentazione di cui ai comma 12>>>>>21	150,00	300,00
Art. 2	Rispetto delle disposizioni igienico – sanitarie	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del documento relativo alla propria procedura finalizzata alla gestione di soggetti portatori di malattie infettive (comma 2)	150,00	300,00
Art. 6	Rapporto di lavoro	Per ogni giorno di mancata sostituzione del personale necessario allo svolgimento dei servizi (comma 2)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione dell'elenco e delle dichiarazioni relative al personale dipendente (comma 3)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di mancata consegna del DURC (comma 7)	150,00	300,00



ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 9	Direzione del servizio e struttura di management	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del curriculum e della nomina di ogni Responsabile del Servizio al Concedente e per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella comunicazione del sostituto (comma 1)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella istituzione della struttura di management (comma 3)	200,00	350,00
		Per ogni irreperibilità del personale della struttura di management in caso di emergenza (comma 4)	200,00	350,00
Art. 11	Divisa del personale	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del piano di gestione delle divise (comma 5)	150,00	300,00
Art. 13	Formazione - Addestramento	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del piano di formazione e addestramento del personale (comma 6)	150,00	300,00
Art. 14	Pulizia e igiene di strutture, attrezzature e locali - aspetti generali	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del piano di pulizia (comma 1)	150,00	300,00
Art. 15	Piano della Qualità dei servizi	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del Piano della Qualità dei servizi (comma 1)	150,00	300,00
		Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione dell'aggiornamento del Piano della Qualità dei servizi (comma 8)		
Art. 16	Piano di autocontrollo	Per ogni mese di ritardo nella trasmissione del Piano di autocontrollo del Concessionario (comma 1)	150,00	300,00
Art. 22	Software gestionale – linee guida	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nell'entrata in funzione del software gestionale dei servizi (comma 10)	250,00	500,00

- La reiterazione della violazione del medesimo obbligo tra quelli riportati nelle tabelle precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
- Qualsiasi violazione degli obblighi riportati nelle tabelle precedenti e che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso all'applicazione della penale nel suo importo massimo.
- L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.

Art. 26 Customer Satisfaction

- Fatto salvo quanto in materia è eventualmente specificato in ogni singolo Capitolato del presente Disciplinare, il Concedente effettuerà controlli sugli standard qualitativi e quantitativi stabiliti per una prestazione secondo le regole dell'arte, delle previsioni indicate nel Contratto di concessione e nel presente Disciplinare. Obiettivo dei controlli è quello di verificare costantemente il livello qualitativo dell'erogazione di tutti servizi oggetto del Contratto di concessione, delle tecniche di intervento, dei mezzi d'opera impiegati e delle norme di sicurezza e di igiene adottate.
- Le verifiche che verranno effettuate si riferiranno, tra l'altro, a:
 - Rispondenza al sistema di Qualità del Concessionario;
 - Congruenza tra le frequenze previste nel presente Disciplinare e quelle erogate dal Concessionario;
 - Congruenze tra la metodologia prevista nel presente Disciplinare e quanto effettuato durante gli interventi;

- d. Esiti delle prestazioni erogate (qualità attesa dal Concedente e quanto previsto nel presente Disciplinare) e utilizzo dei dati relativi al processo di controllo del Concedente;
- e. Rispetto del piano di programmazione di erogazione del servizio.
7. Entro [360] antecedenti la data di inizio di erogazione di ogni singolo servizio, Concedente e Concessionario concorderanno i criteri ed i principi di implementazione di un progetto di *Customer Satisfaction* con l'obiettivo di:
- Rilevare le criticità esistenti;
 - Individuare i punti di forza.
8. Il progetto di rilevazione della soddisfazione sarà elaborato in collaborazione con il Concedente e sarà rivolto a due distinte tipologie di clienti:
- Utenti della CdSR dove opera il Concessionario: degenti, personale, ogni persona che frequenta codeste strutture;
 - Personale di Direzione di INT e BESTA.
9. Le osservazioni provenienti dagli utenti avranno lo scopo di valutare:
- Concessionario: valutare le qualità del servizio erogato e implementare azioni volte al miglioramento del servizio;
 - Concessionario: monitorare il livello qualitativo del servizio.
10. Il progetto rivolto al rilevamento della soddisfazione delle risorse interne al Concedente permetterà:
- al Concedente di esprimere direttamente il proprio giudizio;
 - al Concessionario di monitorare il grado di soddisfazione del Concedente;
11. I risultati del progetto, volto ad individuare l'indice medio di soddisfazione del cliente, dovranno essere riportati in report da consegnare al Concedente e contenere anche le indicazioni delle eventuali azioni correttive e consultabili nel sistema informatico di cui al precedente articolo 22.
12. Per l'implementazione del progetto di *Customer Satisfaction* il Concedente somministrerà a un campione significativo e rappresentativo di intervistati, almeno [1] volta l'anno, il questionario concordato con il Concessionario. Ai risultati di tale questionario verrà associato un punteggio variabile tra 1 e 100 punti, dove 1 rappresenta il minimo (qualità pessima) e 100 rappresenta il massimo (qualità eccellente). Qualora il Concessionario non raggiunga la soglia minima di 65 punti (qualità sufficiente), il Concedente si riserva la facoltà di applicare una penale pari allo 0,15% dell'importo del corrispettivo relativo al servizio in cui si è rilevata l'insufficienza ogni 5 punti inferiori alla soglia minima di 65 punti.

Art. 27 Procedura di applicazione delle penali

1. Ai fini di applicazione delle penali previste dal presente Disciplinare e specificatamente indicate nei Capitolati dei servizi di cui in oggetto, il Concedente provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando al Concessionario un termine non superiore a [3] giorni n. c. per la presentazione di memorie e contro deduzioni.
2. In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano dal Concedente ritenute infondate, esso procederà all'applicazione della penale.

Art. 28 Casi di Inadempienza

1. Qualora l'inefficienza, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Disciplinare rivestano carattere di gravità tale da compromettere il raggiungimento del risultato atteso dal Concedente, quest'ultimo, salva l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti, si attiverà secondo le modalità e i tempi previsti nel Contratto di concessione.

RENDICONTAZIONE A INT E BESTA

Art. 29 Criteri di ribaltamento dei costi a INT e BESTA

1. I ribaltamenti a INT e Besta dei servizi di pulizia, trasporto pesante, manutenzione ed energia saranno effettuati in base ai criteri e/o parametri di attribuzione di cui agli Allegati indicati nei rispettivi Capitolati, aggiornati, ove necessario, in funzione dei mq stabiliti dal progetto definitivo.
2. Tuttavia, entro [360] antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi, il Concedente potrà – se necessario - rivedere quanto qui disposto, concordando con il Concessionario altri criteri di attribuzione degli oneri di questi servizi.

SERVIZIO MENSA DIPENDENTI E RISTORAZIONE DEGENTI

SERVIZIO

Art. 1 Oggetto del servizio

1. Il presente Capitolato ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione, tutti i giorni dell'anno – festività incluse - destinato ai degenti, ai dipendenti e ai soggetti autorizzati a usufruire dei pasti nella mensa della CdSR, nonché la preparazione e la consegna dei generi di conforto destinati ai donatori di sangue.
2. Il servizio di ristorazione comprende tutte le operazioni e le attività necessarie ed opportune, nessuna esclusa, affinché lo stesso sia erogato a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per i degenti, i dipendenti e gli utenti, nel pieno rispetto delle norme del presente Capitolato, corredato dagli allegati che ne formano parte integrante.
3. A titolo indicativo e non esaustivo, sarà onere e cura del Concessionario:
 - a. la fornitura di tutte le derrate alimentari e le bevande necessarie al confezionamento dei pasti per i degenti, i dipendenti e gli utenti della CdSR destinatari del servizio;
 - b. la prenotazione dei pasti (colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena) personalizzato al letto del degente;
 - c. il confezionamento personalizzato dei vassoi per i degenti (in regime di solvenza e non) ed la loro consegna, al letto del paziente, presso i reparti della CdSR con l'impiego di carrelli termo refrigerati (carrelli t.r.) per vassoi personalizzati, idonei al trasporto condizionato dei pasti, oltre all'impiego di termo box o vassoi termici in caso di ulteriori aggiunte e variazioni di pasti da consegnare estemporaneamente;
 - d. la preparazione e consegna di sacchetti, snack e cestini per i pazienti oncologici in DH, pazienti in DH chirurgico e laserterapia, pazienti in pre-ricovero e per i donatori;
 - e. la pulizia e la sanificazione di tutti i locali in cui si svolge l'attività di cui in oggetto, comprese le attrezzature e le strutture; la pulizia delle stoviglie, dei contenitori sporchi, dei carrelli termici, delle rastrelliere e di quant'altro necessario per l'attività prevista dal presente Capitolato;
 - f. la gestione del servizio mensa presso la CdSR, unitamente alla pulizia, sbarazzo della sala e dei locali accessori;
 - g. la fornitura di tutte le attrezzature e i materiali di consumo "no food" (utensili, stoviglie, posate, vassoi, bicchieri, nastri di confezionamento - contenitori gastronorm - carrelli t.r. etc.) necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
 - h. la fornitura di tutti i materiali di consumo no food, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette, materiali monouso, ecc.);
 - i. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature fornite ed installate dal Concessionario per ottemperare agli obblighi di cui al presente Capitolato e al Contratto di concessione.
4. Il servizio dovrà essere effettuato, salvo ove diversamente previsto, con legame fresco - caldo: si intende con questa espressione il sistema di produzione, trasporto e consegna dei pasti senza soluzione termica. Gli alimenti caldi e gli alimenti freddi saranno quindi lavorati e mantenuti, fino al loro utilizzo, alle temperature finali del ciclo

produttivo. In tale situazione il trasporto dovrà essere programmato in modo tale che il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non possa comunque superare le 2 ore dato che il cibo è conservato in isoterma, e ciò per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità, in caso di interruzioni prolungate dei livelli prescritti di temperatura, che si possa verificare una proliferazione batterica incontrollata.

5. Il Concessionario dovrà rendersi disponibile, su richiesta del Concedente, allo svolgimento di attività collaterali e/o accessorie rispetto a quelle previste nel presente Capitolato, nonché prestazioni diverse ma sempre attinenti al servizio di Ristorazione, stabilendo di volta in volta con ciascuna di esse le eventuali modalità di remunerazione.
6. Oltre a quanto eventualmente già previsto ed indicato sia nella Documentazione progettuale di Gara che nelle PREMESSE, il Concessionario dovrà dotarsi delle attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie e congrue per erogare a perfetta regola d'arte il servizio di cui ai commi precedenti e per rispettare gli obblighi derivanti dal presente Capitolato. Le attrezzature ed apparecchiature previste installare ed utilizzare dovranno essere a ridotto consumo energetico ed a basso impatto ambientale. Entro [180] giorni successivi alla stipula del contratto, il Concessionario dovrà fornire al Concedente – per l'approvazione - il dettaglio delle attrezzature che prevede installare, specificandone le caratteristiche tecniche nonché presentare adeguato *lay-out* delle cucine e spazi correlati.
7. Non sarà consentito al Concessionario l'utilizzo delle attrezzature e delle materie prime impiegate per erogare il servizio di cui in oggetto per confezionare e preparare pasti destinati per conto terzi all'esterno, salvo esplicita autorizzazione scritta del Concedente.
8. Su richiesta specifica del Concedente e alle condizioni da concordare di volta in volta, il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento ed alla distribuzione con proprio personale all'interno della CdSR di coffee-break, colazioni di lavoro, rinfreschi, meeting, convention, etc.

Art. 2 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio di ristorazione è composta dai degenti, dal personale dipendente del Concedente, dal personale assimilato a quello dipendente, dai donatori di sangue e dai pazienti in regime di DH e dei pazienti in pre-ricovero nonché dagli altri soggetti specificatamente autorizzati dal Concedente a fruire dei servizi mensa/self-service secondo quanto previsto dallo specifico Regolamento Aziendale che sarà opportunamente emanato dal Concedente.
2. Il Concedente potrà richiedere, altresì, la fornitura di pasti freddi o caldi (opportunamente confezionati in adeguati cestini ed eventualmente consegnati anche direttamente in reparto), per quei dipendenti e soggetti assimilati che non possono accedere ai servizi mensa, poiché svolgono turni che non consentono l'allontanamento dal reparto. Ai fini del riconoscimento del corrispettivo, tali pasti saranno assimilati ai pasti normali, purché nutrizionalmente equivalenti.

Art. 3 Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato, nei suoi allegati e negli allegati che costituiscono parte integrante del Contratto di concessione.
2. Tali standard sono da considerarsi minimi e quindi suscettibili, durante il periodo concessorio, di proposte migliorative da parte del Concessionario senza oneri aggiuntivi per il Concedente.

Art. 4 Dimensione dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Si presume che nel primo anno in cui il servizio entrerà a regime nelle strutture del Concedente, la somministrazione, su base annua, di una quantità di pasti, utenti, cestini, sia quella indicata nella tabella seguente:

Previsione annuale della fornitura di pasti ai degenti		INT	BESTA	TOTALE
Preparazione colazioni degenti ordinari (prenotazione al letto del paziente e consegna in reparto)	n° colazioni	116.730	66.552	183.282
Preparazione spuntini e merende degenti ordinari, inclusi spuntini per laserterapia (prenotazione al letto del paziente e consegna in reparto)	n° spuntini/merende	162.246	47.629	209.875
Preparazione pranzi e cene per degenti ordinari (prenotazione al letto del paziente e consegna in reparto)	n° pasti	225.158	96.929	322.087
Preparazione colazioni degenti solventi (prenotazione e consegna al letto del paziente)	n° colazioni	8.341	2.772	11.113
Preparazione spuntini e merende degenti solventi (prenotazione e consegna al letto del paziente)	n° spuntini/merende	9.144	2.199	11.343
Preparazione e cottura pranzi e cene per degenti solventi (prenotazione e consegna al letto del paziente)	n° pasti	10.755	5.842	16.597
Preparazione e cottura sacchetti degenti DH, MAC e prericoveri (con consegna in reparto)	n° sacchetti	22.304	2.259	24.563
Preparazione snack degenti DH chirurgico e prericoveri (con consegna in reparto)	n° snack	7.060	6.250	13.310

2. Il numero di pasti si fonda su dati rilevati nel 2011 ed è da considerarsi solo indicativo per l'attività che dovrà essere svolta dal Concessionario. Pertanto l'eventuale variazione nel numero di pasti richiesti non potrà costituire motivo di una mancata o carente erogazione del servizio e nulla potrà pretendere il Concessionario per le eventuali variazioni, fatto salvo le disposizioni di cui al successivo articolo relativo alla "Rendicontazione e Corrispettivi"

Art. 5 Caratteristiche del servizio

1. Sarà onere e cura del Concessionario effettuare a regola d'arte il servizio di ristorazione in oggetto. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere a:
 - a. l'acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari, di assoluta prima scelta e qualità, necessarie per il confezionamento di tutti i pasti in base alle diete indicate nei prontuari di cui agli Allegati n° 1 e 2;
 - b. la preparazione ed il confezionamento, secondo le indicazioni di cui agli Allegati n° 1 e 2, dei pasti in base alle diete ordinarie e speciali, da somministrare ai degenti secondo le modalità specificate nei successivi articoli,

nonché il confezionamento dei sacchetti e degli snack per i pazienti DH e laserterapia e dei cestini per i donatori;

- c. la preparazione, la cottura ed il confezionamento, a richiesta del Responsabile (Unità Operativa) U.O., secondo le indicazioni dell'Allegato n° 1, di pasti, confezionati in contenitori di "materiale a perdere" termosaldati, idonei all'uso con forni a microonde, per degenti:
- affetti da patologia infettiva;
 - assenti durante gli orari di distribuzione del cibo;
 - in regime di Day Hospital, Day Surgery;
 - delle UU.OO. di Rianimazione;
 - dell'unità di trapianto di midollo e delle strutture che necessitano di pasti in regime protettivo.
 - In prericovero

I pasti destinati ai degenti sopraindicati, dopo la cottura, dovranno subire un abbattimento della temperatura, attraverso speciali "abbattitori", e le stesse temperature dovranno essere mantenute al di sotto dei 10°C, fino al momento della consegna. Le temperature degli alimenti saranno riattivati, presso le UU.OO. attraverso l'utilizzo di forni a microonde, forniti e gestiti dal Concessionario;

- d. la consegna dei pasti (pranzo e cena) per i degenti della CdSR secondo gli orari indicati nel successivo Art. 28, in vassoi personalizzati;
- e. il ritiro dei carrelli, dei vassoi, delle stoviglie e del materiale utilizzato per la consegna del pasto al termine dello stesso;
- f. la consegna della prima colazione, merende, spuntini, per i degenti della CdSR secondo gli orari indicati nel successivo Art. 28, in vassoi personalizzati;
- g. la prenotazione al letto del paziente, la preparazione ed il confezionamento, secondo le indicazioni minime dell'Allegato n° 2, delle colazioni, dei pranzi, delle cene, così come degli spuntini e delle merende e dei dopocena, per i pazienti in regime di differenza alberghiera;
- h. la preparazione, il confezionamento e la consegna dei sacchetti e snack destinati ai degenti in DH oncologico e DH chirurgico con menù come previsto nel prontuario dietetico Allegato n° 1. Gli alimenti per questi pazienti saranno preparati dal Concessionario in base alle richieste prenotate il giorno prima dagli incaricati del Concedente tramite palmare e/o via pc/software (Art. 46) e dovranno essere consegnati dal Concessionario nei reparti e negli orari concordati con il Concedente;
- i. la preparazione, il confezionamento e la consegna dei cestini per i donatori di sangue, con menù come previsto nel prontuario dietetico Allegato n° 1;
- j. la preparazione, il confezionamento e la consegna dei sacchetti e spuntini per prericovero e MAC², con menù come previsto nel prontuario dietetico Allegato n° 1;
- k. la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti, secondo le indicazioni dell'Allegato n° 1, da somministrare ai dipendenti ed al personale autorizzato dal Concedente, sia tramite sistema *self service* nella mensa della CdSR sia da consegnare ai reparti per il personale turnista e di sala operatoria;

- ² Macroattività Ambulatoriale Complessa

- l. il costante riordino dei tavoli presso il locale mensa dei dipendenti ed i locali accessori per consentirne, se del caso, il plurimo utilizzo durante ogni turno di mensa;
 - m. il controllo dell'accesso dei fruitori delle mense come disciplinato al successivo Art. 10;
 - n. la fornitura di apparecchiature, attrezzature, vassoi per i pasti personalizzati, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica e/o monouso, bicchieri monouso e posate in acciaio destinati all'uso sia in cucina sia nella mensa;
 - o. la somministrazione del pasto-ai degenti mediante l'utilizzo di stoviglie monouso in polipropilene;
 - p. la fornitura di tovaglioli e tovagliette in carta per ogni pasto erogato sia ai degenti sia presso i locali mensa ai dipendenti e personale autorizzato, nonché presso i reparti per i dipendenti turnisti e di sala operatoria;
 - q. il lavaggio della tegameria e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti sia dei degenti che dipendenti/personale autorizzato, tramite lavastoviglie industriali all'uopo fornite ed installate dal Concessionario;
 - r. la fornitura di stoviglie, contenitori e vassoi con decorazioni adeguate ai reparti pediatrici;
 - s. la fornitura, attivazione e manutenzione di un sistema informatizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti e dei generi di conforto per i degenti della CdSR;
 - t. l'obbligo della conservazione di campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati, così come indicato nei successivi articoli, prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data e ora del prelievo e contenenti almeno 150 g di alimento, per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici causa di malattie a trasmissione alimentare. La conservazione di tali campioni dovrà essere fatta in frigorifero ad una temperatura di +4°C per almeno 72 ore.
2. Ogni qualvolta sorga, per determinati ed insindacabili motivi, la necessità di modificare la tipologia del menù, il Concedente avviserà opportunamente e tempestivamente il Concessionario affinché le consegne rispettino le richieste e le esigenze delle stesse. Viceversa, il Concessionario non potrà modificare né i menù né gli orari e le modalità di consegna senza previa autorizzazione scritta del Concedente.
3. Le consegne degli spuntini, sacchetti, snack, ecc di cui ai precedenti comma h, i e j dovranno essere documentate nei modi tali da consentire il Concedente di attribuirne i consumi alle rispettive Fondazioni al momento della rendicontazione periodica.

Art. 6 Contenitori, Carrelli e Attrezzature

CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

- 1. Sarà onere e cura del Concessionario fornire i contenitori per il trasporto dei pasti, in quantità tale da soddisfare le richieste del Concedente.
- 2. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, DPR 777/82 e D.Lgs. 108/92 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione e cioè:
 - a. essere idonee all'uso per cui sono destinate;
 - b. essere progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione delle stesse;
 - c. essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

3. Le attrezzature per la preparazione, la consegna e la conservazione devono essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i. e Garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR.
4. Le attrezzature per la veicolazione delle colazioni, delle merende e degli spuntini dovranno essere di materiale idoneo agli alimenti, facilmente lavabili, munite di coperchio. Per l'approvvigionamento di bevande calde, sarà onere e cura del Concessionario installare, rifornendoli periodicamente, distributori automatici nei locali delle cucine/tisanerie delle strutture. Sarà onere e cura del Concessionario fornire i carrelli nella quantità necessaria per l'espletamento di tale servizio.
5. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - essere maneggevoli e di facile movimentazione;
 - essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
 - Garantire il rispetto delle temperature di trasporto prescritte dal DPR 327/80 e s.m.i. e comunque per il legame a caldo gli alimenti dovranno essere ad una temperatura di almeno +65°C mentre per il freddo sotto i +10°C;
 - avere chiusura ermetica;
 - essere dotati di dispositivi per incrementare la capacità termica dei contenitori stessi per il legame a caldo (quali ad esempio immissione di vapore, presenza di resistenze termiche, etc.), mentre per il legame a freddo utilizzare piastre eutettiche.
 - Indicare la data di confezionamento e di scadenza a mezzo di etichetta adesiva o altro, purché leggibile nonché il numero di porzioni in essi contenute e il nome della U.O. cui i contenitori sono destinati.

CARRELLI TERMO-REFRIGERATI E VASSOI PERSONALIZZATI

6. Sarà onere e cura del Concessionario fornire i carrelli termo-refrigerati (carrelli t.r.) e i vassoi per i pasti personalizzati, nella quantità necessaria per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato. I carrelli t.r. dovranno essere dotati di celle di Peltier con funzionamento per termo contatto.
7. Fermo restando il rispetto delle norme igieniche vigenti in materia, i carrelli termo-refrigerati per vassoi personalizzati dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - dimensioni compatibili con le strutture ed i percorsi da seguire all'interno della CdSR;
 - Garantire temperature superiori ai +65°C per i cibi caldi e comprese tra i +0°C ed i +10°C per i piatti freddi ;
 - Garantire le temperature suindicate fino all'arrivo in ogni singolo reparto di degenza;
 - display indicante la temperatura interna;
 - pannello di comando semplice da utilizzare;
 - struttura interamente lavabile e disinfettabile;
 - camera interna in acciaio inox AISI 304;
 - presenza di parasigoli;
 - maneggevoli ed ergonomici.
 - provvisti di serratura con chiavi o con tessere magnetiche.
8. I vassoi personalizzati ed eventuale vasellame dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - materiale facilmente lavabile e disinfettabile, resistente a lavaggi con lavastoviglie industriali;

- materiale resistente alle temperature e non deformabile;
- materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari;
- facilmente impilabili;
- il vasellame (piatti, boli, coppette, etc) dovrà essere dotato di adeguati coperchi a tenuta, che impediscano la fuoriuscita di alimenti e liquidi.

9. I carrelli t.r. impiegati per il trasporto dei vassoi destinati ai reparti pediatrici dovranno avere adeguate decorazioni in considerazione della particolare utenza.
10. Per il trasporto delle colazioni, dovranno essere dedicati carrelli t.r. adatti a questo servizio.
11. Tutti gli alimenti dovranno essere trasportati con adeguata protezione da eventuali insudiciamenti e/o contaminazioni. Il personale che eventualmente effettua il trasporto non dovrà compiere soste che non siano strettamente collegate alle esigenze di percorso e comunque per periodi di tempo compatibili con la buona conservazione delle vivande.
12. Ove previsto, il pane deve essere confezionato singolarmente in imballi trasparenti in micropore e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

ATTREZZATURE

13. Alla scadenza del periodo concessorio le apparecchiature, le attrezzature (compresi i carrelli termo-refrigerati, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria e l'utensileria varia) e gli arredi di cui il Concessionario si sarà dotato per ottemperare agli obblighi di cui al presente Discipinare, resteranno di proprietà del Concedente, secondo i termini di cui alle Norme di Carattere Generale.

Art. 7 Inizio del servizio

1. Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio secondo le tempistiche ed alle condizioni specificate nello Contratto di concessione.

Art. 8 Fluidi energetici

1. Fatto salvo quanto previsto nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, resta a carico del Concedente la fornitura dei fluidi energetici impiegati nella gestione del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato.
2. Per quanto attiene il consumo di energia elettrica necessaria per la preparazione dei pasti destinati ai degenti ed al personale autorizzato del Concedente a servirsi della mensa, il Concedente addebiterà al Concessionario i KWhe consumati nell'anno eccedenti la soglia energetica di [2 KWhe] per ciascun pasto prodotto, come da fatturazione al Concedente. L'addebito sarà calcolato dal Concessionario, entro 15 giorni successivi alla fine di ogni anno di gestione, sulla base del costo unitario della fascia *peak* indicato dal Concessionario nel proprio PEF, e detratto dall'importo dei servizi dovuto dal Concedente per il IV trimestre dell'anno precedente, come rinvenibile nella rendicontazione periodica prevista dal Contratto di concessione.
3. Nello svolgimento delle proprie attività il Concessionario dovrà impegnarsi a contenere il consumo dei fluidi energetici e di acqua (calda e fredda). Il Concessionario dovrà all'uopo installare nei locali cucina e mensa

apparecchiature e attrezzature a basso consumo energetico nonché erogatori di acqua calda e fredda a basso flusso.

4. Nella scelta delle apparecchiature di cottura e di preparazione/conservazione dei pasti, il Concessionario dovrà privilegiare quelle alimentabili con fluidi termovettori (acqua calda e vapore); l'impiego dell'energia elettrica per l'alimentazione delle suddette apparecchiature sarà limitato solo alle applicazioni strettamente necessarie e previamente approvate dal Concedente al momento dell'approvazione del progetto definitivo.
5. Il Concessionario dovrà installare contabilizzatori di energia termica ed elettrica (acqua calda, vapore, energia elettrica) e di consumo idrico per la misura di tutti i fluidi energetici utilizzati nei processi di produzione, conservazione e distribuzione dei pasti, con il fine di verificare il corretto uso energetico da parte del Concessionario e verificare se e in che misura il consumo di energia elettrica ecceda la soglia di cui al precedente comma 2.

Art. 9 Continuità del servizio, cucina di riserva e ritardi nelle consegne

1. Il servizio di ristorazione deve essere Garantito sempre e comunque, anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
2. Il Concessionario dovrà Garantire, a propria cura e spese, la disponibilità (in proprietà o in locazione, ecc.) di una cucina di riserva, munita di zona di confezionamento, idonea alla preparazione e fornitura di pasti caldi e freddi a strutture ospedaliere, ubicata in un raggio massimo di 40 Km dalla sede della CdSR.
3. Il Concessionario, almeno [360] giorni prima dell'inizio della gestione del servizio di ristorazione, dovrà presentare al Concedente la S.C.I.A., il documento comprovante la disponibilità nonché il manuale di igiene HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) della cucina di riserva.
4. Qualora l'attività di produzione pasti effettuata nella cucina della CdSR dovesse subire interruzioni per causa di forza maggiore, il Concessionario dovrà provvedere alla consegna dei pasti necessari agli utenti di cui agli articoli precedenti rifornendosi presso la cucina di riserva.
5. Il menù previsto nella suddetta circostanza d'emergenza dovrà essere previamente concordato con il Concedente e comunque strutturato in base ai criteri stabiliti dal presente Capitolato.
6. I ritardi e/o la mancata consegna dei pasti, dovuti a cause imputabili al Concessionario, comporteranno l'applicazione di quanto previsto nell'articolo "Penali" o di ulteriori azioni secondo quanto stabilito nel Contratto di concessione.

Art. 10 Rendicontazione del servizio

1. Per la determinazione del numero dei pasti erogati, il Concessionario fornirà con cadenza mensile al Concedente, tanto per via informatica - attraverso il software di cui al successivo Art. 46 – che per via cartacea, le informazioni quali - quantitative dei pasti forniti così come identificati nella tabella dei drivers di cui al precedente Art. 4.
2. I documenti di cui al comma precedente costituiranno la base per la fatturazione periodica del servizio di ristorazione, di cui al successivo Art. 50.
3. Il Concessionario si impegna, a propria cura e spese, a registrare giornalmente i pasti nelle sale mensa, mediante:

- a. carta a microprocessore CRS/SISS operatore (per i dipendenti) e cittadino (per i non dipendenti), oppure
 - b. per i cittadini di altre Regioni carta compatibile o la CIE (Carta d'Identità Elettronica), oppure
 - c. badge rilasciato da INT e BESTA, oppure
 - d. qualunque altro sistema elettronico proposto dal Concessionario ed accettato dal Concedente in grado di soddisfare gli obiettivi di controllo richiesti dal Concedente stesso.
4. Il numero dei pasti erogati, sia per i degenti in regime ordinario che per quelli in differenza alberghiera, avverrà tramite i dati della prenotazione dei pasti inseriti nel sistema informatico al momento della prenotazione a cura del Concessionario o dell'ordine del Concedente.
 5. Nel corso delle riunioni organizzative sui servizi "no-core" di cui alle PREMESSE, le Parti potranno concordare, senza maggior oneri per il Concedente, alternativi metodi elettronici di controllo dei volumi distribuiti.

PERSONALE

Art. 11 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto al servizio di ristorazione, dovranno essere, come minimo, previste le seguenti figure professionali:
 - a. un Responsabile del Servizio di Ristorazione, il quale avrà la funzione di controllo e verifica e, quindi, la responsabilità finale di tutte le operazioni condotte nei locali deputati alle attività di ristorazione. Dovrà avere tutti i poteri ed i mezzi per assicurare la disciplina del personale ed il rispetto degli obblighi contrattuali, manterrà un contatto collaborativo e continuo con gli analoghi Referenti nominati dal Concedente;
 - b. un numero di dietisti adeguato alle esigenze del servizio, in possesso dei seguenti titoli di studio: economo-dietista con tirocinio semestrale ospedaliero, o dietista con titoli equipollenti secondo le normative vigenti (es. diplomi universitari).
2. Il Responsabile e i dietisti dovranno essere presenti nelle Strutture in modo continuativo, [7] giorni alla settimana e a tempo pieno durante gli orari di funzionamento della cucina, della mensa e della ristorazione degenti.
3. La divisa del personale addetto al servizio in oggetto dovrà essere cambiata giornalmente.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 12 Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande, fornite a cura e spese del Concessionario, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono qui tutte integralmente riprodotte.
2. Le derrate elencate nell'elenco *Caratteristiche Merceologiche* di cui all'Allegato n° 1 al presente Capitolato devono prioritariamente essere di origine/produzione italiana ad eccezione di alcuni prodotti ittici congelati, che devono comunque essere di origine/produzione europea e di alcuni prodotti ortofrutticoli esotici, come ananas e banane.
3. Il Concessionario deve presentare al Concedente, mensilmente, o ogni qualvolta si verifichino dei cambiamenti, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi e nome commerciale, oltre ai nominativi delle

aziende fornitrici. In caso di reiterati problemi con una ditta fornitrice, il Concedente si riserva la facoltà di imporre la sostituzione del fornitore, a carico e spese del Concessionario.

4. Per tutti i prodotti proposti il Concessionario dovrà, insieme alla proposta di impiego, presentare la relativa scheda tecnica.
5. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco deve essere preventivamente concordato, previa comunicazione della variazione, accompagnata dall'invio della scheda tecnica del nuovo prodotto per l'approvazione da parte del Concedente.
6. Ogni stesura dell'elenco delle derrate alimentari deve riportare la data e la firma del Referente del Servizio del Concedente ed essere inserito nel sistema informatico di cui al successivo Art. 46.
7. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
8. Una parte delle derrate (cereali, ortaggi, frutta) dovrà provenire in quota parte minima del 20% da coltivazioni biologiche.
9. Il Concessionario dovrà Garantire che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.
10. L'utilizzazione di prodotti agricoli di origine regionale nella preparazione dei pasti forniti dal Concessionario deve risultare espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi.
11. Su richiesta del Concedente, dovranno essere disponibili, da inserire nel menù degenti, prodotti integrali (cracker, grissini, pane, pasta e riso, sale integrale, zucchero non raffinato, ecc.) in sostituzione di quelli raffinati, nonché piatti vegetariani e altri piatti per esigenze relative a credi religiosi.
12. Ogni revisione al Prontuario Dietetico dovrà essere sottoposta per approvazione al parere del Concedente.

Art. 13 Etichettatura delle derrate alimentari e Garanzia di qualità

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
2. Il Concessionario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Concedente, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche allegate. Il Concedente ha la facoltà di richiedere in qualsiasi momento le suddette dichiarazioni senza che possano essere opposti rifiuti o ingiustificabili ritardi.

IGIENE DEL SERVIZIO

Art. 14 Igiene della produzione

1. La produzione dei cibi deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti in materia.
2. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare percorsi incrociati.
3. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Il Concessionario, in conformità alla legge 283/1962 e al suo regolamento di esecuzione n° 327/1980, nonché al regolamento regionale e/o comunale e alle integrazioni riportate nel presente Capitolato, deve predisporre e presentare al Concedente, entro [360] giorni antecedenti la

data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, un proprio manuale di igiene (HACCP), che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto al servizio; tale manuale deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Concedente.

4. Ogni variazione e/o aggiornamento del manuale deve essere fornito in copia (cartacea ed informatica) al Concedente.
5. Ogni stesura del manuale deve riportare la data e la firma del Referente del Servizio indicato dal Concedente.
6. Durante tutte le operazioni del ciclo produttivo, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.
7. E' obbligatorio l'utilizzo di mascherine, copricapo e guanti monouso durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati, nei contenitori *gastro norm* e durante il confezionamento dei vassoi.
8. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione dei piatti cotti, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
9. E' obbligatoria l'analisi microbiologica preventiva al consumo di ogni lotto di alimenti a rischio e precisamente: salumi, formaggi freschi, burro. Dette analisi obbligatorie riguarderanno in particolare la ricerca di salmonella, listeria ed E.coli e Solfito Riduttori, e dovranno essere effettuate presso un laboratorio accreditato, se non fornite dai produttori di tali alimenti. Inoltre il Concessionario dovrà predisporre un calendario annuale per analisi riguardanti superfici di lavoro, alimenti pronti al consumo e tamponi sulle mani degli operatori, che dovrà trasmettere sia su carta sia in via telematica al Concedente attraverso il software di cui al successivo Art. 46.
10. Gli esiti delle analisi dovranno essere trasmessi immediatamente al Concedente.

Art. 15 Conservazione delle derrate

1. Tutti i locali in cui si svolge l'attività di preparazione cibi e conservazione derrate, compresi frigoriferi e celle, devono essere mantenuti costantemente in buono stato igienico e manutentivo.
2. Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo dei prodotti in giacenza deve essere proporzionato agli spazi a disposizione (in dispensa e nei frigoriferi/celle), evitando sovraccarichi o accatastamenti disordinati. Gli ordini dovranno essere effettuati in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter condurre più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
3. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali, o su pallet in plastica o roller in acciaio. Sono vietati pallet in legno. E' vietato stoccare i prodotti con imballaggi secondari o terziari. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
4. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C. Il magazzino deve essere ben aerato e ben illuminato.
5. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata esponendo in posizione di prima presa i prodotti che presentano il Termine Minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite

di utilizzo, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (sistema FIFO, First In - First Out).

6. I prodotti sfusi, sia a breve (freschi, freschissimi e intermedi di lavorazione) che a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.), non debbono essere a diretto contatto con l'aria nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi, ma vanno bensì conservati in confezioni chiuse.
7. Una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di chiuderle accuratamente, ovvero di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e idoneo munito di coperchio, conservando l'etichetta della confezione originale per consentire eventuali successivi controlli riguardo all'origine o alla qualità della derrata e apponendo una etichetta che riporti le informazioni relative all'ora e data di apertura della confezione originale. Tali derrate dovranno essere consumate entro le 48 ore successive.
8. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e s.m.i..
9. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
10. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata, il cui contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere eliminato ed il prodotto residuo trasferito in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti (evitare il vetro), avendo cura di conservare l'etichetta della confezione originale e di apporre un'etichetta che riporti le informazioni relative all'ora e data di apertura della confezione originale.
11. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

CONSERVAZIONE NEI FRIGORIFERI

12. Le carni, il pesce, le verdure, i salumi, i formaggi devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
13. Dopo la consegna, effettuata da parte del fornitore, i prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti rapidamente nel frigorifero o nella cella dedicata, comunque sempre in tempi tali (max 15') da non consentire sensibili aumenti di temperatura dei prodotti (rif. art 51, D.P.R. 327/80 all. C e s.m.i.).
14. Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati con cura utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati rapidamente, dopo la lavorazione, nei rispettivi frigoriferi o celle, avendo cura di conservare l'etichetta della confezione originale e di apporre un'etichetta che riporti le informazioni relative all'ora e data di apertura della confezione originale.
15. E' obbligatorio controllare e registrare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, impiegando tutti gli accorgimenti per evitare la formazione di condensa o ghiaccio sulle batterie refrigeranti. Nel caso di anomalia rilevata alla registrazione delle temperature, deve essere immediatamente comunicata al Concedente l'azione correttiva intrapresa. Nelle celle dei surgelati devono essere installati *datalogger* per la registrazione in continuo delle temperature, secondo quanto richiesto dalla normativa vigente (regolamento CE n. 37/2005).

16. Non è consentito, se non impiegando speciali accorgimenti protettivi previamente concordati con il Concedente, sovraccaricare frigoriferi e celle ed introdurre recipienti caldi, così come introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo). I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra +1° e +4 °C.
17. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario deve giornalmente prelevare 150 grammi di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti scrivendo sugli stessi la data e l'ora di preparazione e riporli nella cella frigorifera a temperatura di 0/+4° C, per le 72 ore successive. Trascorso tale termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 16 Riciclo e Solidarietà Sociale

1. Fatto salvo quanto specificatamente indicato nel presente Capitolato, è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo o l'utilizzo a pranzo dei cibi preparati per la cena del giorno precedente, dovendo, pertanto, tutti i cibi erogati essere preparati in giornata.
2. Viceversa, a fini di solidarietà sociale, il Concessionario dovrà organizzarsi per la distribuzione del cibo non consumato, secondo le previsioni di cui alla legge 155/03.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 17 Considerazioni generali

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
2. Tutto il personale preposto a queste attività deve essere adeguatamente formato alle operazioni sui cibi e particolarmente sensibilizzato nel caso di operazioni sui piatti particolarmente a rischio tossinfettivo (piatti cotti deperibili da consumare freddi e caldi).
3. Sono da prevedere le mascherine monouso in caso di raffreddore o altra analoga leggera indisposizione temporanea del personale. È comunque richiesto l'allontanamento del personale in stato di indisposizione da operazioni dirette sui cibi, così come previsto dal cap. VIII dell'Allegato del D.lgs. 155/97 e s.m.i.. Le mascherine non dovranno essere generici dispositivi di protezione individuale ma dovranno avere caratteristiche specifiche per l'uso cui sono destinate. L'uso della mascherina è comunque obbligatorio nel caso di preparazioni di piatti freddi e sulla linea di allestimento dei vassoi.

Art. 18 Preparazione piatti freddi

1. Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, salumi, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di guanti monouso, copricapi e precauzioni (quali ad es.: mollette di acciaio nel caso di preparazione affettati) quando l'operazione può comportare il contatto diretto dei prodotti.

2. La conservazione dei piatti freddi, precedente la loro distribuzione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C.

Art. 19 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - a. per le varie tipologie di alimenti (carni bianche, rosse, pesce, verdure, salumi, etc.) nonché per le preparazioni finali crude e cotte, devono essere utilizzati piani, attrezzature e utensili distinti;
 - b. i locali di lavorazione devono essere possibilmente distinti per singole attività o, in mancanza di ciò, devono essere strutturati con aree separate per ogni attività;
 - c. in mancanza o in caso di indisponibilità di questi ultimi, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata detergenza e disinfezione delle superfici e delle attrezzature;
 - d. i tempi di manipolazione e lavorazione dei prodotti a temperatura ambiente devono essere limitati allo stretto necessario per la completa e corretta esecuzione delle operazioni. Per questo motivo, è necessario condurre le lavorazioni in piccoli lotti, mantenendo il resto dei prodotti in frigorifero fino al momento dell'utilizzo;
 - e. i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario (cartone, legno).
2. Le seguenti operazioni sono da effettuarsi obbligatoriamente nella stessa giornata del consumo:
 - a. la preparazione del formaggio grattugiato;
 - b. il lavaggio e il taglio della verdura; nel periodo estivo, se il tempo intercorrente tra il taglio ed il consumo dovesse essere tale da provocare ossidazione delle superfici di taglio, deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata;
 - c. la macinatura delle carni crude;
 - d. le operazioni di impanatura;
 - e. la porzionatura di salumi e di formaggi;
 - f. la cottura di tutti i primi piatti, comprese le paste al forno.
3. Le seguenti operazioni possono essere (solo in casi di effettiva necessità) effettuate al più tardi il giorno precedente:
 - a. la porzionatura delle carni crude;
 - b. la cottura di sughi e ragù, la cottura di prodotti per la cui preparazione o per la cui riuscita organolettica siano necessari tempi lunghi di cottura (brasati, arrosti, stracotti e simili). In questi casi è obbligatorio l'abbattimento di temperatura;
 - c. la pelatura delle patate e delle carote, purché mantenute a temperatura di +4°C, in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata.
4. I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

5. Il condimento delle pasta e del riso dovrà essere effettuato al momento della distribuzione o dell'allestimento del vassoio. I condimenti dovranno essere aggiunti a crudo.
6. L'abbattitore rapido di temperatura deve essere utilizzato per il raffreddamento di prodotti cotti, per i quali tale operazione risulti utile e necessaria ai fini igienici od operativi (ad esempio, per un ottimale taglio di arrosti), per il raffreddamento di semi lavorati da utilizzare in impasti e per la preparazione delle vivande come indicato nel presente Capitolato e se richiesto in base alle particolari esigenze della struttura.
7. Il raffreddamento dei piatti cotti deve avvenire nel più breve tempo possibile; a titolo indicativo si riportano alcuni dati di riferimento:

TEMPERATURE A CUORE	TEMPO DI RAFFREDDAMENTO
da $\geq +65^{\circ}$ a $+5^{\circ}$ C	meno di 4 ore
da $\geq +65^{\circ}$ a $+8^{\circ}$ C	meno di 3 ore
da $\geq +65^{\circ}$ a $+10^{\circ}$ C	meno di 2 ore

8. I prodotti cotti devono essere conservati in contenitori con coperchio di acciaio inox o plastica alimentare in buone condizioni, comunque tali da Garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione.
9. Tutte le preparazioni anticipate, in attesa dell'impiego o servizio finale, devono essere conservate in recipienti con coperchio o protette con film di materiale idoneo.
10. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere avviati a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e $+4^{\circ}$ C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali; è da evitare lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua diretta.
11. I pasti dovranno essere preparati e confezionati con derrate fresche, ad eccezione dei prodotti ittici e della verdura, che potranno essere surgelate nella misura non superiore al 30% del prodotto fresco.
12. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato ma sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
13. E' comunque ed espressamente vietato:
 - a. l'impiego di prodotti con data di scadenza o termine minimo di conservazione superati;
 - b. l'impiego di derrate non previste dalle Tabelle merceologiche approvate dal Concedente;
 - c. l'uso di uova in guscio; devono essere impiegate solo uova liquide pastorizzate;
 - d. ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
 - e. servire carni non completamente cotte (al sangue) nei reparti di degenza;
 - f. usare preparato per brodo contenente glutammato;
 - g. l'impiego di conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - h. ogni forma di riciclo di prodotti cotti;
 - i. l'uso di recipienti in alluminio, per la cottura e la conservazione;
 - j. effettuare, con lo stesso personale, più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di percorsi incrociati;

- k. raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- l. le frittiture in olio non sono permesse; esse devono essere sostituite da cotture in forni a termoconvezione.

Art. 20 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

1. Per la preparazione dei pasti, il Concessionario dovrà impiegare tutte le misure necessarie, indicate da principi di corretta prassi igienica (*Good Manufacturing Practices* o GMP). Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

In particolare:

- a. tutte le vivande devono essere cotte in giornata con l'accettabile eccezione di arrosti, bolliti, brasati e simili, solo se raffreddati con l'abbattitore;
 - b. le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio, comunque evitando la precottura;
 - c. l'acqua di cottura della pasta e del riso dovrà essere completamente rinnovata ogni 2-3 cotture;
 - d. la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento, al cuore del prodotto, di una temperatura tale da distruggere eventuali microrganismi patogeni (ottimale: 74° per 15');;
 - e. i secondi piatti dovranno essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - f. il purè dovrà essere preparato con patate fresche lessate in giornata;
 - g. dovrà essere evitata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
 - h. la razione di carne e pesce dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
 - i. nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
 - j. per limitare la perdita di nutrienti si dovranno limitare: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali; la quantità d'acqua utilizzata in cottura; i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
 - k. i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
2. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di elevato standard organolettico ed igienico, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle specifiche norme in vigore.
 3. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo standard sensoriale, lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
 4. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.
 5. Condizione generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.). Per quanto attiene i parametri

microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento o a specifiche indicazioni contenute nelle schede tecniche allegate al presente Capitolato.

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 21 Menù

1. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal Concedente e riportati negli Allegati n° 1, 2 e 3 o a quelli che verranno periodicamente indicati dal Concedente.
2. Il Concessionario dovrà proporre e sottoporre all'approvazione del Concedente menù differenziati per credo religioso, adeguando le derrate e la manipolazione delle stesse al credo religioso, senza oneri aggiuntivi.

Art. 22 Struttura del menù

1. Il Concessionario riceverà dal Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, **i menù periodici per i degenti** compilati sulla base delle tabelle indicative di cui all'Allegato n° 1 e n° 2. Il Concessionario si impegna ad adeguarsi alle modifiche richieste dal Concedente ogni qualvolta la stessa lo ritenga necessario per ragioni cliniche.
2. Se applicabile, i menù predisposti dal Concessionario per **gli utenti del servizio mensa**, compilati sulla base delle tabelle indicative di cui agli Allegati n° 1, 2 e 3, dovranno essere consegnati [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio per l'approvazione da parte del Concedente. Tali Menù dovranno essere strutturati su almeno [4] settimane e dovranno essere eseguiti dal Concessionario in almeno [2] versioni in base alla stagionalità dei prodotti.
3. Per la predisposizione dei menù, il Concessionario dovrà tener in debito conto, oltre le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale" emanate dal Ministero della Salute (febbraio 2011), anche le indicazioni di cui al presente Capitolato.

Art. 23 Variazione del menù

1. Le variazioni del menù dei degenti e degli utenti mensa/e devono essere concordate con il Concedente. Nessuna variazione può essere apportata senza la loro specifica autorizzazione scritta. E' consentita, tuttavia, una variazione dei menù, previo accordo con il Concedente, nei seguenti casi:
 - a. guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti e mancanza di energia elettrica in rete;
 - c. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TABELLE DIETETICHE E MENU' PER DEGENTI

Art. 24 Dietetico, Quantità degli ingredienti, Tabella pesi a cotto, Diete speciali personalizzate

1. Il prontuario dietetico di cui agli Allegati n° 1 e n° 2 predisposto dal Concedente è suscettibile di variazioni e di integrazioni in relazione a scelte od opportunità individuate dallo stesso.

2. Le grammature indicate nella tabelle dietetiche si intendono al peso crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
3. Le quantità da somministrare dovranno rispettare le tabelle dietetiche predisposte dal Concedente. Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione, che dovrà essere approvata dal Concedente.
4. I condimenti dovranno essere forniti esclusivamente in confezioni da monorazioni e con un singolo componente (solo olio, solo aceto, solo sale, solo limone, solo pepe, etc.)
5. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto, il Concessionario dovrà fornire per approvazione al Concedente, le tabelle dei pesi a cotto per essere utilizzate dagli operatori addetti al servizio e prese a riferimento dagli organismi preposti dal controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.
6. Il Concessionario dovrà, a suo onere e cura, assicurare la preparazione e la disponibilità di prodotti necessari alla predisposizione di “diete speciali” e di “diete personalizzate”, sia con prodotti naturali, sia con prodotti dietetici sia con prodotti per nutrizione enterale ed integratori dietetici. Sarà compito esclusivo del Concedente predisporre i menù delle suddette diete e le relative variazioni che si dovessero rendere necessarie, nonché procedere ai controlli. Tali diete saranno servite sempre in vassoi personalizzati, dove previsti.
7. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere, in via sperimentale e senza alcun onere aggiuntivo, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature.
8. Il Concessionario dovrà proporre l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, in osservanza della legge 488/99 e s.m.i.. Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 recepito con il D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338 e s.m.i..
9. Il Concessionario dovrà esibire, a richiesta del Concedente, certificati e documenti rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.
10. In particolari occasioni quali ricorrenze e feste (S. Natale, Santo Stefano, Capodanno, S. Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Patrono della città, Patrono, Ferragosto), il Concessionario proporrà al Concedente opportune integrazioni e variazioni al menù comprensivo d'antipasto, panettone o colomba o dolce senza richiesta di maggiori oneri. Per i degenti pediatrici il Concessionario dovrà, su richiesta del Concedente, arredare, a suo onere e cura, il reparto in modo da rendere l'atmosfera adeguata alle particolari festività.

Caratteristiche generali del servizio di ristorazione per i degenti in differenza alberghiera (= in regime di solvenza)

11. Per i degenti in regime di differenza alberghiera e per i loro accompagnatori, il Concessionario dovrà confezionare un menù particolare e contemplare ulteriori preparazioni oltre quelle indicate nel presente Capitolato: ad es.: salviette umidificate per le mani, bicchieri di vetro, e quant'altro per rendere più gradevole, ricercato e personalizzato il momento dedicato al pranzo.
12. I menù dovranno offrire prodotti tipo carne e pesce di prima qualità oltre quelli già previsti nel prontuario dietetico di cui all'Allegato N° 3 così come alimenti aggiuntivi ivi non contemplati.

13. La composizione e le caratteristiche del menù saranno proposte, per approvazione, al Concedente, anche in considerazione della compatibilità alla patologia del degente.
14. A puro titolo esemplificativo **le colazioni** dovranno prevedere almeno i seguenti alimenti: latte, spremute e succo di frutta, caffè espresso, cappuccino/latte e cacao, the, yogurt, brioches, fette di pane biscottato, marmellata, biscotti, cereali. Inoltre, dovranno essere presenti i seguenti alimenti aggiuntivi: dolce (torta/budino/yogurt/gelato), caffè anche decaffeinato, tisana a scelta, camomilla, the anche deteinato dopo i pasti, ulteriori bevande a scelta: bibite, vino, birra.
15. L'Allegato n. 3 indica il menù previsto per questa categoria di degenti, menù che potrà comunque subire delle variazioni su richiesta del Concedente e potrà essere oggetto di proposte migliorative da parte del Concessionario, per la successiva approvazione senza oneri per il Concedente.
16. L'orario dei pasti (colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena e dopocena) sarà flessibile e potrà essere diverso da quello praticato per gli altri degenti ordinari.
17. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere alla consegna ed al ritiro dei vassoi "testa/letto" con personale particolarmente formato per questa tipologia di servizio.
18. Il corrispettivo e le modalità di certificazione dei volumi prodotti nel periodo per questo servizio verranno concordati con il Concedente, rientrando la fatturazione nella procedura di cui al successivo Art. 50.
19. L'Allegato n. 6 elenca la dotazione minima di stoviglie per questa categoria di pazienti.

NORME PER LA PREPARAZIONE DEI VASSOI

Art. 25 Raccolta prenotazione dei pasti al letto dei degenti

1. Fermo restando quanto indicato nel precedente Art. 5, sarà onere e cura del Concessionario raccogliere per i degenti, con proprio personale dietista, le prenotazioni dei pasti (**pranzo e cena, colazioni, spuntini e merende**) al letto del paziente secondo i menù di cui all'Allegato 1, utilizzando un programma informatico di prenotazione, ai sensi del successivo Art. 46, e la brochure del menù che – opportunamente stampata e di gradevole aspetto – il Concessionario fornirà settimanalmente al paziente. Per contro, i protocolli/menù dietetici per i nuovi ingressi e le variazioni di menù saranno prenotati direttamente dal personale del Concedente attraverso il software di gestione di cui al successivo Art. 46. La brochure del menù dovrà anche associare i colori delle vivande alle calorie in modo da favorire la scelta e la combinazione dei pasti in funzione anche delle calorie che il dietista consente assumere.
2. Presso il reparto e prima della raccolta dei dati di prenotazione pasti, il personale del Concessionario dovrà comunque relazionarsi con il personale infermieristico (indicato specificatamente da ogni unità sanitaria come figura di riferimento), al fine di acquisire, per ogni paziente, tutte le indicazioni aggiornate e utili al servizio di tipo dietologico e non (es. indicazione per l'impiego di stoviglie monouso, tipologia del menù). Tali informazioni saranno annotate su computer palmare, fornito a cura e spese del Concessionario, per far parte delle informazioni raccolte dal personale del Concessionario ai fini della predisposizione dei vassoi personalizzati e della successiva rendicontazione periodica.

3. Le informazioni su menù, paziente e reparto di appartenenza saranno trasmesse dal computer palmare alla zona confezionamento pasti dell'area cucina della CdSR.
4. Il Concessionario dovrà altresì Garantire, a suo onere e cura, le prenotazioni e la fornitura dei pasti in caso di guasto del sistema informatico, prevedendo pertanto una procedura di emergenza.
5. La raccolta dati dovrà avvenire dalle ore 15,00 alle ore 19,00 del giorno precedente e includerà tutti i pasti di cui al precedente comma 1. Le variazioni verranno effettuate direttamente sul programma da parte degli operatori di reparto della CdSR e consisteranno in dimissioni, cambio della dieta e/o nuovi ingressi non programmati, per i quali è previsto un pasto standard. Le variazioni potranno avvenire entro le ore 9 per il pranzo, lo spuntino e la merenda, ed entro le ore 15 per la cena e la colazione. Dopo tali orari, e sempre su richiesta specifica del Concedente, il Concessionario dovrà in ogni caso Garantire un pasto (menù leggero o pasto di primo ingresso) per i pazienti ricoverati successivamente.
6. Presso i PC dei reparti sarà possibile per gli operatori autorizzati del Concedente visionare, modificare e stampare le prenotazioni.
7. In caso di guasti ad uno o più ascensori/montacarichi adibiti al trasporto dei pasti, il Concessionario avviserà immediatamente il Concedente per organizzare soluzioni alternative per l'erogazione del servizio.
8. Ove previsto, per i degenti in differenza alberghiera dovrà essere erogato anche il pasto per l'accompagnatore, se presente.
9. Il personale addetto alla prenotazione al letto del degente deve indossare divisa di colore e foggia diversa dalle divise utilizzate dal personale del Concedente o da altro personale di ditte presenti nella CdSR.

Art. 26 Vassoi e confezionamento di vassoi personalizzati – carrelli t.r.

1. Il confezionamento del vassoio sarà effettuato su una linea di assemblaggio specifica.
2. Alla fine della linea di confezionamento del vassoio, il Concessionario Garantirà, con un suo incaricato specifico, il controllo della corretta composizione dello stesso.
3. Il vassoio personalizzato deve riportare all'esterno la schedina di prenotazione personalizzata con gli estremi necessari per conferire il vassoio al letto: reparto, cognome e nome del degente cui è destinato, numero del posto letto/camera di degenza, regime di dieta richiesto.
4. La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque, Garantire il rispetto totale della prenotazione, comprese le indicazioni accessorie (es. monouso), e, inoltre, in ogni momento del confezionamento e caricamento del vassoio sul carrello t.r., dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.
5. La composizione del vassoio sarà curata nella dimensione volumetrica ed estetica rendendo la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole; a tal fine le stoviglie, il vassoio ed ogni altra attrezzatura dovranno sempre essere mantenute integre e necessariamente sostituite anche in caso di piccole sbeccature o venature con oneri a totale carico del Concessionario.

6. Le diete speciali dovranno essere personalizzate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di *privacy* e secondo le modalità che saranno concordate con il Concedente.
7. Le stoviglie saranno del tipo monouso ad eccezione dei piatti che saranno in ceramica. Il secondo ed il contorno saranno confezionanti in due piatti distinti o in un piatto con divisorio. Il tovagliolo di carta in doppio velo, il set di posate, il bicchiere e la tazza devono essere presentati al degente in busta monouso sigillata. Dovranno altresì essere sempre fornite sul vassoio confezioni monouso di parmigiano, sale, olio e aceto.
8. I vassoi per il servizio ai degenti dovranno essere privi di sagomatura interna per una maggiore flessibilità di composizione. Dovranno essere di dimensioni compatibili con i carrelli t.r. in cui verranno inseriti e di conformazione tale per cui, una volta impilati, permettano comunque un passaggio d'aria tra l'uno e l'altro.
9. I piatti, i boli, le coppette dovranno essere adeguatamente coperti con appositi coperchi isolanti per Garantire il mantenimento della temperatura e una adeguata tenuta che impedisca la fuoriuscita di liquidi.
10. I vassoi dovranno essere corredati di bavagli monouso in TNT triaccoppiato (di dimensioni diverse per bambini e adulti), qualora richiesti.
11. Nell'Allegato n. 5 si elencano le dotazioni minime di stoviglie richieste per paziente.

ORARI

Art. 27 Norme e modalità consegna pasti

1. Il Concessionario provvederà giornalmente alla predisposizione dei carrelli e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio di consegna pasti.
2. Il Concessionario veicolerà - con l'ausilio dei robot (AGV) del Sistema Automatico di Trasposto Pesante (STAP) - i carrelli t.r. contenenti le vivande fino alla stazione di arrivo del piano di reparto da dove il personale del Concedente provvederà al ritiro dei carrelli t.r. ed alla successiva distribuzione e consegna testa/letto dei vassoi ai degenti allettati ed alla distribuzione dei pasti ai degenti non allettati. Per i controlli sui nr di vassoi, ogni carrello dovrà contenere la lista dei vassoi consegnati al reparto, "bolla di consegna", che costituirà l'elemento di conferma per la rendicontazione dei pasti.
3. Il Concessionario programmerà il trasporto automatico dei carrelli t.r. in modo tale che i pasti pronti non giungano al piano di reparto prima di [15] minuti dall'orario di inizio pasto/cena.
4. Il personale del Concedente ritirerà i vassoi dai degenti, completi di stoviglie, avanzi del pasto e rifiuti del vassoio, e li posizionerà nei carrelli. Indicativamente un'ora dopo il loro arrivo al reparto, il Concedente provvederà a posizionare i carrelli t.r. in prossimità delle porte di reparto, da dove il Concessionario provvederà a prelevare i carrelli t.r. e ad allocarli nella stazione di partenza per essere automaticamente veicolati allo specifico reparto per essere lavati, disinfettati e preparati per i servizi successivi.
5. I vassoi dei pasti consumati oltre gli orari previsti (es. paziente fuori reparto per esami) verranno conferiti alla zona lavaggio con il servizio successivo, e con le stesse modalità di cui al precedente comma 4. Anche in questo caso, le vivande non dovranno essere consegnate prima di [20] minuti dall'orario di inizio pasto/cena e dovranno

essere posizionati in mantenitori di temperatura forniti dal Concessionario ad ogni reparto, fino al consumo da parte dei degenti.

6. Per razionalizzare le consegne dei pasti ai reparti, il Concessionario dovrà essere in contatto costante con i responsabili dei reparti.

Art. 28 Orari di consumo dei pasti presso i reparti ed informazione ai degenti

1. Il Concessionario Garantirà l'organizzazione del servizio e del trasporto delle vivande e generi di conforto affinché i pasti (colazioni, spuntini, pranzi, merende e cene) possano essere serviti presso i reparti nelle seguenti fasce orarie:

Orari consegna pasti degenti	INT	BESTA
Colazione	ore 7.15 – 8.30	ore 8.00 – 8.15
Colazione solventi	ore 7.15 – 8.30	ore 8.00 – 8.30
Spuntino	ore 10.00 - 10.30	ore 10.00 - 10.30
Pranzo	ore 12.00 – 12.15	ore 12.00 – 12.15
Pranzo solventi	ore 11.30 – 12.30	ore 12.30 – 14.00
Merenda	ore 15.00 – 15.30	ore 15.00 – 15.30
Cena	ore 18.00 - 18.15	ore 18.00 - 18.15
Cena solventi	ore 17.15 - 18.15	ore 18.30 - 19.30

2. I singoli orari potranno essere modificati dal Concedente in relazione alla proprie necessità, esigenze organizzative e intensità delle cure erogate.
3. Il Concessionario dovrà esporre nelle apposite bacheche, nelle cucine di reparto e/o dove verrà deciso dal Concedente, i menù aggiornati con relativa data. I menù dovranno riportare, oltre all'elenco dei piatti, gli ingredienti, le grammature e i relativi apporti nutrizionali nonché l'elenco degli allergeni presenti.
4. A tutti i degenti che verranno ricoverati dopo le ore 17.00 il Concessionario dovrà Garantire e fornire il pasto completo con il menù del giorno o la dieta speciale specificatamente prevista.
5. Sarà onere e cura del Concessionario sostituire o integrare i pasti completi mancanti entro [30] minuti dalla segnalazione.

GESTIONE DELLA MENSA

Art. 29 Oggetto e Tipologia del servizio

1. La somministrazione dei pasti presso i locali mensa della CdSR è a carico del Concessionario, il quale dovrà provvedervi con personale da lui stesso gestito, effettuando la distribuzione nel modo più efficace possibile per ottenere il massimo del rendimento e far sì che i commensali non sostino in attesa oltre il tempo massimo di [5] minuti. Il Concessionario potrà adottare il sistema del *free flow*, con isole del gusto mobili, per la riduzione dei tempi di attesa, e un angolo *fast food*, comprensivo della zona di preparazione pizze e prodotti da forno, grigliaria, angolo preparazione ed esposizione panini. All'ingresso del locale della mensa, e posto in modo visibile, dovrà essere collocato il menù, completo di tutte le informazioni necessarie per orientare l'utente nelle sue scelte. Anche in questo caso, sarà gradito presentare il menù a disposizione degli utenti accompagnando le simbologie delle vivande con i colori, in modo da poter seguire, all'occorrenza, diete associate ai colori.

2. Il Concessionario dovrà altresì fornire dei pasti per il personale turnista e di sala operatoria, provvedendo alla consegna al reparto congiuntamente ai pasti dei degenti e secondo le modalità per questi previste. Tali pasti dovranno poter essere prenotati tramite palmare o tramite rete Lan interna in modo che, via pc, il numero, l'ora e la composizione dei pasti possa arrivare al reparto del destinatario. Il sistema di prenotazione dovrà essere in grado di riconoscere il richiedente (per. es. per numero di matricola) e di associare la richiesta ad un centro di costo che consenta al Concedente di imputarne i costi.
3. Si prevedono a regime i seguenti volumi annui a carico del Concedente:

Previsione annuale della fornitura di pasti mensa		INT	BESTA	TOTALE
Preparazione vassoi donatori e pasti ridotti dipendenti e autorizzati	n° pasti	855	3.754	4.609
Preparazione snack donatori e dipendenti turno notturno	n° snack	6.479	3.026	9.505
Preparazione pasti per dipendenti SO, trapianti e notturno	n° pasti	23.040	0	23.040
Preparazione pasti per i dipendenti e autorizzati, con distribuzione presso la mensa self-service	n° pasti	229.499	109.980	339.479

4. I pasti mensa saranno somministrati durante le fasce orarie indicate nella tabella seguente:

Orari delle mense		
Dal Lunedì al Venerdì:	Pranzo	11.30 - 15.00
	Cena	18.00 - 19.30
Sabato e Domenica:	Pranzo	11.30 - 14.15

5. Le linee di self service della mensa dovranno essere concepite in modo da mantenere la temperatura dei cibi caldi ad un valore non inferiore a 65°C con cambio delle preparazioni in un tempo non superiore ad 1 ora, gli alimenti deperibili a base di latte ed uova ad un temperatura compresa tra +2° e +5°C ed i cibi cotti – da consumarsi freddi – ad una temperatura non superiore a +10°C per tutto il periodo previsto per la distribuzione dei pasti e comunque non superiore a 2 ore dalla preparazione.
6. Sui tavoli dei condimenti, a disposizione dei commensali, dovrà essere quotidianamente assicurata la presenza in quantità sufficiente d'olio extravergine d'oliva (a richiesta olio d'oliva e olio di mais), aceto di vino, aceto balsamico, sale marino iodato e non, pepe, succo di limone, stuzzicadenti in confezioni singole.
7. Il Concessionario dovrà arredare il locale adibito a mensa con adeguate e sufficienti rastrelliere e contenitori raccolta rifiuti, disposti in modo strategico, in modo da consentire ai commensali il posizionamento dei vassoi nelle rastrelliere e il deposito dei resti del pasto negli appositi contenitori.
8. Sarà onere e cura del Concessionario la fornitura di stoviglie mono uso e non e di posate in acciaio inox: piatti, bicchieri, posate, scodelle, vassoi, tovaglioli e tovaglette e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio in termini decorosi.
9. Anche per i menù della **mensa**, in particolari occasioni quali ricorrenze e feste, il Concessionario proporrà opportune integrazioni e variazioni al menù comprensivo d'antipasto, panettone o colomba e spumante, senza richiesta al Concedente di maggiori oneri, e dovrà, su richiesta di queste ultime, arredare, a suo onere e cura, i locali in modo da rendere l'atmosfera adeguata alle particolari festività.

10. Il Concessionario dovrà Garantire per tutto il periodo di erogazione del servizio in oggetto la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dal prontuario dietetico di cui all'Allegato 1. In casi eccezionali e non prevedibili di mancato rifornimento di alcuni prodotti, questi saranno sostituiti da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Concedente. Con cadenza mensile e/o in occasione di particolare festività/ricorrenze il Concessionario proporrà al Concedente un menù tipo "a tema", decorando conseguentemente gli ambienti adibiti a mensa.
11. Avendo accesso alla mensa tutto il personale che gravita nella CdSR, così come indicato nel precedente Art. 2, sarà onere e cura del Concessionario verificare il diritto del commensale alla consumazione del pasto a mezzo di apposito rilevatore automatico – dallo stesso installato e gestito - delle presenze o mediante ritiro di apposito buono mensa, che autorizza il Concessionario a ricevere il corrispettivo dal Concedente. La gestione, l'organizzazione e il rilascio dei buoni pasto è a carico del Concedente, salvo accordi diversi tra le Parti.
12. Alla fine del mese, gli uffici a ciò preposti del Concedente effettueranno il controllo dei pasti somministrati, mediante utilizzo di badge o buono pasto sostitutivo (si veda Art. 10), in modo che il Concessionario potrà predisporre i dati per la rendicontazione periodica di cui al successivo Art. 50.
13. L'elenco del personale che accede alla mensa con utilizzo di badge o altro dispositivo elettronico verrà rilevato tramite la procedura informatica di cui si doterà, a suo onere e cura, il Concessionario.
14. Oltre a quanto in precedenza previsto per il personale turnista e di sala operatoria, il Concessionario dovrà Garantire la somministrazione di *lunch box* freddi e caldi ai dipendenti del Concedente, previa autorizzazione da parte di quest'ultimo, che avranno necessità di consumare pasti fuori dall'orario della mensa. All'uopo, il Concessionario doterà i locali adibiti a cucina di reparto/tisaneria di adeguati e sufficienti microonde.

Art. 30 Mensa per gli esterni non autorizzati

1. All'area mensa potranno accedere anche soggetti non dipendenti del Concedente purché autorizzati a usufruire del buono pasto loro concesso dal Concedente, mentre per i soggetti non autorizzati il Concessionario dovrà far riferimento a quanto previsto nel Capitolato dei "Servizi Commerciali".

Art. 31 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

1. Il personale del Concessionario addetto alla distribuzione dei pasti nelle mense deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e bracciali in genere;
 - b. indossare in modo corretto camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; in particolare il copricapo deve contenere in modo adeguato la capigliatura;
 - c. esibire il cartellino di riconoscimento;
 - d. effettuare, prima di iniziare il servizio, l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
 - e. utilizzare utensili adeguati alla distribuzione;
 - f. effettuare le attività di sanificazione fuori dagli orari di distribuzione dei pasti.

Art. 32 Tabella pesi a cotto

1. Il Concessionario dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione.
2. Il Concessionario fornirà al Concedente le tabelle dei pesi a cotto che dovranno essere utilizzate dai suoi operatori addetti al servizio e prese a riferimento dai Referenti preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione, secondo quanto indicato nell'Allegato n° 1.

Art. 33 Informazione ai commensali

1. Il Concessionario è tenuto ad affiggere nei locali mensa il menù del giorno, indicante l'elenco dei piatti, degli ingredienti, l'indicazione di prodotto fresco o congelato, le grammature e i relativi apporti nutrizionali nonché l'elenco degli allergeni presenti. Inoltre si dovrà specificare se i condimenti vengono aggiunti durante o a fine cottura.

PULIZIA, IGIENE DI STRUTTURE E ATTREZZATURE - RIFIUTI

Art. 34 Aspetti generali

1. Per le attività e gli orari di pulizia il Concessionario dovrà attenersi a quanto prescritto nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.
2. Le disposizioni di cui al presente TITOLO si applicano anche alla sala ristorante per esterni di cui al Capitolato dei Servizi Commerciali

Art. 35 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

1. Tutti i prodotti per pulizia e disinfezione devono essere utilizzati dal personale del Concessionario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tra i disinfettanti, devono essere presenti composti dell'ammonio quaternario e ipoclorito di sodio. In ogni caso, i prodotti detergenti impiegati debbono essere biodegradabili per almeno il 25% del fabbisogno.
2. Durante le operazioni di pulizia, tutto il materiale impiegato deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 36 Attività di pulizia, lavaggio e disinfezione

1. Il Concessionario, a propria cura e spese, dovrà eseguire operazioni di pulizia e sanificazione dei locali delle aree di ristorazione, cucina e mensa, con differente frequenza, in base ai piani di sanificazione di cui all'Allegato N. ° 4. La pulizia dei pavimenti dovrà essere, ove possibile, meccanica. Tali attività saranno svolte in orari necessariamente differenti da quelli di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti.

2. Con frequenza periodica, da indicare nel Piano di Pulizia di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Concessionario eseguirà operazioni di pulizia energiche, anche per quegli elementi che eventualmente non sono compresi nelle operazioni di pulizia di cui all'Allegato N°4.
3. Le specifiche sulla pulizia e sanificazione di cui all'Allegato N° 4 dovranno essere adattate ed aggiornate alle caratteristiche del manufatto che il Concessionario realizzerà in forza del Contratto di concessione
4. Il Concessionario è tenuto ad eseguire interventi di pulizia che, per motivi eccezionali, il Concedente potrebbe in ogni momento richiedere, qualora dovessero presentarsi motivi di sicurezza igienica dei locali e delle produzioni. L'intervento dovrà avvenire nei tempi e nei modi che verranno opportunamente concordati con il Concedente e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo.
5. Oltre a quanto previsto per le pulizie, il Concessionario dovrà presentare almeno entro [360] giorni prima dell'inizio del servizio, per approvazione da parte del Concedente il piano di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti, fatto salvo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.
6. Il lavaggio dei carrelli t.r. dovrà avvenire in area dedicata, e successivamente, gli stessi, una volta puliti, verranno stoccati in una specifica area di deposito.
7. I servizi igienici annessi alle cucine ed alle mense devono essere tenuti costantemente puliti e disinfettati, così come gli spogliatoi del personale di servizio. Relativamente a questi ultimi, il Concessionario deve vigilare affinché siano, oltre che puliti, sempre ordinati, provvedendo in modo tale affinché gli indumenti, civili e da lavoro, degli addetti siano sempre riposti negli appositi scomparti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e non asciugamani elettrici.
8. Il Concessionario proporrà al Concedente analisi microbiologiche che dimostrino l'efficacia delle operazioni di pulizia e disinfezione. Tale rilevazione del livello di igiene delle attrezzature, dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono da effettuarsi con tamponi superficiali a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 37 Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 38 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
2. Il personale che effettua pulizia e/o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

Art. 39 Rifiuti

1. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere alla raccolta ed allo stoccaggio dei rifiuti prodotti in appositi contenitori, nei punti concordati con il Concedente ed al mantenimento di condizioni di igiene e sanificazione dei contenitori e del punto di stoccaggio intermedio quotidiano, come l'Isola Ecologica. Inoltre il Concessionario provvederà quotidianamente alla separazione dei rifiuti tra frazione organica umida, rifiuti secchi non riciclabili, carta, legno, vetro e materie plastiche, attenendosi alla normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti, nonché alle indicazioni provenienti dal Comune per il tramite della Direzione Sanitaria.
2. I contenitori e le pattumiere, forniti a onere e cura del Concessionario, devono essere munite di coperchio comandato a pedale.
3. Gli oli esausti, che non devono transitare sull'area di stoccaggio aziendale, dovranno essere smaltiti facendo ricorso ad idonea ditta autorizzata. Il Concessionario dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti, che saranno smaltiti a suo onere e cura.
4. La movimentazione dei rifiuti, delle frazioni umida e secca, dalle cucine e/o dalle mense al punto di stoccaggio individuato dovrà essere quotidiana, mentre per gli altri rifiuti la movimentazione dovrà avvenire nei giorni stabiliti dal Comune di riferimento.
5. Inoltre il Concessionario dovrà individuare un incaricato della gestione dei rifiuti che risponderà della corretta movimentazione di tutti i rifiuti prodotti in forza del presente Capitolato, e che dovrà essere sempre presente durante le ore di espletamento del servizio in oggetto. In caso di assenza, il Concessionario dovrà comunicare formalmente il nominativo del sostituto al Concedente.
6. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.), a meno che non sia così previsto nella Documentazione progettuale e sia compatibile con la normativa vigente in materia.
7. I rifiuti organici provenienti dallo sbarazzo vassoi dovranno essere ridotti di volume attraverso l'impiego di un trita rifiuti e/o compattatore.

CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO

Art. 40 Controlli del Concedente

1. E' facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso la cucina e la mensa per verificare la rispondenza del servizio di ristorazione prestato dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato. Tali controlli possono essere effettuati dal Concedente attraverso le strutture di cui si doterà, come descritto nelle PREMESSE e nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.
2. E' facoltà del Concedente disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso la cucina e la mensa di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e nei documenti contrattuali.
3. Il Concessionario provvederà a fornire a tutti i visitatori ed ai membri dell'organismo di controllo autorizzati, idoneo vestiario (camici e copri capi e copri scarpe monouso), da indossare durante la visita alle cucine e/o alle

mense; a tali visitatori e a tale personale di controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

4. Fatto salvo che i controlli ufficiali igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza della CdSR e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Concedente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasferimento, verificando la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.
5. Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio del Concedente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il primo.
6. I controlli del Concedente verteranno in modo particolare e a titolo esemplificativo ma non esaustivo:
 - a. su tutta la filiera igienico-sanitaria attinente la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e l'invio dei pasti da somministrare;
 - b. sulla modalità di stoccaggio nelle celle;
 - c. sulle temperatura nelle celle;
 - d. sulla qualità delle derrate utilizzate;
 - e. sul controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - f. sulla modalità di lavorazione delle derrate;
 - g. sulla modalità di cottura;
 - h. sulla modalità di distribuzione;
 - i. sul rispetto degli orari stabiliti;
 - j. sul lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - k. sulla modalità di sgombero rifiuti;
 - l. sulla verifica del corretto uso degli impianti;
 - m. sulle caratteristiche dei sanificanti;
 - n. sullo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - o. stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - p. sullo stato igienico dei servizi;
 - q. organizzazione del personale;
 - r. sul controllo dell'organico;
 - s. sulla professionalità degli addetti;
 - t. sul rispetto della normativa in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro;
 - u. sul controllo delle quantità delle porzioni (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);
 - v. sulla modalità di manipolazione;
 - w. sul controllo degli interventi di manutenzione;
 - x. sul controllo delle macchine;
 - y. sul controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;

- z. sul controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - aa. sul rispetto della normativa vigente in materia
 - bb. sul controllo della presentazione dei piatti ai degenti e alle altre utenze;
 - cc. sul rispetto del Manuale di autocontrollo.
7. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e ai magazzini, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
8. Il Concedente si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.
9. Qualora le carenze fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nell'articolo "Penali". Qualora le carenze da imputare al Concessionario fossero tali da determinare la momentanea sospensione del servizio, il Concedente provvederà a Garantire diversamente l'approvvigionamento dei pasti ai degenti ed ai dipendenti con oneri a carico del Concessionario, fatta salva la possibilità di utilizzare il servizio mensa sostitutivo di cui al precedente Art. 9 e salvo quanto previsto nel Contratto di concessione.

Art. 41 Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

1. Il Concessionario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Capitolato e della normativa in vigore.
2. Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. Il Concessionario deve, altresì, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, redigere e trasmettere il Piano di Autocontrollo come previsto dal D.lgs. 24 maggio 1997, n. 155 e s.m. i., che, in linea generale e a titolo indicativo e non esaustivo, prevede:
 - a. la redazione di un documento contenente l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza degli alimenti e delle procedure di controllo che intendono adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
 - b. la realizzazione e l'applicazione del piano aziendale di autocontrollo, ponendo attenzione alla individuazione degli eventuali rischi per la sicurezza dei prodotti, e quindi per la salute degli utenti, ed alla concreta identificazione degli interventi di azione correttiva, quale caratteristica essenziale del H.A.C.C.P.;
 - c. l'effettuazione del controllo:
 - delle condizioni di ricevimento dei prodotti (es.: integrità delle confezioni, data di scadenza, etichettatura etc.), temperatura dei pasti, con particolare attenzione ai prodotti deperibili;
 - delle condizioni di deposito dei prodotti;
 - dei mezzi di trasporto degli alimenti;
 - della temperatura delle attrezzature/macchinari di conservazione degli alimenti;

- delle modalità di fornitura di acqua potabile;
 - d. l'effettuazione delle registrazioni previste dal Piano e in particolare la registrazione per iscritto delle non conformità rilevate;
 - e. la predisposizione e l'adozione di un adeguato programma di pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
 - f. la predisposizione e l'adozione di protocolli operativi per la verifica dello stato dei locali e delle attrezzature e delle eventuali conseguenti operazioni di manutenzione ordinaria e/o programmata;
 - g. la dimostrazione che gli addetti operanti all'interno della CdSR abbiano ricevuto un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.
4. Il Concedente si riserva la valutazione dei contenuti del manuale di autocontrollo e la possibilità di richiedere modifiche ed integrazioni, ed implementarlo al momento dell'inizio del servizio di ristorazione.

Art. 42 Blocco dei prodotti alimentari da parte del Concedente

1. I controlli effettuati dal Concedente potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
2. In tal caso, gli incaricati del Concedente provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili), all'uopo indicati dal Concessionario, e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. Il Concedente provvederà, nel più breve tempo possibile, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al Concessionario sulla rendicontazione periodica di cui al successivo Art. 50.

Art. 43 Metodologia del controllo qualità

1. Gli organi interni di controllo del Concedente effettueranno le verifiche secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, ripresa video e prelievo di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà significative interferenze nello svolgimento della produzione.
2. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Concedente per le quantità di campioni prelevati.
3. Il Concessionario è tenuto a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il proprio controllo della qualità del processo e del prodotto.

Art. 44 Campionatura rappresentativa del pasto

1. Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni, del peso di 150g, vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome

del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “Campionatura rappresentativa del pasto e data di produzione”.

Art. 45 Relazione sull’andamento del servizio

1. Con frequenza almeno trimestrale il Concessionario trasmetterà al Concedente una relazione sull’andamento del servizio, contenente informazioni relative all’organigramma, all’organizzazione del servizio, al Piano di Qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo, alle cause di eventuali controversie, nonché ad altri elementi richiesti dal Concedente. La relazione dovrà essere consultabile anche attraverso il sistema informatico.

SOFTWARE GESTIONALE

Art. 46 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposto è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto del servizio in oggetto gestirà tutto il flusso operativo del processo e sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, inserendo in detto Sistema Informativo le informazioni in modo da:
 - a. consentire la prenotazione, gestione e contabilizzazione di pasti, Garantendo la più celere e corretta gestione delle prenotazioni;
 - b. consentire a determinati utenti del Concedente l’accesso alle informazioni;
 - c. costituire una banca dati del servizio e degli elaborati vari e statistici che dovranno essere consultabili e/o richiedibili da parte del Concedente.
2. Detto sistema dovrà prevedere la possibilità di inserire, a fini statistici, di revisione e di controllo, rettificare ed elaborare le prenotazioni, di registrare il numero di pasti effettivamente somministrati, elaborare le diete, i menù delle diete standard e i menù delle diete personalizzate prescritte dal servizio dietetico del Concedente.
3. Nel sistema informativo il Concessionario dovrà rendere disponibili e mantenute costantemente aggiornate le informazioni, che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:
 - a. il manuale HACCP;
 - b. i prontuari dietetici come da Allegati n° 1,2 e 3;
 - c. le documentazioni, certificazioni, licenze ed autorizzazioni di legge, con particolare riferimento alla rintracciabilità nella filiera alimentare;
 - d. altre informazioni che potranno essere richieste dal Concedente.
4. Il software dovrà essere integrato, a cura ed oneri del Concessionario, al software di gestione della cartella clinica del Concedente. Ciò al fine di Garantire il corretto riconoscimento del paziente (potrebbe essere prevista la diffusione di braccialetti RFID ai degenti), la sua mobilitazione da un reparto all’altro o da un letto all’altro, nonché la disponibilità di eventuali prescrizioni dei sanitari e/o del servizio dietetico del Concedente.

Art. 47 Componenti funzionali del software di gestione

1. Nel presente articolo si descrivono le necessarie funzionalità minime della soluzione applicativa a supporto dei processi di ristorazione che il Concessionario dovrà sviluppare:
 - a) GESTIONE DELLA FORNITURA (piano degli approvvigionamenti; fornitori; articoli e prodotti; magazzino derrate; documentazione; tracciabilità delle derrate);
 - b) GESTIONE DELLA MANUTENZIONE (riferimento al manutentore; dati tecnici; dati acquisto; piani, date e esiti delle manutenzioni);
 - c) GESTIONE DEL PIANO QUALITA' (programmazione; progettazione; esecuzione; monitoraggio periodico; controllo dei risultati);
 - d) MONITORAGGIO DEL SISTEMA (cruscotto di gestione di indicatori di processo);
 - e) GESTIONE DELLA MENSA (gestione menù e scelte; registrazione accessi; incasso e contabilizzazione);
 - f) GESTIONE DELLE PREPARAZIONE (calcolo ingredienti per zona di cottura; composizione della ricetta secondo prodotto; stampa della composizione del pasto);
 - g) GESTIONE DELLA PREDISPOSIZIONE DEI CARRELLI (stampa etichette per i contenitori; distinte di confezionamento; piano di consegna; cicli di utilizzo; integrazione con carrello per registrazione automatica eventi, compresa temperatura);
 - h) GESTIONE DELLA RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO (report di sintesi e di dettaglio; costo per centro di costo; tariffazione pasto per degente e per utente mensa; fatturazione elettronica);
 - i) GESTIONE DEI MENU' E DELLE DIETE DELLE TABELLE DIETETICHE (costruzione dietetico; gestione ingredienti/prodotti; gestione portate, pasti, stagionalità);
 - j) GESTIONE DELLA PRENOTAZIONE E DELLA SOMMINISTRAZIONE (prenotazione da dietetico; anagrafica degenti e strutture; gestione diete assegnate; gestione singolo pasto o plurigiornaliero; causale somministrazione o mancata somministrazione);
 - k) ANAGRAFICHE (il sistema gestisce localmente o in forma integrata tutte le anagrafiche di base e aziendali).
2. Le componenti funzionali sopra citate saranno predisposte a onere e cura del Concessionario.
3. Tutto quanto non espressamente descritto e previsto nel presente articolo, se in seguito ritenuto necessario da una delle Parti contraenti, sia in fase avvio che in corso di esercizio, dovrà essere predisposto a cura e spese del Concessionario. Tutti i costi di gestione dell'ambiente così definito saranno a carico del Concessionario, salvo accordi specifici.

Art. 48 Interfacce

1. Eventuali interfacce da e verso i Sistemi Informativi del Concedente necessarie per raggiungere gli obiettivi di cui al precedente articolo, dovranno essere progettate e installate secondo modalità che le stesse concorderanno con il Concessionario durante la fase progettuale di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Art. 49 Norme di carattere generale

1. Sono a carico del Concessionario gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle strutture, agli impianti, agli arredi ed alle attrezzature fornite ed installati in forza degli oneri in capo al Concessionario necessarie per la gestione del servizio di cui in oggetto.
2. Le manutenzioni devono essere eseguite con le cadenze previste nel calendario delle manutenzioni, così come indicato nel Capitolato del servizio di manutenzione, con conseguente annotazione su apposito registro degli interventi eseguiti, rimandando allo stesso Capitolato per le “definizioni “ circa i termini della manutenzioni.
3. Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano stati riportati sul registro di manutenzione.

RENDICONTAZIONE

Art. 50 Rendicontazione e Corrispettivi

1. A titolo di remunerazione per l’erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, verrà riconosciuto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni stabilite dal presente Capitolato, fatto salvo quanto diversamente specificato.
2. Pertanto, avvalendosi del sistema informatico di cui al precedente Art. 46, il Concessionario dovrà trasmettere al Concedente, alla fine di ogni periodo contrattuale di pagamento, i volumi dei servizi erogati nel periodo di riferimento (vedi Art. 10), volumi che serviranno per la determinazione dei corrispettivi dovuti al Concessionario, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione, al netto di addebiti per il pagamento di eventuali penali.
3. I volumi dei pasti erogati nel periodo dovrà evidenziare non solo le quantità erogate ai singoli Istituti ma anche la loro tipologia, dettagliando, in particolare, le diete speciali erogate.
4. Fermo restando quanto sopra, entro 7 gg.n.c.³ dalla fine del mese il Concessionario dovrà comunque rendere disponibili nel software di gestione i volumi mensili di servizio/prestazioni erogato/e al Concedente, suddivisi per INT e BESTA.

PENALI

Art. 51 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità (esprese in €):

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 6	Temperature pasti Degenti	Mancato rispetto delle temperature di sicurezza nello stoccaggio delle derrate alimentari e in tutte le fasi di produzione , trasporto e consegna dei pasti ai Degenti (comma 7)	400,00	600,00

³ gg.n.c = giorni naturali e consecutivi

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 12	Caratteristiche delle derrate alimentari	Per ogni violazione accertata rispetto alle norme vigenti in materia (comma 1)	300,00	600,00
		Per ogni non rispondenza delle derrate a quanto stabilito negli allegati 1, 2 e 3 al Capitolato (comma 2) e a quanto stabilito ai commi 3-8	300,00	600,00
Art. 13	Etichettatura derrate alimentari e Garanzia di qualità	Per ogni mancata etichettatura accertata (comma 1)	150,00	300,00
		Per ogni mancata o ritardata presentazione delle Garanzie di qualità delle derrate alimentari (comma 1)	150,00	300,00
Art. 14	Igiene nella produzione	Per ogni violazione accertata rispetto alle norme vigenti in materia (commi 1,2)	450,00	900,00
		Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 6-10	450,00	900,00
Art. 15	Conservazione delle derrate	Per ogni violazione accertata di quanto disposto ai commi 1-17	450,00	900,00
Art. 16	Riciclo	Per ogni violazione accertata di quanto disposto al comma 1	300,00	600,00
Art. 17	Manipolazione e cottura – Considerazioni generali	Per ogni violazione accertata di quanto disposto al comma 3	300,00	600,00
Art. 18	Preparazione piatti freddi	Per ogni violazione accertata di quanto disposto ai commi 1,2	300,00	600,00
Art. 19	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	Per ogni violazione accertata di quanto disposto ai commi 1-12	300,00	600,00
Art. 20	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti	Per ogni violazione accertata di quanto disposto ai commi 1-5	300,00	600,00
Art. 21	Menù	Per ogni non rispondenza dei menù a quanto stabilito negli allegati 1, 2 e 3 al Capitolato (comma 1)	300,00	600,00
Art. 23	Variazione del menù	Per ogni variazione senza preventiva autorizzazione del Concedente dei menù degenti e mensa dipendenti (comma 1)	300,00	600,00
Art. 24	Dietetico, quantità degli ingredienti, tabella pesi a cotto, diete speciali personalizzate	Per ogni variazione senza preventiva autorizzazione delle tabelle dei pesi a crudo (comma 3)	300,00	600,00
		Per ogni variazione senza preventiva autorizzazione delle diete personalizzate comunicate dal Concedente (commi 5-8)	300,00	600,00
Art. 26	Vassoi e confezionamento di vassoi personalizzati e carrelli/contenitori multi e monoporzione	Per ogni accertata violazione delle disposizioni di cui ai commi 1-9	400,00	600,00
Art. 26	Qualità sensoriale dei pasti per i degenti	Per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabili attraverso vista gusto e olfatto	400,00	600,00
Art. 37	Operazioni dopo la somministrazione dei pasti in Mensa	Svolgimento di attività di igienizzazione / sanificazione nei locali mensa , in presenza di utenti che consumano il pasto .(comma1)	400,00	600,00
Art. 28	Orari di consumo dei pasti presso i reparti e informazioni ai degenti	Per ogni accertata mancata affissione dei menù (comma 3)	150,00	300,00
Art. 29	Gestione mensa – Oggetto e tipologia del servizio	Per ogni variazione senza preventiva autorizzazione delle tabelle dietetiche (comma 4)	400,00	600,00
		Per ogni mancato rispetto delle temperature di sicurezza nello stoccaggio delle derrate alimentari e in tutte le fasi di produzione , trasporto e distribuzione dei pasti ai Dipendenti ed autorizzati (comma 5)	400,00	600,00
Art. 31	Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione	Per ogni accertata violazione delle disposizioni di cui al comma 1	300,00	600,00
Art. 32	Tabelle dei pesi a cotto	Per ogni mancata consegna delle tabelle dei pesi a cotto al Concedente (comma 2)	150,00	300,00

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 33	Informazioni ai commensali	Per ogni accertata mancata affissione dei menù e delle informazioni richieste (comma 1)	150,00	300,00
Art. 33	Qualità sensoriale dei pasti per Dipendenti e autorizzati	Per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabili attraverso vista gusto e olfatto	400,00	600,00
Art. 35	Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1,2	300,00	600,00
Art. 36	Attività di pulizia, lavaggio e disinfezione	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1-8	400,00	600,00
Art. 37	Divieti	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1,2	300,00	600,00
Art. 38	Personale addetto al lavaggio e pulizia	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1,2	300,00	600,00
Art. 40	Controlli dell'Concedente	Per ogni diniego dell'accesso del personale preposto al controllo ai locali della cucina e della mensa (comma 7)	300,00	600,00
Art. 44	Campionatura rappresentativa del pasto	Per ogni accertata violazione di quanto disposto al comma 1	300,00	600,00
Art. 45	Relazione sull'andamento del servizio	Per ogni accertata violazione di quanto disposto al comma 1	300,00	600,00

2. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai [10] giorni, ove non diversamente previsto:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 9	Continuità del servizio, cucina di riserva e ritardi nelle consegne	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione al Concedente della documentazione relativa alla cucina di riserva (comma 3)	150,00	300,00
		Per ogni mezz'ora di ritardo nella consegna dei carrelli o altra unità di consegna generi alimentari (comma 6) – Al ritardo superiore a 1 ora verrà comunque applicato il massimo della penale	150,00	300,00
Art. 14	Igiene nella produzione	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del regolamento di norme igieniche del Concessionario (commi 3-5)	150,00	300,00
Art. 22	Struttura del menù	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione dei menù mensa per i dipendenti (comma 2)	150,00	300,00
Art. 24	Dietetico, quantità degli ingredienti, tabella pesi a cotto, diete speciali personalizzate	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione delle tabelle dei pesi a cotto per approvazione da parte del Concedente (comma 4)	150,00	300,00
Art. 25	Raccolta prenotazione dei pasti al letto del paziente	Per ogni 30 minuti di scostamento dalla fascia oraria indicata per la prenotazione del pasto al letto del paziente (comma 5) – Al ritardo superiore a 1 ora o alla mancata prenotazione verrà comunque applicato il massimo della penale	150,00	300,00
Art. 27	Norme e modalità di consegna pasti	Per ogni 15 minuti di scostamento rispetto a quanto disposto al comma 3, per ogni carrello o altra unità di consegna di generi alimentari – Allo scostamento superiore a 30 minuti verrà comunque applicato il massimo della penale	150,00	300,00
Art. 28	Orari di consumo dei pasti presso i reparti e informazioni ai degenti	Per ogni 15 minuti di ritardo rispetto a quanto disposto al comma 1, per ogni carrello o altra unità di consegna di generi alimentari – Al ritardo superiore a 30 minuti verrà comunque applicato il massimo della penale	150,00	300,00



ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 30	Apertura della mensa agli esterni	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del prezzario	150,00	300,00

3. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo tra quelli riportati nelle tabelle precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione della penale nel suo importo massimo.
4. Qualsiasi violazione degli obblighi riportati nelle tabelle precedenti che comporti grave pericolo per la salute dei degenti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
5. Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti e utenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.
6. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1- Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche

ALLEGATO N° 2 - Norme relative alla struttura e alla composizione dei pasti

ALLEGATO N° 3 - Menù per degenti in differenza alberghiera/solventi

ALLEGATO N° 4 - Norme per le attività di pulizia nei locali adibiti alla Ristorazione

ALLEGATO N° 5 – Dotazione minima di stoviglie per paziente

ALLEGATO N° 6 – Dotazione minima di stoviglie per paziente solvente

SERVIZIO DI LAVAGGIO E NOLEGGIO BIANCHERIA PIANA, CONFENZIONATA, MATERASSI, GUANCIALI E GESTIONE GUARDAROBA

SERVIZIO

Art. 1 Oggetto del servizio

1. Il servizio di cui al presente Capitolato ha per oggetto:
 - a. la fornitura a noleggio di tutta la biancheria piana e confezionata di cui agli Allegati n° 1 e 2 per tutti gli usi e le necessità delle strutture sanitarie di degenza (solventi e non), di day-hospital ed ambulatoriali, ivi inclusa la biancheria da letto per i reparti di emergenza, compresi gli ambulatori e i blocchi operatori e le stanze dell'Albergo sanitario;
 - b. la fornitura a noleggio delle divise, degli abiti da lavoro di cui agli Allegati n° 3 e 4;
 - c. la fornitura delle calzature;
 - d. la fornitura a noleggio dei materassi e dei guanciali con relative fodere, sia per le degenze dei solventi che non (accompagnatori) e dei pazienti ed accompagnatori alloggiati all'Albergo sanitario;
 - e. la disinfezione, il lavaggio, l'asciugatura, la stiratura e la piegatura della biancheria piana, confezionata e del vestiario; lavaggio e ricondizionamento degli effetti lettereschi, citati ai punti precedenti;
 - f. l'espletamento con proprio personale dei servizi di prelievo, trasporto e consegna da e presso la CdSR, di tutta la biancheria, divise, materasseria, guanciali;
 - g. la consegna ai reparti della biancheria e della materasseria/guanciali;
 - h. l'allestimento, organizzazione e gestione degli spazi guardaroba, distribuzione divise, punti raccolta divise sporche, uffici e locale "front-line";
 - i. la pulizia e sanificazione dei locali messi a disposizione del Concessionario nella CdSR;
 - j. la manutenzione ordinaria e programmata di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature fornite ed installate dal Concessionario per ottemperare agli obblighi di cui al presente Capitolato e al Contratto di Concessione.
2. Ad eccezione della teleria verde per il trasporto dei pazienti ai blocchi operatori e ambulatori chirurgici, è escluso il noleggio della biancheria piana occorrente per gli interventi chirurgici effettuati dal gruppo operatorio, sale emergenza e ambulatori, in quanto il Concedente utilizzerà teleria monouso di sua proprietà. Per l'erogazione dei servizi di cui al comma precedente, il Concessionario dovrà fare riferimento a quanto indicato nel Contratto di concessione, nel presente Capitolato, nella Documentazione progettuale e nell'Offerta del Concessionario per la parte accettata dal Concedente.
3. Il Concedente si riserva la facoltà di modificare le quantità in più o in meno della biancheria piana e/o confezionata, delle divise, della materasseria da fornire, a seguito di eventuali riorganizzazione o in funzione di diverse strategie aziendali, senza che il Concessionario abbia nulla da pretendere.

Art. 2 Dimensioni dell'attività sanitaria e volumi del servizio

1. I quantitativi, la dotazione minima, le tipologie di biancheria, materasseria, divise e calzature indicati negli Allegati di cui al presente Capitolato si basano su una ragionevole previsione di quantitativi annui necessari allo

svolgimento a regime delle attività sanitarie del Concedente con l'entrata in vigore del contratto di cui in oggetto. Pertanto, l'eventuale variazione delle quantità non potrà costituire motivo di mancata o carente erogazione del servizio e nulla potrà pretendere il Concessionario per le eventuali variazioni. Vengono di seguito riportati i dati di attività sanitaria prevista a regime per la CdSR.

DATI STRUTTURALI SU BASE ANNUA	INT	BESTA
N° posti letto degenza ordinaria (max espansione)	380	190
N° posti letto degenza diurna (prospettici)	60	20
N° posto letto albergo sanitario (incl. accompagnatore)	50	50
N° giornate di degenza ordinaria (31-12-2011)	83.486	47.719
N° giornate di degenza day hospital (31-12-2011)	10.640	3.241
N° sedute operatorie (31-12-2011)	3.514	968
N° ricoveri (31-12-2011)	24.270	7.842
N° prestazioni ambulatoriali (31-12-2011)	1.106.276	279.572
N° medio annuo di personale dipendente (31-12-2010)	1.557	568
N° medio annuo di personale assimilato (31-12-2010)	341	242

- I fabbisogni di cui agli Allegati sono prospettici e devono pertanto intendersi a titolo esclusivamente indicativo.
- Per il calcolo del corrispettivo relativo alla biancheria verranno considerate le giornate di degenza ordinaria e le giornate di degenza day hospital/day surgery, imputate al 50%; per il corrispettivo relativo alle divise verranno considerate le giornate di presenza [n° di personale vestito]; per il corrispettivo relativo alla materasseria e guanciali verranno considerati i posti letto accreditati.

DATI PER CORRISPETTIVO	INT	BESTA	TOTALE
GG degenza (100% gg degenza ordinaria+50% gg degenza DH)	88.806	49.340	138.146
GG presenza del personale	446.600	159.850	606.450
N° posti letto	490	260	750

- Nel corrispettivo sono da intendersi incluse tutte le prestazioni di cui al presente Capitolato.
- Sono incluse inoltre nel corrispettivo le attività di smontaggio, lavaggio, asciugatura e stiratura e rimontaggio delle tende collocate negli ambienti della CdSR.

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 3 Caratteristiche del noleggio

- Sarà onere e cura del Concessionario fornire quantitativamente e qualitativamente, con continuità, quanto previsto dal presente Capitolato, incluse le scorte interne ed il loro ripristino, comprese eventuali variazioni quali/quantitative che si rendessero necessarie durante il periodo di erogazione del servizio, al fine di Garantire a ciascun reparto della CdSR il regolare espletamento delle proprie attività. Il Concessionario, pertanto, per fronteggiare qualsiasi condizione di emergenza che possa verificarsi, dovrà dotarsi di sufficienti scorte di tutti i capi previsti dal presente Capitolato.
- Gli Allegati del presente Capitolato indicano le caratteristiche tecniche e merceologiche minime che dovranno essere possedute dal materiale che il Concessionario fornirà in ottemperanza al presente Capitolato; pertanto, ad intervenuta aggiudicazione, eventuali modifiche potranno essere apportate soltanto se concordate tra le Parti.

3. I servizi per la consegna, la distribuzione e il ritiro della biancheria nella **CdSR** verranno concordati con il Concedente [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio. Fatto salvo quanto verrà successivamente prescritto, il servizio si svolgerà sulla base di quanto di seguito brevemente indicato:
 - a. all'interno della **CdSR** la movimentazione della biancheria (sporca e pulita) avverrà mediante l'ausilio di specifici carrelli, all'uopo forniti dal Concessionario ed adatti ad essere movimentati mediante l'ausilio dei robot (AGV);
 - b. il servizio di distribuzione della biancheria pulita e la raccolta di quella sporca deve avvenire quotidianamente e come meglio specificato al successivo Art. 12.
 - c. in caso di festività consecutive il Concessionario ha comunque l'obbligo di Garantire la consegna della biancheria piana e del vestiario pulito almeno a giorni alterni, a partire dal secondo giorno festivo consecutivo, e di darne tempestiva comunicazione al Concedente;
 - d. in caso di festività consecutive la frequenza del ritiro dello sporco rimane invariata rispetto ai giorni feriali.
4. Il Concedente si riserva comunque la facoltà di variare la periodicità della distribuzione e della raccolta, in relazione al manifestarsi di esigenze diverse, comunicando al Concessionario le variazioni entro [5] giorni antecedenti l'inizio delle variazioni stesse.
5. Una settimana prima della data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario dovrà costituire e mantenere presso i locali adibiti al servizio, scorte di biancheria e materasseria necessarie per i fabbisogni indicati negli allegati pertinenti.
6. Il Concessionario avrà diritto ad effettuare controlli e inventari periodici atti a tutelare il proprio patrimonio costituito da tutti i dispositivi riutilizzabili forniti a noleggio e potrà, a tal fine, apporre sui dispositivi stessi etichettature con scritte personalizzate e/o sistemi di rintracciabilità, sempre che esse rispettino il principio della discrezione.
7. Il Concedente si impegnerà a far sì che il proprio personale custodisca e utilizzi il materiale noleggiato con la diligenza del "buon padre di famiglia", nonché ad effettuare appositi controlli concordati con il Concessionario. In particolare il Concedente Garantirà che non sia fatto dal proprio personale un uso improprio e difforme dalla destinazione d'uso dei dispositivi, che potrebbe produrre danni irreparabili agli stessi, quali rotture, strappi, macchie indelebili, ecc. Nel caso in cui un comportamento del personale del Concedente difforme da quanto sopra espresso arrechi un irreparabile danno ai dispositivi forniti a noleggio dal Concessionario, quest'ultimo sarà comunque tenuto alla sostituzione dei medesimi, ma i danni potranno essere contestati al Concedente. Si procederà in tal caso alla constatazione in contraddittorio dei fatti.
8. Eventuali ammanchi di dispositivi noleggiati potranno essere contestati al Concedente. Si procederà in tal caso alla constatazione in contraddittorio dei fatti, anche attraverso eventuali inventari periodici che daranno luogo ad analisi statistiche sui quantitativi dei dispositivi riutilizzabili ritirati e riconsegnati.
9. Qualora emergessero oggettive responsabilità del personale del Concedente per i danneggiamenti o gli ammanchi di cui ai precedenti commi, il Concessionario potrà richiedere il risarcimento dei danni che saranno valorizzati applicando la percentuale del 50% sui prezzi unitari pagati dal Concessionario per l'acquisto dei dispositivi danneggiati o mancanti, come desumibili dalle relative fatture di acquisto.

Art. 4 Campionatura

1. Fatto salvo quanto indicato al comma 2, Art. 3, le campionature di tutta la merce fornita in forza del presente Capitolato dovranno essere presentate al Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio e, una volta approvate, saranno trattenute dal Concedente per tutta la durata del periodo concessorio quale parametro di comparazione e riferimento per la corretta erogazione qualitativa del servizio.
2. Insieme alla campionatura il Concessionario dovrà presentare le schede tecniche della biancheria piana, confezionata, materasseria, divise e calzature che saranno fornite in forza del presente Capitolato, contenenti l'elencazione del tipo di foggia, delle dimensioni (per la biancheria piana) e delle caratteristiche tecnico-merceologiche di ogni capo che dovranno essere conformi a quanto richiesto dal presente Capitolato e dai suoi allegati. Su tali schede si indicherà a chiare lettere "fornito campione".
3. Il Concessionario dovrà indicare nelle schede tecniche la durata di vita dei capi di biancheria, materasseria e di vestiario sulla base del peso e del numero di lavaggi sostenibili per ognuno di essi.
4. Tutti i capi forniti potranno essere sottoposti, a campione, a prove di laboratorio atte ad accertare la rispondenza dei materiali a quanto prescritto dal presente Capitolato. Qualunque prodotto non conforme alle specifiche richieste sarà respinto e dovrà essere prontamente sostituito dal Concessionario, fatta salva e impregiudicata l'applicabilità delle penali del caso e la richiesta di risarcimento di eventuali danni.
5. Fatto salvo il rispetto delle caratteristiche minime indicate nei rispettivi allegati, il Concessionario potrà proporre al Concedente per una sua valutazione ed eventuale approvazione, in sede di presentazione della campionatura di cui al precedente comma 1, divise che presentino un tessuto con composizione differente rispetto a quella proposta in sede di Offerta. La proposta dovrà essere accompagnata da una relazione tecnica e non dovrà comportare oneri aggiuntivi per il Concedente.
6. Fatto salvo quanto previsto nel presente articolo, la campionatura delle divise/camici del personale presentata dal Concessionario sarà sottoposta da parte del Concedente ad un periodo di prova in uso presso un numero approx di 10 reparti/servizi campione, scelti dal Concedente, della durata di circa tre mesi . Al termine del periodo di prova il Concedente si riserverà di fornire la sua valutazione definitiva nel merito e/o eventuali possibili modifiche/ integrazioni della campionatura, senza che il Concessionario avrà nulla da pretendere.
7. Insieme alla presentazione delle campionature di cui al precedente comma 1, il Concessionario dovrà indicare l'ubicazione dello stabilimento produttivo dove effettuerà il trattamento della biancheria piana, materasseria, guanciali, divise, etc. Il Concedente si riserva il diritto di verificarne l'adeguatezza ai requisiti richiesti. Nel caso che lo stabilimento non soddisfi le esigenze del presente Capitolato, il Concessionario, senza maggior oneri per il Concedente, dovrà proporre un altro.

Art. 5 Noleggio della biancheria piana

1. Il Concessionario avrà l'obbligo di fornire a noleggio tutti i capi di biancheria piana, nel rispetto delle caratteristiche tecniche di cui agli Allegati pertinenti al presente Capitolato. Detta elencazione riveste tuttavia carattere indicativo e non esaustivo. La quantità di biancheria deve intendersi come dotazione iniziale per

l'attività di noleggio. Se nel corso del periodo concessorio il Concedente dovesse riscontrare che tali quantità possano essere variate, il Concedente comunicherà al Concessionario le nuove quantità di fabbisogno di stock, senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere. I quantitativi della scorta potranno essere variati solo previo tempestivo accordo con il Concedente e il ripristino della scorta deve essere effettuato entro [12] ore dal suo utilizzo.

2. Tutta la biancheria deve corrispondere a quanto previsto dalle legislazioni vigenti in materia di composizione, colorazione, stampa, con particolare riferimento alla sicurezza dell'utente ed alla assenza di componenti tossici. Il Concessionario dovrà presentare documentazione certificante quanto sopra descritto [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, in conformità a quanto indicato al precedente Art. 4.
3. Tutta la biancheria dovrà riportare il nome e il logo del Concedente indelebile e da cui sia rilevabile l'anno di immissione in uso. E' fatto divieto al Concessionario l'uso presso altre strutture della biancheria messa a disposizione del Concedente.
4. La biancheria piana dovrà essere identificata mediante sistemi di tracciabilità realizzati con Chips RFID, in grado di identificarne il percorso, il Concedente (INT e Besta) e l'impiego.
5. Le serigrafie riguardanti il logo del Concessionario dovranno essere poste ai margini inferiori o nel rovescio dei capi perché non risultino visibili quando sono posizionati sul letto del degente. Le caratteristiche del logo del Concessionario e del Concedente si concorderanno tra le Parti [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
6. La biancheria dovrà essere confezionata in pacchi che dovranno essere di peso e dimensioni idonei alla corretta ed agevole movimentazione, termo sigillati con involucro trasparente e traspirante, che Garantisca il mantenimento di condizioni igieniche ottimali.
7. Le trapunte e le coperte devono essere ignifughe secondo quanto richiesto dalla normativa vigente attualmente in materia di classe di reazione al fuoco.
8. Rispetto a quanto stabilito negli allegati pertinenti, il Concessionario potrà proporre soluzioni migliorative in relazione alla biancheria per le camere di degenza in regime di differenza alberghiera, senza che questo possa comportare oneri aggiuntivi per il Concedente.

Art. 6 Noleggio divise/abiti di lavoro e calzature

1. Per divise ed abiti da lavoro si intendono tutte le divise per il personale così come indicate negli specifici Allegati al presente Capitolato, con le fogge e le caratteristiche tecniche ivi indicate; detta elencazione riveste tuttavia carattere indicativo e non esaustivo, potendo il Concedente modificare a proprio criterio modelli, colori e quantitativi, senza incorrere in alcun onere aggiuntivo.
2. I capi forniti dal Concessionario dovranno essere dotati di logo aziendale secondo le indicazioni che saranno fornite al Concessionario [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio. I capi dovranno possedere le caratteristiche minime indicate negli allegati pertinenti.

3. I capi di abbigliamento saranno “non personalizzati” ma muniti di apposito chip o RFID per la tracciabilità del capo, riportanti tutte le caratteristiche dei capi, in modo tale che il controllo possa essere automaticamente monitorato col sistema di distribuzione/consegna di cui al successivo Art. 12.
4. Le divise saranno assegnate a cura del Concessionario per taglia, ad eccezione di situazioni ed esigenze particolari (ad esempio per taglie conformate, divise di rappresentanza, ecc.) per cui si renda necessaria la costituzione di una dotazione di divise personalizzate. Specifiche indicazioni su taglie e misure di lunghezza dei capi sono indicate nell’Allegato n° 4. Ai fini di una corretta ed efficace fornitura dei capi, il Concedente fornirà al Concessionario l’elenco aggiornato del personale in oggetto [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio. Sarà onere e cura del Concedente aggiornare gli elenchi stessi, con l’indicazione delle persone che abbiano interrotto per qualsiasi motivo il proprio rapporto di lavoro con il Concedente medesimo.
5. Sarà onere e cura del Concessionario predisporre, se richiesto dal Concedente, opportuno servizio per la prova e messa a misura dei capi personalizzati presso i locali adibiti al servizio di cui in oggetto.
6. I capi sporchi dovranno essere ritirati dal Concessionario presso i punti di raccolta dello “sporco”.
7. Ogni dipendente dovrà avere a disposizione una dotazione minima di divise complete, così come indicato nell’Allegato n° 3, in quanto la movimentazione dei capi dovrà essere tale da Garantire che almeno una divisa pulita completa sia sempre in possesso dell’operatore per fare fronte a un cambio imprevisto. Da parte sua il Concessionario si impegna a mantenere costante la dotazione prevista per dipendente provvedendo a reintegrare i capi usurati. Il Concessionario dovrà inoltre disporre di uno stock, presso il Guardaroba Centrale, di alcune divise non personalizzate in modo da far fronte a disguidi/imprevisti di qualsiasi natura e Garantire a tutto il personale del Concedente di adempiere alla propria prestazione lavorativa.
8. Per quanto attiene alla movimentazione:
 - a. i capi sporchi dovranno, a onere e cura del Concessionario, essere ritirati da tutti i punti di raccolta delle divise sporche;
 - b. prima dell’invio dei capi sporchi allo stabilimento di lavaggio, il Concessionario dovrà effettuare la loro contabilizzazione (operazione di scarico del capo) mediante lettura del codice capo;
 - c. i capi puliti dovranno essere riconsegnati (in pacchi chiusi) entro 24 ore dal ritiro di equivalenti capi sporchi, i quali dovranno essere corrispondenti per tipologia, taglia, numero e operatore;
 - d. i capi puliti dovranno essere caricati nel distributore automatizzato a cura del Concessionario, come meglio specificato al successivo Art. 12.
9. E’ fatto divieto al personale del Concedente di utilizzare i capi di vestiario al di fuori dei luoghi e delle attività cui il personale stesso è preposto in funzione del contratto di lavoro che ha in essere con il Concedente.
10. Il Concedente si impegna affinché tutti i capi ricevuti in dotazione siano restituiti al Concessionario in ciascuna delle seguenti circostanze:
 - la persona interessata cambi la sua funzione e qualifica e sia per questo autorizzata ad essere corredata di una divisa diversa da quella precedente;
 - la persona interrompa il suo rapporto di lavoro con il Concedente (per dimissioni o licenziamento, per pensionamento, etc).

11. In caso di mancata restituzione della divisa da parte del personale dipendente del Concedente, troverà applicazione la procedura di cui al precedente Art. 3 comma 9.

Calzature

12. Sarà onere e cura del Concessionario fornire gli zoccoli per il personale dipendente di INT e Besta e del personale assimilato, indicato nella tabella di cui al precedente Art. 2.
13. Gli zoccoli dovranno avere le seguenti caratteristiche minime: Clog in poliuretano conforme ai requisiti ai requisiti di base EN ISO 20344:2004 e ai requisiti specifici EN ISO 20347:2004 E A, antistatico (A) norma ISO 7232 (86), lavabile in lavatrice, disinfettabile, sterilizzabile fino a 130 gradi C, plantare anatomico attivo, aerato, assorbimento di energia del tallone (E), fondo zigrinato antiscivolo a norma ENV 13287 (00), lavorazione termoiniettata. I colori assortiti saranno abbinati al colore della divisa.
14. La numerazione degli zoccoli deve avvenire in "punti francesi"; saranno richiesti indicativamente dal nr. 35 al nr. 41 per i modelli femminili, dal nr. 37 al nr. 46 per i modelli maschili e con numerazione intermedia femminile per una migliore calzabilità.
15. Per gli zoccoli il Concessionario dovrà provvedere a due interventi di lavaggio e disinfezione all'anno e a dotare comunque di zoccoli il personale del Concedente durante il periodo di ciclo di lavaggio. Il personale del Concedente consegnerà gli zoccoli da lavare al guardaroba della CdSR, ricevendo, in cambio, dal Concessionario un analogo paio già lavato e disinfettato.
16. La sostituzione degli zoccoli avverrà per usura e su richiesta diretta del dipendente al Concessionario e, comunque, con la frequenza non superiore a un cambio ogni 18 mesi, salvo casi particolari che dovranno essere autorizzati dal Concedente. La consegna delle calzature nuove avverrà previa presentazione di quelle usate.
17. Il Concedente fornirà al Concessionario, almeno [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, le tabelle riportanti gli elenchi del personale con relative misure e colori delle calzature tipo Clog che il Concessionario dovrà distribuire.
18. Il Concessionario è tenuto a mantenere presso il proprio magazzino, nei locali messi a disposizione, una scorta sufficiente di zoccoli a garanzia del servizio.
19. Il Concedente sottoporrà a prova le calzature fornite dal Concessionario, riservandosi di chiederne la sostituzione qualora detta prova dia esito negativo; in tal caso nessuna eccezione potrà essere avanzata dal Concessionario, il quale sarà tenuto a sostituire l'articolo.
20. Durante il periodo concessorio, l'eventuale cambio di modelli andrà concordato con il Concedente e dovrà essere comunque prodotta adeguata campionatura.
21. Per la gestione delle consegne di tali articoli il Concessionario dovrà utilizzare il software di cui al successivo art. 18.

Art. 7 Noleggio Materassi e Guanciali

1. Le dimensioni dei materassi e dei guanciali, completi di relative fodere dovranno adattarsi a tutte le tipologie di letti, culle e barelle presenti nella CdSR. Il Concessionario dovrà altresì fornire, su richiesta del Concedente, eventuali materassi su misura senza oneri aggiuntivi per il Concedente.

2. Caratteristiche delle forniture:

RIVESTIMENTI (FODERE)

Il rivestimento sia dei materassi che dei guanciali sarà in tessuto costituito da cotone 100% con trattamento ignifugante o da fibra in poliestere 100% perfettamente traspirante. Tale fodera sarà dotata di robusta cerniera di chiusura atta a facilitare le operazioni di manutenzione.

IMBOTTITURE

MATERASSI NORMALI

L'imbottitura dei materassi sarà costituita da poliuretano espanso avente struttura cellulare omogenea, permeabile all'acqua e all'aria. Il poliuretano dovrà essere autoestinguente, anallergico. Il poliuretano dovrà essere prodotto all'origine senza l'impiego di CFC (clorofluorocarburi), avrà densità compresa fra i 30 e i 50 Kg/mc. Le caratteristiche morfologiche del materasso dovranno consentire il suo utilizzo anche in presenza di letti articolati a snodo. Le altezze dei materassi non dovranno essere inferiori a 18cm.

MATERASSI AD ALTO SPESSORE

Il Concessionario dovrà prevedere che un 10% almeno di materassi dovrà avere un'altezza non inferiore a 22 cm ed presentare un rivestimento impermeabile all'acqua, essere permeabile ai vapori e umidità, possedere la funzione batteriostatica e antimicotica e la possibilità di sanificazione.

GUANCIALI

L'imbottitura dei guanciali sarà in poliuretano espanso avente caratteristiche generali identiche a quelle dei materassi normali, ma di densità compresa fra i 20 e i 35 Kg/mc., nonché di bassa resistenza alla compressione ed all'affondamento al fine di Garantire una adeguata sofficità. I guanciali saranno sagomati "a saponetta", e cioè con i bordi opportunamente arrotondati per consentire un corretto riposo fisiologico. Per i lettini prima infanzia dovranno essere previsti guanciali "anti-soffoco".

3. Per i materassi e guanciali, il Concessionario dovrà prevederne la tracciabilità mediante l'impiego di chips RFID, da utilizzare per il controllo delle quantità ritirate, consegnate e impegnate per la rendicontazione periodica.
4. L'Allegato n° 1 riporta la dotazione minima per posto letto.
5. Sarà onere e cura del Concessionario predisporre opportune scorte, in modo che risulti sempre disponibile la dotazione idonea al perfetto espletamento delle attività a cui i reparti sono preposti.
6. Sarà pertanto onere e cura del Concessionario quello di mantenere sempre a disposizione, presso il magazzino appositamente istituito nella CdSR, un quantitativo di materassi e guanciali di scorta (delle varie forme, tipi e dimensioni richieste) pari ad almeno il 10% dei quantitativi necessari ad accessoriare tutti i posti letto della CdSR, al fine di consentire la movimentazione del materiale sporco/pulito.
7. Presso i propri magazzini di stabilimento/produzione il Concessionario sarà poi tenuto ad avere le necessarie scorte atte a consentire che, in corrispondenza dei prestabiliti ritiri del materiale sporco, sia sempre Garantito il contemporaneo ripristino delle predette dotazioni di materiale pulito.
8. Non saranno ammessi all'uso manufatti non conformi, per i quali sono venuti meno il decoro o le caratteristiche fisico-meccaniche di resistenza, portanza, elasticità, sia per quanto riguarda il rivestimento (fodera) che per quanto riguarda l'imbottitura.

9. Sarà onere e cura del Concessionario la pronta eliminazione e sostituzione dei manufatti, oltre al pagamento di eventuali penalità ove i fatti contestati prevedano l'applicabilità delle stesse.
10. Tutti i manufatti forniti potranno essere sottoposti, a campione, a prove di laboratorio atte ad accertare la rispondenza dei materiali a quanto prescritto dal presente Capitolato. Tutte le partite di prodotti non conformi alle specifiche richieste e/o dichiarate saranno respinte e dovranno essere prontamente sostituite da parte del Concessionario, fatta salva e impregiudicata l'applicazione delle penalità del caso e la richiesta di risarcimento di eventuali danni.
11. Il Concedente si impegna a far sì che il proprio personale utilizzi il materiale noleggiato con cura. Eventuali deterioramenti dei manufatti per uso improprio ed eventuali ammanchi potranno essere contestati al Concedente, secondo la medesima procedura di cui al precedente Art. 3, comma 9.
12. I capi macchiati dovranno essere lavati sino alla completa rimozione delle macchie. Nel caso in cui le macchie dovessero risultare indelebili si provvederà alla sostituzione del manufatto (o solo della fodera o dell'imbottitura del medesimo), fatta salva ed impregiudicata la possibilità del Concessionario di richiedere il risarcimento del danno qualora la macchiatura sia stata originata da utilizzi impropri da parte del personale dipendente del Concedente.
13. Per la degenza ordinaria e per le degenze nell'Albergo sanitario si dovrà provvedere alla sanificazione della materasseria e dei guanciali ad ogni ricovero dei degenti ed accompagnatori, e comunque ogni qualvolta si renda necessario, a richiesta del Responsabile di reparto/servizio del Concedente.
14. Per la degenza in day hospital, i trattamenti dialitici e il pronto soccorso si dovrà prevedere la sanificazione dei materassi e guanciali con frequenza almeno quindicinale, e comunque ogni qualvolta si renda necessario, a richiesta del Responsabile di reparto/servizio.
15. La gestione delle consegne e dei ritiri dei pezzi sporchi deve avvenire utilizzando gli appositi carrelli, forniti dal Concessionario e movimentati mediante il sistema di trasporto pesante.
16. Tutti i prodotti dovranno essere Garantiti nel mantenimento delle loro caratteristiche peculiari e non dovranno avere difetti di fabbricazione.
17. I materassi, guanciali e relative fodere devono essere marchiati CE come previsto dalla normativa vigente; devono essere conformi alla classe di reazione al fuoco 1IM a norma CSE RF4/83 D.M. 26/06/84 attestata con omologazione ministeriale secondo lo stesso D.M. 26/06/84 e s.m.i.

Art. 8 Ricondizionamento, decontaminazione, lavaggio e disinfezione

BIANCHERIA E DIVISE

1. Tutti i capi sono da considerare potenzialmente infetti o presunti tali, per cui prima di essere sottoposti al ciclo di lavaggio dovranno essere necessariamente decontaminati e disinfettati secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal presente Capitolato.
2. Il trattamento di decontaminazione, lavaggio e disinfezione dovrà Garantire la completa eliminazione e la totale inattività dei germi attraverso la combinazione fra temperatura e/o utilizzo di sostanze chimiche a particolari concentrazioni in modo da interrompere irreversibilmente le catene infettive. Il trattamento di disinfezione dovrà

effettuarsi con attrezzature specifiche ubicate in zone nettamente separate, da soffitto a pavimento, da quelle in cui si svolgono le altre lavorazioni e di cui il Concessionario dovrà darne al Concedente ampia ed esauriente descrizione al momento di presentazione della metodologia dei processi di cui ai comma successivi.

3. Il Concessionario dovrà provvedere all'opportuna suddivisione della biancheria e delle divise secondo il tipo e l'uso, al fine di Garantire per ogni articolo il lavaggio più appropriato, onde evitare il restringimento e deterioramento dei tessuti.
4. Il processo di lavaggio e asciugatura deve almeno Garantire:
 - a. una condizione chimica inerte;
 - b. l'asportazione delle macchie;
 - c. un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti (in particolare cloro) che possano essere responsabili di allergie o irritazioni agli utilizzatori;
 - d. un tasso di umidità inferiore al 4% in quanto quest'ultima può essere causa di contaminazione rapida e di sviluppo di cattivi odori durante lo stoccaggio.
5. Il Concessionario deve rispettare percorsi separati per la biancheria sporca e quella pulita in modo che quest'ultima non venga contaminata.
6. La stiratura dovrà essere eseguita per tutti quei capi per i quali sia possibile l'uso dei mangani a vapore, mentre i capi confezionati dovranno essere stirati con adeguate apparecchiature.
7. Ogni capo riconsegnato non dovrà essere ombreggiato e dovrà presentare aspetto e profumo di pulito. Non dovrà altresì presentare buchi, strappi, plissettature o lesioni. I capi lavati dovranno essere completi di bottoni o altri sistemi di chiusura (cerniera, fettuccia, etc.) quando previsti in origine e non dovranno presentare oggetti estranei (peli, capelli, etc). I capi rotti, macchiati o non corrispondenti ai requisiti minimi di pulizia ed estetica devono essere sostituiti. La riparazione dei medesimi, quando deteriorati, è ammessa salvo che non sia in contrasto con la funzionalità e/o il decoro estetico degli stessi. È in ogni caso dovuta la sostituzione del capo, qualora il Referente del Concedente, in contraddittorio con il Concessionario, ne chieda la sostituzione e non la semplice riparazione.
8. Le divise dovranno ben fissare il colore al tessuto in modo da non presentarsi, nel tempo, scolorite; in caso contrario dovranno essere sostituite a onere cura del Concessionario, a semplice richiesta del Concedente.
9. Per i capi che presentano una chiusura con velcro o su cui sono applicati elastici (ai polsi e alla vita) deve essere prevista l'eventuale sostituzione di tali applicazioni all'usura o comunque quando la tenuta non è efficace o presentano l'annidamento di fili e polvere.
10. Per il ciclo di candeggio, si consiglia l'utilizzo di acqua ossigenata in luogo dell'ipoclorito di sodio.
11. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere al lavaggio a secco dei capi di abbigliamento per i quali ciò sia previsto dall'etichetta. In tal caso, il lavaggio a secco dovrà essere effettuato avvalendosi di idonei macchinari e con l'impiego di prodotti adeguati nel rispetto delle disposizioni sanitarie, ecologiche e di sicurezza vigenti in materia.
12. I capi macchiati da materiale organico e da prodotti medicamentosi dovranno essere lavati sino alla completa rimozione delle macchie; in caso contrario tali capi dovranno essere sostituiti, a onere e cura del Concessionario.

MATERASSERIA E GUANCIALI

13. I materassi e i cuscini dovranno essere sfoderati e lavati distintamente dalle fodere stesse e consegnati imballati con sacco trasparente, in modo che gli stessi non si sporchino, ma sia visibile il colore.
14. Per quanto attiene alla materasseria, prima di procedere alla sanificazione la fodera di materassi e guanciali dovrà essere separata dall'imbottitura poliuretanica. Le fodere subiranno un trattamento di sanificazione al pari di tutta la biancheria ospedaliera, attraverso il lavaggio in acqua additivata di sostanze detergenti e portata a adeguate temperature, il risciacquo e l'asciugatura finale.
15. Le lastre costituenti l'imbottitura poliuretanica saranno sottoposte a loro volta ad un procedimento di sanificazione che preveda la completa immersione in acqua (additivata con sostanze detergenti) dell'imbottitura stessa, senza che peraltro essa subisca degrado delle proprie caratteristiche fisico-meccaniche a seguito del trattamento.
16. Il processo di lavaggio dovrà almeno Garantire:
 - a. l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia;
 - b. un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio che possano essere responsabili di allergie o irritazioni;
 - c. l'eliminazione degli odori.

L'asciugatura non deve lasciare umidità residua, in quanto l'umidità può essere causa di contaminazione rapida e di produzione di cattivi odori.

GENERALE

17. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario presenterà al Concedente le modalità di decontaminazione, lavaggio e disinfezione, al fine di essere sottoposte a validazione. Il Concessionario dovrà indicare le tipologie di analisi chimiche e microbiologiche con cui intende monitorare i propri processi di lavoro. Il Concessionario è tenuto inoltre ad indicare la frequenza (almeno mensile) di applicazione del processo e i report con i risultati dovranno essere inviati al Concedente entro un mese dalla loro esecuzione e comunque consultabili nel software di gestione.
18. Le schede tecnico-merceologiche dei saponi e dei detergenti e le schede di sicurezza per tutte le sostanze chimiche utilizzate nei processi di lavorazione riferiti all'intera attività del servizio di cui al presente Capitolato - materasseria compresa - dovranno essere presentate e aggiornate a cura del Concessionario e, per presa visione, esse dovranno essere timbrate, firmate da un responsabile indicato dal Concedente, consultabili nel software di cui al successivo Art. 18 e conservate in originale presso i locali adibiti al presente servizio. Ogni volta che il Concessionario cambierà processo o saponi o detergenti dovrà previamente ricevere l'approvazione da parte del Concedente.
19. Il Concedente vigilerà, attraverso i propri organi competenti, sull'espletamento del servizio erogato e potrà effettuare i controlli chimici e batteriologici o di altro tipo che riterrà necessari, circa i metodi, i prodotti, ed i risultati del processo di disinfezione.
20. Nel caso le analisi non fossero soddisfacenti, queste verranno ripetute fino alla normalizzazione dei risultati con oneri a carico del Concessionario, fatta salva la possibilità da parte del Concedente di richiedere il risarcimento del danno subito.

FORNITURE

Art. 9 Sacchi monouso e stracci di cotone

1. Il Concessionario, nell'ambito delle obbligazioni del presente Capitolato, dovrà rifornire a suo onere e cura i reparti di sacchi in polietilene monouso a bassa densità (tipo UNI 7642) per la raccolta della biancheria e della materasseria sporca, sacchi provvisti di chiusura con apposito laccio, di dimensioni compatibili con i mezzi di trasporto e carrelli usati dal Concessionario per :
 - a. tutta la biancheria bianca;
 - b. tutta la biancheria colorata piana e confezionata colorata;
 - c. tutte le divise bianche sporche;
 - d. la biancheria potenzialmente infetta con annesso sacco idrosolubile, qualora si effettui la disinfezione attraverso lavaggi speciali.
 - e. guanciali e coperte.
2. I colori dei sacchi, che individueranno la tipologia di prodotto inseritovi, saranno stabiliti dal Concedente entro [360] giorni n. antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto. In caso di necessità il Concessionario dovrà fornire gratuitamente al Concedente anche stracci di cotone al 100%, per interventi improvvisi ed urgenti.
3. Per le stanze dei degenti in differenza alberghiera, il Concessionario dovrà fornire, a suo onere e cura, un **"kit cortesia"** ad ogni nuova registrazione di degente, costituito da 2 teli doccia, tappeto doccia, sapone, cuffia doccia, ciabatte e dotazione di asciugamani per due persone. La biancheria da letto si cambierà ogni giorno, mentre per asciugamani, salviette e tele bagno il cambio avverrà ogni due giorni

Art. 10 Carrelli per la movimentazione delle merci

1. Il Concessionario è tenuto a fornire, a suo onere e cura, ed utilizzare all'interno della **CdSR**, carrelli per la movimentazione di biancheria piana, materasseria, divise ed abiti di lavoro. I carrelli utilizzati dovranno essere compatibili all'uso, agli spazi da servire e dovranno essere distinguibili (ad es. tramite logo che differenzi questo servizio) da altri carrelli eventualmente in uso nella CdSR; dovranno inoltre essere adatti ad essere movimentati mediante i robot (AGV).
2. Per la biancheria infetta, il Concessionario dovrà fornire carrelli dedicati, ermeticamente chiusi, con l'indicazione del rischio biologico.

TRASPORTI, CONSEGNE E RITIRI

Art. 11 Automezzi per il trasporto

1. Per l'espletamento delle attività di trasporto della biancheria piana, della materasseria, delle divise e degli abiti di lavoro dai propri magazzini dello stabilimento produttivo alla CdSR, il Concessionario metterà a disposizione, a suo onere e cura, un numero di mezzi e di operatori tali da Garantire il servizio nei tempi e nelle modalità richieste, dedicati ad uso esclusivo e muniti di logo identificativo del Concessionario e del servizio.

2. Non è ammesso il contemporaneo trasporto di capi puliti e capi sporchi, a meno che l'automezzo non disponga di scomparti ermeticamente separati ed aventi accessi distinti. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere alla sanificazione dell'automezzo dopo il trasporto di materiale sporco, con applicazione di etichettatura riportante data e prodotto utilizzato per pulizia.
3. Il Concessionario deve altresì dimostrare al Concedente di possedere per tutti gli automezzi utilizzati per i servizi di cui in oggetto la polizza assicurativa R.C. Auto a copertura dei danni a persone e cose (a chiunque appartenenti) che venissero arrecati nell'espletamento del servizio. I massimali di copertura della R.C. Auto non devono essere inferiori, per sinistro, a quanto previsto dalla normativa in vigore.
4. Sarà onere e cura del Concessionario accedere alla CdSR nei tempi e modi di cui presente Capitolato anche in presenza di aree a ZTL e/o a particolari situazioni anche di prolungate interruzioni di traffico.
5. Il trasporto dovrà essere Garantito anche nei giorni di eventuale circolazione a targhe alterne.

Art. 12 Consegne, ritiri e distribuzione della merce

1. Sarà onere e cura del Concedente consegnare al Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, le caratteristiche quali/quantitative dei guardaroba da fornire in modo da innescare il processo ciclico di consegna, ritiro e sostituzione dei guardaroba.
2. Ogni qualvolta il Concedente avesse bisogno di modificare la tipologia del guardaroba, avviserà il Concessionario con un anticipo di almeno [10] giorni, affinché le consegne rispettino le nuove richieste ed esigenze.
3. Sarà onere e cura del Concessionario gestire le consegne ed il ritiro del materiale noleggiato in base alla pianificazione prevista dal Concedente e alle seguenti disposizioni:

BIANCHERIA

4. Il Concessionario effettuerà il ritiro, il trasporto, la riconsegna e la distribuzione della biancheria presso i reparti della CdSR e fornirà e gestirà tutte le attrezzature, i carrelli e i robot necessari per la movimentazione della biancheria sporca e pulita dal guardaroba centrale ai guardaroba dei singoli reparti da servire e viceversa e/o dai depositi temporanei adibiti per lo stoccaggio temporaneo della biancheria.
5. Il ritiro della biancheria sporca dovrà avvenire da parte del Concessionario direttamente presso gli appositi punti di raccolta che saranno opportunamente indicati dal Concedente e localizzati nei singoli reparti della CdSR. La raccolta dovrà avvenire tutti i giorni, due volte al giorno negli orari stabiliti dal Concedente, e riportati nel cronoprogramma del Capitolato dei trasporti pesanti. Al fine di non lasciare per troppo tempo i capi sporchi presso i luoghi di raccolta, questa dovrà avvenire anche nei giorni festivi e comunque non oltre le 24 ore dal momento del loro deposito.
6. Per la raccolta della biancheria sporca saranno utilizzati sacchi di polietilene, forniti dal Concessionario in base all'Art. 9, al fine di consentire una raccolta differenziata dei capi gestita dal personale di reparto del Concedente.
7. Per agevolare la raccolta dei capi, la biancheria sporca sarà inserita nei sacchi a cura del personale del Concedente. I sacchi per la biancheria sporca, una volta riempiti, saranno dal Concessionario accuratamente chiusi in appositi carrelli porta sacco, muniti di coperchio e pedale annesso, forniti a onere e cura del Concessionario.

8. I carrelli porta sacchi saranno parcheggiati presso i punti di raccolta di ciascun reparto concordati con il Concedente e tali da poter essere trasferiti dal Concessionario alle stazioni di partenza/arrivo dei robot (AGV) per essere inviati, con il STAP, al punto di carico/scarico del deposito centralizzato.
9. La biancheria infetta sarà raccolta dal personale del Concedente nei sacchi idrosolubili, racchiusi a loro volta nei sacchi di polietilene. I sacchi accuratamente chiusi saranno depositati presso i punti di raccolta di ciascun reparto indicato dal Concedente, da dove verranno prelevati dal Concessionario con appositi carrelli e robot indicati all'Art. 10.

CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEL PULITO

10. Sarà onere e cura del Concessionario lavare e disinfettare con regolarità i carrelli di trasporto per la consegna della biancheria pulita ogni qualvolta si passi, con lo stesso carrello, dal trasporto di biancheria sporca al trasporto di biancheria pulita. In altri termini, non è possibile effettuare trasporti di biancheria pulita su carrelli o automezzi che hanno trasportato biancheria sporca se non si è prima proceduto al loro lavaggio e disinfezione.
11. Sarà onere e cura del Concessionario consegnare la biancheria piana e pulita tanto nel guardaroba centrale che presso tutti i guardaroba dei reparti/servizi. La biancheria dovrà essere piegata secondo le esigenze specifiche che verranno indicate opportunamente dal Concedente; i pacchi dovranno essere perfettamente ricoperti da involucro polietilenico che garantisca il mantenimento di condizioni igieniche ottimali. Indicativamente, ogni pacco, secondo il tipo di biancheria, dovrà essere confezionato in conformità alla sotto indicata pezzatura:
 - Lenzuola 10pz
 - Traverse 20pz
 - Copriletti 5pz
 - Federe 20pz
 - Coperte 2pz
 - Camici pazienti 10pz
 - Coprimaterassi 5pz
12. Ogni confezione dovrà essere disposta nei carrelli, divisa per capo, tipo di tessuto e colore.

MATERASSERIA E GUANCIALI

13. I locali di immagazzinaggio centralizzato della materasseria sporca e pulita sono individuati all'interno dei locali guardaroba della CdSR.
14. Sarà onere e cura del Concessionario mettere a disposizione tutti gli automezzi, i carrelli ed il personale di servizio necessari per il ritiro dei materassi e guanciali sporchi (eventualmente infetti) e per la consegna di quelli puliti presso i rispettivi punti di raccolta individuati dal Concedente.
15. Il ritiro della materasseria sporca e la consegna di quella pulita presso i reparti avverrà a onere e cura del Concessionario con la stessa frequenza prevista per i cambi di questa merce.
16. Il Concessionario dovrà provvedere a consegnare i materassi e i guanciali puliti imballati con sacco di polietilene trasparente in modo che gli stessi non si sporchino durante il trasporto. I materassi e i guanciali sporchi saranno avvolti, a cura del personale del Concedente, in sacchi di polietilene forniti dal Concessionario.

17. I materassi e i guanciali dichiaratamente infetti saranno avvolti, a cura del personale del Concedente, in sacco polietilenico, chiuso e contrassegnato con sigla del reparto (previa introduzione del manufatto in sacco idrosolubile qualora il procedimento di disinfezione consista in un lavaggio speciale) forniti a onere e cura del Concessionario.

18. Riepilogo programma di ritiro e consegna dalla merce:

LAVANOLO			
Ritiro e consegna	Dal lunedì al venerdì	Sabato	Domenica
degenze (solventi e non) e aree critiche	2 volte al giorno	1 volta al giorno	1 volta al giorno
Servizi	1 volta al giorno		

19. Il Concessionario ha l'obbligo perentorio di mantenere sempre negli stock di reparto le dotazioni di materasseria, guanciali e biancheria piana concordate con il Concedente, il quale, a tutela degli interessi delle Parti, si riserva di concordare, entro [360] giorni n.c antecedente la data di inizio del servizio in oggetto, quali strumenti efficaci adottare per il controllo della merce fornita dal Concessionario.

DIVISE E ABITI DI LAVORO

20. La distribuzione delle divise avverrà nel guardaroba centrale della CdSR dove verrà installato il distributore automatico "tipo carosello". Le divise pulite arrivano dallo stabilimento del Concessionario nella "zona pulita" del guardaroba, appese in appositi carrelli e poi collocate nel "carosello".

21. A ogni dipendente del Concedente viene assegnata una dotazione iniziale di divise complete così come indicato negli specifici allegati, che costituiscono la base di partenza della movimentazione sporco/pulito dei capi, ovvero: ogni capo consegnato sporco genera istantaneamente un credito per il ritiro di un capo pulito.

22. Il distributore automatico di divise dovrà essere provvisto di diverse porte di consegna capi, ognuna predisposta con lettore badge del dipendente e pannello *touch-screen* per la scelta del capo da ritirare. Il distributore automatico Garantisce in ogni momento l'erogazione delle divise agli aventi diritto, con un tempo di attesa non superiore a 45 sec.

23. Le divise e gli abiti di lavoro sporchi vanno consegnati dal dipendente del Concedente direttamente negli appositi punti di raccolta, posizionati in prossimità degli spogliatoi. Sarà opportuno raccogliere le divise sporche separatamente dagli abiti di lavoro sporchi. Il Concessionario si doterà di opportuni sistemi di controllo per monitorare che la consegna delle divise avvenga secondo i principi del presente Capitolato.

24. Sarà altresì onere e cura del Concessionario approntare le idonee misure di sanificazione dei locali nonché dei contenitori adibiti al conferimento delle divise e degli abiti di lavoro sporchi allo scopo di Garantire le massime condizioni di pulizia ed igiene degli stessi.

25. E' cura del Concessionario allontanare costantemente i sacchi contenenti le divise, gli abiti di lavoro la materasseria e la biancheria sporca e inviarli allo stabilimento produttivo.

CONTROLLO QUANTITA'

Biancheria Piana

26. La movimentazione in entrata/uscita della biancheria e delle divise dovrà essere gestita, a cura del Concessionario, tramite il software informatico. I dati relativi dovranno altresì essere messi a disposizione del Concedente.
27. La firma del Concedente sui documenti di consegna non impegnerà in alcun modo lo stesso se non come attestazione del servizio e delle quantità ricevute, riservandosi quest'ultimo il diritto di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni anche successivamente.

Materasseria e guanciali

28. La movimentazione dei materassi e guanciali avverrà attraverso bolle di consegna (reperibili anche sul software informatico del Concessionario) e lettura dei RFID che registrano il servizio/quantità del noleggio e lavaggio per materassi e guanciali del Concedente.

Divise ed abiti di lavoro

29. Il controllo delle divise ed abiti di lavoro avverrà automaticamente al momento della consegna dello sporco, che autorizza il prelievo di un capo pulito, essendo questa merce provvista di RFID. Si potrà di fatto controllare l'esistenza in circolo della merce fornita, la frequenza di lavaggio ed il numero di dipendenti fruitori del servizio nel periodo di riferimento e di fatturazione del corrispettivo. Le relative informazioni dovranno essere reperibili anche sul software informatico del Concessionario.

Art. 13 Orari di espletamento del servizio

1. Il servizio oggetto del presente Capitolato si svolgerà prevalentemente in coincidenza con l'orario di apertura dell'attività sanitaria, vale a dire nella fascia oraria 7.00– 18.30.
2. Il guardaroba della CdSR dovrà rispettare un orario minimo giornaliero di apertura di almeno sei [6] ore per sei giorni/settimana (esclusi i giorni festivi), nella fascia oraria che sarà concordata con il Concedente [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
3. La consegna e il ritiro della biancheria pulita e sporca avverrà due volte al giorno, negli orari che saranno concordata con il Concedente [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
4. La consegna e il ritiro della materasseria avverrà con la stessa frequenza prevista per i cambi di tale merce e negli orari che saranno concordata con il Concedente [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
5. Nel caso in cui, durante il periodo di erogazione del servizio di cui al presente Capitolato, gli orari di consegna e ritiro dovessero variare, il Concessionario non potrà vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

PERSONALE

Art. 14 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato, la gestione di questi servizi dovrà far capo al **Responsabile del Servizio**, il quale dovrà avere poteri decisionali, manterrà un contatto collaborativo e continuo con gli analoghi Referenti nominati dal Concedente.

2. Il Responsabile dovrà Garantire la sua reperibilità nell'arco della giornata dalle ore 7.00 alle ore 18.30 e dovrà essere presente nei giorni e nella fascia oraria di apertura del guardaroba centrale di cui all'articolo precedente; dovrà essere comunque rintracciabile – in caso di assenza e/o emergenza - sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale i Referenti del Concedente possano fare riferimento per ogni necessità.

LOCALI A DISPOSIZIONE DEL CONCESSIONARIO

Art. 15 Locali - Pulizia

1. Sono a disposizione del Concessionario le aree indicate nelle planimetrie della CdSR. I locali di queste aree saranno contrassegnati con il nome del Concessionario al fine di individuarne l'allocatione e saranno adibiti durante il periodo concessorio ad ufficio, a spogliatoio e alla custodia e deposito delle macchine, attrezzature varie e prodotti necessari per svolgere le attività di cui in oggetto. I lavori di pulizia, di manutenzione ordinaria e straordinaria ed adeguamento tecnico impiantistico dei suddetti locali – per le attrezzature fornite dal Concessionario in forza delle obbligazioni emergenti dal Contratto di concessione - rimangono a totale carico del Concessionario.
2. Il Concedente si riserva il diritto di accedere in ogni momento, alla presenza dell'incaricato del Concessionario, nel luogo di deposito attrezzature e materiali per i controlli che riterrà opportuni.
3. Il Concessionario sarà custode dei locali di cui sopra e di tutto quanto in esso contenuto, sia di sua proprietà, sia di proprietà del Concedente.
4. Il Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, dovrà predisporre e sottoporre all'approvazione del Concedente, insieme ai protocolli operativi del servizio di cui al presente Capitolato anche i Piani di Pulizia dettagliati, come indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.

CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO

Art. 16 Controlli del Concedente – Controllo di Qualità

1. È facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio erogato dal Concessionario alle prescrizioni del Contratto di concessione, del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia. Tali controlli potranno essere effettuati dal Concedente secondo quanto stabilito dalle NORME DI CARATTERE GENERALE e dal presente Capitolato.
2. I Referenti del Concedente, o eventuale altro personale autorizzato secondo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, è tenuto a non muovere alcun rilievo direttamente al personale alle dipendenze del Concessionario, ma a rivolgersi al Responsabile del Servizio, di cui al precedente Art. 14.
3. Fatto salvo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Concedente adotterà, al fine di documentare i controlli menzionati, schede appositamente redatte che, una volta compilate, saranno controfirmate dal Responsabile del Servizio, il quale potrà a sua volta aggiungere osservazioni in merito ad eventuali contestazioni o provvedimenti che si intendono adottare per sanare eventuali disservizi. Copia di tali

schede sarà trattenuta dal Responsabile del Servizio, mentre altra copia sarà presentata al Concedente per i provvedimenti del caso. Il fax simile di tali schede di rilevamento della *conformità e non* sarà concordato con il Concedente entro [360] giorni antecedenti la data d'inizio di erogazione del servizio in oggetto.

4. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato.
5. A titolo esemplificativo e non limitativo, si indicano i controlli che il Concedente effettuerà relativamente a:
 - a. conformità dei requisiti minimi richiesti per ogni capo fornito;
 - b. consegne giornaliere;
 - c. orari di servizio;
 - d. movimentazione;
 - e. stoccaggio capi sporchi;
 - f. scorte;
 - g. attrezzature;
 - h. interventi di manutenzione;
 - i. corretto uso degli impianti;
 - j. pulizia, impiego e modalità di gestione dei detergenti e disinfettanti e loro caratteristiche tecniche;
 - k. detersione e sanificazione – procedure di lavaggio;
 - l. stato igienico degli impianti e degli ambienti;
 - m. lavaggio e sanificazione dei carrelli, dei contenitori e degli automezzi;
 - n. stato dell'abbigliamento di servizio degli addetti e loro comportamento;
 - o. uso dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) previsti e rispetto normativa sicurezza;
 - p. organizzazione e direzione del personale;
 - q. organico.
6. Al riguardo il Concedente potrà fare analizzare, in ogni momento ed a campione (tramite la comparazione con la campionatura o attraverso prove effettuate da laboratori appositamente attrezzati), la biancheria, le divise e la materasseria consegnate e trattate, nonché gli altri materiali impiegati nell'erogazione del servizio, al fine di verificarne la conformità alle prestabilite specifiche. Sarà pertanto facoltà del Concedente prelevare, in qualsiasi momento, campioni dei prodotti/articoli per verificarne la qualità nonché accertare in ogni tempo l'applicazione delle norme antinfortunistiche, fermo restando la responsabilità del Concessionario per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.
7. Il Concedente ha, inoltre, facoltà di controllare che i capi siano immuni da difetti che possano compromettere l'uso e la funzionalità dei medesimi, nonché il decoro del personale, rifiutando di prendere in carico i capi che non corrispondano ai requisiti richiesti e/o alla campionatura depositata.
8. Il Concedente potrà anche inviare, senza alcun preavviso, i propri Referenti presso gli stabilimenti che il Concessionario utilizzerà per l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, per verificare le modalità di lavorazione ivi impiegate e la loro conformità alle specifiche previste dal presente Capitolato.

9. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale del Concedente incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso sia ai locali dati in uso al Concessionario che quelli di cui al comma precedente fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta.
10. Dei risultati del controllo, nelle schede di cui al precedente comma 3, sarà verbalizzata la conformità o non conformità con quanto stabilito nella documentazione contrattuale. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati dal Concedente evidenzino non conformità che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati a onere e cura del Concessionario.
11. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nell'articolo "Penali".

Art. 17 Sistemi di autocontrollo

1. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario, insieme al Piano di qualità di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE, dovrà presentare al Concedente per l'approvazione e la contestualizzazione, un proprio Sistema di autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure e dei risultati, da adottare durante l'esecuzione del servizio.
2. Il Sistema di autocontrollo dovrà riportare, fra l'altro:
 - a. la descrizione delle procedure di lavaggio, stiro e sanificazione della biancheria e materasseria;
 - b. i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
 - c. i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate in corso d'opera;
 - d. le azioni correttive adottate.
3. Le risultanze del Sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento, anche attraverso il software di gestione, dal personale del Concedente incaricato del controllo.
4. In particolare, il Piano deve prevedere che ogni consegna di biancheria/materasseria/divise/prodotti puliti debba essere accompagnata da attestazione del Concessionario di avvenuto lavaggio/ricondizionamento/disinfezione secondo procedura verificata dal Concedente.

SISTEMA INFORMATICO

Art. 18 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposito è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto del servizio in oggetto gestirà, tra l'altro, tutto il flusso operativo dell'intero processo. Il Sistema Informativo del Concessionario sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, inserendo in detto Sistema Informativo i dati che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:
 - a. i formati delle schede di fabbisogno e delle schede di carico;
 - b. i processi di lavaggio e asciugatura e del trattamento, in genere, della biancheria, materasseria, divise;
 - c. le schede tecnico-merceologiche dei saponi e dei detergenti impiegati;

- d. le tipologie di analisi chimiche e microbiologiche;
- e. le caratteristiche merceologiche della merce fornita;
- f. i sistemi di controllo e di autocontrollo ed i relativi risultati.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Art. 19 Norme di carattere generale

1. Sono a carico del Concessionario gli oneri per le manutenzioni ordinarie e programmate relative alle strutture, agli impianti, alle attrezzature ed agli arredi necessari per la gestione del servizio di cui in oggetto.
2. Le manutenzioni dovranno essere eseguite con le cadenze previste nel calendario delle manutenzioni, così come indicato nel Capitolato del servizio di manutenzione, con conseguente annotazione su apposito registro degli interventi eseguiti.
3. Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano stati riportati sul registro di manutenzione.

PAGAMENTI

Art. 20 Rendicontazione e Corrispettivo

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato verrà corrisposto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, stabilite dal Contratto e dal presente Capitolato.
2. Pertanto, avvalendosi del sistema informatico di cui al precedente Art. 18, il Concedente trasmetterà al Concessionario alla fine di ogni periodo contrattuale di pagamento, i dati relativi ai *drivers* per le rispettive rendicontazioni e pagamenti. I corrispettivi per il servizio erogato nel periodo di riferimento saranno calcolati sulla base dei prezzi unitari di cui all'Offerta del Concessionario, fatto salvo quanto indicato nel successivo comma 3 e l'applicazione di eventuali penali.
3. Nel caso in cui il Concessionario dovesse verificare il danneggiamento o la mancanza di articoli da lui forniti e tale mancanza risultasse, in contraddittorio con il Concedente, attribuibile al personale del Concedente, gli articoli mancanti saranno addebitati ad esso sommandoli al corrispettivo di cui al precedente comma, secondo la modalità di calcolo del risarcimento di cui al precedente Art. 3 comma 9.

PENALI

Art. 21 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità (valori espressi in €):

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 3	Caratteristiche del noleggio	Per ogni accertata violazione del comma 3	600,00	1.200,00



ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 5	Noleggio della biancheria piana	Per ogni mancata o scorretta applicazione del logo del Concedente (commi 3- 4)	150,00	300,00
		Per ogni violazione nella predisposizione e mantenimento delle scorte per il fabbisogno (comma 1)	600,00	1.000,00
		Per ogni violazione nella correttezza della predisposizione dei pacchi di biancheria (comma 6)	350,00	700,00
Art. 6	Noleggio divise e abiti da lavoro	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1>>11	350,00	700,00
Art. 7	Noleggio materassi guanciali e calzature	Per ogni difformità accertata da quanto stabilito nell'Allegato 7 e ogni violazioni accertata dei commi 1-26	350,00	700,00
Art. 8	Ricondizionamento, decontaminazione, lavaggio e disinfezione	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1-20	350,00	700,00
Art. 12	Consegne e ritiri	Per ogni mancata o ritardata consegna accertata ai reparti (commi 1 - 28)	300,00	600,00
Art. 12	Orari di espletamento del servizio	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi da 1 a 5	300,00	600,00

2. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai [10] giorni, ove non diversamente previsto:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 4	Campionatura	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione della campionatura (comma 1)	150,00	300,00
Art. 5	Noleggio della biancheria piana	Per ogni giorni di ritardo naturale e consecutivo nella presentazione delle certificazioni (comma 2)	150,00	300,00
Art. 8	Ricondizionamento, decontaminazione, lavaggio e disinfezione	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella consegna delle modalità di decontaminazione, lavaggio e disinfezione (comma 17)	150,00	300,00

3. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui ai commi precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
4. Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali di cui alle tabelle precedenti che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.
6. Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti e utenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.

Art. 22 Termine del periodo concessorio

1. Al termine del periodo concessorio, tutte le dotazioni di biancheria, di materasseria (materassi e guanciali), di divise ed abiti di lavoro che sono oggetto di fornitura a noleggio in base alle obbligazioni di cui al presente Capitolato dovranno essere ritirate a cura e spese del Concessionario, salvo accordi diversi con il Concedente.

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1 - Dotazione minima per posto letto per i reparti delle strutture della Città della Salute

ALLEGATO N° 2 - Tipologia della biancheria piana confezionata, coperte e accessori

ALLEGATO N° 3 - Elenco e nr del personale destinatario della divisa, dotazione minima, nr di lavaggi/settimana

ALLEGATO N° 4 - Tipologia dei tessuti delle divise

SERVIZIO DI RITIRO, TRASPORTO E SMALTIMENTO RIFIUTI E DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELL'ISOLA ECOLOGICA

SERVIZIO

Art. 1 Oggetto ed Obiettivi del Servizio

1. Il presente Capitolato ha per oggetto la **gestione di tutti i rifiuti prodotti** nella CdSR e, in particolare:
 - a. il servizio di raccolta, trasporto all'Isola Ecologica e conferimento agli impianti di smaltimento e/o recupero, secondo le disposizioni di cui al D.lgs. n. 152/2006 e s.m.i, **dei rifiuti sanitari** (pericolosi e non pericolosi), sia a rischio infettivo che chimico, **di rifiuti speciali pericolosi e non**, in forma solida e liquida, prodotti nella CdSR;
 - b. il servizio di raccolta, trasporto all'Isola Ecologica e conferimento agli impianti di smaltimento e/o recupero **dei rifiuti non sanitari e non oggetto di gestione** da parte delle ditte comunali, prodotti nella CdSR, secondo le disposizioni di cui al D.lgs. n. 152/2006 s.m.i.;
 - c. il servizio di **raccolta**, trasporto all'Isola Ecologica e **adeguato stoccaggio** per il ritiro da parte delle ditte comunali a ciò preposte dei **rifiuti urbani differenziati e non, assimilabili a RSU**;
 - d. la conduzione e manutenzione dell'Isola Ecologica ubicata all'interno del complesso della CdSR.
2. Il prelievo di tutte le tipologie di rifiuti dai locali di produzione sarà effettuato dal personale del Concessionario in forza al servizio di pulizia, il quale ritirerà tali rifiuti per convogliarli, mediante l'ausilio di adeguati carrelli forniti all'uopo dal Concessionario in forza del presente del Capitolato, ai locali di deposito temporaneo e/o al punto di raccolta per l'invio all'Isola Ecologica mediante il sistema del trasporto pesante.
3. Il servizio deve essere espletato in osservanza delle leggi vigenti in materia, come, tra le altre, il D.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e successive integrazioni e modificazioni, il DPR 15 luglio 2003 n. 254 e successive integrazioni e modificazioni, della normativa della Regione Lombardia, delle disposizioni provinciali, dei regolamenti e circolari degli organi territorialmente competenti, nel rispetto delle disposizioni di legge indicanti le misure di sicurezza per gli operatori addetti alla movimentazione dei rifiuti e, per quanto applicabili, dei D.M. del 28/1/1992, D.P.R. 547/55, D.lgs. 242/96, D.P.R. 303/56, D.P.R. 175/88, D.P.R. 203/88, e s.m.i. e rispettivi provvedimenti di attuazione.
4. Il servizio, da realizzarsi con strumenti e materiali forniti a onere e cura del Concessionario, come meglio specificato in seguito, comprende:
 - a. fornitura, gestione e consegna di tutti gli idonei contenitori presso i reparti, presso gli uffici e presso l'Isola Ecologica, e del relativo materiale di consumo giornaliero di tutte le tipologie di rifiuti, con esclusione dei sacchi per la raccolta dei rifiuti urbani, differenziati e non, che verranno forniti a cura del servizio di Pulizia e sanificazione, di cui allo specifico Capitolato del presente Disciplinare;
 - b. la ricezione all'Isola Ecologica dei carrelli contenenti i rifiuti, inviati mediante il sistema dei trasporti pesanti (robot + carrello);

- c. lo smaltimento all'esterno del complesso della CdSR delle tipologie di rifiuti sanitari pericolosi e non ma che richiedono comunque la tracciabilità in base alle norme in vigore in materia di rifiuti, nonché lo svolgimento di tutte le pratiche amministrative relative e/o connesse allo smaltimento di tali rifiuti;
- d. la predisposizione per il ritiro, a cura delle ditte incaricate dal Comune di Sesto San Giovanni, dei rifiuti urbani differenziati e non, assimilabili a RSU;
- e. la conduzione, pulizia e manutenzione dell'Isola Ecologica;
- f. il lavaggio e disinfezione dei carrelli adibiti al trasporto automatico dei rifiuti all'interno del manufatto della CdSR;
- g. l'invio dei carrelli puliti ai punti di raccolta dei rifiuti in modo da essere successivamente caricati dal personale addetto al Servizio di Pulizia;
- h. invio con i carrelli puliti dei contenitori per i rifiuti, contenitori che verranno distribuiti ai reparti dal personale addetto al Servizio di Pulizia.

5. **Gli obiettivi** del servizio sono:

- garantire, a ciascun centro di produzione della CdSR l'assoluto rispetto degli standard quantitativi di contenitori, concordemente stabiliti dalle parti e da eventuali successive integrazioni e/o modificazioni, necessari all'espletamento delle attività a cui i centri di produzione serviti sono preposti;
- l'idoneità del materiale fornito;
- la regolarità e sicurezza di tutte le operazioni, nelle fasi di consegna dei contenitori puliti, ritiro, caricamento, trasporto, smaltimento e/o recupero, secondo quanto previsto per le singole tipologie di rifiuto;
- l'ottimizzazione della gestione;
- la costanza e certezza dei flussi informativi generati;
- l'assoluto rispetto di quanto previsto da norme di legge (sovrnazionali, nazionali e regionali e provinciali e comunali) e regolamentari, interne ed esterne alla CdSR, durante tutte le fasi che caratterizzano il servizio.

6. Il Concessionario dovrà erogare il servizio di cui in oggetto tramite un **Operatore incaricato** che dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, i permessi e le concessioni occorrenti per l'esecuzione del servizio. Qualora durante il periodo concessorio si verificasse la scadenza di autorizzazioni, permessi e concessioni previste per la raccolta ed il trasporto dei rifiuti sanitari, l'**Operatore incaricato** dovrà provvedere al loro rinnovo in tempo utile e tempestivamente produrre copia autentica della nuova documentazione al Concedente. Nell'ambito del presente Capitolato, tutte le obbligazioni in capo al Concessionario si intendono assunte indistintamente anche dall'Operatore incaricato.

7. Oltre a quanto eventualmente già previsto ed indicato sia nella Documentazione progettuale di Gara che nelle PREMESSE, il Concessionario dovrà dotarsi - a suo onere e cura - delle attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie e congrue per erogare a perfetta regola d'arte il servizio in oggetto e per rispettare gli obblighi derivanti dal presente Capitolato.



Art. 2 Descrizione della tipologia dei rifiuti e stima delle relative quantità annue prodotte

1. Le quantità annue di rifiuti sanitari e speciali, pericolosi e non pericolosi, oggetto del presente Capitolato, prodotti nel 2011 nella CdSR sono riportati nella tabella che segue:

Codice CER	Descrizione	Quantità INT (kg anno)	Quantità Besta (Kg anno)	TOTALE
060313	Sali e loro soluzioni contenenti metalli pesanti		6	6
070510	Altri residui di filtrazione e assorbenti esauriti		59	59
080318	Toner per stampa esauriti, diversi da quelli di cui alla voce 08 03 17	1.310	282	1.592
090101	Soluzioni di sviluppo ed attivanti a base acquosa	1.810	350	2.160
090104	Soluzioni fissative	1.420		1.420
090105	Soluzioni di sbianca e soluzioni di sbianca - fissaggio		20	20
090107	Carta e pellicole per fotografia, contenenti argento o composti dell'argento	36.760	60	36.820
090108	Carta e pellicole per fotografia, non contenenti argento o composti dell'argento		30	30
120112	Cere e grassi esauriti	2.012		2.012
130105	Emulsioni non clorate		19	19
130205	Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	20		20
150110	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	3.100	7	3.107
160305	Rifiuti organici, contenenti sostanze pericolose	360		360
160506	Sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio	1.301	302	1.603
180103	Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	374.100	78.642	452.742
180106	Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose	67.170	14.891	82.061
180108	Medicinali citotossici e citostatici e materiali contaminati che si generano dalla manipolazione ed uso degli stessi	26.458	458	26.916
180109	Medicinali diversi da quelli di cui alla voce 180108	295	45	340
180202	Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni (tessuti, organi, e parti anatomiche)		237	237
TOTALE COMPLESSIVO ANNUO		516.116	95.408	611.524

2. Si conferma che, per quanto concerne le tipologie di rifiuti non incluse nella tabella di cui sopra, ma prodotte dall'attività istituzionale della CdSR e recuperabili/riciclabili - e di cui se ne dà una indicazione non esaustiva nella tabella seguente - il Concessionario dovrà comunque, a suo onere e cura, ritirare anche quelle tipologie di materiali dai luoghi di produzione e convogliarle all'Isola Ecologica, per essere destinate ai centri di recupero/riciclo. Inoltre, per quelle tipologie di rifiuti assimilabili a RSU e non riciclabili, il Concessionario dovrà sempre, a suo onere e cura, ritirarle dai luoghi di produzione e convogliarle all'Isola Ecologica perché possano essere ritirate dal Comune di Sesto San Giovanni, in forza del pagamento della TARES in carico al Concedente.

Codice CER	Descrizione
150101	Imballaggi in carta e cartone
150102	Imballaggi in plastica
150106	Imballaggi in materiali misti
150107	Imballaggi in vetro
160211	Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC
160213	Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi (2) diversi da quelli di cui alle voci 16 02 09 e 16 02 12
160214	Apparecchiature fuori uso diverse da quelle di cui alle voci da 160209 a 160213
160216	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 160215
160601	Batterie al piombo
160602	Batterie al nichel cadmio
160604	Batterie alcaline (tranne 160303 "contenenti mercurio")
160605	Altre batterie ed accumulatori esauriti
170405	Ferro e acciaio
200101	Carta e cartone
200121	Tubi fuorescenti e altri rifiuti contenenti mercurio
200133	Batterie e accumulatori di cui alle voci 160601, 160602, 160603 nonché batterie ed accumulatori non suddivisi contenenti altre batterie
200134	Batterie ed accumulatori diversi da quelli di cui alla voce 200133
200307	Rifiuti ingombranti

3. Le quantità di rifiuti, indicate nella tabella di cui al precedente comma 1, possono essere assunte come ragionevole previsione delle quantità di rifiuti sanitari e speciali pericolosi e non pericolosi, che potranno essere prodotte nella CdSR. Pertanto, le eventuali variazioni annue delle singole quantità non potranno costituire motivo di una mancata o carente erogazione del servizio. E' sulla base delle reali quantità di rifiuti annui gestiti dal Concessionario che verrà effettuata la contabilizzazione per il calcolo dei corrispettivi di cui al Contratto di concessione, ai sensi del successivo articolo relativo a "Rendicontazione e Corrispettivo".

Art. 3 Frequenza minima di smaltimento finale

1. I rifiuti di cui in oggetto verranno prelevati, raccolti e conferiti ai depositi temporanei/punti di raccolta previsti nei diversi edifici che costituiscono il complesso della CdSR dal personale addetto al Servizio di Pulizia e sanificazione di cui al relativo Capitolato del presente Disciplinare.
2. Sarà, per contro, onere e cura del Concessionario, in virtù delle obbligazioni emergenti dal presente Capitolato, provvedere a trasferire questi rifiuti dai depositi temporanei/punti di raccolta all'Isola Ecologica con una frequenza giornaliera compatibile tanto con la natura del rifiuto quanto con le capacità di stoccaggio degli stessi depositi temporanei, ove esistenti.
3. Il Concessionario, in virtù di quanto precedentemente esposto, dovrà provvedere al conferimento dall'Isola Ecologica agli impianti di smaltimento e/o recupero dei rifiuti, secondo la frequenza minima di seguito indicata:



INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Smaltimento rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo (CER 180103)	3 volte alla settimana con eventuale recupero di festività
Smaltimento rifiuti citotossici e citostatici (CER 180108)	3 volte alla settimana con eventuale recupero di festività
Smaltimento rifiuti sanitari pericolosi a rischio chimico (reflui liquidi da laboratori) (CER 180106):	entro 48 h dalla chiamata
Smaltimento farmaci di scarto (CER 180109)	1 volta al mese
Smaltimento farmaci scaduti (CER 180108 e 108109)	1 volta al mese
Smaltimento o rifiuti sanitari pericolosi e non (CER vari)	In base alle esigenze e al raggiungimento dei limiti di legge (tempi e quantità)
Smaltimento rifiuti pericolosi e non (CER vari)	In base alle esigenze e al raggiungimento dei limiti di legge (tempi e quantità)

4. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio del servizio in oggetto, il Concessionario presenterà, per approvazione da parte del Concedente, un piano dei ritiri e dell'allontanamento dei rifiuti dall'Isola Ecologica da adottare per l'anno in vigore. All'inizio di ogni anno, le Parti potranno concordare un nuovo piano di ritiro dal punto di raccolta e la sua validità.
5. Ogni tipologia di rifiuto per la quale non sia prevista una più ravvicinata periodicità di allontanamento dovrà essere ritirata dal Concessionario dal punto di raccolta, per il recupero/smaltimento, con una frequenza almeno mensile.
6. Qualora il Concedente, per proprie esigenze dettate da particolari situazioni, dovesse richiedere il ritiro dei rifiuti fuori dalla periodicità concordata, il Concessionario si attiverà in questo senso, senza ulteriori oneri a carico delle prime.
7. In caso di festività consecutive le frequenze dei ritiri dovranno essere valutate e concordate anticipatamente con il Concedente.
8. Il personale del Concedente, ove previsto, provvederà a collocare, nei luoghi di produzione, i rifiuti negli specifici contenitori forniti allo scopo dal Concessionario, seguendo quanto disposto dall'art. 8 del D.P.R. n. 254 del 15 luglio 2003 e s.m.i.
9. Qualora durante le operazioni di trasporto e movimentazione dei rifiuti intervenissero eventi comportanti il deterioramento o la rottura dei contenitori/imballaggi, il loro riconfezionamento avverrà ad onere e cura del Concessionario, così come sarà onere e cura del Concessionario provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali/superfici sporcate dalla rottura dei contenitori stessi.

Art. 4 Modalità di esecuzione del Servizio - Orari

1. Il Concessionario dovrà provvedere a suo onere e cura:
 - a. alla ricezione dei carrelli contenenti i rifiuti inviati all'Isola Ecologica mediante il sistema dei trasporti pesanti (robot + carrello);
 - b. al trasporto e smaltimento presso impianti autorizzati di tutte le tipologie di rifiuti (non rientranti in tariffa TARSU o gestiti dalle ditte comunali) in conformità alla vigente normativa in materia; il trasporto deve avvenire, ove necessario, tramite automezzi a norma ADR (Accord Dangereuses Route);

- c. alla fornitura e consegna, secondo il fabbisogno, dei contenitori per il confezionamento di tutti i rifiuti contemplati dal presente Capitolato, nella quantità necessaria al regolare svolgimento del servizio e con le frequenze/quantità che verranno concordate – reparto/servizio per reparto/servizio - con il Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio del servizio in oggetto, ad eccezione dei sacchi per i rifiuti urbani differenziati e non, forniti dal Servizio di Pulizia di cui al relativo Capitolato del presente Disciplinare;
 - d. al ritiro e smaltimento dei reflui liquidi di laboratorio contenuti nelle cisterne a raccolta centralizzata;
 - e. alla messa a disposizione di sistemi carrellati per la raccolta dei rifiuti liquidi di laboratorio, ove non fosse possibile la raccolta centralizzata degli stessi, e al loro successivo ritiro, senza ulteriori travasi per lo smaltimento, mediante attacco rapido sia sul carrellato che sui bidoni sottocappa;
 - f. alla messa a disposizione di cassoni scarrabili coperti e chiusi, a norma ADR, con sollevamento idoneo per evitare cadute del carico durante le fasi di carramento; detti cassoni dovranno essere lavabili e disinfettabili, con chiusura ermetica dei portelloni e a completa tenuta; la loro pulizia e disinfezione sono a carico del Concessionario;
 - g. alla fornitura, gestione e manutenzione di tutti i beni necessari alla corretta e puntuale esecuzione del servizio, nessuno escluso.
2. Gli orari ed i giorni di svolgimento del servizio in oggetto dovranno essere regolati e corrispondenti con quello del Servizio di Pulizia, in modo che la ricezione dei carrelli con i rifiuti all'Isola Ecologica e l'invio degli stessi vuoti ai vari reparti, avvenga in presenza di personale addetto al Servizio di Pulizia.

Art. 5 Controllo di radioattività

- 1. In relazione alle varie tipologie di rifiuti speciali, il Concessionario – con l'impiego di proprie attrezzature idonee - dovrà provvedere, prima dello smaltimento finale, a propria cura, onere e responsabilità, al controllo radiometrico dei contenitori, registrandone i dati nel software informatico, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.
- 2. Tale attrezzatura di rilevamento della radioattività – preferibilmente allo ioduro di sodio - dovrà prevedere:
 - a. un portale per il controllo della radiocontaminazione dei singoli contenitori, dotato di un sistema di registrazione delle contaminazioni rilevate e di un sistema per il conteggio automatico del numero di contenitori misurati (e registrazione datata automatica);
 - b. un rilevatore portatile per il controllo della radiocontaminazione.
- 3. Il portale di controllo della radioattività dovrà essere collocato in un punto strategico, prossimo all'Isola Ecologica, e tale da intercettare il flusso dei vari contenitori provenienti da molteplici reparti della CdSR prima che i contenitori entrino nel complesso dell'Isola Ecologica.
- 4. Tutti i contenitori dovranno essere giornalmente controllati con portale, la loro emissione dovrà essere registrata insieme ad altri dati identificativi del contenitore (sia su un registro che sul contenitore con modalità che verranno indicate dal Concedente). Questi controlli sui singoli contenitori così isolati (tenuti in apposito locale situato nell'Isola Ecologica), andranno ripetuti giornalmente fino alla riduzione della esposizione misurata sotto una soglia che verrà indicata dalla competente Unità Strutturale del Concedente.

5. Qualora presso l'impianto di smaltimento dovesse essere riscontrata la presenza di difformità radioattiva sul rifiuto prelevato tutti gli oneri di gestione del rifiuto rimarranno a carico del Concessionario, sul quale grava la responsabilità del controllo in partenza.

Art. 6 Responsabilità ed ulteriori obblighi del Concessionario

1. Il Concessionario, con i propri mezzi, attrezzature, personale e tecnologie, dovrà assicurare che siano correttamente eseguite tutte le operazioni inerenti alla "gestione dei rifiuti" oggetto del presente Capitolato, dalla fornitura dei contenitori al trasporto e smaltimento finale.
2. Il servizio dovrà essere eseguito con regolarità e con la periodicità necessaria onde evitare inaccettabili stazionamenti dei rifiuti. L'allontanamento dei rifiuti dal complesso della CdSR dovrà avvenire secondo le frequenze indicate negli articoli precedenti e, comunque, entro i termini stabiliti dalla legislazione vigente, indipendentemente dai tempi di saturazione degli spazi messi a disposizioni per lo stoccaggio temporaneo.
3. Il Concessionario, a suo onere e cura, sarà responsabile:
 - a. della messa a disposizione di idoneo personale, di appropriate attrezzature e di ogni altro materiale che si rendesse necessario per ottemperare agli obblighi di cui al presente Capitolato;
 - b. del ritiro e conferimento dei rifiuti presso gli impianti autorizzati allo smaltimento, come da DPR n. 254/2003 e s.m.i., con i quali il Concessionario dovrà dimostrare di essere convenzionato, presentando al Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio adeguata documentazione;
 - c. della continuità e puntualità dei servizi di raccolta, trasporto e smaltimento anche in caso di chiusura e/o fermata temporanea dell'impianto di smaltimento provvedendo a propria totale cura e spese al sistema di smaltimento alternativo attraverso trasferimento ad altro impianto autorizzato.
 - d. della indicazione degli impianti utilizzati durante il normale svolgimento del servizio e di quelli utilizzati in caso di loro momentanea indisponibilità. Per tutti gli impianti il Concessionario dovrà fornire copia autentica delle autorizzazioni, di cui al D.L.vo 152/2006, rilasciate dalla Regione/Provincia competente per territorio, all'esercizio di impianti che effettuano operazioni di smaltimento e/o recupero di rifiuti, nonché copia autentica dell'atto rilasciato dall'Albo nazionale gestori ambientali (sezione regionale/provinciale) attestante l'iscrizione che abilita alla gestione degli impianti e riportante le Categorie, le Classi e i codici CER per i quali l'impianto è abilitato.
 - e. della comunicazione al Concedente - via software di gestione e via fax – del numero di contenitori conferiti giornalmente nei depositi temporanei/punti di raccolta, con l'indicazione della tipologia del rifiuto e del luogo di produzione dello stesso. Eventuali altre informazioni da reperire nel software di gestione saranno concordate con il Concedente in occasione della elaborazione del software di cui all'Art. 22 delle NORME DI CARATTERE GENERALE.
 - f. della predisposizione e gestione dei formulari di identificazione dei rifiuti (FIR) attestanti l'avvenuto ritiro, trasporto e smaltimento; in particolare:
 - del rilascio, alla fine del carico, del FIR; per quanto riguarda il rifiuto CER 180803, prima del trasporto, devono essere riportate le seguenti informazioni:

- i. numero e tipologia dei contenitori;
 - ii. il peso dei contenitori pieni;
 - iii. il peso del solo rifiuto;
- g. della gestione completa del FIR, in quanto:
- a. la prima copia debitamente compilata e con la firma del responsabile incaricato del trasporto dei rifiuti e indicazione del peso rilevato nell'apposita pesa collocata nell'Isola Ecologica, dovrà essere consegnata, all'atto del ritiro, all'ufficio del Concedente a ciò preposto;
 - b. allo stesso ufficio dovrà essere recapitata, secondo le prescrizioni vigenti in materia di tracciabilità dei rifiuti, la quarta copia del formulario di identificazione del rifiuto in originale, completa della firma e timbro del responsabile dell'impianto, attestante lo stoccaggio e/o l'avvenuto smaltimento finale dei rifiuti, corredata del relativo tagliando delle pesate;
 - c. il mancato ritorno del FIR entro i termini previsti dalla normativa in vigore comporterà responsabilità del Concessionario e contestuale informazione alla Provincia territorialmente competente per i provvedimenti del caso.
- h. della compilazione della denuncia periodica (MUD) alle autorità competenti in materia di tutti i rifiuti prodotti nei tempi richiesti in collaborazione con il Concedente.
4. Nel caso in cui, durante il periodo concessorio scadesse le autorizzazioni regionali e/o provinciali, e altre eventualmente richieste dalla legge in vigore in materia di smaltimento rifiuti sanitari, è fatto obbligo al Concessionario, pena la risoluzione del contratto, di far pervenire, entro quindici (15) giorni dalla data di scadenza, tutti i documenti comprovanti il rinnovo di tali autorizzazioni, al fine di sollevare il Concedente da ogni responsabilità. Si ribadisce, per assoluta chiarezza, che non dovranno esservi giorni non coperti da autorizzazione provinciale (o regionale) per tutta la durata del contratto.
5. Il Concessionario è tenuto, inoltre, a comunicare al Concedente ogni variazione che dovesse sopravvenire anche nei propri rapporti con i centri di smaltimento convenzionati. La responsabilità di avvalersi per lo smaltimento di centri debitamente autorizzati è esclusivamente a carico del Concessionario.
6. Specificatamente, il Concessionario dovrà provvedere a:
- a. Garantire il servizio di assistenza tecnica e di manutenzione per le apparecchiature, attrezzature e/o impianti da lui forniti;
 - b. consentire al Concedente l'accesso a tutta la documentazione per la verifica dei documenti attestanti l'avvenuta corretta esecuzione di tutte le operazioni relative al servizio di tracciabilità dei rifiuti, nel rispetto della normativa in vigore;
 - c. adeguare le modalità di esecuzione del servizio alle nuove norme in materia che dovessero entrare in vigore durante il periodo di erogazione del servizio e/o alle effettive necessità di miglioramento del servizio reso alla Concedente.
7. Il Concessionario, a suo onere e cura e con periodicità prevista dalle norme vigenti, dovrà far effettuare ad Istituti specializzati, ove necessario ai fini della classificazione dei rifiuti prodotti, le analisi chimico-fisiche su campioni dei rifiuti stessi, in accordo e/o su richiesta del Concedente.

8. Qualora se ne verifichi la necessità, il Concessionario dovrà rendersi disponibile a svolgere il servizio di trasporto/conferimento/smaltimento anche per tipologie (CER) di “rifiuti sanitari pericolosi e non” non contemplate nella tabella di cui agli articoli precedenti, Per tale attività le condizioni economiche verranno concordate tra le Parti, previa richiesta da parte del Concedente.
9. Il Concessionario dovrà collaborare con il Concedente per assicurare un'adeguata assistenza legislativa, sia nei rapporti con gli organismi esterni competenti secondo la vigente normativa, sia nell'ambito dell'organizzazione interna al Concedente, per avviare un servizio funzionale e rispondente, in tutti i suoi aspetti, alle norme in vigore. In particolare il Concessionario dovrà, a suo onere e cura, e di concerto con il Concedente:
 - a. avviare, all'inizio di gestione del servizio, una capillare campagna di informazione per sensibilizzare tutto il personale presente nella CdSR (sia di INT, sia di BESTA, sia del Concessionario) circa la natura dei rifiuti, la loro movimentazione e differenziazione, organizzando, se del caso, specifici corsi formativi - almeno annuali - per mantenere alta su questo tema l'attenzione di tutto il personale.
 - b. predisporre in ogni punto di raccolta dei rifiuti adeguata segnaletica, pannelli, icone, etc. atte a facilitare la differenziazione del rifiuto.
 - c. distribuire specifiche pubblicazioni multicolore che riassumano le diverse tipologie ed usi dei sacchi/contenitori ed il loro colore con la tipologia del rifiuto che vi può essere incluso.
10. La compilazione della documentazione di controllo della gestione dei rifiuti (FIR e MUD)- di cui ai comma precedenti - dovrà essere predisposta distinguendo i rifiuti prodotti dall'INT da quelli prodotti dal BESTA.

SISTRI

11. Al momento dell'entrata in vigore delle nuove disposizioni in materia di tracciabilità dei rifiuti, il Concessionario dovrà adeguare – a proprio onere e cura e senza oneri aggiuntivi per il Concedente – il processo gestionale dei rifiuti, adottando le misure previste dalla nuova disciplina. I formulari di identificazione dei rifiuti attestanti l'avvenuto ritiro, trasporto e smaltimento dovranno corrispondere alle regole del “*sistema SISTRI*” (*Sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti*).
12. Nell'applicazione del sistema di tracciabilità dei rifiuti, **INT e Besta** sono qualificati “produttori” secondo la definizione che ne danno il D.Lgs. 152/2006 ed i provvedimenti istitutivi del SISTRI, e provvederanno, in tale veste, ad iscriversi opportunamente nel portale dedicato del SISTRI. Ad iscrizione avvenuta e ricevuti dalle Autorità competenti in materia tanto i sistemi software che gli hardware relativi e necessari all'operatività del sistema SISTRI (password, chiavetta USB, ecc), **INT e Besta** trasferiranno la gestione del portale al Concessionario che opererà in nome e per conto di **INT e Besta**, nella funzione di “delegato” secondo la definizione che ne dà l'art. 2 del D.M. 52/2011.
13. A **INT e Besta** resteranno in capo le responsabilità legate alla funzione di “produttore di rifiuti”, mentre quelle del Concessionario saranno limitate all'osservanza delle disposizioni di cui al presente Capitolato e al Contratto di Concessione.
14. Il Concessionario dovrà consentire a INT e Besta - ogniqualevolta lo richiedano - l'accesso al SISTRI per la verifica dei documenti attestanti l'avvenuta corretta esecuzione di tutte le operazioni relative al servizio di tracciabilità dei rifiuti, nel rispetto della normativa in vigore.

EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 7 Continuità del servizio

1. Fatto salvo quanto in materia è indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE in tema di Garanzie sull'erogazione dei Servizi, il Concessionario dovrà Garantire, nelle circostanze ivi previste, delle prestazioni minime, essendo il presente servizio considerato servizio pubblico essenziale.
2. Tali prestazioni minime del servizio dovranno ad ogni modo assicurare il prelievo e lo smaltimento dei rifiuti.

VEICOLI ED ATTREZZATURE

Art. 8 Obbligazioni

1. Il Concessionario metterà a disposizione, a proprio onere e cura, tutti i mezzi e le attrezzature occorrenti all'esecuzione del servizio, sopportandone i costi di gestione comprensivi della manutenzione ordinaria e straordinaria.
2. I carrelli/cassonetti per il trasporto di tutti i rifiuti dai depositi temporanei/punti di raccolta all'Isola Ecologica dovranno essere dotati di coperchi di chiusura per ovvie ragioni di igiene.
3. La veicolazione dei rifiuti di cui al presente Capitolato dovrà avvenire mediante appositi carrelli/cassonetti di cui al comma precedente movimentati da robot, in numero e dimensioni adeguati allo scopo. Il Concessionario, pertanto, programmerà la raccolta e il successivo trasporto dei rifiuti all'Isola Ecologica, in modo tale che la sosta dei rifiuti negli appositi locali sia temporalmente ridotta al minimo compatibile con le esigenze istituzionali del Concedente. I carrelli/cassonetti dovranno essere adeguatamente lavati e disinfettati prima di ciascun ciclo di impiego.
4. Il trasporto dei rifiuti dovrà essere effettuato con automezzi e personale autorizzati ai sensi delle specifiche normative (iscrizione all'Albo nazionale gestori ambientali e iscrizione al SISTRI, ai sensi del D.L.vo 152/2006, e conformità alle prescrizioni dell'Accordo A.D.R.). In caso di guasto degli automezzi o delle attrezzature utilizzate per il trasporto, il Concessionario/Operatore incaricato dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione con altri mezzi aventi le stesse caratteristiche di quelli normalmente utilizzati.
5. Il trasporto dei rifiuti pericolosi dovrà essere effettuato con veicoli tecnicamente idonei, dotati del prescritto equipaggiamento e nel rispetto delle condizioni eventualmente previste per specifiche sostanze. Se necessario (p.es. cisterne), il riconoscimento di idoneità dovrà essere annotato, tramite apposita dicitura indicante le classi delle materie trasportabili, sulla carta di circolazione dell'unità di trasporto.
6. Oltre alle caratteristiche tecniche previste dal Codice della strada e ai documenti prescritti dalle normative vigenti in materia, ogni unità di trasporto dovrà essere dotata di:
 - a. equipaggiamento per trasporto in A.D.R., ove necessario;
 - b. certificato di approvazione del veicolo ai sensi dell'A.D.R., ove necessario;
 - c. iscrizione all'Albo degli Autotrasportatori di cose per conto terzi.

7. I mezzi utilizzati per il ritiro e il trasporto dei rifiuti sanitari pericolosi, dovranno essere idonei al quantitativo trasportato. Dovranno, inoltre, essere sanificati a cura del Concessionario/Operatore incaricato, in modo che siano sempre in perfetto stato di pulizia.
8. Prima dell'avvio del servizio, l'Operatore incaricato dovrà consegnare al Concessionario, che a sua volta trasmetterà ai competenti uffici del Concedente:
 - a. copia autentica dell'atto attestante l'iscrizione all'Albo nazionale gestori ambientali (sezione regionale), le Categorie, le Classi e i codici CER per i quali l'Operatore è titolare dell'autorizzazione all'esercizio delle attività di raccolta, di trasporto e altre eventuali attività di gestione dei rifiuti (intermediazione);
 - b. per ogni unità di trasporto e per ogni container, le relative autorizzazioni e/o omologazioni per trasporto in A.D.R.;
 - c. autorizzazione al trasporto conto terzi, rilasciata dal Ministero dei Trasporti;
 - d. elenco dei nominativi del personale dipendente adibito al servizio di trasporto e copia del rispettivo certificato di formazione professionale (CFP) per il trasporto in A.D.R.
9. Qualora il parco automezzi e l'organico del personale dipendente adibiti al servizio di trasporto subissero delle variazioni, l'Operatore incaricato provvederà all'immediata comunicazione dell'aggiornamento dei suddetti elenchi. In ogni caso, la comunicazione di tali elenchi dovrà essere effettuata con cadenza semestrale.
10. I rifiuti dovranno essere trasportati direttamente presso l'impianto/i di smaltimento/recupero e/o impianto altro impianto di stoccaggio autorizzato gestiti dall'Operatore incaricato o gestiti da altra/e impresa/e con esso convenzionata/e.
11. Gli automezzi devono seguire, nell'area del complesso della CdSR i percorsi interni indicati dal Concedente adottando una velocità massima di 10 km orari. I carichi devono essere assicurati ai mezzi onde evitare sbilanciamenti. Si intendono estese all'area interna del complesso della CdSR le norme vigenti del Codice della strada.

CONTENITORI

Art. 9 Norme Generali

1. Nell'ambito del presente Capitolato, il Concessionario dovrà fornire, a proprio onere e cura e nelle quantità necessarie richieste dal Concedente, i **contenitori** per tutti i rifiuti trattati (pericolosi e non pericolosi, urbani differenziati e non), con esclusione dei sacchi per la raccolta dei rifiuti urbani, forniti a cura del Servizio di Pulizia. **Per i rifiuti speciali a rischio biologico (CER 180103), i contenitori potranno essere del tipo monouso o riutilizzabile.** In ogni caso dovrà essere verificata la compatibilità degli spazi di stoccaggio necessari per ciascuna tipologia di contenitori.
2. Nel caso che il Concessionario, d'accordo con il Concedente, impieghi, per determinate categorie di rifiuti, dei contenitori riciclabili, questi dovranno consentire la tracciabilità del ciclo di ricondizionamento/disinfezione.
3. Tutti i contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di smaltimento, nonché alle norme di igiene, di sicurezza e di antinfortunistica; inoltre, dovranno essere tali da Garantire:
 - a. l'ermeticità;

- b. la possibilità di esposizione ad agenti atmosferici avversi;
 - c. la resistenza allo sfondamento per carico nelle fasi di movimentazione dai luoghi di raccolta allo stoccaggio provvisorio e fino a quello definitivo.
4. I contenitori dovranno riportare le prescrizioni secondo quanto previsto dalla specifica normativa vigente.
5. Sarà onere e cura del Concessionario consegnare periodicamente – tramite invio con i carrelli vuoti o con altro sistema approvato dal Concedente - al personale addetto al Servizio di Pulizia i contenitori in quantità adeguata e sufficiente alle reali necessità che si presenteranno durante l'esecuzione del servizio. Il Servizio di Pulizia si farà carico della distribuzione dei contenitori presso gli spazi comuni, agli uffici e alle Unità Operative di produzione dei rifiuti presenti nella CdSR, come disciplinato nel Capitolato relativo al Servizio di Pulizia.

Art. 10 Tipologie e caratteristiche dei contenitori per i rifiuti sanitari e pericolosi

1. I contenitori per i rifiuti sanitari e pericolosi dovranno essere dotati di un sistema di tracciatura a codice a barre o a TAG/RFID, in modo da poter associare la tipologia del rifiuto all'Unità Produttrice del rifiuto stesso. Un lettore adeguato consentirà di verificare che l'identificazione del rifiuto riportata sull'etichetta sia effettivamente quella registrata nel codice a barre o TAG/RFID. I dati rilevati dovranno essere riversati nel software di gestione.
2. Gli imballaggi esterni, con i quali saranno confezionate tutte le tipologie di rifiuto pericoloso, dovranno essere idonei per il trasporto su strada di merci pericolose; per questo dovranno essere omologati ai sensi della normativa A.D.R. vigente.
3. Negli articoli seguenti si elencano - a tipo esemplificativo e non esaustivo - alcune tipologie di contenitori previsti utilizzare e relativi allo smaltimento dei rifiuti sanitari e speciali, pericolosi e non pericolosi. In particolare, il Concedente potrà richiedere al Concessionario la fornitura – a suo onere e cura - di ogni altra tipologia di contenitori adatta per soddisfare le proprie necessità operative.
4. Le caratteristiche tecnico-qualitative dei contenitori indicati sono da considerarsi quali requisiti minimi obbligatori, restando libero il Concessionario di proporre per l'approvazione, senza oneri aggiuntivi per il Concedente, contenitori aventi caratteristiche qualitative superiori a quelle di seguito indicate.
5. Per contro, se durante il periodo concessorio di erogazione del servizio si rendesse necessario od opportuno per ragioni tecniche (nuovi prodotti sul mercato, mutate esigenze degli impianti di smaltimento, o altre motivazioni) variare le caratteristiche dei contenitori, il Concessionario dovrà, a proprio onere e cura, adeguarsi prontamente alle nuove esigenze, fornendo preventivamente al Concedente una esauriente relazione tecnica.
6. Sarà onere cura del Concessionario fornire anche i contenitori adeguati per l'eventuale smaltimento dei rifiuti in TNT.
7. Il Concedente si riserva in ogni caso di richiedere ulteriori tipologie di contenitori e/o ulteriori caratteristiche di capacità degli stessi rispetto a quelle di seguito indicate, senza oneri aggiuntivi per lo stesso, in relazione a nuove esigenze che dovessero sorgere durante il periodo di concessione.

Art. 11 Tipologie di contenitori

A. Caratteristiche dei Contenitori per i rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo (CER 180103)

1. I contenitori dovranno essere conformi alle prescrizioni del D.P.R. n. 254 del 15 luglio 2003 e s.m.i..
2. Le etichette di seguito indicate verranno comunque definite nei dettagli dal Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.
3. Nel modello specifico, il contenitore esterno, se del tipo riutilizzabile, deve avere caratteristiche adeguate per resistere agli urti ed alle sollecitazioni derivanti dalla movimentazione e dal trasporto, nonché permettere lo stoccaggio temporaneo.
4. Il contenitore **esterno** a tenuta stagna deve essere:
 - a. composto da materiale rigido e resisterne esente da cloro;
 - b. **se del tipo riutilizzabile** previo procedimento di lavaggio e disinfezione interna ed esterna in appositi impianti idonei a tale trattamento, di cui il Concessionario comunicherà al Concedente il nominativo per eventuale visita di ispezione; e deve essere dichiarato il numero massimo di cicli d'uso ed evidenziato il sistema di verifica del numero di cicli d'uso;
 - c. approvato/omologato a norma ADR;
 - d. dotato di maniglie laterali che ne consentano una facile ed agevole movimentazione;
 - e. impilabile da vuoto e sovrapponibile da pieno;
 - f. provvisto - in serigrafia o su etichette inamovibili - delle diciture e dei pittogrammi previsti dalla normativa vigente in materia, ivi compresi i pittogrammi previsti dalla norma ADR;
 - g. collocata sul coperchio – in forma xerigrafata o comunque in modo non amovibile – un'etichetta riportante con apposito pennarello le indicazioni seguenti:

CER	180103	Rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO _____		
DATA DI CHIUSURA _____		

- h. facilmente distinguibile dai contenitori normalmente usati per altri tipi di rifiuti;
- i. dotato di chiusura definitiva tale da impedire la fuoriuscita dei rifiuti contenuti in caso di caduta accidentale;
- j. strutturalmente progettato per Garantirne l'integrità durante tutto il periodo di stoccaggio temporaneo.
5. **L'imballaggio interno (sacco)** - monouso - del contenitore di cui al comma precedente deve essere:
 - a. In polietilene a bassa densità molecolare, non rigenerato, oppure in polietilene ad alta densità molecolare, non rigenerato, oppure in polipropilene non rigenerato;
 - b. termosaldato sul fondo e adatto alla volumetria del contenitore esterno; una volta posizionato nel contenitore esterno, deve sporgere per una lunghezza adeguata per rendere agevole l'operazione di chiusura;
 - c. di un unico colore a scelta (giallo/rosso/verde);
 - d. inodore;

- e. impermeabile;
 - f. dotato di un sistema di chiusura irreversibile, facilmente reperibile su ogni singolo contenitore, per evitare la fuoriuscita accidentale del materiale contenuto.
 - g. privo di sostanze clorate;
 - h. di spessore minimo 70 micron;
 - i. dotato delle diciture previste dalla normativa vigente, oltre al rischio infettivo;
 - j. se richiesti, i sacchi dovranno essere forniti in numero superiore (circa 10%) a quello dei contenitori.
6. Il Concessionario ogni qual volta ritirerà dal luogo di produzione un contenitore pieno, dovrà, nel contempo, consegnarne uno vuoto, comprensivo di sacco interno e coperchio.
7. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, di 40 – 60 - 80 litri con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.
8. E' esclusa la fornitura di contenitori in cartone, cartone plastificato o polipropilene o polietilene corrugato o alveolare.
9. Nei reparti gruppo operatorio, rianimazione, servizio trasfusionale e laboratorio di microbiologia i contenitori dovranno essere forniti sempre **nuovi, ovvero, se del tipo riutilizzabile, al primo ciclo di utilizzo.**

B. Caratteristiche dei Contenitori a perdere per la raccolta dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo costituiti da materiale tagliente e acuminato (CER 180103)

1. I contenitori, in polietilene distinguibile per colore (giallo, rosso o verde), dovranno avere le seguenti caratteristiche:
- a. essere di materiale plastico rigido e resistente di composizione esente da cloro e idoneo per la raccolta materiale tagliente ed acuminato;
 - b. di altezza minima utile di cm. 60 per agobiopsia;
 - c. di forma parallelepipedo;
 - d. essere resistenti alla perforazione su tutta la loro superficie;
 - e. essere impermeabili;
 - f. essere di forma stabile;
 - g. essere maneggevoli;
 - h. essere provvisti di chiusura provvisoria anti fuoriuscita del contenuto in caso di rovesciamento;
 - i. essere provvisti di chiusura definitiva, ermetica ed irreversibile;
 - j. riportare sull'esterno le indicazioni delle varie fasi di chiusura, in forma xerigrafata o comunque in modo non amovibile;
 - k. essere dotati di sportello di accesso superiore, tale da permettere l'eliminazione diretta di taglienti e di aghi;
 - l. essere dotati di manico o maniglie per agevolare la movimentazione e la presa sicura da parte degli operatori;
 - m. riportare sul coperchio – in forma xerigrafata o comunque in modo non amovibile – un'etichetta riportante con apposito pennarello le indicazioni seguenti:

CER	180103	Rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO _____		
DATA DI CHIUSURA _____		
TAGLIENTI E PUNGENTI		

- n. permettere l'inserimento di aghi con siringa senza deconnessione;
 - o. permettere l'inserimento di presidi utilizzando una mano sola, senza contaminare l'esterno del contenitore;
 - p. deve impedire la rimozione del materiale una volta immesso nel contenitore;
 - q. essere presente un dispositivo per l'eventuale disconnessione passiva degli aghi
 - r. essere provvisto di un dispositivo/ancoraggio che consenta il suo attacco al carrello
2. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, di 1,5 - 2,5 - 3,5 - 5- 7 - 7,5 - 25 - 35 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

C. Caratteristiche dei Contenitori a perdere per i rifiuti di medicinali citotossici e citostatici e materiali contaminati che si generano dalla manipolazione ed uso degli stessi (CER 180108)

- 1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze delle Unità Strutturali produttrici.
- 2. In particolare dovranno :
 - a. Essere di materiale rigido e resistente di composizione esente da cloro;
 - b. Essere dotati di coperchi a chiusura ermetica a tenuta liquidi;
 - c. Avere una forma parallelepipedo o cilindrica;
 - d. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
- 3. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	180108	Rifiuti di medicinali citotossici e citostatici e materiali contaminati dagli stessi
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO _____		
DATA DI CHIUSURA _____		

4. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 40 - 60 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

D. Caratteristiche dei Contenitori a perdere per i rifiuti di medicinali (CER 180109 per i farmaci scaduti e CER 180108 per i farmaci scaduti - medicinali citotossici e citostatici)

1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze delle Unità Strutturali produttrici.
2. In particolare dovranno:
 - a. Essere di materiale resistente e impermeabile, completi di sacco e legaccio;
 - b. Avere una forma parallelepipedo;
 - c. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
3. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	180109	Rifiuti di medicinali non citotossici o citostatici
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO _____		
DATA DI CHIUSURA _____		

4. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 20 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

E. Caratteristiche dei Contenitore a perdere per i rifiuti di toner per stampa esauriti (CER 080318)

1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze delle Unità Strutturali produttrici.
2. In particolare dovranno:
 - a. Essere di materiale resistente ed impermeabile
 - b. Avere una forma parallelepipedo;
 - c. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
3. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	080318	Toner per stampa esauriti
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO _____		
DATA DI CHIUSURA _____		

4. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 20/40 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concessionario.

F. Caratteristiche dei Contenitore a perdere per i rifiuti liquidi (Soluzioni sviluppo ed attivanti a base acquosa - CER 090101)

1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze delle Unità Strutturali produttrici.



2. In particolare dovranno :

- a. Essere di materiale plastico e resistente, di composizione esente da cloro, idoneo al contenimento dei rifiuti liquidi;
- b. Avere una forma cilindrica o parallelepipedo;
- c. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
- d. Corredato di idonea chiusura di sicurezza per evitare fuoriuscite e spandimenti del contenuto;
- e. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:
- f. Ed inoltre:
 - Una etichetta inamovibile o un marchio a fondo giallo recante la lettera R di colore nero. Le dimensioni delle etichette e dei caratteri devono essere conformi alla normativa di settore.
 - Il colore delle etichette o del marchio deve essere indelebile e rispondente alle caratteristiche cromatiche stabilite dalla norme UNI vigenti;

3. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 10/20 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

G. Caratteristiche dei Contenitori a perdere per i rifiuti liquidi [Soluzioni fissativa] (CER 090104)

1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze delle Unità Strutturali produttrici.

2. In particolare dovranno:

- a. Essere di materiale plastico rigido e resistente, di composizione esente da cloro, idoneo al contenimento dei rifiuti liquidi;
- b. Avere una forma cilindrica o parallelepipedo;
- c. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
- d. Corredato di idonea chiusura di sicurezza per evitare fuoriuscite e spandimenti del contenuto;
- e. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	090101	Rifiuti liquidi - Soluzioni di sviluppo e attivanti a base acquosa
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO		_____
DATA DI CHIUSURA		_____

- f. Recare un'etichetta inamovibile o un marchio a fondo giallo recante la lettera R di colore nero. Il colore deve essere indelebile e le dimensioni delle etichette e dei caratteri rispondenti alle caratteristiche cromatiche stabilite dalla norme UNI vigenti.

3. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 10/20 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

H. Caratteristiche dei Contenitori a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi speciali non pericolosi (CER 160604)

1. I contenitori devono essere di materiale compatibile con le caratteristiche del rifiuto e di capacità diversa secondo le specifiche esigenze del Concedente.
2. In particolare dovranno:
 - a. Essere di materiale plastico rigido e resistente di composizione sente da cloro;
 - b. Avere una forma cilindrica o parallelepipedo;
 - c. Essere provvisti di idonei mezzi di presa per rendere sicure le operazioni di movimentazione;
 - d. Essere provvisti di idoneo coperchio di chiusura;
 - e. Essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	160604	Rifiuti solidi speciali non pericolosi
TIPO DI RIFIUTO: BATTERIE ALCALINE		
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO		_____
DATA DI CHIUSURA		_____

3. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 5/10 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

1. Contenitori per attività di preparazione delle terapie antitumorali sotto cappa

1. I contenitori da fornire per la raccolta dei rifiuti taglienti e dei flaconi vuoti dei medicinali citotossici prodotti nella fase di preparazione delle terapie antitumorali sotto cappa dovranno essere:
 - a. di materiale plastico rigido e resistente, color rosso;
 - b. compatibili con l'incenerimento;
 - c. di facile uso per attività sotto cappa;
 - d. prive di sostanze clorurate, metalli pesanti, lattice;
 - e. provvisto di idoneo coperchio con sistema di chiusura provvisoria e definitiva;
 - f. essere provvisti, all'esterno, di un'etichetta recante le istruzioni per l'uso, nonché le seguenti scritte:

CER	18018	Contenitori per attività di preparazione delle terapie antitumorali sotto cappa
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI	
<input type="checkbox"/>	ISTITUTO NEUROLOGICO BESTA	
REPARTO		_____
DATA DI CHIUSURA		_____

2. I contenitori, una volta chiusi e confezionati in maniera definitiva ed irreversibile, saranno dal personale del Concedente posizionati all'interno dell'imballaggio esterno alla stessa stregua dei contenitori per aghi e taglienti.
3. La capacità dei contenitori deve essere, a puro titolo esemplificativo, da 4 litri, con fornitura annua compatibile con le esigenze del Concedente.

L. Rifiuti prelevati da serbatoi fissi

1. Per quanto concerne i rifiuti liquidi prelevati da serbatoi fissi, l'operazione dovrà essere effettuata con l'ausilio di una pompa conta litri ed il quantitativo prelevato dovrà essere riportato sul formulario di identificazione del rifiuto.
2. I sistemi di rilevazione automatica del riempimento dei serbatoi dovranno assicurare che lo svuotamento dei serbatoi avvenga in tempi e metodi adeguati alle particolari circostanze.
3. Per i rifiuti liquidi contenuti nelle taniche si calcolerà il volume totale delle taniche.

Art. 12 Modalità di fornitura dei contenitori, degli imballaggi e dei carrelli

1. Entro [360] giorni antecedenti alla data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario dovrà presentare per approvazione al Concedente n. 1 pezzo di ogni tipologia di contenitori previsti impiegare durante il periodo concessorio. Il Concedente comunicherà le sue osservazioni e/o approvazioni entro i successivi [30] giorni, impegnandosi il Concessionario a soddisfare, senza oneri aggiuntivi per il primo, eventuali richieste migliorative dei prodotti presentati.
2. All'atto della consegna, i prodotti forniti saranno sottoposti a verifica tecno-qualitativa da parte del Concedente.
3. L'accettazione da parte del Concedente dei prodotti forniti non solleva il Concessionario dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e/o occulti dei contenitori stessi.
4. I prodotti forniti e consegnati al Concedente che non risultassero in possesso dei requisiti stabiliti potranno essere restituiti al Concessionario non solo all'atto della consegna, ma anche successivamente, e cioè nei casi in cui gli stessi dovessero palesare difetti non rilevati o rilevabili al momento della consegna.
5. Il Concessionario sarà tenuto a ritirare, a sue spese, i prodotti forniti contestati, salvo il risarcimento di eventuali danni causati al Concedente, con il preciso obbligo di sostituirli nei termini che saranno indicati dalle stesse. Qualora i prodotti rifiutati non venissero tempestivamente ritirati, il Concedente non risponderà della loro eventuale perdita durante la temporanea custodia.
6. In caso di mancata o ritardata sostituzione, il Concedente si riserva la facoltà di approvvigionarsi degli stessi beni dal libero mercato, addebitando la spesa al Concessionario che non potrà fare opposizione o sollevare eccezioni sui costi così esitati.
7. La disposizione del precedente comma si applica anche per consegne di prodotti forniti in quantità inferiori a quelle richieste.
8. Saranno forniti ad onere e cura del Concessionario adeguati e sufficienti carrelli provvisti di coperchio per il trasporto dei rifiuti con il sistema del trasporto pesante.

ISOLA ECOLOGICA

Art. 13 Isola Ecologica

1. Il Concessionario è responsabile della buona tenuta dell'area, sia per l'aspetto igienico che estetico, e dovrà provvedere alla:
 - fornitura dei contenitori/cassonetti/container per qualsiasi tipologia di rifiuti, inclusi RSU;
 - pulizia e disinfezione dei carrelli adibiti al trasporto dei rifiuti all'interno del CdSR;
 - pulizia quotidiana dell'area e mantenimento controllato della chiusura;
 - disinfezione ad ogni asporto dei container e cassonetti deputati allo stoccaggio provvisorio dei rifiuti;
 - corretta separazione dei rifiuti secondo la normativa vigente;
 - sorveglianza dell'area;
 - compattamento del cartone e della carta in genere.
2. Nell'Isola Ecologica, il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema di pesatura elettronica (completo di attrezzatura software, hardware e stampante) che consenta di registrare giornalmente le quantità di rifiuti prodotte, suddivise per codice CER, centro di costo ed Unità Produttrice/Reparto/INT o BESTA, utilizzando i codici identificativi dei contenitori, di cui al precedente Art. 10, in modo che il ribaltamento dei costi alle due Fondazioni possa avvenire in modo corretto. L'impianto di pesatura dovrà essere omologato dalle autorità competenti in materia, che rilasceranno al Concessionario le certificazioni periodiche previste dalla normativa. Il Concedente potrà disporre in qualunque momento che il proprio personale presenzi alle operazioni di carico e pesatura.
3. La regolare pesatura dei rifiuti prodotti servirà per il pagamento dei corrispettivi di cui all'Art. 18.
4. Il Concessionario dovrà, inoltre, fornire - a suo onere e cura - i container scarrabili per i rifiuti che possono essere oggetto di riciclo ed i compattatori insonorizzati scarrabili in ferro di circa 20/25 mc, di capacità e quantitativi adeguati alle necessità e circostanze per rendere al meglio il servizio di cui al presente Capitolato. Le caratteristiche tecniche di questi compattatori e containers dovranno essere compatibili con gli automezzi che aziende terze ne saranno preposte al ritiro. Inoltre, per determinate tipologie di rifiuti, come per es. carta e plastica, il Concessionario fornirà - a suo onere cura - anche compattatori insonorizzati ed adeguati per numero e capacità produttiva di smaltimento.
5. Il Concessionario, a suo onere e cura, assolverà a tutti gli obblighi di legge affinché l'impianto possa operare secondo le obbligazioni vigenti.

PERSONALE

Art. 14 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale, il Concessionario assegnerà, in modo continuativo e a tempo pieno, la direzione del servizio ad un **Responsabile del Servizio**, il quale avrà la funzione di controllo e verifica e, quindi, la responsabilità finale di tutte le operazioni condotte per una efficace gestione del servizio di ritiro e

smaltimento dei rifiuti e manterrà un contatto collaborativo e continuo con gli analoghi Referenti nominati dal Concedente.

2. Il Responsabile dovrà Garantire la sua reperibilità nell'arco della giornata dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e dovrà essere presente tutti i giorni e comunque ininterrottamente da inizio a fine espletamento del servizio; dovrà essere rintracciabile sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa fare riferimento per ogni necessità.

CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO

Art. 15 Controllo di Qualità

1. Il Concedente si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, in contraddittorio con il Responsabile del Servizio, accertamenti e controlli sulle modalità operative del servizio, secondo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.
2. Per effettuare i controlli, il Concedente si avvarrà di un sistema Controllo di Qualità che si compone dei seguenti metodi:
 - a. controllo di risultato e di processo;
 - b. verifica del lavoro eseguito;
 - c. controllo sulla documentazione di registrazione dei rifiuti.
3. Il sistema di controllo di qualità del Concedente sarà basato sul risultato e sul processo di lavoro (norme UNI-EN 13549 e NF X 50-974) attraverso il quale verificare lo scarto esistente tra servizio erogato e servizio atteso in relazione a standard che verranno predefiniti entro [60] giorni successivi alla presentazione del Sistema di autocontrollo da parte del Concessionario.
4. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale del Concedente incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali dati in uso al Concessionario, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta.
5. Il Concedente provvederà a verificare la qualità del servizio di cui al presente Capitolato con quanto indicato nei documenti contrattuali e la rispondenza alle norme vigenti in materia.
6. Dei risultati del controllo sarà verbalizzata la conformità o non conformità con quanto stabilito nella documentazione contrattuale. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati evidenzino non conformità che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati a onere e cura del Concessionario.
7. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste all'articolo "Penali".

Art. 16 Sistemi di autocontrollo

1. Il Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto, dovrà presentare al Concedente, per l'approvazione, un proprio Sistema di autocontrollo, da applicare durante

l'esecuzione del servizio, sulla corretta applicazione delle procedure, sui risultati, sull'avvenuta attuazione del "Piano di qualità", di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.

2. Il Sistema di autocontrollo dovrà specificare, tra l'altro:
 - a. i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
 - b. i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate durante la gestione.
3. Le risultanze del Sistema di autocontrollo dovranno essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal Concedente, anche attraverso il sistema informativo di cui all'articolo successivo.

SOFTWARE GESTIONALE

Art. 17 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposto è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto del servizio in oggetto gestirà, tra l'altro, tutto il flusso operativo dell'intero processo e consentirà anche la elaborazione, ai fini statistici, dei dati aggregati e non sui rifiuti da riportare nella relazione che il Concessionario dovrà semestralmente inviare al Concedente.
2. Il Sistema Informativo del Concessionario sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, ivi inclusi quelli relativi alla tracciabilità dei rifiuti (FIR) secondo la normativa in vigore.

RENDICONTAZIONE

Art. 18 Rendicontazione e Corrispettivi

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, verrà riconosciuto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni stabilite dal presente Capitolato, fatto salvo quanto diversamente specificato.
2. Pertanto, avvalendosi del sistema informatico di cui al precedente Art. 17, il Concessionario dovrà trasmettere al Concedente, alla fine di ogni periodo contrattuale di pagamento, le quantità e tipologia dei rifiuti (vedi Art. 2) ritirati nel periodo di riferimento con dettaglio relativo a INT e BESTA, quantità e tipologia che serviranno per la determinazione del corrispettivo dovuto al Concessionario, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione, al netto di addebiti per il pagamento di eventuali penali. Alle quantità effettivamente smaltite si applicherà il relativo prezzo unitario per singolo CER. Le somme così determinate costituiranno il corrispettivo per il servizio, come indicato nel Contratto di concessione.
3. Costituirà documento di riferimento per il calcolo dei rifiuti effettivamente smaltiti la quarta copia del formulario di identificazione del rifiuto in originale, completa della firma e timbro del responsabile dell'impianto, attestante lo stoccaggio e/o l'avvenuto smaltimento finale dei rifiuti, corredata della quantità del rifiuto accettato, la data e l'ora di conferimento all'impianto e con allegato il relativo ticket di pesatura, riportante il peso dei rifiuti, al lordo dei contenitori e il numero di contenitori conferiti, distinti per tipologia.
4. La mancata produzione delle documentazioni o la presentazione delle stesse costituiranno motivo per sospendere il pagamento del corrispettivo.

5. Fermo restando quanto sopra, entro 7 gg.n.c. dalla fine del mese il Concessionario dovrà comunque rendere disponibili nel software di gestione le quantità e tipologia mensili del servizio erogato tanto all'INT che al BESTA.

PENALI

Art. 19 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità (esprese in €):

ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MIN	IMPORTO MAX
Art. 1	Oggetto del servizio	Per ogni violazione accertata della legislazione vigente in materia	600,00	1.200,00
Art. 4	Modalità di esecuzione del servizio	Per ogni violazione accertata	600,00	1.200,00
Art. 6	Responsabilità ed ulteriori obblighi	Per ogni violazione accertata	600,00	1.200,00
Art. 9	Contenitori - Norme generali	Per ogni violazione accertata sui contenitori	600,00	1.200,00
Art. 12	Modalità di fornitura dei contenitori, degli imballaggi e dei container	Per ogni violazione accertata. In caso di mancata sostituzione nei tempi indicati dal Concedente si applicherà comunque il massimo della penale	600,00	1.200,00

2. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai [10] giorni, ove non diversamente previsto:

ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MIN	IMPORTO MAX
Art. 3	Sede di raccolta e frequenza media di smaltimento finale	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo rispetto al programma stabilito in accordo con il Concedente per ogni ritiro e/o smaltimento da effettuarsi ad esclusione del primo giorno - Ad ogni giorno eccedente il limite dei 10 giorni verrà applicato il massimo della penale	600,00	1.200,00

3. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui ai commi precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione della penale nell'importo massimo indicato nelle tabelle.
4. Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso all'applicazione della penale nel suo importo massimo.
5. Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.

SERVIZIO DI PULIZIA – SANIFICAZIONE, FACCHINAGGIO E DI PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE AREE A VERDE ED ESTERNE

PREMESSA

Art. 1 Specificità

1. Il servizio in oggetto abbraccia tre tipologie di prestazioni:
 - a. Pulizia e sanificazione;
 - b. Facchinaggio;
 - c. Pulizia e manutenzione delle aree a verde ed esterne.
2. Di ognuna di esse l'oggetto è definito dagli specifici articoli, di seguito riportati, afferenti la caratteristica del servizio, natura, mentre le disposizioni comuni alle tre prestazioni sono regolate dagli altri articoli.

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 2 Oggetto

1. La presente del Capitolato ha per oggetto:
 - a) l'esecuzione del servizio di pulizia, sanificazione e disinfezione continuativa e programmata delle aree interne ed esterne afferenti alla CdSR;
 - b) il ritiro dal punto di produzione, la raccolta e il trasporto **di tutte le tipologie di rifiuti** al luogo di carico (punto di partenza) dei carrelli del t.p., carico dei carrelli t.p. ed invio degli stessi all'Isola Ecologica.
 - c) il servizio di pulizia straordinaria e di primo ingresso nei locali della CdSR.
2. Il servizio, fornito a onere e cura dal Concessionario e controllato dal Concedente, dovrà svolgersi in conformità alle norme contenute nel presente documento, nella Documentazione Progettuale e alle normative vigenti in materia.
3. Il contenuto del presente Capitolato e delle prestazioni da erogare da parte del Concessionario potrebbero subire delle variazioni sostanziali in seguito all'evoluzione tecnologica dell'oggetto del Capitolato e all'evoluzione organizzativo/funzionale dei servizi sanitari; in ogni caso il Concessionario si impegna a garantire l'aggiornamento continuo delle procedure relative all'oggetto del Capitolato, con specifico riferimento alle componenti del sistema di pulizia e sanificazione (basso, medio, alto e alto rischio, aree esterne, magazzini/depositi e aree a rustico), anche a seguito delle modifiche della Documentazione progettuale di cui all'Offerta del Concessionario, tenendo conto del fatto che il Concessionario dovrà sempre garantire a suo onere e cura l'utilizzo delle tecniche più evolute e tecnologicamente più avanzate, in conformità alle richieste del Concedente e nel rispetto della normativa vigente in materia.
4. L'esecuzione del servizio di cui all'oggetto del presente Capitolato consiste in:
 - a) pulizia e sanificazione giornaliera e periodica dei locali, delle superfici orizzontali e verticali degli ambienti e di tutto quanto in essi contenuto, secondo quanto descritto nel presente Capitolato e nei suoi allegati;

- b) sanificazione dell'unità di degenza alla dimissione;
- c) pulizia delle facciate vetrate e non vetrate;
- d) pulizia di balconi e terrazzi;
- e) pulizia di scale, ascensori e montacarichi;
- f) interventi imprevedibili di pulizia e sanificazione;
- g) interventi specifici di:

g.1 Disinfestazione

Sarà onere e cura del Concessionario erogare - nelle cadenze indicate dal Concedente e ogni qualvolta ne ricorra la necessità - il servizio di derattizzazione, deblattizzazione, dezanarizzazione e disinfestazione da piccoli animali (es. vespe, calabroni, formiche, ecc.) in tutte le aree della CdSR. Il servizio dovrà essere effettuato anche presso tutte le aree esterne (viali, zone verdi, ecc.), comprese le aree di cantiere durante la fase di esecuzione dei lavori.

Il servizio dovrà essere effettuato con prodotti atossici per le persone autorizzati dal Ministero della Salute.

Per ogni intervento effettuato, il Concessionario dovrà trasmettere al Concedente copia di bolla di lavoro, con riportato il tipo di intervento e i prodotti utilizzati, controfirmata da un Responsabile del Concedente che ha verificato che l'intervento è stato effettuato.

La calendarizzazione, gli orari, le date e le modalità degli interventi dovranno essere preventivamente concordati con la Direzione Medica del Concedente.

g.2 Deblattizzazioni

Profilassi

Gli interventi di profilassi riguarderanno tutti i bagni, le cucine dei piani, la tombinatura fognaria, l'area rifiuti e i cunicoli accessibili dei piani seminterrati. Dovranno essere eseguiti n° 6 interventi annui con cadenza bimestrale consistenti nel posizionamento di esca in gel alimentare nei bagni e nelle cucine dei piani mentre, per le aree esterne, seminterrati, aree rifiuti e tombinature, gli interventi dovranno essere eseguiti con l'irrorazione della soluzione insetticida attraverso atomizzatore con lancia a mitra o pompe manuali a bassa pressione.

Aree critiche

Per aree critiche si intendono le zone esterne, la tombinatura fognaria, i cunicoli dei piani interrati e la zona rifiuti. In queste aree, nel periodo aprile - settembre, dovranno essere eseguiti interventi con cadenza mensile, per un totale di 3 interventi

Monitoraggio

Si dovrà prevedere il posizionamento di 20/30 postazioni nei luoghi ritenuti di maggior presenza, ed eventualmente ampliato in altre aree, che verranno controllate con cadenza mensile con un'apposita scheda di rilevamento ed elaborazione statistica che evidenzia le aree di maggior infestazione per intervenire, quindi, nelle zone a maggior infestazione, oltre i normali interventi di profilassi.

g.3 Derattizzazioni

Il servizio di derattizzazione dovrà prevedere l'installazione e la mappatura di circa n° 60 o più postazioni con erogatori di esche rodenticide antimanomissione, adatti sia per ratti che per topi, opportunamente fissati e dotati di chiave di sicurezza. Tali postazioni dovranno essere monitorate con cadenza mensile e dovrà essere redatta un'apposita scheda di monitoraggio con elaborazione statistica dei dati ottenuti, al fine di introdurre, se necessari, azioni correttive e attivare interventi mirati nelle aree riscontrate più critiche.

g.4 Dezzanarizzazione

Gli interventi dovranno essere mirati alla lotta larvicida e alla lotta guidata agli adulti sia nella fase pungente che svernante (diapausante). Le zone interessate saranno tutte le aree verdi, i camminamenti esterni, le aree rifiuti e le vasche di raccolta/pompaggio. Il programma prevedrà durante il periodo da maggio a settembre, n° 8 interventi di lotta adulticida: un intervento nei mesi di maggio e settembre e due interventi mensili nei mesi di giugno, luglio e agosto.

Per la lotta alle zanzare nella forma larvale dovranno essere eseguiti n° 5 interventi, con cadenza mensile, da aprile ad agosto. Tali interventi interesseranno la tombinatura fognaria, le bocche di lupo e gli eventuali ristagni d'acqua presenti.

Durante il periodo invernale dovranno essere eseguiti n° 2 interventi, da novembre a gennaio, al fine di diminuire la reinfestazione nella stagione successiva. Le zone interessate saranno i cunicoli sotterranei, i locali caldaie e zone calde umide ideali per la fase svernante degli insetti.

Per le zone delle vasche di decantazione acque radioterapia/radiologia si potranno installare dispositivi temporizzati per la diffusione di insetticida.

g.5 Interventi di soccorso

Si intendono una serie di interventi aggiuntivi e/o per altri insetti, piccoli animali che possono essersi insediati nell'area della CdSR quali formiche, nidi di vespe, calabroni, volatili asportazione di piccole carogne con conseguente disinfestazione e disinfezione antibatterica.

- h) pulizia delle aree esterne, come descritto nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- i) svuotamento quotidiano di tutti i cestini – siano essi ubicati nelle aree interne alla CdSR o nelle aree esterne - contenenti rifiuti urbani e assimilati ivi presenti, nonché la fornitura dei sacchetti in essi contenuti;
- j) acquisto e distribuzione dei sacchi (di colore identificativo del rifiuto da maneggiare e con caratteristiche e colori conformi ai regolamenti comunali in vigore) grandi e piccoli per la raccolta quotidiana dei rifiuti urbani differenziati e non, secondo il fabbisogno dei singoli settori, con le seguenti caratteristiche minime:
 - in polietilene,
 - di spessore non inferiore a mm. 0,07,
 - atossici,
 - con caratteristiche e colori conformi ai regolamenti comunali vigenti anche per la raccolta differenziata;

- k) distribuzione alle Unità Operative della CdSR di produzione di rifiuti dei contenitori forniti dal Servizio di ritiro e smaltimento di tutti i rifiuti;
- l) controllo relativo alla correttezza del confezionamento dell'involucro esterno dei contenitori per rifiuti sanitari a rischio infettivo e dell'applicazione di etichettatura prestampata (la procedura è a carico del Concedente) e successivo trasferimento dei contenitori dal locale di produzione ai carrelli del SATP.
- m) acquisto e distribuzione, secondo il fabbisogno delle singole aree o zone, dei sotto indicati materiali di consumo:
- copriwater,
 - carta igienica e relativi dispenser (intercalata, così da Garantire la sicurezza di massima igiene),
 - sacchetti porta assorbenti e relativi dispenser,
 - asciugamani monouso (assorbenti, morbidi e con resistenza longitudinale e trasversale agli strappi quando bagnati) e relativi dispenser "no touch", ovvero in grado di distribuire i fogli singolarmente (e Garantire così la sicurezza di massima igiene). I dispenser dovranno essere ad elevata capacità/capienza, in modo da Garantire un rifornimento prolungato di asciugamani nel tempo;
 - dispenser e sapone liquido in flaconi non rabboccabili (preferibilmente in cartucce monouso);
- n) installazione di asciugamani elettrici bidirezionali, dotati di timer per stabilire il tempo di asciugatura ed azionamento a fotocellula, nei locali/servizi igienici accessibili al pubblico e definiti con il Concedente durante la fase di progettazione esecutiva della CdSR;
- o) pulizia degli eventuali apparecchi telefonici pubblici localizzati nella CdSR;
- p) raccolta e smaltimento di animali morti (insetti, cani, gatti, ratti, piccioni, etc.) e recupero e smaltimento di escrementi e guano, ogni qualvolta ce ne sia la necessità e/o in seguito a segnalazione del Concedente;
- q) espletamento del servizio di pulizia straordinaria con proprio personale, su richiesta del Concedente;
- r) Il rifacimento dei letti, riordino degli alloggi dei medici di guardia, alloggi dei religiosi, Hospice e albergo sanitario, Pediatria e Solventi e letti degli accompagnatori.
5. Dovendo conferire i rifiuti alle aree di deposito temporaneo/piattaforme ecologiche, il Concessionario avrà l'obbligo di adeguarsi al regolamento interno sui rifiuti che il Concedente metterà a disposizione entro [360] giorni antecedenti l'inizio della erogazione del servizio in oggetto.
6. Sarà a onere e cura del Concessionario la fornitura e l'impiego di tutto ciò che occorre all'esecuzione del servizio (attrezzature, macchinari, materiale di consumo, ecc.).
7. Il servizio dovrà essere effettuato con frequenze e modalità differenti in relazione alla destinazione d'uso dei locali, come specificato negli articoli successivi.
8. Oltre a quanto eventualmente già previsto ed indicato sia nella Documentazione progettuale di Gara che nelle PREMESSE, il Concessionario dovrà dotarsi - a proprio onere e cura - delle attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie e congrue per erogare a perfetta regola d'arte il servizio di cui ai commi precedenti e per rispettare gli obblighi derivanti dal presente Capitolato.

Art. 3 Presidio fisso per la pulizia di emergenza

1. Oltre a quanto sopra descritto e più avanti dettagliato, è altresì compreso nel servizio e nel corrispettivo un presidio di pulizia fisso presso la CdSR, durante la fascia diurna e notturna di tutti i giorni, compresi i festivi, composto da un squadra di pronto intervento da utilizzare in caso di necessità e su richiesta degli operatori del settore sanitario interessato del Concedente, a titolo esemplificativo e non esaustivo, in caso di sversamento di liquidi organici o perdite, piccoli allagamenti, etc, garantendo un intervento di pulizia di base entro 15 minuti dalla chiamata.
2. I recapiti telefonici della squadra dovranno essere inseriti e, se del caso, di volta in volta aggiornati, nel software di gestione di cui al successivo Art. 32.
3. Il Concessionario dovrà inoltre, a proprio onere e cura, fornire agli operatori sanitari della CdSR un kit di emergenza per consentire loro il primo intervento di pulizia in casi di pulizia di emergenza e rimpiazzarlo ogni qualvolta sia stato usato. In occasione degli incontri propedeutici all'inizio del servizio e di cui al precedente Art. 6 delle PREMESSE, verranno fra le Parti definite le composizioni del kit e le allocazioni dello stesso.

Art. 4 Interventi straordinari

1. Gli interventi di pulizia straordinaria sono rappresentati da tutti gli interventi atti al risanamento degli ambienti che possono essere richiesti in situazioni occasionali e imprevedibili, comunque programmabili, come ad esempio:
 - a) dopo lavori di imbiancatura o muratura e manutenzioni;
 - b) a seguito di cambio di destinazione d'uso dei locali e di trasloco;
 - c) a seguito di eventi imprevedibili che richiedano una pulizia di fondo (es. imbrattamenti di grossa entità da liquidi organici, allagamenti, ecc.);
 - d) post cantiere a seguito di ampliamenti o ristrutturazioni;
 - e) sanificazioni straordinarie di unità di degenza e ambulatori.
2. Per questi tipi di intervento il Concessionario si impegna ad intervenire in maniera congrua alla necessità emersa e conformemente alle procedure descritte nel presente Capitolato.
3. Il compenso per gli interventi di cui al precedente comma verrà calcolato sulla base del numero di ore impiegate. Ai fini del riconoscimento delle prestazioni, di cui al successivo Art. 33, la durata e il buon esito dell'intervento richiesto saranno oggetto di controllo e convalida da parte del Concedente mediante attestazione su apposita bolla di lavorazione, che verrà rimessa secondo la procedura che verrà opportunamente concordata. Il prezzo orario da considerare per il corrispettivo sarà pari al prezzo offerto dal Concessionario in fase di Gara per il servizio di pulizia straordinaria.
4. Gli interventi di pulizia straordinaria saranno richiesti in forma scritta dai Referenti dei servizi del Concedente, che provvederanno a trasmettere copia della richiesta al Concessionario anche attraverso i sistemi informatici di cui al successivo Art. 32.
5. I Referenti del Servizio concorderanno con il Concessionario la data di effettiva esecuzione dell'intervento straordinario.

6. I lavori di pulizia straordinaria debbono essere eseguiti senza interruzioni e ritardi, salvo cause dovute alla ristrutturazione e abitabilità/disponibilità dei locali. L'esecuzione di tali pulizie non deve essere motivo di ritardo o di intralcio alle pulizie da eseguirsi in altri reparti o servizi del Concedente.
7. Gli interventi straordinari devono essere preventivamente autorizzati, sulla base di un preventivo orario presentato dal Concessionario. In caso contrario, il Concedente ha la facoltà di non riconoscere alcun compenso per gli interventi effettuati e non autorizzati.

Art. 5 Pulizie di primo ingresso

1. Per pulizie di primo ingresso si intendono tutti quegli interventi - immediatamente successivi alla data di ultimazione della realizzazione della CdSR di cui all'oggetto del Contratto di concessione - atti a pulire e risanare ambienti, locali, corridoi, connettivi, blocchi operatori, sale di degenza, etc. in modo da mettere il P.O. in condizioni di sicurezza sanitaria e consentire al Concedente di iniziare la propria attività istituzionale.
2. In considerazione dello stato in cui si troveranno i locali alla fine dei lavori di realizzazione della CdSR, il Concessionario dovrà eseguire tutte le tipologie di intervento così come indicate negli Allegati 1 e 2 al presente Capitolato, adattando i protocolli di pulizia alla classificazione delle aree/locali.
3. Entro [60] giorni antecedenti la data di ultimazione dei lavori, il Concessionario presenterà al Concedente, per commenti ed approvazione, un dettagliato cronoprogramma di interventi, suddiviso per aree/tipologia di intervento/protocollo di pulizia, insieme alla lista dei fattori produttivi (uomini – mezzi - attrezzature) e dei prodotti che impiegherà per svolgere il servizio in oggetto.
4. La pulizia di primo ingresso potrà iniziare al termine dei lavori, come indicato nel cronoprogramma allegato alla Documentazione di Gara, e prima della Presa in consegna anticipata della CdSR e dovrà essere completata entro la data prevista nel cronoprogramma vigente per quest'ultima ovvero prima che il Concessionario effettui le operazioni di trasloco e trasferimenti di cui al Capitolato specifico e successivamente all'installazione dei beni trasferiti e riallocati.

Art. 6 Metodologia

1. Il Concessionario dovrà, a suo onere e cura, fornire il servizio in oggetto impiegando metodologie sempre aggiornate con le più moderne tecniche di lavoro. Tutti gli interventi verranno programmati in modo da non essere di intralcio alle attività istituzionali del Concedente.
2. Nelle camere di degenza, le operazioni di pulizia dovranno essere coordinate con il rifacimento dei letti dei pazienti, in accordo con il Coordinatore infermieristico del Concedente.
3. Si descrivono, di seguito, le principali modalità di esecuzione degli interventi:
 - spostare fuori dal locale arredi e attrezzature mobili e reintrodurli dopo la sanificazione.
 - nell'esecuzione dei diversi interventi, le operazioni di spolveratura ad umido devono precedere quelle di deterzione /disinfezione.

- nelle aree sanitarie e in tutti i servizi igienici effettuare l'asportazione della polvere e la detersione delle superfici utilizzando panni monouso. Nelle restanti aree è consentito l'utilizzo di panni riutilizzabili, in microfibra con codice colore diversi secondo la tipologia dell'ambiente e della superficie trattata.
- I panni monouso e riutilizzabili dovranno essere sostituiti ad ogni cambio di ambiente e per le varie superfici trattate (sanitari, letto, ...).
- asportare la polvere dai pavimenti con il metodo ad umido, utilizzando scope tipo lamellare con garze monouso, sostituite ogni 20 mq e comunque sempre ad ogni stanza indipendentemente dalla superficie, oppure ogni 40 mq. di corridoi, atri, ecc..
- utilizzo di sistemi quali pre-impregnatura, tracciabilità del ciclo di utilizzo e ricondizionamento del materiale utilizzato, codici colore di attrezzi e materiali a seconda dell'area (basso, medio e altro rischio).
- detergere e, ove previsto, disinfettare gli arredi, attrezzature e le suppellettili presenti nei locali; non asciugare le superfici trattate, tranne specchi e vetri.
- detergere e, ove previsto, disinfettare tutte le superfici verticali ed orizzontali, con particolare cura alle maniglie.
- spolveratura e detersione della parte esterna di apparecchiature, degli apparecchi telefonici, PC, interruttori, e quanto altro soggetto al contatto frequente di più persone; ove previsto successiva disinfezione. L'intervento di pulizia dovrà essere effettuato con l'accortezza di non danneggiare o manomettere i vari congegni; per la pulizia delle parti interne, dove possibile, dovrà essere usato l'aspirapolvere con filtro HEPA;
- per la pulizia esterna e interna dei punti luce e dei ventilatori a soffitto, la ditta dovrà provvedere con proprio personale specializzato.
- eliminare tutto il materiale monouso subito dopo le differenti fasi di pulizia, detersione e disinfezione
- i panni riutilizzabili, dopo l'uso, devono essere inseriti in un apposito secchio dedicato e sottoposti a lavaggio, idonea disinfezione e asciugatura.
- in caso di contaminazione delle superfici con materiale organico visibile, intervenire secondo le disposizioni della Direzione Medica e SPP del Concedente, provvedendo a decontaminare, asportare e disinfettare le superfici con panni monouso.
- alla dimissione del paziente, effettuare un'accurata sanificazione dell'unità di degenza (letto, comodino, armadio, tavolino, asta porta flebo, ecc...) con detersione e disinfezione interna ed esterna degli arredi.
- nei locali identificati come "Area di isolamento" si dovrà far riferimento ai protocolli specifici del reparto e alle disposizioni della Direzione Medica del Concedente.
- provvedere, negli interventi giornalieri, al rifornimento del materiale economale: asciugamani, detergente liquido, carta igienica.
- attenersi, per la pulizia delle cucinette di reparto, al Manuale di Autocontrollo di cui all'art. 4 del Decreto Legislativo 155/97 con allegate schede operative.
- eliminazione di ragnatele su pareti e soffitti e mobili che non dovranno mai essere presenti in nessun luogo
- lavare ed asciugare subito dopo l'uso il materiale e le attrezzature utilizzati in modo che risultino sempre in perfetto stato; i secchi devono essere riposti capovolti.

- al termine del servizio riporre i carrelli negli appositi locali o aree di ricovero, ove esistenti. Se lasciati in luoghi accessibili a terzi evitare, ove possibile, di lasciare prodotti ed attrezzature incustodite.

4. Non è ammesso l'uso di:

- a) scope, fatti salvi gli accordi specifici (es. raccolta materiali di risulta da scopatura con garza, scopatura spazi esterni) con il Concedente;
- b) prodotti che generino aerosol o nebulizzazione se non preventivamente autorizzati dal Concedente;
- c) piumini elettrostatici non monouso;
- d) segatura;
- e) materiali ed attrezzature che non consentano di svolgere l'attività con l'uso costante di acqua pulita;
- f) sostanze acide o eccessivamente alcaline o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati;
- g) prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina sui pavimenti in PVC, linoleum e gomma, resine, parquet o altre tipologie di superficie;
- h) prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi.

Art. 7 Macchinari, attrezzature e prodotti utilizzati

Macchine ed attrezzi

1. Il Concessionario, per lo svolgimento delle attività di cui al presente Capitolato, dovrà dotarsi di attrezzature e macchinari adeguati in numero e qualità per il corretto svolgimento di tutti i servizi, compatibili con l'attività ospedaliera e mantenerle in perfetto stato di utilizzo durante il periodo concessorio, provvedendo ad adeguare il parco macchinario/attrezzature in funzione della obsolescenza dello stesso.
2. Il Concessionario dovrà prevedere una dotazione di macchine tale da garantire le corrette operazioni di pulizia quotidiana, periodica e straordinaria tra cui almeno una delle seguenti tipologie:
 - Lavasciuga;
 - Macchine lava gradini,
 - Mono spazzola a bassa velocità dotate di sistema di aspirazione per la lucidatura delle pavimentazioni,
 - Mono spazzola ad alta velocità dotate di sistema di aspirazione per la lucidatura delle pavimentazioni,
 - macchine lavatrici industriali per detersione e disinfezione che raggiungano temperature di 90°,
 - Aspira liquidi;
 - Aspiratori con micro filtro;
 - aspirapolveri spallabili;
 - Battitappeto;
 - idro pulitrice;
 - lava spazzante (uomo a bordo per tratti sotterranei);
 - adeguati ausili per pulizia vetri.

- attrezzature personalizzate, ad ogni tipologia di area facente parte del presente capitolato, per la deterzione e disinfezione dei pavimenti, delle superfici e delle suppellettili, in numero sufficiente a garantire un corretto ricambio.
3. Tutte le macchine/attrezzature del Concessionario devono:
- essere collegate a un dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
 - avere bassi livelli di rumorosità visto l'impiego nei reparti di degenza (≤ 65 db per macchine con uomo a terra e < 80 db per macchine con uomo a bordo).
 - avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.
4. Per l'aspirazione delle polveri andranno usati esclusivamente aspiratori dotati di filtro HEPA con capacità filtrante fino a 0,3 micron. I micro filtri andranno sostituiti almeno ogni quattro mesi e data evidenza attraverso l'attestazione scritta sul registro manutentivo da parte del soggetto che ha eseguito l'operazione.
5. Le macchine devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. A richiesta del Concedente, il Concessionario dovrà fornire copia del certificato di conformità e scheda tecnica dei macchinari usati nell'esecuzione dei servizi.
6. Tutte le attrezzature e i macchinari dovranno riportare una targhetta che indichi la denominazione del Concessionario, il numero di matricola e l'anno di produzione dell'attrezzatura. Il Concessionario sarà totalmente responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti usati.
7. Il Concessionario dovrà adeguare le proprie metodiche di utilizzo delle attrezzature ai diversi tipi di pavimentazione presenti all'interno della CdSR.
8. Le macchine e le attrezzature che il Concessionario utilizzerà presso le aree ad alto rischio dovranno essere adibite esclusivamente a tali aree.
9. Gli strumenti più semplici devono essere contenuti nei carrelli di servizio ai cui se ne richiamano alcune regole basilari quanto irrinunciabili:
- che i carrelli siano puliti e disinfettati e custoditi dopo l'attività, pronti per l'uso successivo, mai abbandonati al di fuori dei locali destinati al Concessionario;
 - che i carrelli siano completi di tutto l'occorrente per il servizio e dotati di almeno tre contenitori in diversa colorazione per accogliere le soluzioni opportune per gli interventi da effettuare (deterzione, risciacquo, disinfezione); poiché i carrelli hanno contenitori di diversa colorazione, i panni devono riportare la colorazione degli stessi;
 - che i carrelli siano dotati di contenitore per la raccolta dei panni riutilizzabili sporchi;
 - è indispensabile che, per le diverse operazioni di pulizia (depolveratura, deterzione e disinfezione) di tutte le superfici (orizzontali, verticali, arredi, suppellettili, ecc.) delle aree sanitarie e servizi igienici di tutte le aree della CdSR, siano utilizzati PANNI MONOUSO A PERDERE preferibilmente in TNT;
 - nelle aree non sanitarie i panni dovranno essere in microfibra e di almeno tre diversi colori (uso distintivo relativo a: servizi igienici, zone comuni e di sosta, arredi, ...);
 - i panni per la deterzione/disinfezione dei pavimenti dovranno essere di tessuto che consenta di raccogliere nelle maglie lo sporco e lavabili a 90° C.

10. Alcune attrezzature di lavoro possono veicolare i batteri permettendo la loro diffusione negli ambienti. Per tale motivo è tassativamente vietato l'utilizzo dei seguenti attrezzi:

- piumini elettrostatici non monouso
- scope in setole di crine o nylon, fatti salvi gli accordi specifici (es. scopatura aree esterne)
- panni di cotone per la spolveratura
- spazzoloni o stracci per pavimenti
- segatura impregnata
- materiali e attrezzature che non consentano di svolgere l'attività con l'uso costante di acqua pulita.

11. Il Concessionario si impegna a mantenere il numero e la tipologia di macchinari offerti, costante per tutto il periodo di gestione, nonché l'utilizzo degli stessi, esclusivamente, per i servizi di pulizia di cui al presente Contratto.

Prodotti per la pulizia

12. Durante il periodo di gestione dovranno essere utilizzati esclusivamente i prodotti indicati dal Concessionario in sede di offerta ed approvati dal Concedente.

13. Il Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto, deve fornire alla Direzione Medica/SPP del Concedente le schede tecniche e di sicurezza previste in ambito CEE e la campionatura dei prodotti che intende impiegare per lo svolgimento del servizio.

14. Tutti i prodotti chimici impiegati per gli interventi (pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, ecc) dovranno essere rispondenti alle vigenti normative (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità).

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

16. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. Tutti i prodotti chimici utilizzati dovranno essere impiegati secondo le norme contenute nelle schede tecniche e di sicurezza degli stessi, non dovranno essere lasciati incustoditi durante il servizio quotidiano, dovranno essere stoccati in luoghi inaccessibili ai degenti/malati o comunque a chi non operi per conto del Concessionario.

17. I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere conservati correttamente in taniche chiuse, non sottoposte a diluizioni e stoccate a norma.

18. Si precisa, altresì, il divieto di utilizzo di prodotti definiti "due in uno" (esempio: detergenti-disinfettanti, lavaincra, ecc.).

19. Non sono considerati disinfettanti di prima scelta nel settore sanitario, date le loro caratteristiche, i disinfettanti a base di sali di ammonio quaternario (limitato spettro di attività, facile contaminazione, inattivazione da saponi anionici, possibile inattivazione in corso di conservazione e d'impiego). Sono, pertanto, da preferirsi i disinfettanti ad intermedio/alto livello di attività quali i clorossidanti elettrolitici, i polifenoli e dicloroisocianurato di Sodio.

20. Si raccomandano prodotti in confezioni predosate, monodose o diluiti meccanicamente e l'utilizzo di sistemi quali pre-impregnatura, tracciabilità del ciclo di utilizzo e ricondizionamento del materiale utilizzato.

21. Il Concedente può effettuare prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per verificare le

caratteristiche dei prodotti utilizzati.

22. E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

- acido cloridrico;
- acido nitrico;
- ammoniac;
- aldeidi;
- benzene;
- soda caustica;
- alcol denaturato;
- prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC);
- Sostanze acide o eccessivamente alcaline o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle conglomerati;
- Prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina sui pavimenti in PVC, linoleum e gomma, resine, parquet o altre tipologie di superfici.

23. Il ricondizionamento del materiale utilizzato dovrà essere effettuato mediante lavaggio meccanico, disinfezione (termica o chimica) e asciugatura meccanica

24. E' facoltà della Direzione Medica del Concedente richiedere la sostituzione dei prodotti che il Concessionario intende utilizzare, qualora non conformi a quanto sopra indicato ed è facoltà del Concessionario proporre la sostituzione di alcuni dei prodotti utilizzati previa valutazione delle schede tecniche e di sicurezza da parte della Direzione Medica e SPP del Concedente

Art. 8 Definizione zone e frequenza d'intervento

1. Al fine di dare maggior chiarezza agli interventi di pulizia e sanificazione, le cui modalità operative sono descritte nel presente Capitolato, tutti gli ambienti della CdSR sono stati raggruppati in zone omogenee e per frequenze minime di intervento.

Classificazioni delle superfici

2. Le aree oggetto del servizio di pulizia sono distinte in tipologie di rischio, secondo le specifiche condizioni igienico-sanitarie e secondo le attività in esse svolte:

- Aree ad alto rischio;
- Aree a medio rischio;
- Aree a basso rischio sanitario;
- Aree a basso rischio amministrativo;
- Aree esterne e locali tecnici/a rustico (minimo rischio).

3. All'interno di queste aree vengono identificati settori che richiedono protocolli o modalità d'intervento codificati:

Preparazione antiblastici
Bassa carica microbica (sale operatorie)
Camere bianche
Rischio radiologico – medicina nucleare
ICT

Zone speciali - accesso proibito

4. Delle aree interne fanno parte:

- tutte le superfici orizzontali (pavimenti, controsoffitti, davanzali, mensole, parte superiore degli armadi, ecc.) di tutti i locali coperti della CdSR (quali ad esempio: le camere di degenza, gli ambulatori, gli ingressi, le scale ed i ballatoi interni, le sale di attesa, le biblioteche, gli uffici e le sale di riunione, i servizi igienici, i magazzini, la farmacia, ecc.) se non espressamente esclusi;
- tutte le superfici verticali (quali ad esempio: pareti, pilastri, divisori fissi e mobili, ecc.)
- vetri, vetrate ed infissi, serramenti, tapparelle, imposte e veneziane, sia all'interno che all'esterno, smontaggio e rimontaggio tendaggi;
- porte e soprapporte, stipiti, maniglie, corrimano, ringhiere, zoccolature;
- condizionatori o apparecchi simili, radiatori, termoconvettori e qualsiasi altro corpo riscaldante o raffrescante, griglie di emissione e ripresa dell'aria condizionata, grate di protezione;
- corpi illuminanti, frutti elettrici, lampadine spia, telecamere;
- elementi igienico-sanitari (wc, bidet, lavabi, docce, vasche, specchi, distributori di carta igienica, ecc.);
- ascensori, montacarichi e relative gabbie esterne, ove esistenti;
- tutto l'arredo, le apparecchiature, le attrezzature e qualsiasi altro oggetto presente nelle sale operatorie, nei reparti di terapia intensiva, nelle camere di degenza, i laboratori secondo le indicazioni e con le eventuali esclusioni dettate dalla Direzione Medica del Concedente;
- carrozzine, comode ed altri sussidi per la deambulazione, attrezzature sanitarie anche di utilizzo comune a più strutture (sollevatori meccanici, aste porta flebo, ecc.) ovunque dislocati;
- tutti gli arredi e gli accessori presenti in ogni locale, corridoio o disimpegno (quali ad esempio: quadri, estintori, portarifiuti, zerbini, porta ombrelli, cabine telefoniche, macchine erogatrici di bevande/snacks, ecc.) compresi computer e apparecchi telefonici;
- tutto l'arredamento dei laboratori di ricerca, compresi mobili d'ufficio, banchi di laboratorio (esclusi i piani di lavoro), cappe (solo superfici esterne), strumentario, attrezzature sanitarie diverse ed ogni altro e qualsiasi oggetto ivi contenuto, secondo le indicazioni e con le eventuali esclusioni dettate dalla Direzione Medica del Concedente;
- interno degli arredi ovunque presenti, se vuoti;
- le apparecchiature scientifiche, ovunque situate, secondo le indicazioni e con le eventuali esclusioni dettate dalla Direzione Medica del Concedente;
- tutte le scaffalature e ogni altro arredo contenuto nei magazzini economici e nei locali della Farmacia;
- ogni e qualsiasi altro elemento di arredo non espressamente escluso.

5. Le **aree esterne** comprendono: rampe di accesso e marciapiedi antistanti gli ingressi principali e di servizio di tutte le sedi, zone asfaltate, cortili, parcheggi, viali, nicchie cunicoli e terrazze, balconi, intercapedini, zone compattatori, pianerottoli scale e ballatoi; pensiline e tettoie, cupole, marciapiedi di proprietà comunale esterni, perimetrali ed antistanti la sede della CdSR.

6. Nell'Allegato 2 sono riportati i mq ipotizzati relativi alle differenti categorie di rischio individuate a regime, che dovranno essere riverificate sulla base dell'Offerta del Concessionario in fase di progetto esecutivo per il loro definitivo dimensionamento.

7. Di seguito si riportano le frequenze ipotizzate per ciascuna categoria di rischio:

Zona 1 BASSO RISCHIO AREE AMMINISTRATIVE	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso (n° interventi/giorno)	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE	D - S+DE (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Connettivo - corridoi	7/7				2
Scale - ascensori	7/7	1			2
Area direzionale/amministrativa	6/7			2	2
Ingegneria clinica/tecnologie sanitarie	6/7			2	2
Centro didattico	5/7		2	2	2
Luoghi di culto	7/7		2		2

Zona 2 BASSO RISCHIO AREE SANITARIE	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso (n° interventi/giorno)	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE	D - S+DE (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Accoglienza personale	7/7	1		2	2
Accoglienza utenti e visitatori	7/7	1	3	2	2
Fisica sanitaria	7/7	1	3	2	2
Area ricerca oncologica - Uffici	5/7	1		2	2
Area ricerca neurologica - Uffici	5/7	1		2	2
Area ricerca comune CdSR - Uffici	5/7	1		2	2
Morgue	7/7	1	3	2	2
Magazzini Farmacia	6/7	1		2	2
Albergo sanitario	7/7	1	3	2	2

Zona 3 MEDIO RISCHIO	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso (n° interventi/giorno)	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE/DI	D - S+DI (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Ambulatori pediatrici	7/7	1	3	2	2
Ambulatori area diurna	7/7	1	3	2	2
Area dipartimentale degenze	7/7	1	3	2	2
Area dipartimentale pediatrica	7/7	1	3	2	2
Servizio riabilitazione	6/7	1	3	2	2
Laboratorio analisi cliniche	6/7	1	2	2	2
Laboratorio anatomia patologica	7/7	1	2	2	2
Area ricerca oncologica - Laboratori	5/7	1	2	2	2
Area ricerca neurologica - Laboratori	5/7	1	2	2	2
Area ricerca comune CdSR - Laboratori	5/7	1	2	2	2
Endoscopia	7/7	1	3	2	4
Radiodiagnostica	7/7	1	3	2	4
Radioterapia	7/7	1	3	2	4
Medicina nucleare	7/7	1	3	2	4
Centro trasfusionale	6/7	2	2	2	4
Degenza diurna medica	7/7	2	3	2	4
Degenza diurna chirurgica	7/7	2	3	2	4
Degenze specialistiche semintensive	7/7	2	3	2	4
Degenze oncologia pediatrica	7/7	2	3	2	4
Degenze neuropsichiatria	7/7	2	3	2	4
Degenze Hospice	7/7	2	3	2	4
Degenze libera professione	7/7	2	3	2	4
Degenze ordinarie tipo	7/7	2	3	2	4

Zona 4 ALTO RISCHIO	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso (n° interventi/giorno)	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE/DI	D - S+DI (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Sterilizzazione	14/7	2		2	12
Stabulario	12/7	1	3	2	12
Degenze intensive	14/7	1	3	2	12
Degenze specialistiche TMO adulto	14/7	1	3	2	12
Trapianto di midollo pediatrico	14/7	1	3	2	12
Area donazione e area laboratori	12/7	1	3	2	12

Zona 4-bis ALTO RISCHIO + BASSA CARICA MICROBICA	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso (n° interventi/giorno)	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE/DI	D - S+DI (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Blocco operatorio multifunzionale	14/7	(si veda *Nota)		3	12
Blocco operatorio daysurgery	14/7	(si veda *Nota)		3	12
Radiologia interventistica	14/7	1		2	12
Laboratorio farmacia	12/7	1		2	12

*Nota: nei blocchi operatori e nelle sale per day surgery le pulizie di ripasso dovranno essere effettuate dopo ogni intervento chirurgico

Zona 5 AREE ESTERNE E LOCALI TECNICI/A RUSTICO (MINIMO RISCHIO)	Pulizie Base (frequenza settimanale)	Pulizie Ripasso Ambienti/n° giorno	Pulizie Servizi Igienici (n° interventi/giorno)		Pulizie Programmate (n° interventi/anno)
	D - S+DE	D - S+DE/DI (aree con contatto)	Utenti D - S+DE/DI	Personale D - S+DE/DI	
Aree a rustico	0,5/7				1
Depositi	1/7				1
Magazzini economici	1/7				1
Aree esterne pavimentate (piazza, etc)	1/7				vedi capitolato
Viabilità interna	1/7				vedi capitolato
Parcheggio interrato dipendenti	1/7		1	1	vedi capitolato

8. Qualora al termine dello sviluppo del progetto definitivo o esecutivo dovesse risultare modificato il mix delle categorie di rischio, di cui alle tabelle precedenti, il corrispettivo di cui al successivo Art. 33 verrà adeguato alle nuove categorie di rischio. Analogamente, qualora durante il periodo di erogazione del servizio in oggetto si dovesse modificare la destinazione - anche temporale - di determinate aree oggetto del servizio il corrispettivo verrà adeguato alle nuove categorie di rischio.

TIPOLOGIE DI INTERVENTO

Art. 9 Pulizia e sanificazione ordinaria

1. Si tratta di interventi di carattere continuativo e routinario da fornire secondo frequenze e modalità indicate nelle tabelle precedenti e negli Allegati al presente Capitolato.

A. Generalità

2. Gli orari di esecuzione degli interventi di pulizia, non dovranno interferire con l'attività sanitaria che si svolge nella CdSR; pertanto, i servizi di pulizia andranno effettuati nel corso dell'intero arco della giornata orientativamente dalle ore 6.00 alle ore 22.00 e dovranno essere eseguiti senza ritardi e interruzioni e senza arrecare intralcio alle attività sanitarie.

3. Gli orari indicati nei Piani di Qualità del servizio, di cui all'Art. 26, dovranno essere approvati dal Concedente entro [360] antecedenti la data di inizio del servizio e, per motivate esigenze, potranno, senza onere alcuno per il Concedente, essere variati durante il periodo di erogazione del servizio.
4. I protocolli operativi (zone vs. tipologia degli interventi) e le frequenze sono indicata negli Allegati 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f e nel precedente Art. 8.
5. Per le aree sanitarie è richiesto l'utilizzo di attrezzature dedicate e di panni monouso per la pulizia e sanificazione sia dei pavimenti sia dei piani di lavoro. Le attrezzature e i materiali dovranno essere contraddistinti da codice colore.

B. Tipologie di intervento e modalità di esecuzione richieste

6. Per tutte le attività di decontaminazione (D), detersione (DE), detersione/disinfezione (DE/DI), disinfezione (DI), si rimanda a quanto specificato nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

B.1. Pulizia di base in spazi esterni perimetrali, pedonali e cortili

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico e successiva rimozione secondo quanto specificato nell'Allegato n° 1a.
- Detersione manuale e/o meccanica delle pavimentazioni, scale, porticati con rimozione rifiuti.
- Detersione di panchine, ringhiere, delle parti esterne dei punti di illuminazione, delle segnaletiche, nonché di qualsiasi superficie soggetta a deposito di polvere.
- Deragnatura.
- Aspirazione di zerbini, passatoie e tappeti barriera con aspiratore e pulizia della zona sottostante.
- Rimozione rifiuti assimilabili agli urbani e vuotatura dei posacenere.
- Vuotatura e detersione (se necessaria) dei cestini di tutte le aree esterne compresa la sostituzione del sacchetto di plastica e trasporto dei rifiuti al punto di raccolta dei rifiuti assimilabili agli urbani.
- Rimozione dei rifiuti sparsi su tutte le aree comprese quelle verdi da modulare secondo il criterio di "mantenimento costante del decoro" (esclusi quelli provenienti dalle attività di manutenzione del verde e parchi quali potatura, sfalcio, applicazione di concimi e diserbanti, terriccio ed inoltre proveniente dalle attività di manutenzione edile come ghiaia, sabbia, ecc.).
- Raccolta e smaltimento di animali morti (insetti, cani, gatti, ratti, piccioni, etc.), e il recupero e lo smaltimento di escrementi e guano.

B.2. Pulizia di base della viabilità interna alla CdSR

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico.
- Scopatura e lavaggio con mezzi meccanici e/o manuali, rastrellatura delle aree con ghiaia e asportazione di rifiuti con attrezzo specifico.
- Raccolta e allontanamento di foglie e di materiale di risulta (escluso quello proveniente dalle attività di manutenzione del verde e parchi quali potatura, sfalcio, ed inoltre proveniente dalle attività di manutenzione edile come ghiaia, sabbia ecc.) con attrezzatura adeguata alla completa rimozione. Tutti i rifiuti esitanti dalle operazioni di spazzamento dovranno essere convogliati all'apposito container per questa tipologia di materiale presso l'Isola Ecologica.

- Nei periodi di caduta delle foglie l'attività di rimozione dovrà essere assidua e completa, anche al fine di eliminare il pericolo di intasamento dei punti di scolo di viali e cortili; la frequenza di raccolta dovrà quindi essere modulata sulla base delle necessità.

B.3. Pulizia di base dei terrazzi

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico.
- Scopatura e detersione una volta a settimana e per quelli presenti nelle aree di degenza 1 volta al giorno, nei periodi di utilizzo, previ accordi con il Concedente.

B.4. Pulizia di base in aree interne amministrative

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico.
- Vuotatura e detersione (se necessaria) dei contenitori porta rifiuti e dei carrelli porta sacco, sostituzione del sacchetto in plastica e suo allontanamento e conferimento ai depositi temporanei.
- Detersione e asportazione di macchie da tutte le superfici orizzontali e verticali situate sotto i cm 180 o accessibili senza l'uso di scale: piani di lavoro, telefoni, arredi, punti luce, suppellettili e davanzali interni, porte, vetrate, sportelli, interruttori elettrici, cristalli, vetri, specchi, pulsantiere, maniglie, corrimano, ringhiere, pareti divisorie, segnaletiche, pareti lavabili, citofoni, suppellettili, zoccoli duri, termosifoni e termoconvettori ecc. Per scrivanie e piani di lavoro dovranno essere deterse solo le parti libere da materiali. La rimozione di macchie e polvere da computer (tastiera, monitor e macchina) dovrà essere attuata su macchine spente.
- Aspirazione interna, dove specificamente richiesto, di librerie e/o armadi adibiti a libreria o archiviazione documenti.
- Detersione, dove specificamente richiesto, di scaffalature adibite ad archivio, magazzino o deposito.
- Detersione degli apparecchi telefonici pubblici e delle pareti interne ed esterne delle cabine telefoniche.
- Detersione/disinfezione, dei sanitari, pareti lavabili e tutti gli accessori o arredi presenti all'interno dei servizi igienici.
- Detersione/disinfezione, dei sanitari extra servizi igienici e delle pareti lavabili adiacenti.
- Rifornimento del materiale di consumo (ad es. salviettine, carta igienica, sapone liquido ecc.) previa detersione/disinfezione delle parti interne ed esterne dei distributori.
- Aspirazione di zerbini, passatoie e tappeti barriera con aspiratore e pulizia della zona sottostante.
- Scopatura a umido o aspirazione della polvere da tutte le pavimentazioni.
- Detersione delle pavimentazioni protette e non protette; utilizzo di lavasciuga nei corridoi e ampi spazi.
- Per le zone particolarmente delicate (es. soffitti a cassettoni, quadri e arredi antichi) dovranno essere individuati tempi e modalità di pulizia con specifiche procedure, da indicare nel piano di Qualità, di cui all'Art. 26.
- La pulizia delle pavimentazioni degli ampi spazi (corridoi e atri) presenti dovrà essere effettuata alternando la detersione meccanica con quella manuale, ove necessario.

B.5. Pulizia di base in aree interne sanitarie

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico.

- Vuotatura e detersione/disinfezione (se necessaria) dei cestini porta rifiuti e dei carrelli porta sacco, sostituzione del sacchetto in plastica e suo allontanamento e conferimento ai depositi temporanei.
- Detersione e disinfezione e asportazione di macchie da tutte le superfici orizzontali e verticali situate sotto i cm 180 o accessibili senza l'uso di scale: piani di lavoro, telefoni, monitor TV, arredi, punti luce, suppellettili e davanzi interni, porte, vetrate, sportelli, interruttori elettrici, cristalli, vetri, specchi, pulsantiere, maniglie, corrimano, ringhiere, pareti divisorie, segnaletiche, pareti lavabili, citofoni, suppellettili, zoccoli duri, termosifoni e termoconvettori ecc. Per scrivanie e piani di lavoro dovranno essere deterse solo le parti libere da materiali. La rimozione di macchie e polvere da computer (tastiera, monitor e macchina) dovrà essere attuata su macchine spente.
- Detersione e disinfezione di superfici orizzontali e verticali: letti, anche se occupati, comodini comprese le ruote, armadi, tavoli, sedie, poltrone, tavoli servitori non occupati, aste porta flebo, lampade, barelle, pareti box, ruote degli arredi, divisori (paravento e/o tende in plastica) ecc.
- Detersione e disinfezione dei piani di lavoro, banconi di laboratorio, e degli arredi in genere, che sarà effettuata dal Concedente con la fornitura a carico del Concessionario dei panni e dei prodotti detergenti
- Aspirazione interna, dove specificamente richiesto, di librerie e/o armadi adibiti a libreria o archiviazione documenti.
- Detersione/disinfezione, dove specificamente richiesto, di scaffalature adibite ad archivio, magazzino o deposito.
- Detersione degli apparecchi telefonici pubblici e delle pareti interne ed esterne delle cabine telefoniche.
- Detersione/disinfezione, dei sanitari, pareti lavabili e tutti gli accessori o arredi presenti all'interno dei servizi igienici, secondo la sequenza di cui alla lettera m), comma 7 dell'Art. 6 e la frequenza di cui al precedente Art. 8.
- Detersione/disinfezione, dei sanitari extra servizi igienici e delle pareti lavabili adiacenti.
- Rifornimento del materiale di consumo (ad es. salviettine, carta igienica, sapone liquido ecc.) previa detersione/disinfezione delle parti interne ed esterne dei distributori.
- Scopatura a umido o aspirazione della polvere da tutte le pavimentazioni.
- Detersione/disinfezione delle pavimentazioni protette e non protette; utilizzo di lavasciuga nei corridoi e ampi spazi.
- Detersione/disinfezione dell'unità di base del malato (letto, comprese i copri materassi lavabili e le ruote, comodino interno ed esterno, comprese le ruote, armadio interno ed esterno ecc.) ad ogni dimissione.
- Verifica della corretta chiusura, dell'etichettatura e trasferimento dei contenitori chiusi a rischio infettivo al deposito temporaneo, per il successivo trasporto all'Isola Ecologica (la chiusura ed etichettatura dell'involucro esterno e la chiusura del sacco interno dovranno essere necessariamente eseguiti dal personale del Concedente).
- La pulizia delle pavimentazioni degli ampi spazi (corridoi e atri) presenti dovrà essere effettuata alternando la detersione meccanica con quella manuale, ove necessario.

B.6. Disinfezione

- Dovrà essere sempre effettuato, per ogni giorno di apertura e prima dell'inizio dell'attività clinica, un intervento di disinfezione (DI) su arredi e pavimenti presso: Sale Operatorie, Sala di Emodinamica, Laboratori protetti (Farmacia, ambienti a contaminazione controllata ed altri settori identificati dalla Direzione sanitaria del Concedente), esclusi tutti i loro locali annessi.

B.7. Interventi necessari per la BMC (bassa carica microbica)

- All'interno dei Blocchi Operatori e del Day Hospital Chirurgico gli ambienti possono essere così suddivisi :
 - zona a bassa carica microbica: sale operatorie;
 - zona “pulita” comprendente: sala d'induzione dell'anestesia, lavaggio mani, sala risveglio, corridoio d'ingresso alla zona pulita, zona-filtro, sterilizzazione e deposito del materiale sterile, deposito apparecchiature; aree relax e tutti i locali/corridoi all'interno della zona filtro;
 - zona “sporca” comprendente: ingresso, spogliatoi e servizi igienici, deposito della biancheria sporca e rifiuti, locali “lavaggio ferri” e confezionamento, ascensore/montacarichi, uffici e tutti i locali/corridoi all'esterno della zona filtro e i corridoi di transito dei materiali sporchi
- Tutti gli ambienti appartenenti al **blocco operatorio chirurgico** dovranno essere trattati con le stesse modalità di pulizia e sanificazione previste per le aree ad alto rischio, con le seguenti specifiche differenze:
 - il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di funzionamento delle sale operatorie, cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì e, in caso di urgenza, nei sabati e domenica
 - nelle aree a bassa carica microbica, prima dell'inizio di ogni intervento chirurgico e tra un intervento e l'altro, dovrà essere effettuata la disinfezione di superfici e arredi (tavolo operatorio, lampada scialitica, tavolo servitore/madre, ecc..) e del pavimento.
 - il primo intervento, e nei casi di urgenza, dovrà essere effettuato entro le ore 7.00 del mattino e l'ultimo dopo le ore 20.00 o in diversi orari eventualmente disposti dalla Direzione Medica dell'INT e/o del BESTA.
 - gli interventi di risanamento dovranno essere programmati nel fine settimana e/o nei giorni di chiusura delle sale operatorie.
 - il materiale e le attrezzature per la pulizia utilizzati nelle diverse zone delle sale operatorie dovranno essere utilizzati esclusivamente nelle zone specifiche e dovranno essere riposti in uno spazio adibito esclusivamente a questo uso.
- Nelle Sale Operatorie, al termine del programma operatorio giornaliero, il Concessionario dovrà provvedere a:
 - portare all'esterno della sala gli arredi e le attrezzature mobilizzabili (se per lo spostamento delle apparecchiature è necessario manipolare i collegamenti elettrici e/o dei gas medicali, tali operazioni devono essere eseguite dal personale del Concedente).
 - rimuovere lo sporco dei pavimenti con metodo ad umido.
 - effettuare la detersione e successiva disinfezione delle attrezzature : tavolo operatorio, carrelli, tavolini, pensili, lampade scialitiche, ecc.
 - effettuare la spolveratura ad umido con detergente e successiva disinfezione delle superfici orizzontali, arredi (esternamente) e altre superfici.

- effettuare la rimozione di impronte e macchie da porte, maniglie, infissi, vetri con panno imbevuto di soluzione detergente e successiva disinfezione.
 - effettuare la rimozione della polvere dai pavimenti con metodo ad umido.
 - effettuare il lavaggio del pavimento con detergente e successiva disinfezione.
 - effettuare il riposizionamento degli arredi e attrezzature con l'ordine precedente alle operazioni di sanificazione avendo cura di detergere e disinfettare le ruote.
- In particolari situazioni di rischio infettivo ed in base a procedure aziendali contemplanti modalità di esecuzione e principi attivi da utilizzarsi, potranno essere richiesti dal Concedente senza oneri aggiuntivi ulteriori provvedimenti di disinfezione, in aderenza ai protocolli aziendali per malattie contagiose e/o diffusive.

B.8. Pulizia di ripasso

Interventi di carattere continuativo, successivi agli interventi di pulizia di base e, per i blocchi operatori e le sale di *day surgery*, successivamente a ogni intervento chirurgico, in tutte le aree ad alto rischio e nelle aree a medio rischio sanitario:

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico su ogni superficie (pareti comprese).
- Vuotatura dei cestini porta rifiuti e dei carrelli porta sacco, con sostituzione del sacchetto in plastica, chiusura e trasporto dei rifiuti assimilabili agli urbani ai depositi temporanei.
- Scopatura ad umido delle pavimentazioni.
- Disinfezione delle "aree con contatto".
- Detersione/disinfezione dei sanitari extra servizi igienici e delle pareti lavabili adiacenti.

B.9. Pulizia a vista

Il Concessionario dovrà altresì svolgere, a proprio onere e cura e ogni qualvolta si renda necessario al di fuori delle frequenze programmate, attività necessarie a ripristinare le condizioni preesistenti delle quali sia venuto a conoscenza nel corso delle pulizie continuative direttamente e/o su segnalazione del Concedente. Questi interventi possono così essere catalogati:

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico e successiva rimozione.
- Deragnatura (compresa quella esterna di muri, punti luce, finestre/tapparelle).
- Disincrostazione di pavimenti, idrosanitari, superfici, sifoni dei wc, pareti e superfici limitrofe.
- Detersione di tende veneziane interne, tende a lamelle verticali e impianti fissi d'illuminazione in aree amministrative.
- Detersione/disinfezione di tende veneziane interne, tende a lamelle verticali e impianti fissi d'illuminazione in aree sanitarie.
- Rimozione di polvere e macchie da poltrone, sedie e divani.
- Rimozione di qualsiasi impronta, macchia o colatura da pavimenti, porte, vetri, pareti, controsoffitti ecc.
- Rimozione di polvere, macchie ed escrementi dai davanzali esterni.
- Aspirazione delle guide di scorrimento delle porte di ascensori e montacarichi.
- Aspirazione meccanica delle zone non accessibili manualmente.

- Aspirazione con prolunghe ed accessori di tutte le parti oltre altezza d'uomo, compresi gli apparecchi d'illuminazione, termoconvettori, caloriferi, cassonetti, bocchette di aerazione e aspirazione, apparecchi di condizionamento, davanzi.
- Deceratura ed inceratura nelle zone dove risulta necessario, in rapporto allo stato di usura dello strato di cera metallizzata di fondo.
- Detersione sino a 180 cm faccia interna dei vetri.
- Scopatura delle intercapedini esterne agli edifici.
- Aspirazione/detersione delle tettoie e cornicioni.

Art. 10 Pulizie programmate

1. Si tratta di interventi di carattere periodico e radicale da svolgere con frequenze predeterminate, riportate all'Art. 8.

A. Generalità

2. Il Concessionario, all'inizio di ogni anno, è tenuto a presentare il programma annuale degli interventi di pulizia periodica, che dovrà essere consegnato al Referente del Servizio designato dal Concedente.
3. Almeno una settimana prima del giorno previsto ed indicato nella programmazione di cui al comma precedente, il Concessionario deve avvisare, anche in forma verbale, il responsabile del reparto/servizio interessato, indicando il tempo previsto per l'intervento programmato, allo scopo di consentire al personale del Concedente un'adeguata predisposizione dei locali.
4. Nel caso di pulizie periodiche da eseguire presso reparti/servizi che operano a tempo pieno, gli orari delle operazioni di pulizia devono essere previamente concordati, di volta in volta, fra il Concessionario e il Referente del Servizio designato dal Concedente.
5. Per tutte le strutture gli interventi programmati debbono essere eseguiti, ove possibile, al di fuori dalle fasce orarie di normale attività e senza arrecare disagi alle stesse.
6. L'effettiva esecuzione degli interventi potrà aver luogo con una tolleranza di una settimana per difetto o per eccesso sulla data indicata e programmata, fatto salvo diverse indicazioni, per motivazioni imputabili al Concedente, comunque attestate dal responsabile del reparto/servizio coinvolto. Per slittamenti superiori alla tolleranza indicata, ed imputabili al Concessionario, si applicheranno le penali previste nel presente Capitolato.
7. Qualora, per motivi non imputabili al Concessionario, particolari esigenze o impedimenti non dovessero consentire lo svolgimento degli interventi di pulizia nei termini stabiliti, il Concessionario e il Referente del Concedente dovranno concordare un'altra data, senza maggiori oneri per il Concedente.

B. Disinfezione

8. In particolari situazioni di rischio infettivo ed in base a procedure aziendali contemplanti modalità di esecuzione e principi attivi da utilizzarsi, potranno essere richiesti dal Concedente interventi di disinfezione (DI) programmata.

C. Sanificazione

9. Operazioni di pulizia la cui frequenza è riportata nella tabella “Frequenza di intervento” di cui all’Art. 8 e prevede un’attività di deterzione profonda (DE) (comprensiva di risciacquo e asciugatura) con utilizzo per quanto più possibile di attrezzature meccaniche.

- Trattamento decontaminante in presenza di materiale organico.
- Deterzione delle pareti lavabili, controsoffittatura, battiscopa, pareti attrezzate e divisori, porte a vetri in laminato plastico, sopraluci di porte, divisori a vetri.
- Disincrostazione di pavimenti e superfici.
- Disincrostazione e deterzione di sanitari dei servizi igienici ed extra servizi igienici e relativa rubinetteria.
- Deterzione di entrambe le facce di vetri, infissi, telai controlaterali, veneziane interne, tende a lamelle, cassonetti e davanzali.
- Deterzione di tutte le superfici orizzontali e verticali sopra i 180 cm comprese le suppellettili eventualmente presenti.
- Deterzione di tutti gli arredi, le attrezzature, le suppellettili e le superfici orizzontali e verticali sotto i 180 cm.
- Deterzione manuale e/o meccanica dei pavimenti previa rimozione di tutti gli arredi, suppellettili vari.
- Aspirazione e deterzione di tubi a soffitto, a parete, di bocchette di aspirazione a soffitto, termoconvettori, cassonetti, caloriferi, apparecchi di condizionamento e deterzione di cappe aspiranti e tubature di sospensione, griglie di aerazione a soffitto e a parete.
- Deterzione interna degli arredi preventivamente svuotati dal personale del Concedente.
- Ricollocazione al loro posto, al termine della pulizia di sanificazione, degli arredi, delle attrezzature (incluse quelle elettromedicali scollegate, sotto la supervisione del personale del Concedente) e quant’altro precedentemente asportato dai locali (n.b.: i letti occupati da pazienti dovranno essere spostati esclusivamente in collaborazione con il personale del Concedente).
- Trattamento di deceratura e inceratura dei pavimenti.
- Trattamenti da effettuare su pavimentazioni particolari (es. parquet) dovranno essere preventivamente concordati con il Concedente.
- Deterzione di tutti i dispenser.
- Deterzione esterna degli apparecchi di illuminazione.

D. Sanificazione aree specifiche

10. Una volta a settimana, dovrà essere effettuata, sulle superfici di seguito indicate, un’attività di deterzione profonda (DE) (comprensiva di risciacquo e asciugatura) presso: Sale Operatorie, Laboratori protetti (Farmacia e/o altri settori identificati dalla Direzione Sanitaria) esclusi tutti i loro locali annessi:

- Pareti e divisorie.
- Porte e vetrate.
- Soffitti lavabili.

E. Interventi Periodici

11. Riguardano sia elementi che aree definite per i quali è prevista una specifica calendarizzazione.

F. Scale di sicurezza interne

G. Decontaminazione (se necessaria), scopatura e detersione; dovranno essere effettuate con frequenza di cui all'Art. 8.

H. Pavimenti

12. Lucidatura, per tutte le tipologie di pavimentazione, dovrà essere effettuata la con frequenza: 12/anno

I. Vetri/vetrare, telai e bow window

13. Detersione di entrambe le facce dei vetri, compresi i telai; dovrà essere effettuata con frequenza: 4/anno.

- Tali interventi dovranno coincidere con le operazioni di sanificazione ambientale (se queste ultime sono previste) o comunque previo accordo con il Concedente (sul bollettario mensile firmato dal Referente del Concedente).
- Il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese, senza diritto a compenso alcuno, 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 vetrare esterne fisse e dei bow window non pulibili dall'interno.
- Per la pulizia dei vetri il Concessionario dovrà provvedere ad adottare sistemi di sicurezza adeguati o attrezzature particolari per evitare operazioni improprie.

J. Totem ed espositori di materiale informativo

14. Detersione: dovrà essere effettuata con frequenza: per 4/anno quelli presenti negli spazi interni e 1/anno per gli esterni.

K. Scale di sicurezza esterne

15. Scopatura e detersione: dovranno essere effettuate con frequenza: 2/anno.

L. Terrazzi

16. Scopatura e detersione meccanica dei pavimenti e detersione delle ringhiere: dovranno essere effettuate con frequenza: 2/anno.

M. Tapparelle, frangisole, persiane, zanzariere e tende esterne alla veneziana

17. Detersione di tapparelle, frangisole, persiane, zanzariere e tende alla veneziana esterne: dovrà essere effettuata con frequenza: 1/anno mediante pulizia manuale o meccanica (anche con l'ausilio di attrezzature per eseguire interventi anche in particolari situazioni di disagio ovvero, in punti non raggiungibili con attrezzi a terra).
18. Il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese, senza diritto a compenso alcuno, al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi elevatori, sia fissi che mobili, eventualmente necessari.
19. In accordo con il Concedente l'intervento di pulizia di tende alla veneziana esterne potrà essere effettuato presso la sede operativa del Concessionario previo smontaggio e successivo montaggio a cura dello stesso. In caso di tale evenienza il Concessionario dovrà rilasciare al Referente del Servizio designato dal Concedente una documentazione indicante il numero di tende prelevate e concordare la data della loro riconsegna e montaggio.

N. Pavimenti galleggianti

20. Aspirazione intercapedine pavimenti galleggianti, laddove presenti, su richiesta del Concedente: dovrà essere effettuata con frequenza di norma 1 volta/anno.

O. Soffitti e controsoffittatura spazi esterni e comuni

21. Pulizia con sistemi e attrezzature specifici a seconda della tipologia: dovrà essere effettuata con frequenza 1 volta/anno.

P. Ambulatori e Servizi diagnostici

22. Tutti gli ambienti appartenenti agli ambulatori e servizi diagnostici dovranno essere trattati con le stesse modalità di pulizia e sanificazione previste per le diverse tipologie di rischio come contraddistinto nelle aree di cui al precedente Art. 8, con le specifiche differenze di seguito descritte.
23. Negli Ambulatori e servizi di Diagnosi e Cura si dovranno effettuare due interventi di pulizia e un intervento di ripasso. Il primo intervento di pulizia dovrà essere effettuato entro le ore 8.00 e/o dopo le 19.30, il secondo tra le ore 11.00 e le ore 14.00 e l'intervento di ripasso tra le ore 16.00 e le ore 19.00 salvo diverse indicazioni della Direzione Medica del Concedente. Negli Ambulatori e servizi di Diagnosi e Cura in funzione nella giornata di sabato dovranno essere garantiti gli interventi di pulizia quotidiana. Per le sale di attesa, i servizi igienici, gli atri e i corridoi con alto transito di utenti dovranno essere previsti interventi quotidiani aggiuntivi, necessari a far sì che ambienti ed arredi siano, a prescindere dalle frequenze indicate, sempre puliti in modo ottimale, conformemente alle istruzioni operative che saranno definite dalla Direzione Medica del Concedente durante la fase di gestione.

Q. Atri e corridoi

24. Gli interventi dovranno essere effettuati entro le ore 8.00, il secondo dopo le ore 19.30 e l'intervento di ripasso tra le ore 13.00 e le ore 15.00 salvo diverse indicazioni della Direzione Medica del Concedente.
25. Gli interventi giornalieri consisteranno in:
- scopatura ad umido e lavaggio meccanico del pavimento;
 - detersione di corrimano, ringhiere, protezioni antiurto, battiscopa, ecc.
 - spolveratura e detersione di sedie e qualsiasi altra tipologia di arredi presenti.
 - spolveratura a umido di superfici orizzontali e verticali (quali ad esempio: porte, infissi, vetri, davanzali, segnaletica, ecc).
 - rimozione, con panno imbevuto di soluzione detergente, di impronte e macchie da porte, maniglie, infissi, vetri ed altre superfici verticali.
 - vuotatura e detersione dei cestini portarifiuti con sostituzione del sacco a perdere.
 - eventuali interventi di ripasso aggiuntivi qualora ne ricorra la necessità.
26. Gli interventi mensili consisteranno in:
- lavaggio e successiva asciugatura dei vetri esterni ed interni, su entrambe le facce con idoneo detergente.
 - lavaggio e successiva asciugatura degli infissi, relativamente alla parte interna ed alla parte esterna delle finestre, con l'utilizzo di idoneo detergente.
 - pulizia dei davanzali esterni.
 - pulizia di veneziane previo smontaggio e rimontaggio delle medesime.
 - detersione dei corpi illuminanti, di condizionamento o riscaldamento, compreso l'eventuale smontaggio degli stessi, delle bocchette di aspirazione e della segnaletica.
 - lavaggio dei cestini portarifiuti.

- pulizia accurata e approfondita degli zoccolini e degli spigoli tra pareti e pavimenti, con asportazione delle macchie e degli aloni di sporco.
- pulizia accurata e approfondita delle controsoffittature ove esistenti e asportazione delle ragnatele.

27. Con periodicità da definirsi dovranno essere effettuati:

- trattamento della pavimentazione con «spray-cleaning», con monospazzola e con «spray- buffing» ove presente il film polimerico.
- deceratura della pavimentazione, se presente lo strato di film polimerico, esteso anche alle zoccolature; aspirazione meccanica della soluzione sporca e ulteriore detersione con nuova soluzione detergente; stesura nuovo film polimerico.

R. Ascensori

28. Nelle cabine degli ascensori e dei montacarichi le pulizie dovranno essere effettuate o dopo le ore 19.30 o entro le ore 6.30. Nei montacarichi adibiti esclusivamente al trasporto pesante, l'intervento dovrà essere fatto fuori dall'orario di lavori di questo servizio.

29. Gli interventi giornalieri consisteranno in:

- scopatura ad umido con raccolta dei rifiuti e lavaggio del pavimento con particolare attenzione agli angoli.
- pulizia delle guide a pavimento con aspirazione di polvere e rifiuti.
- detersione delle porte metalliche interne ed esterne.
- pulizia della pulsantiera e rimozione di macchie o scritte dalle pareti interne e dalle porte.

30. Gli interventi mensili consisteranno in:

- pulizia a fondo delle superfici lavabili compreso il soffitto.
- pulizia a fondo delle gabbie esterne, ove esistenti.

31. Per gli ascensori soggetti a maggior frequentazione, dovranno essere previsti più interventi giornalieri, da concordare con la Direzione Medica del Concedente

Art. 11 Procedure specifiche

1. In relazione alla pulizia delle aree di cui all'Art. 8 comma 3, se non già indicato nel presente Capitolato, il Concedente dovrà concordare con il Concessionario [360] giorni antecedenti all'avvio del servizio, le modalità di pulizia delle stesse, secondo i protocolli adottati dal Concedente. Tali prestazioni si intendono incluse nel corrispettivo per il servizio di cui al presente Capitolato.

STABULARIO

2. Gli operatori che svolgono il servizio nelle aree dedicate allo stabulario dovranno attenersi per le attività di lavaggio gabbie - stabulario alle indicazioni procedurali di seguito dettagliate.

3. L'operatore dovrà occuparsi di:

- pulizia dei pavimenti
- igienizzazione degli ambienti (lavaggio pareti in linoleum)

- Impilamento delle gabbie sul carrello (ogni gabbia pesa circa 100 g)
- trasporto del carrello con le gabbie nella zona servizi (ogni carrello porta al max l'equivalente di 18 pacchi pari a circa 70 kg Max)
- svuotamento delle lettiera (tramite rovesciamento delle gabbie in appositi contenitori)
- collaborazione al lavaggio gabbie con lavagabbie
- impacchettamento delle gabbie preriempite con lettiera pulita in sacchetti di plastica (ogni pacco ha il peso di circa 4 kg).

Art. 12 Pulizia delle aree esterne e di locali tecnici/a rustico

1. Questa operazione di pulizia è rivolta alle aree pavimentate, ai viali di accesso alle strutture della CdSR, alle piste ciclabili, alle aree destinate a parcheggio dipendenti interne e alle ulteriori sistemazioni esterne della CdSR e prevede di norma, come meglio descritto nell'Allegato 1f:
 - la pulizia accurata, con almeno un intervento settimanale, di tutte le aree di pertinenza quali banchine, cunette, scoline;
 - la pulizia a cadenza mensile, di tutte le intercapedini a cielo aperto (scoperte) sul fronte e retro dei fabbricati, ove presenti, e una a cadenza semestrale dei canali collettori e scoli di drenaggio delle acque, nonché dei canali d'acqua, mediante rimozione di foglie, terriccio, rami ecc.;
 - la pulizia, a cadenza settimanale, dei viali di accesso, inclusi quelli pedonali e ciclabili, e delle aree adibite a parcheggio (stalli), con scopatura ed aspirazione meccanica e ad umido per evitare sollevamenti di polvere negli ambienti circostanti;
 - la pulizia semestrale da agenti infestanti di tutte le recinzioni e delle piante dai rampicanti e lo sfalcio e taglio bimestrale degli arbusti delle fasce perimetrali esterne alla recinzione;
 - la sarchiatura a cadenza mensile da marzo a settembre, nelle zone a cortile con o senza ghiaietto.
2. Tutti i viali, piazzali, cortili, ecc., dovranno essere puliti da ogni specie d'erba. Il Concessionario informerà il Concedente dei tempi di esecuzione, provvedendo alla delimitazione dell'area interessata (con cartelli e altro). La diserbatura dovrà essere espletata in maniera corretta ed accurata, tale da spingersi fino alle radici, per evitare l'immediata ricrescita di qualsiasi specie.
4. Le Fondazioni concorderanno con il Concessionario le modalità di pulizia dei locali tecnici/a rustico (aree a minimo rischio) secondo un calendario condiviso che verrà definito entro [360] gg.n.c. antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto.

Art. 13 Oneri del Concessionario

1. Il Concessionario dovrà:
 - a) entro [360] giorni antecedenti l'inizio del servizio presentare, per approvazione e autorizzazione del Concedente, un programma di lavoro/calendario, che pianifichi le attività di pulizia e sanificazione e gli orari degli interventi nei singoli reparti.
 - b) produrre una descrizione dettagliata di tutte le procedure di intervento che verranno impiegate, comprese le

procedure di verifica, controllo e qualità del servizio erogato, nonché di autocontrollo del servizio stesso, che dovranno essere validate dal Referente del Concessionario di concerto con il Concedente;

c) produrre tutta la modulistica utilizzata per la registrazione e attestazione degli interventi giornalmente effettuati e per le relazioni/rapporti di attività. Tale documentazione dovrà essere sistematicamente consegnata al Referente del Concedente anche attraverso il software di gestione.

2. Su richiesta del Concedente e in caso di patologia infettiva sospetta e/o accertata, il Concessionario, con disponibilità immediata, dovrà effettuare interventi di sanificazione e disinfezione, nonché Garantire la sanificazione prima dell'apertura dei servizi chiusi per un periodo presumibilmente superiore a [10] giorni.

FACCHINAGGIO

Art. 14 Oggetto

1. La prestazione ha per oggetto la movimentazione interna, il trasporto di materiali e traslochi occasionali che potranno essere richiesti nel corso della concessione.
2. In particolare, le attività di facchinaggio saranno rivolte alla movimentazione:
 - Delle cartelle cliniche;
 - Dei campioni biologici;
 - Di materiale proveniente dai magazzini economici;
 - Di materiale pulito e non da e per la centrale di sterilizzazione;
 - Trasporto di materiali vari come ad es. arredi, materiale d'archivio, ecc.
 - Delle apparecchiature elettromedicali;
 - Delle salme in obitorio.

Art. 15 Traslochi e Movimentazioni Interne

1. Il servizio in oggetto consiste nell'assicurare le attività relative a trasporti e traslochi, pianificate in accordo al Concedente, in funzione delle richieste e delle eventuali sopraggiunte necessità.
2. Il Concedente avviserà con congruo anticipo il Concessionario sulla necessità di dar inizio alle attività occasionali di trasloco e organizzerà un accurato sopralluogo affinché il Concessionario possa quantificare il numero di unità lavorative, il numero ed il tipo di risorse (umane e meccaniche) da utilizzare.
3. Il servizio in oggetto verrà ufficializzato dal Concedente mediante l'emissione di un'apposita richiesta di servizio, reperibile nel Sistema Informatico di cui al successivo Art. 32, indicante anche le procedure e i reparti oggetto del trasferimento.
4. Ogni materiale dovrà essere accompagnato da apposito documento di trasporto, con indicate le ore e frazioni di ore effettuate, che dovrà essere restituito al Concedente, debitamente firmato dal ricevente; i materiali dovranno essere trasportati e depositati presso altri locali o magazzini in modo ordinato e senza danni, segnalando al Referente del Concedente o da un suo incaricato le relative codifiche inventariali di arredi ed attrezzature.

5. Il Concessionario dovrà preoccuparsi di accertare che il mobilio da trasportare venga dal personale del Concedente accuratamente svuotato da ciò che contiene e che il contenuto sia stato preventivamente catalogato ed inscatolato dal Concedente.
6. A seconda del volume, il Concessionario - ove necessario - smonterà accuratamente gli arredi (mobili, scrivanie, scaffali, armadi, etc.) che per loro caratteristiche e dimensioni non potranno essere trasportati montati, in modo da poterne consentire un più agevole trasporto. Si procederà quindi al trasloco vero e proprio utilizzando, a onere e cura del Concessionario, tutte le apposite attrezzature per un corretto trasporto degli arredi/mobilio e quant'altro riconducibile a questa categoria di oggetti.
7. Una volta trasportati nelle nuove ubicazioni, il Concessionario provvederà a che gli arredi vengano accuratamente rimontati, posizionati negli appositi spazi e riempiti di tutto il materiale che prima dello smontaggio era stato asportato.
8. Al fine di mantenere lo stesso ordine presente prima dell'operazione di svuotamento o di dare un diverso ordine, il riposizionamento dei faldoni e dei materiali vari contenuti negli armadi dovrà essere svolto a onere e cura del Concessionario ma sotto la supervisione degli incaricati del Concedente.
9. Il servizio in oggetto comprende anche:
 - a. il trasporto di materiale dichiarato "fuori uso", compresi colli ingombranti e/o pesanti, presso appositi container posizionati nell'Isola Ecologica della CdSR;
 - b. il trasporto di computer, stampanti, fotocopiatrici;
 - c. il ritiro, trasporto e stoccaggio liquidi pericolosi;
 - d. il trasporto di qualsiasi altro bene non esplicitamente indicato nel presente Capitolato ma attinente all'attività del Concedente.
10. Sono in ogni caso escluse dal presente servizio:
 - a. apparecchiature medicali ad alta tecnologia (TAC, RNM, ACC. LINEARI e analoghe apparecchiature);
 - b. apparecchiature elettromedicali;
 - c. apparecchiature radiologiche;
 - d. altri beni oggi non individuabili e che necessitino – in caso di dislocazione - di un intervento tecnico diretto per tarature e certificazioni prima del loro utilizzo.
11. Tutti i lavori dovranno essere dal Concessionario eseguiti con ogni attenzione, avendo cura che non siano prodotti danni ai locali, agli arredi e agli oggetti contenuti nei locali stessi.
12. Il Concessionario si impegna ad attenersi alle indicazioni del Concedente per il trasferimento di arredi o attrezzature che richiedono particolari procedure.
1. Il Concessionario deve assicurare, con puntualità, le ore di manodopera richieste. Il Concessionario dovrà mettere a disposizione personale idoneo ed affidabile e le operazioni di facchinaggio dovranno essere realizzati con puntualità e tempestività, secondo i programmi concordati.
13. Orari, attività e incombenze saranno indicate dal Responsabile del Concedente o da un suo incaricato.

Art. 16 Attrezzature e Movimentazione

1. Il Concessionario dovrà dotarsi delle attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie e congrue per erogare a perfetta regola d'arte il servizio di cui ai commi precedenti e a rispettare gli obblighi derivanti dal presente Capitolato.
2. In particolare, il Concessionario metterà a disposizione, a suo onere e cura, le attrezzature (sollevatori, furgoni con o senza ribalta, ecc.) necessarie per fornire questa prestazione, dovendo gli automezzi essere debitamente coperti da regolare assicurazione tipo RC, così come previsto dalla normativa in vigore.
3. Il Concessionario metterà a disposizione, a suo onere e cura, anche le attrezzature minori normalmente utilizzate per gli spostamenti di arredi, materiale cartaceo e/o da archivio, scaffali ecc. come per es.: carrello trasportatore, transpallet manuale ed elettrico, roller, cassette in plastica (contenitori), cartoni per imballaggio, cassetta attrezzi per smontaggio e rimontaggio, transpallet laterale per spostamenti armadi pieni, etc.

Art. 17 Orari di lavoro e controllo delle ore

1. Le prestazioni richieste dovranno essere Garantiti tutti i giorni, da lunedì a sabato.
2. Gli orari e le incombenze saranno impartiti dal Referente del Concedente o da un suo incaricato. Eccezionalmente gli stessi potranno essere richiesti nei giorni festivi, con un minimo preavviso.
3. L'orario di lavoro (indicativamente tra le ore 6.00 e le ore 18.00) si svilupperà nel modo seguente:
 - **Inizio servizio:** dal momento in cui gli operatori del Concessionario si presentano fisicamente al personale del Concedente incaricato di seguire i lavori;
 - **Fine servizio:** dal momento in cui gli operatori del Concessionario hanno l'ultimo contatto giornaliero con il personale del Concedente incaricato di seguire i lavori.
4. Sarà detratta l'interruzione per il pasto e nulla è dovuto per il tempo necessario al raggiungimento delle sedi di lavoro.
5. A fine giornata, il Concessionario dovrà certificare e sottoscrivere il servizio prestato utilizzando il foglio consuntivo ore giornaliero (con indicazione delle ore, inizio e fine lavori, generalità delle persone e mezzi utilizzati) e rilasciarne copia al Referente del Concedente. Il foglio consuntivo, così firmato, dovrà essere reperibile nel software informatico di cui al successivo Art. 32 e dovrà servire per la rendicontazione periodica di cui all'Art. 33.
6. L'ordine e le modalità dei lavori giornalieri saranno preventivamente concordate ed autorizzate dal Referente del Concedente. Nessun lavoro potrà essere eseguito senza preventiva autorizzazione dello stesso e, se eseguito, non darà seguito ad alcun corrispettivo per il Concessionario.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE AREE A VERDE

Art. 18 Oggetto

1. Il servizio di cui al presente Capitolato ha ad oggetto le attività di pulizia e manutenzione delle aree a verde, da effettuarsi sulle aree interne ed esterne alla struttura ospedaliera della CdSR, così come di seguito individuate, elencate e meglio dettagliate nella Documentazione progettuale e nell'Allegato n° 2.

2. La progettazione delle aree verde dovrà essere sviluppata in sintonia con il Concedente, che si riserva il diritto di approvare le soluzioni estetiche (scelta delle piante, arbusti, floricultura stagionale, ecc.), rispettando l'architettura circostanziale e senza tralasciare l'aspetto funzionale.
3. Il servizio di manutenzione delle aree a verde è articolato in:
 - manutenzione ordinaria e periodica, da effettuarsi secondo le modalità e le frequenze riportate nel presente Capitolato e nell'Allegato 3;
 - interventi straordinari;
 - servizio neve e ghiaccio.

Art. 19 Modalità di espletamento del servizio

1. Il servizio dovrà essere svolto secondo le prescrizioni tecniche per l'esecuzione del servizio e le frequenze minime di cui agli articoli successivi, in linea con quanto previsto nell'Allegato N° 3.
2. Tutte le operazioni di manutenzione delle aree a verde e di sgombero neve/spargimento sali dovranno essere svolte senza arrecare intralcio alla normale attività ospedaliera.
3. Il servizio dovrà essere espletato in orari indicati nel Piano Qualità di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE. Non sono ammesse variazioni all'orario se non preventivamente concordate con il Concedente.
4. Sono ad esclusivo carico del Concessionario gli arredi, le attrezzature, i macchinari, i mezzi e i materiali ritenuti necessari per l'esecuzione del servizio.
5. Il Concessionario è tenuto ad intervenire tempestivamente su richiesta del Concedente qualora fossero riscontrate urgenze e/o difformità nell'espletamento del servizio, al fine del ripristino delle condizioni ottimali.
6. Il Concessionario è a perfetta conoscenza delle condizioni di tutte le aree oggetto del servizio, pertanto la presenza di ostacoli di qualsiasi genere (pali, terreni in pendenza, ceppi, macerie, manufatti ecc.) non sarà motivo valido per non eseguire a regola d'arte le prestazioni di cui al presente Capitolato.

Art. 20 Prestazioni richieste

1. Il servizio di manutenzione verde comprende le seguenti operazioni, da espletarsi secondo le modalità e le frequenze minime indicate all'Allegato 3:
 - **Conservazione dei tappeti erbosi:** tale operazione è da effettuarsi nel periodo compreso tra marzo e ottobre e comporta l'esecuzione di un numero di sfalci tali da mantenere l'altezza del tappeto erboso dentro i parametri indicati nell'Allegato 3;
 - **Raccolta delle foglie:** l'intervento comprende la raccolta delle foglie dai tappeti erbosi, dai viali, vialetti, piazzuole interne, strade, marciapiedi perimetrali ecc. La frequenza degli interventi sarà differenziata a seconda dei tempi di caducità delle piante o per eventuali cause patologiche;
 - **Taglio e rimozione della vegetazione spontanea:** questo intervento dovrà essere effettuato nelle aree manifestanti evidenza di presenza di vegetazione incolta e irregolare, tipo sottobosco. Dovrà essere prevista una potatura di conformazione alle eventuali matricine;

- **Potatura di piante ad alto fusto e taglio piante morte e pericolanti:** la potatura sarà di norma necessaria nei casi di ingombro dei viali e dei camminamenti, di contenimento di attacchi parassitari, di malformazione della pianta o dove si presenti l'effettiva necessità di un ringiovanimento della vegetazione secondo le necessità indicate nel piano annuale degli interventi periodici. Tali interventi dovranno essere concordati e programmati con il Concedente. Il Concessionario dovrà provvedere in maniera sollecita ed accurata alla raccolta e allo smaltimento dei residui di potatura;
- **Pulizia e spollonatura di piante ad alto fusto;**
- **Interventi antiparassitari – anticrittogamici:** il trattamento verrà eseguito con mezzi idonei (atomizzatore autotrasportato) ed il personale dovrà essere munito di adeguati sistemi di protezione, come previsto dalle norme vigenti in materia (DPI). Resta inteso che i tempi e le modalità di esecuzione dovranno essere concordati con il Concedente;
- **Conservazione delle siepi:** la conservazione delle siepi comprende la potatura, la scerbatura, la zappatura nonché la fertilizzazione;
- **Conservazione degli arbusti;**
- **Piantumazioni stagionali, cura delle nuove piantumazioni e cura delle specie in vaso:** l'operazione consiste nella semina o posa a dimora nei vasi o nelle aiuole, di specie a fioritura primaverile o estiva, tipo crocus, taget, salvie, tulipani, ecc. o altre tipologie di piante tipiche della zona di erogazione del servizio in oggetto e comunque secondo le indicazioni del Concedente. Nei primi 2 anni di vita del soggetto, dovrà essere Garantito un normale attecchimento ed un giusto sviluppo.

Art. 21 Taglio di piante morte o pericolanti

1. Detta operazione comprende il taglio di piante morte, abbattute o pericolanti e la rimozione del legname e della ramaglia risultanti. Nei casi di piante che costituiscano intralcio al passaggio e situazione di pericolo, l'intervento dovrà essere tempestivo informando, se del caso, il Concedente.

Art. 22 Potature di piante ad alto fusto

1. Il Concessionario effettuerà delle potature straordinarie qualora siano motivate da eventi non prevedibili o eccezionali.

Art. 23 Fornitura e piantumazione di nuovi soggetti

1. La fornitura dei nuovi soggetti è comprensiva del trasporto che dovrà essere effettuato con cura, in modo da evitare danni di qualsiasi genere. I nuovi soggetti dovranno presentarsi esenti anche da qualsiasi malattia e parassita.
2. Particolare cura dovrà essere posta nel caso di messa a dimora delle piante, fornite in panno di zolla, operazione che dovrà essere svolta a regola d'arte: la buca dovrà essere scavata precedentemente alla consegna (specie in caso di ammendamento del terreno) della pianta ed avere un volume sufficiente per contenere la zolla, un'abbondante quantità di torba intorno ad essa, ed una quantità di terra e letame o terriccio stagionato in

percentuale intorno al 50% che andrà a riempire gli spazi rimasti. La terra di riporto andrà quindi innaffiata e pressata, per eliminare tutta l'aria dalla buca. L'interramento dovrà far coincidere il piede della pianta (visibile il segno sul tronco relativo alla permanenza nel vivaio) con la superficie del terreno. Dopodiché verrà formato un tornello intorno al fusto per trattenere l'acqua dell'innaffiatura, effettuata dopo l'ultimazione dei lavori e successivamente in base all'andamento climatico, ponendo particolare attenzione alla crescita del soggetto nel primo anno di vita. Se la pianta supera il 1,50 mt di altezza, dovrà essere predisposta una controventatura, con la cura di evitare legacci o altri sistemi che provochino strozzature o danno con conseguente impedimento alla crescita armoniosa della pianta.

Art. 24 Interventi straordinari

1. Sarà onere e cura del Concessionario Garantire, a proprio onere e cura, il pronto intervento per interventi non programmabili e prevedibili ma rientranti nell'oggetto del presente Capitolato.
2. Il Concessionario dovrà intervenire quando ritenga opportuno o su richiesta del Concedente. Dovrà intervenire in ogni caso quando vi sia intralcio o pericolo all'interno dell'area oggetto del servizio.
3. Il servizio dovrà essere garantito in maniera quanto più possibile tempestiva, in relazione alle caratteristiche dello stesso.
4. In occasione delle feste natalizie e di fine anno, sarà onere e cura del Concessionario allestire, gestire e smontare in un luogo esterno al complesso della CdSR ma concordato con il Concedente, un albero di Natale adeguatamente addobbato, illuminato e di sobrie proporzioni, albero di medio fusto che, dipendendo dalla specie, potrà essere messo a dimora anche nel posto prescelto per la ubicazione dell'evento.

Art. 25 Intervento neve e/o ghiaccio

1. Il Concessionario dovrà Garantire, a proprio onere e cura, il pronto intervento in caso di nevicate o di formazione di ghiaccio sulla pavimentazione stradale interessata al servizio, 24 ore su 24 e 7 giorni su 7 con personale e mezzi adeguati.
2. Il Concessionario dovrà intervenire quando ritenga opportuno in base alle condizioni climatiche o su richiesta del Concedente ed in ogni caso quando la neve raggiunga i 5 cm di altezza e/o la formazione di ghiaccio crei intralcio o pericolo per la circolazione all'interno dell'area oggetto del servizio.
3. In caso di richiesta da parte del Concedente, il Concessionario è tenuto a intervenire entro e non oltre [20] minuti dal momento della richiesta e secondo l'ordine di precedenza eventualmente comunicatogli.
4. In caso di nevicata, dovrà essere svolto in primo luogo lo sgombero della neve. Il servizio di sgombero neve dovrà essere effettuato con automezzo munito di lame a spinta con impianto idraulico regolabile dalla cabina o montate su pala meccanica snodata, in modo di assicurare, per ogni passata, lo sgombero di almeno una corsia utile di m. 3.00. Dovrà inoltre essere prevista la stesura di sali industriali. Il Concessionario dovrà Garantire, inoltre, la pulizia e lo sgombero da neve dei percorsi pedonali ai vari punti di ingresso ed uscita dal complesso della CdSR e mantenere questi percorsi pedonali continuamente sgomberi dal manto nevoso anche in caso di precipitazioni continue seppur deboli.

5. Il Concessionario dovrà effettuare il servizio di spargimento di inerte e/o di sale antigelo con adeguato anticipo rispetto all'evento meteorologico onde prevenire il rischio di gelatura della pavimentazione; il servizio di spargimento di inerte o di sale antigelo per copertura della pavimentazione e/o dei ghiacci dovrà essere effettuato mediante insabbiatore automatico con capacità fino 5 mc. o manualmente nei percorsi pedonali ove non è possibile l'uso di mezzi meccanici.

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 26 Piano della qualità dei servizi

1. Le prestazioni (pulizia e sanificazione, facchinaggio e manutenzione verde) dovranno essere progettate avendo, come riferimento puntuale e significativo, per ognuna di esse il proprio "Piano della qualità del Servizio" ampiamente definito e articolato dal Concessionario, che dovrà essere consegnato al Concedente entro [360] giorni antecedenti alla data di avvio dell'erogazione del servizio.
2. Tale "Piano" dovrà contenere un inquadramento generale, volto a dare attuazione alle peculiari necessità e caratteristiche della gestione e dell'organizzazione delle diverse attività comprese nei servizi.
3. Il Piano della Qualità di ognuna delle attività si dovrà articolare come segue:
 - a) programmazione;
 - b) progettazione;
 - c) esecuzione;
 - d) monitoraggio periodico;
 - e) controllo dei risultati (indicatori di processo e di risultato).
4. Per ognuno dei punti sopra indicati il Piano di Qualità individuerà principalmente:
 - a) le responsabilità;
 - b) le procedure, i moduli e le istruzioni operative;
 - c) i tempi e i modi di esecuzione;
 - d) i prodotti (e relative schede tecniche) e le attrezzature utilizzate;
 - e) i programmi per i controlli;
 - f) le misure a Garanzia del conseguimento degli obiettivi del contratto.
5. Il Concessionario dovrà altresì provvedere affinché i responsabili, i referenti e tutti i propri operatori coinvolti nel servizio, conoscano il Piano di Qualità e svolgano il proprio compito o le proprie mansioni per Garantire un risultato almeno pari alle aspettative degli utenti e del personale del Concedente.

Art. 27 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato, la gestione di questi servizi dovrà far capo ad un **Responsabile del Servizio** il quale dovrà avere poteri decisionali, manterrà un contatto collaborativo e continuo con l'analogo Referente nominato dal Concedente.

2. Il Responsabile dovrà Garantire la sua reperibilità nell'arco della giornata dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e dovrà essere presente tutti i giorni lavorativi ed essere rintracciabile sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa fare riferimento per ogni necessità.

Art. 28 Personale e divise

1. Il personale addetto alla pulizia e sanificazione delle aree ad altissimo rischio, camere bianche, locali cappe, locali isolamento e radiologia così come quello addetto alle operazioni di facchinaggio, dovrà essere specificamente addestrato e non potrà mai essere sostituito da altro personale che non abbia la medesima formazione.
2. Per le aree "controllate" che presentano, pertanto, possibili rischi di esposizione a sorgenti radioattive, il Concessionario deve assicurare la tutela dei propri lavoratori contro i rischi di esposizione a radiazioni ionizzanti in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 230/95 e s.m.i..
3. In particolare il Concessionario, supportato dal Concedente, fornirà al suo personale che accede alle zone controllate adeguata formazione specifica in rapporto alle caratteristiche particolari della zona controllata così da metterlo in possesso dell'idoneità medica relativa al tipo di rischio connesso con la prestazione stessa.
4. Il Concedente si farà carico degli oneri legati alla sorveglianza fisica e medica per la tutela dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti mettendo a disposizione il proprio Medico Autorizzato e il proprio Esperto Qualificato nonché fornendo il controllo dosimetrico periodico al personale del Concessionario incaricato a svolgere questi servizi di pulizia.
5. Il Concessionario identificherà un numero limitato di operatori che possono accedere alle zone controllate fornendo i relativi nominativi al Concedente. Personale al di fuori di quello così individuato non potrà accedere senza autorizzazione alle zone controllate. Non potranno, in ogni caso, essere adibite a nessuna attività in zone controllate donne in stato gravido o che allattano al seno.
6. Al fine di garantire la regolarità dei servizi di cui in oggetto, in caso di sostituzione di anche uno solo degli addetti, Il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente l'avvenuto avvicendamento e provvedere, se del caso, ad istruire il nuovo personale prima dell'assegnazione del servizio.
7. Le divise e gli indumenti del personale addetto al servizio di pulizia e sanificazione dovranno essere diversificate per tipologia di rischio e dovranno essere approvate dal Concedente, cui verranno sottoposte entro [360] giorni antecedenti alla data di avvio del servizio. Le divise del personale addetto alle pulizie nelle aree ad altissimo rischio, camere bianche, locali cappe, locali isolamento e radiologia dovrà essere cambiata giornalmente.
8. Le divise del personale addetto alla manutenzione delle aree a verde e quelle del personale addetto alle operazioni di facchinaggio dovranno essere facilmente distinguibili dalle altre divise e, per natura e foggia, approvate dal Concedente, cui verranno sottoposte entro [360] giorni antecedenti alla data di avvio del servizio.

Art. 29 Controlli del Concedente – Controllo di qualità dei servizi

1. È facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterranno opportune, controlli per verificare la rispondenza dei servizi erogati dal Concessionario alle prescrizioni del Contratto di concessione, del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.
2. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali dati in uso al Concessionario e fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta.
3. Fatto salvo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Concedente adotterà, al fine di documentare i controlli menzionati e la produzione eseguita giorno per giorno/reparto per reparto/area per area/ore di facchinaggio impiegate, schede appositamente redatte che, una volta compilate, saranno controfirmate dal Responsabile del servizio del Concessionario, il quale potrà a sua volta aggiungere osservazioni ad eventuali contestazioni o provvedimenti che si intendono adottare per sanare eventuali disservizi. Copia di tali schede sarà trattenuta dal Responsabile del servizio, mentre l'altra copia sarà presentata al Concedente per i provvedimenti del caso. Tali schede saranno in ogni caso consultabili nel software di gestione e costituiranno la base per il calcolo della rendicontazione periodica di cui all'Art. 33.

Pulizia e Sanificazione

4. Per quanto attiene il servizio di pulizia e sanificazione, il Concedente avrà in qualsiasi momento la facoltà di eseguire accertamenti sui prodotti impiegati per la sanificazione degli ambienti, controlli sulle modalità d'utilizzo degli stessi, rilevazioni delle cariche batteriche ambientali (avvalendosi anche di imprese specializzate). I relativi costi saranno a carico del Concessionario. Le verifiche ispettive saranno condotte tenendo conto del controllo visivo macroscopico anche con l'ausilio di mezzi fotografici e video e terranno conto anche del controllo dei parametri microbiologici ambientali, dei residui di sporco e della presenza di polveri con rilevamenti eseguiti, dopo le operazioni di pulizia, mediante metodiche che il Concedente si riserva di adottare per il controllo. Il sistema di controllo prevede la verifica di:
 - a. **struttura/risorse** (es.: verifiche relative alla struttura organizzativa in relazione alla distribuzione del personale per struttura ed alla diversa tipologia degli interventi di pulizia, ...);
 - b. **processo** (es. verifica delle congruenze tra metodologia descritta in Capitolato e/o concordata tra le Parti nel corso del periodo concessorio e quanto effettuato durante le operazioni di pulizia/sanificazione);
 - c. **risultato** (es. verifica degli esiti delle prestazioni erogate ovvero qualità attesa sulla base di quanto descritto in Capitolato).
5. I **controlli struttura/risorse e di processo** riguardano la verifica dell'applicazione di tutte le specifiche tecniche riguardanti mezzi e procedure indicate nel Capitolato e nel Piano Qualità elaborato dal Concessionario. Il Concedente, per mezzo dei propri incaricati e in presenza del Responsabile del servizio del Concessionario, eserciterà la facoltà di controllo del servizio e a titolo puramente esemplificativo in merito a:
 - rispetto di quanto indicato nel Piano Qualità (fasce orarie, frequenze, procedure e metodologie ecc.);
 - numero del personale addetto e suo comportamento;
 - macchinari, attrezzature, materiali e prodotti chimici utilizzati;

- aspetti concernenti la sicurezza e l'ambiente;
- distribuzione del personale per aree e relativa organizzazione.

6. I **controlli di risultato** consistono nella verifica del servizio per accertare che quanto stabilito nel presente Capitolato e nel Piano Qualità sia effettuato. Il Concedente, attraverso propri incaricati, vigilerà costantemente sulle condizioni igieniche delle aree oggetto del servizio di pulizia e sanificazione e sull'esecuzione dello stesso. I controlli di risultato potranno essere eseguiti:

- a) da ciascun responsabile del reparto/servizio indicato dal Concedente. Il responsabile in caso di inadempienze potrà richiedere l'esecuzione immediata o la ripetizione dei lavori necessari per il regolare andamento del servizio. Ove ciò non fosse possibile, il Concedente provvederà ad applicare le penalità previste in Capitolato.
- b) a campione, immediatamente dopo le operazioni di pulizia, in contraddittorio con il responsabile incaricato del Concessionario. In caso di non conformità del servizio il Concedente provvederà ad applicare le penalità previste in Capitolato.

7. Pur riservandosi il Concedente la facoltà di ampliarli/modificarli, sono indicati qui di seguito gli indicatori che saranno utilizzati per la valutazione degli elementi puliti:

- **Aloni:** Tutte le tracce risultanti da un'operazione di lavaggio o di spolveratura ad umido osservabili dopo che la superficie si è asciugata. La determinazione avviene in modo visivo rispetto alla superficie considerata;
- **Colatura secca:** Tracce dovute alla colatura di liquido di qualsiasi natura, che si siano seccate colando o ristagnando su una superficie o supporto. La determinazione avviene in modo visivo rispetto alla superficie individuata;
- **Impronte:** Ogni traccia di natura grassa lasciata dalla cute. La determinazione avviene in modo visivo rispetto alla superficie considerata;
- **Macchia:** Sporco di qualsiasi natura ad eccezione del degradamento irreversibile (bruciature di sigarette, graffi, decolorazioni di superfici causate da prodotti diversi da quelli utilizzati per la pulizia). Sono considerate macchie anche le tracce di colla e gli aloni rimasti sulle superfici a seguito dell'asportazione di gomme da masticare, nastro adesivo, ecc. La determinazione avviene mediante strofinamento del panno carta/salvietta impregnato di una soluzione detergente, ottenendone l'eliminazione, totale o parziale;
- **Polvere:** Particelle aventi granulometria tale da poter essere facilmente asportabili attraverso scopatura, aspirazione o spolveratura. La determinazione del livello di polvere è indipendente dalla natura della superficie. La determinazione del livello di sporco avviene mediante osservazione del pannocarta/salvietta, utilizzato per la rilevazione;
- **Rifiuti:** Oggetti solidi da smaltire, più o meno deformabili, di ogni natura e presenti sulle superfici, che possono essere raccolti con i normali attrezzi di pulizia. Sono da considerarsi rifiuti: carte, residui tessili, pezzi metallici, vetri, rifiuti alimentari, adesivi, ecc. La determinazione avviene in modo visivo rispetto alla superficie considerata;

- **Sporco aderente:** Sporco ancorato alle superfici e rilevabile tramite strofinamento di un panno-carta bianco impregnato di una soluzione detergente. La determinazione del livello di sporco avviene mediante osservazione del panno-carta/salvietta, utilizzato per la rilevazione;
- **Tracce di calcare:** Ogni residuo o velo di origine calcarea formatosi per lo scorrimento o il deposito dell'acqua. La determinazione avviene in modo visivo rispetto alla superficie considerata;
- **Residui organici:** materiale organico residuo sulle superfici e rilevabile tramite sistemi di bioluminescenza (rileva ATP) e/o attraverso esami microbiologici e colturali. La determinazione del livello di presenza/assenza di materiale organico potrà avvenire anche mediante la "lettura" del risultato di positività o negatività (crescita di colonie di germi misurate in UFC) ottenuti utilizzando tali sistemi.

8. Ai fini della determinazione della valutazione del singolo elemento, la presenza di un solo indicatore di non conformità, darà origine a una valutazione pari a un "elemento rifiutato".

In generale e per tutte le prestazioni:

9. Dei risultati del controllo, nelle schede di cui al precedente comma 3, sarà verbalizzata la conformità o non conformità con quanto stabilito nella documentazione contrattuale. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati dal Concedente evidenzino non conformità che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per i servizi, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati a onere e cura del Concessionario.
10. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio d'ototest, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nell'articolo "Penali".

Art. 30 Sistemi di autocontrollo

1. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario, insieme al Piano di qualità di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE, dovrà presentare al Concedente per l'approvazione e la contestualizzazione, un proprio Sistema di autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure e dei risultati da adottare durante l'esecuzione dei servizi, basato sull'oggettivazione dei parametri costituenti la qualità del servizio atteso (per es. : norma UNI EN 13549 – Servizi di pulizia – raccomandazioni e requisiti fondamentali attinenti ai sistemi per la misurazione della qualità).
2. Il Sistema di autocontrollo dovrà riportare, fra l'altro:
- a. la descrizione delle procedure di pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti interni e le aree esterne di cui in oggetto;
 - b. le procedure in caso di interventi straordinari o per neve/ghiaccio;
 - c. le procedure per il servizio di facchinaggio;
 - d. la descrizione delle procedure di manutenzione ordinaria e straordinaria e i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
 - e. i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate in corso d'opera;
 - f. le azioni correttive adottate.

3. Le risultanze del Sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale del Concedente incaricato del controllo, anche attraverso il sistema informativo di cui al successivo Art. 32.

Art. 31 Manutenzioni ordinarie e straordinarie - Norme di carattere generale

1. Sono a carico del Concessionario gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie relative agli arredi e alle attrezzature impiegate in forza delle obbligazioni emergenti dal presente Capitolato e necessarie per la gestione del servizio di cui in oggetto.
2. Le manutenzioni devono essere eseguite con le cadenze previste nel calendario delle manutenzioni, così come indicato nel Capitolato del servizio di manutenzione, con conseguente annotazione su apposito registro degli interventi eseguiti, rimandando allo stesso Capitolato per le “definizioni” circa i termini della manutenzioni.
3. Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato delle strutture degli arredi e delle attrezzature e se gli interventi manutentivi eseguiti siano stati riportati sul registro di manutenzione.

Art. 32 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposito è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto dei servizi in oggetto gestirà, tra l’altro, tutto il flusso operativo dell’intero processo. Il Sistema Informativo del Concessionario sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato come a titolo indicativo e non esaustivo:

Pulizia e sanificazione:

- a. i nomi degli operatori dedicati in ogni locale;
- b. l’orario di esecuzione delle pulizie ordinarie di base;
- c. le date preventive per le pulizie programmate (risanamenti, vetri, disinfezione, derattizzazione, etc.);
- d. le date della loro effettiva esecuzione;
- e. le tipologie di intervento;
- f. i nomi degli operatori/ditta specializzata in interventi specifici;
- g. l’elenco del macchinario/attrezzature;
- h. elenco dei prodotti utilizzati e relative schede tecniche.

Facchinaggio

- i. personale utilizzato;
- j. ore impiegate e validate dal Concedente;
- k. attività svolte o in fase di svolgimento;
- l. piani e programmi di trasloco.

Pulizia e manutenzione aree a verde:

- m. i materiali utilizzati;
- n. le schede tecniche di prodotto e sicurezza;
- o. i mezzi e le attrezzature di dotazione;

Attività comuni a tutti i servizi:

- p. sistemi di autocontrollo;
- q. sistemi di controllo del servizio in oggetto;
- r. rilevazione grado di soddisfazione;
- s. le procedure eseguite;
- t. altre informazioni ritenute utili dalle Parti.

2. Il Concedente si riserva di indicare al Concessionario quali altre informazioni dovranno essere reperibili nel software, secondo quanto disposto nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.

RENDICONTAZIONE

Art. 33 Rendicontazione e Corrispettivi

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione delle prestazioni di cui al servizio oggetto del presente Capitolato, verranno riconosciuti al Concessionario i corrispettivi, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivi di tutte le prestazioni stabilite dal presente Capitolato, fatto salvo quanto diversamente specificato.
2. Pertanto, avvalendosi del sistema informatico di cui al precedente Art. 32, il Concessionario dovrà trasmettere al Concedente, alla fine di ogni periodo contrattuale di pagamento, i volumi dei servizi erogati nel periodo di riferimento, con dettaglio relativo a INT e BESTA, volumi che serviranno per la determinazione dei corrispettivi dovuti al Concessionario, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione, al netto di addebiti per il pagamento di eventuali penali.
3. I criteri ed i parametri di ribaltamento alle due Fondazioni dei costi del servizio in oggetto sono indicati all'Allegato n. 2

Art. 34 Penalità

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento dei servizi, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità (esprese in €):

ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MIN	IMPORTO MAX
Art. 3	Presidio fisso per la pulizia a chiamata e/o di emergenza	Inosservanza delle disposizioni previste (per ogni violazione); mancata risposta; mancato intervento; intervento inadeguato	300,00	600,00
Art. 4	Pulizie straordinarie	Inosservanza delle disposizioni previste (per ogni violazione)	300,00	600,00
Art. 5	Pulizie di primo ingresso	Per ogni giorno di ritardo nella consegna del crono programma e della lista dei fattori produttivi (comma 3))	300,00	600,00
		Per ogni giorno di ritardo nell'inizio delle attività (comma 4))	300,00	600,00
		Per ogni giorno di ritardo nel completamento delle attività (comma 4))	300,00	600,00
Art. 6	Metodologia	Inosservanza delle frequenze riportate nel piano di qualità del servizio (per ogni violazione)	300,00	600,00
Art. 7	Macchinari, attrezzature e prodotti utilizzati	Inosservanza delle disposizioni previste (per ogni violazione);	300,00	600,00

ART.	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MIN	IMPORTO MAX
Art. 9	Pulizia e sanificazione ordinaria	Mancato rispetto delle fasce orarie di intervento (per ogni violazione)	300,00	600,00
		Per ogni difformità rilevata rispetto alle modalità di pulizia concordate	300,00	600,00
Art. 20	Pulizie programmate	Per ogni violazione accertata	150,00	300,00
Art. 17	Traslochi e Movimentazione interna	Per ogni violazione accertata, mancata risposta; mancato intervento; intervento inadeguato	150,00	300,00
Art. 20	Prestazioni richieste	Per ogni violazione accertata	150,00	300,00
Art. 12 - Art. 23	Ulteriori oneri a carico del Concessionario per il servizio manutenzione verde	Per ogni violazione accertata, mancata risposta; mancato intervento; intervento inadeguato	150,00	300,00
Art. 25	Intervento neve/ghiaccio	Inosservanza delle disposizioni in materia di rimozione manto nevoso	300,00	600,00
Art. 26	Piano di qualità del servizio	Inosservanza del piano di qualità del servizio (per ogni violazione)	300,00	600,00
Art. 28	Personale e divise	Per ogni violazione accertata	150,00	300,00

- La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui ai commi precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle, così come l'importo della penale da applicare potrà essere commisurato all'area di rischio dove si accerta la violazione degli obblighi in carico al Concessionario.
- Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
- Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1 – Specifica quotidiana delle pulizie per aree di rischio

ALLEGATO N° 2 – Suddivisione delle aree per tipologia di rischio

ALLEGATO N° 3 – Frequenze minime per l'esecuzione del servizio di manutenzione annuale delle aree a verde, comprensivo del servizio neve – ghiaccio

SERVIZIO DI TRASPORTO AUTOMATIZZATO

PREMESSA

Art. 1 Premessa

1. Oggetto del presente Capitolato è l'erogazione del servizio di gestione e manutenzione del sistema di trasporti automatizzati impiegati per il trasferimento di diverse tipologie di materiali; sistema che, basicamente, è costituito da:
 - a. **trasporto pesante (TP)**, per i trasporti ordinari e quotidiani, caratterizzati da un carico utile massimo di 400 kg;
 - b. **elevatori**, al servizio del trasporto pesante;
 - c. **trasporto pneumatico**, di tipo bidirezionale;
 - d. **sistemi informatici**, per la supervisione di tale sistema di trasporto automatizzato, lo scambio di informazioni necessarie alla preparazione, esecuzione, controllo e storicizzazione dei dati relativi ai trasporti.
2. L'attivazione, conduzione, gestione e manutenzione del servizio di trasporti automatizzati, di cui al comma precedente, dovranno essere svolte nei riguardi degli impianti e delle attrezzature, progettate, fornite ed installate dal Concessionario nei termini ed alle condizioni indicate nel Contratto di concessione e nella Documentazione progettuale ad esso allegata.
3. Per l'erogazione del servizio in oggetto, il Concessionario dovrà fornire a suo onere e cura le attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie per erogare il servizio di cui al presente Capitolato ed indicativamente descritte nella Documentazione progettuale, elencate nell'Allegato N°1 delle Premesse e nell'Offerta del Concessionario per la parte accettata dal Concedente.

Art. 2 Sistema di trasporti

1. **Il trasporto pesante**, costituito, indicativamente, da un sistema **AGV** (Automatically Guided Vehicle = veicoli a pavimento senza guida manuale, controllati con terminali a radiofrequenza, o similari) - o **robot** - e da speciali carrelli adibiti al contenimento del materiale da trasportare (Carrelli Trasporto Pesante = **CTP**), verrà utilizzato per i trasporti ordinari e quotidiani, caratterizzati da un peso fino a circa 400 kg e/o da volumi più piccoli ma aggregabili in lotti consistenti ed omogenei per tipologia, come disposto dai singoli Capitolati costituenti il presente Disciplinare.
2. **Il trasporto pesante** verrà pertanto utilizzato per trasporti di:
 - a. **Pasti**, con consegna dei vassoi personalizzati e ritiro stoviglie da lavare, aggregati in carrelli per reparto di destinazione;
 - b. **Rifiuti**, con consegna dei contenitori di raccolta e ritiro del materiale da inviare all'Isola Ecologica esterna, suddivisi in:
 - i. Sanitari non pericolosi;

- ii. Sanitari assimilabili a urbani, differenziati per tipologia (vetro, alluminio, carta, ecc.);
 - iii. Sanitari pericolosi a rischio chimico;
 - iv. Sanitari pericolosi a rischio infettivo;
 - v. Sanitari che richiedono particolari modalità di smaltimento;
 - vi. Rifiuti non sanitari (cartacei, plastica, ecc.)
- c. **Biancheria piana e confezionata**, con consegna della biancheria pulita e ritiro di quella sporca aggregata per reparto;
 - d. **Materassi e guanciali**, con consegna del materiale pulito e ritiro di quello sporco, aggregato per reparto, ai vari reparti;
 - e. **Materiale** proveniente dall'economato con consegne raggruppate in lotti per reparto;
 - f. **Farmaci e dispositivi medici**, provenienti dalla Farmacia;
 - g. **Dispositivi medici** provenienti dalla centrale di sterilizzazione e destinati ai poliambulatori chirurgici.
3. **Gli elevatori** assicurano il collegamento e il sollevamento verticale, tra i vari piani, del carico pesante e di personale espressamente autorizzato per l'uso.
4. **Il trasporto pneumatico**, finalizzato a garantire un corretto e affidabile collegamento tra i dipartimenti indicati nella Documentazione progettuale, è costituito, indicativamente, da una linea tubolare, da stazioni di invio e ricezione, bossoli ed accessori, ed è dedicato, prevalentemente, alla movimentazione di:
- a. prelievi di sangue;
 - b. campioni di urina;
 - c. tamponi;
 - d. eventuali referti.
5. I sistemi informatici assicureranno la gestione computerizzata delle tipologie di trasporto sopra indicate.
6. Si rimanda alla Documentazione progettuale e all'Allegato n°1 alle Premesse del presente Disciplinare per la descrizione dei componenti il sistema integrato degli impianti di trasporto.

Art. 3 Oggetto del servizio

1. Oltre alla fornitura, installazione e manutenzione delle attrezzature di cui al comma 3 del precedente articolo 1, sarà onere e cura del Concessionario:
- a. **per il trasporto pesante:**
 - i. il caricamento sul software di navigazione del programma dei trasporti, concordato con il Concedente, e la manutenzione e l'aggiornamento di questi dati;
 - ii. la programmazione e il controllo giornaliero della navigazione dei veicoli AGV, o robot;
 - iii. la gestione e manutenzione del software di navigazione e dell'architettura del sistema;
 - iv. la manutenzione e la gestione di tutti i carrelli, dei veicoli AGV e del sistema di navigazione;

- v. la pulizia, lavaggio e disinfezione dei carrelli, ad eccezione di quelli adibiti al servizio ristorazione degenti, per cui si rimanda al relativo Capitolato e all'Allegato n° 1 delle Premesse;
 - vi. la gestione e manutenzione dei dispositivi di guida dei robot;
- b. per gli elevatori dedicati al trasporto pesante:**
- i. il controllo del corretto funzionamento degli elevatori, assicurandosi che i robot possano accedere facilmente negli ascensori;
 - ii. attivare prontamente il servizio di gestione e manutenzione degli ascensori in caso di funzionamento irregolare degli stessi;
- c. per il trasporto pneumatico:**
- i. il controllo gestionale della navigazione dei bossoli;
 - ii. la gestione e la manutenzione della logica gestionale del sistema;
 - iii. la manutenzione di tutti i componenti il sistema.

TRASPORTO PESANTE

Art. 4 Oggetto del servizio

1. Per un'efficace erogazione del servizio di gestione dell'impianto di trasporto pesante (TP), il Concessionario dovrà fornire, a propria cura e spese:
 - a. carrelli adeguati (per qualità, tipologia e numero) al trasporto di merce proveniente dall'economato e dalla farmacia e destinata ai vari dipartimenti della CdSR, in funzione del cronoprogramma dei trasporti pesanti. I carrelli dovranno essere dotati di chiusura con chiave meccanica o con serratura magnetica, come verrà concordato con il Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto.
 - b. personale specializzato, necessario alla gestione del software di navigazione ed al controllo e gestione dell'impianto, durante l'orario di servizio;
 - c. personale specializzato, necessario per le manutenzioni ordinarie e/o straordinarie dei carrelli, dei veicoli AGV, delle apparecchiature installate per il loro funzionamento, navigazione e comunicazioni;
 - d. materiali e pezzi di ricambio necessari per gli interventi di manutenzione, di cui alla precedente lettera c;
 - e. tutte le risorse necessarie e sufficienti a garantire l'efficacia delle attività sopra esposte.

Art. 5 Controllo della navigazione dei robot (veicoli AGV)

1. Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, controllare, dalla sala di regia attraverso gli appositi strumenti informatici, che la navigazione dei robot (veicoli AGV) avvenga senza intoppi, ostacoli e arresti, di qualunque natura essi siano.

2. Il Concessionario dovrà rispettare i tempi di intervento e di soluzione di cui al Capitolato relativo alla Manutenzione.
3. In particolare, il Concessionario dovrà mantenere il sistema in perfetto funzionamento:
 - a. controllando la funzionalità dei montacarichi dedicati al TP;
 - b. acquisendo le informazioni sulle destinazioni del robot + carrello, trasmesse in sala regia;
 - c. controllando il corretto inserimento del robot + carrello nelle stazioni di partenza e di arrivo, attraverso il sistema di invio dei segnali wireless;
 - d. controllando il rispetto dei tempi stabiliti e programmati del ciclo di trasferimento o piano di trasporto;
 - e. avvisando (avvisatore acustico e/o luminoso) i destinatari dell'arrivo di un robot + carrello alla loro stazione di competenza, per l'intervento immediato dell'operatore del Concedente interessato alla ricezione del carico;
 - f. programmando e gestendo le operazioni di ricarica elettrica dei robot nelle apposite sale di ricarica.
4. Per quanto riguarda i carrelli dell'economato e farmacia, l'operazione di carico, scarico e controllo del carico sarà effettuata a onere e cura del personale del Concedente, che si incaricherà, inoltre, di riportare i carrelli alla stazione di competenza per essere inviati all'economato e alla farmacia o ad altra destinazione se registrata nel software di navigazione.

Art. 6 Gestione e Manutenzione del software di navigazione

1. Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, mantenere sempre aggiornato il software di controllo e di navigazione dei veicoli AGV e, in generale, l'architettura del sistema.
2. Oltre all'aggiornamento della programmazione dei trasporti, l'obbligo in capo al Concessionario consisterà nell'aggiornare, ogni volta che se ne rende necessario, la mappa generale e la mappa topologica in modo che la navigazione dei veicoli AGV possa avvenire in qualunque circostanza che obblighi a cambiare i percorsi di partenza ed arrivo dei veicoli.

Art. 7 Cronoprogramma dei trasporti pesanti

1. Entro [360] giorni antecedenti la data di entrata in servizio del sistema dei trasporti pesanti, Il Concessionario presenterà al Concedente per approvazione il Cronoprogramma dei trasporti pesanti, indicando, per ogni servizio, il ciclo di lavoro ed d'impiego dei robot/carrelli, specificando l'ora di arrivo al reparto, l'ora di ritiro del carrello/merce, il numero di carrelli impiegati e/o al lavaggio e/o in stand-by.
2. Mentre le esigenze di consegne e ritiro del materiale dei servizi di ristorazione, lavanolo e rifiuti sono indicate nei rispettivi Capitolati di cui al presente Disciplinare, per quanto riguarda le esigenze:
 - a. dell'economato, si prevede che le consegne ai vari reparti, dipartimenti e UU.OO. dovranno avvenire tendenzialmente due volte al giorno;

b. della farmacia e della biancheria/materasseria si prevede che le consegne ai vari reparti, dipartimenti e UU.OO. dovranno avvenire tendenzialmente una volta al giorno;

3. L'Allegato n. 1 rappresenta il cronoprogramma indicativo dei trasporti pesanti.
4. L'Allegato n. 2 "Quadro sinottico dei confini di competenza" rappresenta le funzioni/responsabilità delle Parti nella corretta gestione della movimentazione dei carrelli dei trasporti pesanti, affinché gli arrivi e le partenze dei robot possano avvenire in modo fluido, senza interruzioni e con continuità operativa.
5. Pur non essendo ciò evidenziato nell'Allegato n. 1, il Concedente potrà, saltuariamente, utilizzare il sistema dei trasporti pesanti per la movimentazione, all'interno degli orari di cui all'Allegato n. 1, di piccole attrezzature elettromedicali, restando responsabile del carico, scarico ed invio alle stazioni di arrivo e partenza dei carrelli adibiti a questi spostamenti.
6. Fermo restando quanto disposto al successivo Articolo 15, il cronoprogramma in vigore impegnerà il Concessionario a svolgere questo servizio nei tempi concordati, garantendo che il flusso delle operazioni avvenga senza alterare le attività istituzionali del Concedente.

Art. 8 Pulizia dei carrelli

1. Ad eccezione dei carrelli t.r. adibiti al trasposto dei pasti ai degenti, che saranno trattati negli spazi destinati a questa attività ed ubicati, preferibilmente, in prossimità del locale cucina, il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, provvedere alla pulizia, lavaggio e disinfezione dei carrelli utilizzati per il trasporto del materiale, indipendentemente dall'uso cui sono destinati e dal locale dove essi verranno parcheggiati alla fine del servizio di trasporto.
2. In particolare, i carrelli destinati al trasporto della biancheria e del materiale dell'economato dovranno essere trattati in altri appositi locali, insieme a quelli adibiti al trasporto dei farmaci e dei dispositivi medici; i carrelli adibiti al trasporto dei rifiuti saranno trattati nelle aree appositamente previste preferibilmente ubicate in prossimità dell'Isola Ecologica.
3. La pulizia, il lavaggio e la disinfezione dovranno avvenire nel rispetto delle norme vigenti in materia e secondo un protocollo che il Concessionario dovrà presentare al Concedente, per l'approvazione, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di cui al presente Capitolato, così come indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE. Tale protocollo dovrà essere consultabile anche sul software di gestione di cui al successivo Art. 19.

IMPIANTI ELEVATORI

Art. 9 Servizio di gestione

1. La gestione, conduzione e manutenzione degli ascensori è descritta nel Capitolato di Servizio e Manutenzione Opere ed Impianti.

Art. 10 Controllo del corretto funzionamento degli elevatori

1. Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, controllare, mediante il computer centrale e/o, se del caso, mediante ispezioni visive, che, durante la navigazione, i veicoli AGV, sia con il carico che senza carico, accedano ed escano dai montacarichi senza intoppi, ostacoli, arresti, di qualunque natura essi siano.
2. Il Concessionario dovrà rispettare i tempi di intervento e di soluzione di cui al Capitolato relativo alla Manutenzione.

Art. 11 Gestione e manutenzione del software

1. Il Concessionario, a propria cura e spese, dovrà mantenere sempre aggiornato il software del sistema, in modo che sia sempre interfacciabile e funzionante con il software che sovrintende e regola la navigazione dei veicoli AGV.

POSTA PNEUMATICA

Art. 12 Oggetto del servizio di gestione

1. Per un'efficace erogazione del servizio di gestione della posta pneumatica, il Concessionario, a propria cura e spese, dovrà fornire:
 - a. personale specializzato, necessario al controllo di tutte le funzioni dell'impianto, durante l'orario di servizio;
 - b. personale specializzato, necessario per le manutenzioni ordinarie e/o straordinarie dei singoli componenti il sistema, di cui al Capitolato delle Manutenzioni;
 - c. materiali e pezzi di ricambio necessari per gli interventi di manutenzione, di cui alla precedente lettera b);
 - d. tutte le risorse necessarie e sufficienti a garantire l'efficacia delle attività sopra esposte.

Art. 13 Controllo del corretto funzionamento dell'impianto

1. Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, controllare dalla sala di regia e mediante il software di gestione il corretto funzionamento dei dispositivi di trasporto.
2. Il Concessionario dovrà rispettare i tempi di intervento e di soluzione di cui al Capitolato relativo alla Manutenzione.

Art. 14 Gestione e manutenzione del software

1. Il Concessionario, a propria cura e spese, dovrà mantenere sempre aggiornato il software del sistema, anche nel caso di eventuali successivi ampliamenti della rete pneumatica.

SERVIZIO

Art. 15 Orario e continuità del servizio

1. Il servizio di trasporto, oggetto del presente Capitolato, deve essere Garantito per quindici [15] ore al giorno e per sette giorni alla settimana.
2. L'orario di lavoro del servizio oggetto del presente Capitolato viene fissato dalle ore 6.30 alle ore 21.30. Il Concedente, ogni qualvolta risulti necessario, si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio, senza alcun onere aggiuntivo, per adattarlo alle reali ed effettive esigenze ospedaliere.
3. Ferme restando le quindici ore di servizio giornaliero, le modifiche potranno avvenire sull'orario di inizio, di fine e/o di eventuale interruzione/pausa pranzo specifica del servizio.
4. Negli orari al di fuori di quelli indicati nei precedenti commi del presente articolo, il Concessionario, a propria cura e spese, attiverà un servizio di pronta disponibilità, svolto da operatori in grado di operare in piena autonomia nell'ambito del servizio di cui al presente Capitolato. Tali operatori, a seguito di specifica e motivata chiamata, saranno tenuti a recarsi tempestivamente [massimo 40 minuti] presso la CdSR per ripristinare il servizio in oggetto nel caso di temporanea indisponibilità, guasto o rottura di qualche componente la filiera di questi due sistemi di trasporto (pesante e pneumatico).

MATERIALI DI CONSUMO

Art. 16 Materiali e scorte

1. Per tutta la durata di erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà fornire, a propria cura e spese, i prodotti di consumo necessari al funzionamento delle apparecchiature, attrezzature e quanto altro necessario per la corretta erogazione del servizio di trasporto da esso fornito.
2. Il Concessionario dovrà garantire un sistema di controllo costante delle giacenze dei materiali di consumo, del riordino dei prodotti e della idoneità di tutto ciò che sarà disponibile a magazzino, atti a consentire un funzionamento costante del servizio di trasporto. Tali giacenze dovranno essere consultabili in rete secondo quanto disposto al successivo Art. 19.

PERSONALE

Art. 17 Organico

1. Ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto al servizio del presente Capitolato, si applica quanto previsto a riguardo nella NORME DI CARATTERE GENERALE.

Art. 18 Direzione del servizio

1. Il Concessionario assegnerà, in modo continuativo e a tempo pieno, la direzione del servizio di trasporto automatizzato al Responsabile di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE, il quale dovrà avere poteri

decisionali, manterrà un contatto collaborativo e continuo con il Responsabile indicato dal Concedente e il Responsabile della Concessione di cui al Contratto di concessione e secondo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.

SOFTWARE

Art. 19 Sistema informatico e software di gestione

1. Oltre ai software specifici per gestire l'operatività dei singoli trasporti, il Concessionario dovrà, a sua cura e spese, fornire, installare, gestire e mantenere aggiornato un sistema informatico il cui obiettivo sarà:
 - a. disporre, nella rete interna del Concedente, di tutte le informazioni, aggiornate in tempo reale, inerenti il servizio;
 - b. consentire a determinati utenti del Concedente l'accesso alle informazioni;
 - c. ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;
 - d. utilizzare, nei limiti del possibile e ove richiesto, la firma elettronica per la validazione delle attività e procedure;
- a. costituire una banca dati del servizio.
2. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di cui al presente Capitolato, il Concessionario dovrà presentare al Concedente l'architettura del software con cui intende gestire tutte le fasi ed informazioni inerenti l'erogazione del servizio. Il software dovrà, comunque, dialogare con il software del Concedente, soddisfare le esigenze della stessa e, se da questa richiesto, sarà modificato a cura e spese del Concessionario.
3. Tramite il predetto programma, il Concessionario dovrà gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, inserendo, le informazioni che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:
 - a. il Piano di Qualità;
 - b. l'organico del personale;
 - c. i sistemi di controllo del Concedente e di autocontrollo del Concessionario.
4. L'accesso al sistema informatico avverrà secondo un regolamento che le Parti concorderanno entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio.

CONTROLLI DI QUALITA' SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 20 Controlli del Concedente

1. E' facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ispezioni nella sala di regia del sistema di trasporto, nell'area di carica e manutenzione dei veicoli AGV, nelle aree destinate alla pulizia e lavaggio dei carrelli, per verificare la rispondenza del servizio di trasporto fornito dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato.

2. A titolo indicativo e non esaustivo, il Concedente si riserva di espletare, tramite i competenti servizi:
 - a. verifica sul livello di servizio;
 - b. verifiche sulla corretta manutenzione degli impianti e delle apparecchiature impiegate nel servizio di trasporto;
 - c. controllo della rispondenza delle attrezzature alla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza, acquisendo la relativa documentazione;
 - d. controllo su personale.
3. Il Concedente potrà fornire proprie indicazioni su eventuali modifiche da apportare al processo del trasporto, in rapporto al sorgere di nuove esigenze operative ospedaliere.
4. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale del Concedente incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali utilizzati dal Concessionario e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
5. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati dal Concedente evidenziassero carenze che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Concedente.
6. Qualora le carenze fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nell'articolo "Penali".

PAGAMENTI

Art. 21 Rendicontazione e Corrispettivo

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato, verrà corrisposto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, stabilite dal presente Capitolato.
2. L'Allegato n. 3 indica i criteri ipotizzati di ribaltamento a INT e Besta dei costi relativi ai servizi dei trasporti automatizzati di cui al presente Capitolato.

PENALITA'

Art. 22 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 5	Controllo della navigazione dei robot (veicoli AGV)	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1-3	€ 1.000,00	€2.000,00



ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 7	Cronoprogramma dei trasporti pesanti	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione del cronoprogramma	€ 250,00	€ 500,00
Art.13	Controllo del corretto funzionamento della posta	Per ogni accertata violazione di quanto disposto ai commi 1,2	€ 1.000,00	€ 2.000,00

2. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai 10 giorni, ove non diversamente previsto:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 7	Cronoprogramma dei trasporti pesanti	Per ogni singolo carrello, per ogni 15 minuti di scostamento accertato in base al programma giornaliero dei Trasporti concordato con il Concedente, fino a un massimo di 60 minuti - Allo scostamento superiore a 30 minuti verrà comunque applicato il massimo della penale	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Art. 13	Controllo del corretto funzionamento della posta	Per ogni 15 minuti di mancata disponibilità del sistema di posta pneumatica, o di parte di esso, fino a un massimo di 60 minuti - Al ritardo superiore a 30 minuti verrà comunque applicato il massimo della penale.	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Art. 19	Software	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione al Concedente per approvazione del software di gestione (comma 2)	€ 500,00	€ 1.000,00

3. Oltre alle penali di cui alle tabelle che precedono, il Concedente procederà con l'applicazione di una penale pari a **Euro 200,00** per ciascun viaggio (da intendersi come tratta) programmato per le attività del Concedente che non risulterà possibile effettuare per fattori attribuibili al Concessionario.
4. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui ai commi precedenti intervenuta 3 (tre) volte su base annua comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
5. Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
6. La violazione degli obblighi contrattuali di cui agli articoli seguenti:
- Art. 7, in caso di scostamento in base al Cronoprogramma dei Trasporti pesanti superiore ai 60 minuti;
 - Art. 13, se la mancata disponibilità del sistema di posta pneumatica supera i 60 minuti;
- è considerata violazione sostanziale del presente Disciplinare di gestione; la registrazione di inadempienze relativamente a tali obblighi contrattuali per 3 (tre) volte su base annua darà la facoltà al Concedente di attivarsi secondo le disposizioni di cui al Contratto di concessione.
7. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.

SITUAZIONE DI EMERGENZA

Art. 23 Piano dei trasporti

1. Il Concessionario dovrà presentare al Concedente, per l'approvazione, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi di trasporto automatizzato, un piano dettagliato di emergenza per tali trasporti.
2. Questo piano dovrà illustrare le modalità che il Concessionario intende attivare, senza oneri per il Concedente, qualora, per cause attribuibili al Concessionario, uno o più o tutti gli anelli della filiera elettro-meccanica del sistema dei trasporti non siano, temporaneamente, in condizione di consentire il trasporto di quei beni previsti essere trasportati con tali sistemi e nelle tempistica di cui al Cronogramma dei trasporti pesanti di cui al precedente Articolo 7.
3. Questo piano di emergenza dovrà essere, se del caso, modificato senza oneri per il Concedente affinché siano garantite le richieste e le esigenze organizzative dello stesso.

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1 – Cronoprogramma indicativo dei trasporti pesanti

ALLEGATO N° 2 – Quadro sinottico dei confini di competenza

ALLEGATO N° 3 – Criteri di ribaltamento a INT e Besta dei servizi dei trasporti automatizzati

SERVIZIO DI MANUTENZIONE OPERE ED IMPIANTI, GESTIONE PARCHEGGIO E SERVIZIO ENERGIA

Art. 1 Oggetto dei Servizi

1. Al Concessionario spetta l'obbligo di prestare per la CdSR, a proprio onere e cura, l'erogazione:
 - a. dei servizi di **manutenzione ordinaria, straordinaria e collaudi periodici - edile ed impiantistica - delle opere realizzate, delle attrezzature fisse e degli arredi forniti ed installati** in base alla Documentazione progettuale di Gara ed all'oggetto del Contratto di concessione;
 - b. del servizio **energia**;
 - c. del servizio di gestione del **parcheggio interrato per i dipendenti**.
2. L'erogazione dei servizi in oggetto avrà inizio a partire dalla data di "Avvio della gestione dei Servizi" indicato nel Cronoprogramma, secondo le tempistiche e le condizioni di cui al Contratto di concessione.
3. I dati riportati nel presente Capitolato potranno essere aggiornati alle luce delle specifiche tecniche del progetto definitivo delle Opere costituenti l'intervento, così come specificate nel Contratto di concessione.
4. Costituiscono oggetto del **servizio di manutenzione** di cui al precedente comma 1 punto a. tutte quelle attività mirate a mantenere il manufatto, i suoi impianti, gli arredi e le attrezzature nel massimo stato di efficienza e disponibilità così come richiesto nei successivi e pertinenti articoli del presente Capitolato.
5. Costituiscono oggetto del **servizio energia** le seguenti attività:
 - l'esercizio e conduzione degli impianti termici e di climatizzazione estiva/invernale;
 - la fornitura di energia elettrica, termica e frigorifera per riscaldamento, climatizzazione estiva/invernale;
 - la produzione di acqua calda ad uso sanitario;
 - la produzione di vapore;
 - l'incarico di Terzo responsabile.
6. Costituiscono oggetto del servizio di **gestione del parcheggio interrato per i dipendenti** le seguenti attività:
 - l'esercizio e la conduzione degli impianti relativi al parcheggio;
 - la pulizia delle aree;
 - la gestione con proprio personale degli accessi e la risoluzione dei problemi che dovessero verificarsi.

Art. 2 Norme e leggi comuni ai servizi

1. Nell'erogazione dei servizi di cui in oggetto IL Concessionario è tenuto alla esatta osservanza di tutte le leggi, decreti, circolari ecc. statali, regionali, provinciali, comunali, alle norme EN, UNI, CEI, CEN nonché ad ogni altra normativa emessa da Enti Formatori Nazionali o Comunitari relative ai Subsistemi, Elementi tecnici, Componenti, ecc. oggetto di manutenzione, nonché a ogni altra normativa, nessuna esclusa, così come indicato al nelle "PREMESSE", anche se non espressamente richiamate nel Disciplinare e/o nel presente Capitolato.
2. Il Concessionario avrà altresì l'obbligo di adeguarsi a **tutte** le leggi, i decreti. Al termine di eventuali lavori di manutenzione straordinaria o migliorativa, nei casi prescritti dalla vigente normativa dovrà essere rilasciata da

parte del Concessionario, nei modi ed entro i termini di legge previsti, la “Dichiarazione di conformità alla Regola dell’Arte” ai sensi dell’art. 7 del DM 22.01.2008 n. 37 “Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici” ovvero di diversa normativa vigente al momento degli interventi e comunque dovranno essere rilasciati anche i documenti, come per es., il certificato di collaudo, di agibilità, e altra documentazione necessaria per autorizzazioni ed accreditamento.

PERSONALE

Art. 3 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale, la gestione di questi due servizi dovrà far capo – **per ognuno dei due servizi** – ad un **Responsabile del Servizio** il quale dovrà avere poteri decisionali, manterrà un contatto collaborativo e continuo con l’analogo Responsabile nominato dal Concedente.
2. **I due Responsabili** - laureati in ingegneria - dovranno garantire la loro presenza nell’arco della giornata dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e dovranno essere presenti sul posto di lavoro tutti i giorni lavorativi nella suddetta fascia oraria ed essere rintracciabili – h24 e 365/365 gg - sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa fare riferimento per ogni necessità.

Art. 4 Coordinatore della sicurezza

1. Fermo restando quanto in merito alla prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro è stato indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Concessionario dovrà prestare la massima attenzione quando si lavora entro cunicoli, vespai, cavedi, sottotetti, cantine e simili o spazi esterni dove le condizioni igieniche possono essere tali da procurare contagi per la presenza di animali, sostanze o oggetti infettanti o in stato di decomposizione.
2. In considerazione della particolare attività manutentiva da svolgere, il Concessionario dovrà nominare, oltre a quanto già previsto nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i. per la designazione del coordinatore della sicurezza tanto in fase di progettazione che di esecuzione dei lavori, un “Coordinatore della sicurezza”, il quale, per tutto il periodo di erogazione dei servizi oggetto del presente Capitolato, sovrintenda all’osservanza delle norme vigenti in materia, in sintonia con le disposizioni del Piano di SPP (Sicurezza Servizi Prevenzione Protezione) del Concedente.

SISTEMA INFORMATICO

Art. 5 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposito è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto dei servizi in oggetto sarà configurato in modo da gestire, tra l’altro, tutto il flusso operativo dell’intero processo. Il Sistema Informativo del Concessionario sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato.

2. Sarà onere e cura del Concessionario, pertanto, provvedere, durante il periodo di gestione, alla manutenzione evolutiva del sistema informatico ed informativo in base alle molteplici specifiche esigenze che potranno emergere in corso di utilizzo del sistema.
3. Tali sviluppi non dovranno compromettere o alterare la natura stessa del progetto ma saranno rivolti esclusivamente a miglie di funzionamento e di fruibilità dei servizi informativi nonché allo sviluppo di nuovi moduli di gestione di cui insorgesse la necessità durante il periodo della concessione.
4. Tutte le operazioni, inerenti alle attività di cui in oggetto, dovranno essere gestite dal Concessionario in modo informatizzato, consentendo, al Concedente di effettuare il controllo in tempo reale dell'operato.
5. A tale scopo il Concessionario predisporrà il sistema informativo e il call center, approntando e fornendo gli idonei strumenti hardware e software al Concedente. In particolare dovrà approntare un software gestionale, sul quale far confluire, in posta elettronica o attraverso altri sistemi, tutte le richieste di manutenzione provenienti dagli utenti. Tutti gli strumenti hardware e software rimarranno, al termine della concessione, di proprietà del Concedente.
6. Il sistema informativo agevolerà il rispetto delle procedure, facilitando l'attuazione del sistema di qualità della concessione e sarà concepito, tra l'altro, per:
 - consentire in breve tempo al personale del Concedente, preposto alla gestione del presente contratto, di seguire e coordinare puntualmente le fasi degli interventi, di gestire un archivio storico e di avere un'immediata trasposizione gestionale degli interventi eseguiti, facendo ricorso a strumenti informatici duttili e facilmente controllabili;
 - agevolare la pianificazione (temporale, economica ed organizzativa), l'attuazione e il controllo delle attività manutentive;
 - agevolare il controllo delle attività eseguite dal Concessionario.
7. La struttura del sistema informativo, come indicato dalla norma UNI 10604 (Manutenzione. Criteri di progettazione, gestione e controllo dei servizi di manutenzione di immobili), in accordo anche con la norma UNI 10951, deve:
 - essere appropriata alla gestione di dati eterogenei conseguenti alla diversità di impianti e servizi;
 - Garantire una sufficiente duttilità per consentire l'eventuale inserimento di ulteriori servizi / anagrafiche;
 - potersi adeguare all'evoluzione della normativa, per affrontare in modo sistematico, veloce e sicuro, richieste di modifiche e/o diverse aggregazioni dei dati esistenti; il tutto in relazione sia a motivi tecnici, che amministrativi o fiscali.
 - consentire un'efficace gestione del piano manutentivo d'intervento in termini di aggiornamento e modifica;
 - permettere la pubblicazione dei documenti che danno luogo alle attività (ordini, richieste di intervento, ecc.);
 - prevedere l'attività di reportistica come raccolta e analisi delle informazioni di ritorno: in particolare l'esito e/o il rapporto dell'avvenuta attività manutentiva, che dovrà essere reso disponibile al Responsabile della Concessione e/o ai suoi delegati.

8. Il sistema informativo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche:

- la possibilità di scomporre i dati degli impianti in singoli componenti oggetto di manutenzione, con un processo gerarchico di successiva scomposizione su più livelli di dettaglio;
- la capacità di aggregare le informazioni in piani a breve termine, individuando con precisione le attività e le relative risorse necessarie;
- la capacità di Garantire il ritorno delle informazioni per costruire serie storiche e statistiche, necessarie all'analisi dei risultati, quali analisi di affidabilità, dei modi di guasto, dei costi di intervento e per la correzione delle ipotesi di partenza relative a pianificazione e programmazione;
- elevate prestazioni in termini di velocità tali da permettere un uso in tempo reale;
- la possibilità di essere interfacciato con sistemi web;
- la possibilità di controllare la differenza dei tempi tra le richieste di intervento e la loro esecuzione in modo tale da poter monitorare il livello prestazionale delle attività anche ai fini di applicazione delle penali;
- la possibilità di essere eventualmente modificato per rispondere a esigenze future del Concedente;
- la capacità di facilitare l'immissione da parte dell'utente delle informazioni tramite la definizione di modelli;
- l'integrazione della rappresentazione grafica con i dati alfanumerici in modo tale da poter utilizzare la rappresentazione grafica per calcolare aree e distanze;
- la possibilità di esportazione dei dati verso altri sistemi informativi;
- consentire all'utente di modificare il layout dei report;
- la possibilità da parte dell'utente di definire filtri di ricerca personalizzati in modo tale da poter visualizzare in modo selettivo le informazioni.

9. Per le principali aree di azione dei sistemi informativi (pianificazione, gestione e controllo) devono essere definiti moduli informativi del tipo (in modo indicativo ma non esaustivo):

- anagrafica del personale in servizio con indicazione della copertura dei turni effettuati;
- anagrafica contenente i dati anagrafici, di localizzazione, tecnici, funzionali, e dimensionali dei componenti;
- piano di manutenzione, contenente informazioni sulla frequenza, modalità, operatori, specifica tecnica ecc.;
- gestione e controllo delle attività manutentive;
- programmazione e gestione delle risorse, contenente l'allocazione e la organizzazione delle risorse tecniche e le loro modalità di impiego;
- richieste di intervento, contenenti le richieste di intervento non programmate, per guasto od obsolescenza;
- controllo dello stato di avanzamento dei lavori, contenente informazioni relative agli interventi già effettuati o da effettuare;

- archivio storico contenente gli interventi effettuati nonché tutti i periodi e gli orari di funzionamento degli impianti e delle eventuali variazioni eseguite su richiesta degli utenti o degli addetti del Concedente;
 - gestione documentale: il sistema deve poter allegare documenti originali provenienti da scansioni in maniera da poter conservare l'intera documentazione con le firme in originale;
10. Dovrà essere consentito costruire report a video oppure con una serie di stampe che permettano controlli, ricerche e riassunti e tutto quanto attiene alla modulistica gestionale.
 11. Il sistema dovrà operare mediante collegamento via web tra il Concedente e il Concessionario con costi a carico del Concessionario; punto caratterizzante del sistema dovrà essere la possibilità di aggiornamento e monitoraggio in tempo reale.
 12. Il sistema informativo dovrà essere personalizzato ed installato dal Concessionario in stretta collaborazione con il Concedente e dovrà consentire l'output di dati in formati a scelta del Concedente.
 13. La base dati dovrà rendere possibile un accesso multiplo ai dati sia localmente sulla LAN aziendale, sia tramite accesso remoto da parte degli Uffici del Concedente
 14. Sarà onere e cura del Concessionario organizzare e gestire la formazione del personale del Concedente sull'utilizzo del software.
 15. Al termine del periodo di gestione, il sistema informatico con i relativi contenuti, aggiornati alla data di scadenza del rapporto, resteranno di proprietà del Concedente; pertanto sulle postazioni in uso al Concedente dovranno essere installati tutti i pacchetti software proposti dal Concessionario con tutte le abilitazioni installate (massime abilitazioni software possibili).

SERVIZIO DI CONDUZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Art. 6 Obiettivi del servizio

1. Sarà onere e cura del Concessionario:
 - a. mantenere l'efficienza strutturale e prestazionale di tutti i componenti costituenti l'involucro edilizio, le infrastrutture e gli impianti tecnologici delle Opere realizzate, delle attrezzature fisse e degli arredi forniti ed installati in base all'oggetto del contratto di concessione, Garantendo, tra l'altro, gli interventi e le sostituzioni previste nel Piano di Manutenzione;
 - b. minimizzare il disagio per utenti ed operatori derivante da attività ispettive e manutentive programmate o da manutenzioni migliorative;
 - c. minimizzare l'inagibilità di parti di edificio o delle infrastrutture per interventi sia programmati che correttivi (per guasto o rottura);
 - d. minimizzare gli interventi correttivi in emergenza;
 - e. prevenire qualsivoglia pericolo per utenti, operatori e lavoratori nel corso delle attività di manutenzione programmata, in emergenza o migliorativa;
 - f. minimizzare i consumi di energia elettrica, gas e acqua (cd. fluidi o vettori energetici);
 - g. Garantire il regolare svolgimento delle attività sanitarie d'intesa con il Concedente.

2. Per tutte le forniture, ivi comprese quelle dotate di sistemi e subsistemi tecnologici e impiantistici, devono essere rispettate tutte le prescrizioni di legge e di regolamento in materia di qualità, provenienza e accettazione dei materiali e componenti, sicurezza, nonché, per quanto concerne i requisiti tecnici e prestazionali, tutte le indicazioni contenute o richiamate nella documentazione tecnica di cui al progetto esecutivo. Tutti i prodotti debbono essere delle migliori qualità esistenti in commercio e di prima scelta.

Art. 7 Definizioni

1. Gli interventi di **manutenzione** sono costituiti da quelle attività alle quali sono demandati il controllo costante degli impianti e l'insieme dei lavori di riparazione e revisione necessari ad assicurare il funzionamento regolare e il buono stato di conservazione degli impianti produttivi e delle attrezzature del manufatto in oggetto.
2. La **manutenzione ordinaria**, caratterizzata dal mantenimento degli elementi di finitura e degli impianti tecnologici e delle attrezzature attraverso opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie a integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, **consiste**, in particolare e nel presente contesto in:
 - a. **Interventi ispettivi**: interventi programmati di ispezione per verificare l'insorgere di anomalie difficilmente predeterminabili ovvero per verificare il permanere di condizioni ottimali o normative di funzionamento;
 - b. **Manutenzione preventiva**: manutenzione mediante riparazione e/o sostituzione di ogni componente eseguita ad intervalli predeterminati o in accordo a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o la degradazione di funzionamento di un'entità;
 - c. **Manutenzione ciclica (periodica)**: manutenzione preventiva periodica in base a cicli di utilizzo predeterminati eseguita mediante riparazione e/o sostituzione di ogni componente, nonché i collaudi periodici previsti dalle normative vigenti;
 - d. **Manutenzione predittiva**: manutenzione preventiva mediante riparazione e/o sostituzione di ogni componente effettuata a seguito dell'individuazione e della misurazione di uno o più parametri e dell'extrapolazione del tempo residuo prima del guasto;
 - e. **Manutenzione "secondo condizione"**: manutenzione preventiva subordinata al raggiungimento di un valore limite predeterminato;
 - f. **Manutenzione "per opportunità"**: manutenzione preventiva anticipata per opportunità in occasione di altro intervento;
 - g. **Manutenzione correttiva ("a guasto")**: manutenzione eseguita a seguito di rilevazione di una avaria e volta a riportare un'entità nello stato in cui possa eseguire la funzione richiesta;
 - h. **Intervento tampone**: intervento provvisorio che può comportare la variazione temporanea delle condizioni stabili.
3. La **manutenzione straordinaria**, caratterizzata dalle opere e modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare e integrare i servizi igienico sanitari e tecnologici, **consiste**, in particolare e nel presente contesto in:

- a. **Manutenzione programmata** (o sostitutiva): interventi di sostituzione parziale o totale (rinnovi) di Unità tecnologiche o Elementi tecnici per fine ciclo di vita, per obsolescenza o per ottimizzazione dei consumi energetici;
- b. **Manutenzione migliorativa**: interventi parziali per adeguamento funzionale o tecnologico di parti non rilevanti di edificio o di Unità tecnologiche non determinanti una sensibile variazione nel valore degli Elementi tecnici coinvolti;
- c. **Manutenzione di adeguamento normativo**: interventi per adeguamento a modifiche normative e legislative non determinanti una sensibile variazione nel valore degli Elementi tecnici coinvolti.
- d. Interventi necessari in caso di eventi avversi (incendio, allagamento, sabotaggio ecc.).

Per gli interventi di manutenzione migliorativa e di adeguamento normativo che comportino una sensibile variazione nel valore degli Elementi tecnici coinvolti si procederà ai sensi dell'Art. 49 e del Contratto di concessione.

4. La conduzione deve essere intesa come insieme coordinato di tutte le attività così definite:

- Il controllo visivo atto a verificare che tutto tutti i sistemi tecnologici siano nelle normali condizioni operative e non presentano danni materiali accertabili tramite esame visivo;
- tutte le operazioni, effettuate manualmente, meccanicamente, elettricamente ed anche automaticamente, che hanno come obiettivo quello di Garantire il massimo livello di continuità in esercizio dei sistemi tecnologici e delle strutture e di assicurare il livello di confort ambientale del plesso ospedaliero in relazione al suo uso, secondo le specifiche di cui ai documenti contrattuali, ai regolamenti e leggi vigenti in materia, nonché attraverso l'effettuazione di attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza dei sistemi tecnologici.

Art. 8 Classificazione di sistemi e componenti oggetto di manutenzione e conduzione

1. I sistemi ed i componenti vengono così suddivisi:

- a. **Sistema tecnologico**: insieme strutturato di unità tecnologiche e/o elementi tecnici definiti nei loro requisiti tecnologici e nelle loro specificazioni di prestazione tecnologica;
- b. **Subsistema tecnologico**: sottoinsieme strutturato del Sistema Tecnologico caratterizzato dall'omogeneità funzionale degli elementi tecnici che lo compongono;
- c. **Unità tecnologica**: raggruppamento di funzioni, compatibili tecnologicamente, necessarie per ottenere prestazioni ambientali. Parti del subsistema che svolgono funzioni omogenee;
- d. **Elemento tecnico**: prodotto edilizio o impiantistico più o meno complesso capace di svolgere parzialmente o completamente funzioni proprie di una o più unità tecnologiche. Dal punto di vista manutentivo si distingueranno gli elementi tecnici in quanto caratterizzati da omogeneità dei componenti. Le specifiche relative all'intervento di ispezione o manutenzione programmata saranno pertanto riferite all'elemento tecnico;
- e. **Componente Tecnico**: parte in cui può essere scomposto l'Elemento Tecnico;

- f. **Tipo di elemento tecnico:** è la tipologia di elemento tecnico effettivamente impiegata nello specifico prodotto edilizio o impiantistico. L'insieme dei tipi costituisce l'abaco specifico dell'elemento tecnico nel prodotto edilizio o impiantistico.

Art. 9 Classificazione degli interventi correttivi (a guasto) in relazione ai tempi di intervento

1. Il Concessionario dovrà Garantire gli interventi correttivi (a guasto) secondo la seguente classificazione e le seguenti tempistiche, intendendosi i tempi indicati come solari e continuativi:

- a. **Interventi in emergenza:** interventi necessari per rimuovere pericoli per le persone ovvero per evitare che il guasto o l'interruzione del servizio determinino altri guasti o gravi disfunzioni nella medesima area in cui si è verificato il guasto ovvero in altre aree/impianti della CdSR. In tali evenienze il guasto deve essere rimosso immediatamente ovvero si deve con un immediato intervento tampone evitare il propagarsi del danno e il pericolo per le persone, eliminando quindi il caso d'emergenza.

Tempo massimo tassativo d'intervento: 15 minuti

Entro tale periodo, il personale del Concessionario dovrà essere presente sul luogo del guasto o, laddove si siano determinate le cause del guasto, dovrà dare avvio alle attività necessarie alla immediata rimozione del pericolo (Intervento Tampone). Secondo l'entità del danno e la causa scatenante, il Concessionario procederà autonomamente al successivo intervento riparativo ovvero, laddove l'entità della riparazione lo richieda, e ciò sia contrattualmente previsto, richiederà nel minor tempo possibile autorizzazione al Concedente.

Tempo massimo tassativo di risoluzione: 6 ore dal ricevimento della segnalazione di guasto ovvero, nelle fattispecie previste, dalla approvazione dell'intervento da parte del Referente del Concedente; **4 ore** per terapia intensiva, sub-intensiva, sala operatoria, blocco parto e assimilabili e comunque per tutte le apparecchiature il cui guasto pregiudichi la sicurezza del paziente e/o dell'operatore.

- b. **Interventi urgenti:** si classificano urgenti gli interventi necessari a rimuovere l'interruzione di servizi sanitari essenziali o la riduzione funzionale di aree essenziali alle attività sanitarie e per le quali non è tollerabile una riduzione delle attività ovvero lo svolgimento delle stesse in condizioni ambientali precarie per l'attività sanitaria.

Tempo massimo tassativo di intervento e avvio della riparazione del guasto: mezz'ora.

Tempo massimo tassativo di risoluzione: 8 ore dalla richiesta di intervento ovvero, nelle fattispecie previste, dall'approvazione dell'intervento da parte del Concedente.

- c. **Interventi ordinari:** si classificano ordinari gli interventi a fronte di guasti che, pur determinando una riduzione di funzionalità dell'area interessata, non impongono l'interruzione del servizio.

Tempo massimo tassativo di intervento 8 ore

Tempo massimo tassativo di risoluzione: 24 ore dalla richiesta di intervento ovvero, nelle fattispecie previste, dall'approvazione dell'intervento da parte del Concedente.

- d. **Interventi programmabili:** interventi correttivi per guasti che non determinano significative interruzioni di funzionalità.

Tempo massimo tassativo di intervento: Programmabile. Tali tempi non potranno comunque superare i 7 giorni dalla richiesta di intervento ovvero, nelle fattispecie previste, dall'approvazione dell'intervento da parte del Concedente.

Tempo massimo tassativo di risoluzione: entro 48 dalla data di intervento programmata.

2. La seguente tabella riepiloga sinotticamente la classificazione degli interventi:

TIPO DI INTERVENTO	TEMPO DI INTERVENTO DALLA SEGNALAZIONE/RICHIESTA	TEMPO DI SOLUZIONE	
		TAMPONE	DEFINITIVO
Interventi in emergenza	15 minuti	< 6 ore	8 ore
Interventi urgenti	30 minuti	< 2 ore	8 ore
Interventi ordinari	8 ore		24 ore
Interventi programmabili	< 7 giorni		48 ore

3. Il Piano di Qualità conterrà una proposta, da presentare al Concedente per approvazione entro [360] giorni antecedenti la data del verbale di presa in consegna dei lavori, di Flow Chart del flusso informatico in relazione ai tempi di intervento: dalla registrazione della chiamata dell'utente sino alla registrazione di conclusione dell'intervento con esito positivo, in sintonia con il Sistema informatico di cui agli articoli precedenti.

Art. 10 Servizi di emergenza

1. Gli interventi o i servizi di emergenza, in carico al Concessionario e di cui al comma 1 a del precedente Art. 9, consistono in interventi immediati per le necessità del Concedente per quanto attiene gli impianti idrici, elettrici, gas medicinali, antincendio, fognature, impianto sollevamento acque, allarmi incendio, impianti elevatori (montalettighe, montacarichi, ascensori, ecc), strutture fisse di finitura, serramenti, porte e altre apparecchiature di competenza, oltre che le attrezzature fisse e degli arredi forniti in Concessione.
2. Si tratta di effettuare semplici operazioni allo scopo di ridurre il disagio in atto ed evitare danni maggiori a persone e cose. La richiesta di intervento può avvenire tramite chiamata del reparto, da parte dei centralinisti telefonici, per ricercapersone, sistema acustico di allarme, cellulari, oppure attraverso la chiamata al *call center*.
3. Una volta individuato il guasto da parte della squadra di emergenza, il Concessionario dovrà eseguire le prime operazioni di emergenza o, se del caso, far intervenire specifico personale del Concedente secondo precise istruzioni che saranno fornite al Concessionario entro [360] giorni antecedenti la data del verbale di consegna dei locali.
4. Il servizio di emergenza dovrà essere svolto tutti i giorni dell'anno e per 24 ore al giorno presso la CdSR. Il Concessionario dovrà Garantire la presenza minimale di due addetti presso la CdSR (uno con mansioni di elettricista e l'altro addetto con mansioni di conduttore/manutentore degli impianti termici e di climatizzazione).
5. Durante l'espletamento del servizio di emergenza, l'addetto preposto dovrà essere dotato di apparecchio ricercapersone, cellulare telefonico, attrezzi in numero e tipo adeguati ai controlli ed agli interventi da eseguire e dovrà intervenire su richiesta dei vari reparti della CdSR, operando in base alle disposizioni impartite dal Concedente, al fine di evitare situazioni di disagio o di pericolo.

6. Nel corso di ogni turno del servizio di emergenza il Concessionario dovrà redigere un verbale in cui dovrà essere riportata la descrizione e gli orari dei sopralluoghi e degli interventi d'emergenza effettuati da parte dell'addetto preposto al servizio e/o di eventuali situazioni anomale riscontrate.
7. Il Concessionario è obbligato a tenere costantemente nei propri magazzini una sufficiente scorta di tutti quei materiali necessari ad assicurare, in qualunque evenienza, il buon esito dell'intervento di emergenza.
8. Entro i primi tre mesi dall'inizio di erogazione del servizio di cui al presente Capitolato, dovranno essere tenuti i corsi di formazione – di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE - per tutto il personale adibito al servizio di emergenza e sprovvisto di valido attestato che comprovi la frequentazione dei suddetti corsi.
9. Il Concessionario è inoltre tenuto al rispetto delle procedure di prevenzione incendi qui di seguito esposte.
10. Tutti gli addetti del servizio oggetto del presente articolo dovranno ottemperare e partecipare obbligatoriamente al piano di emergenza aziendale ed alle relative procedure per la gestione dell'emergenza in caso di allarme incendio. Il suddetto piano, nell'ultima versione aggiornata, verrà consegnato dal Concedente al Concessionario entro [360] giorni antecedenti la data del verbale di consegna dei locali. Tutti i successivi aggiornamenti dovranno essere recepiti dal Concessionario senza che lo stesso possa nulla pretendere.

Descrizione degli interventi del servizio di emergenza

11. Gli interventi da effettuare sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - rilevazione immediata e diretta dell'anomalia, dopo che la stessa è stata segnalata al Concessionario tramite chiamata del Concedente, avvisatore acustico di allarme, cellulare telefonico o altro sistema;
 - esecuzione di interventi e manovre, allo scopo di provvedere alle necessità immediate e di evitare situazioni di disagio e di pericolo per il personale ed i degenti, quali ad esempio:
 - o mantenere in funzione l'impianto, controllando in manuale le sue prestazioni;
 - o attivare od installare componenti o apparecchi efficienti, al posto di quelli guasti od esauriti;
 - o disattivare parti di impianto, o di reti di distribuzione con perdite manifeste; oppure porre rimedi, con tamponamenti provvisori, ma immediati, qualora sussistano rischi conseguenti alla disattivazione;
 - o attivarsi per lo spegnimento di incendi o per la protezione da allagamento;
 - o informare il responsabile di un reparto, qualora a causa dell'incidente verificatosi, debbano essere assunti provvedimenti di assoluta emergenza.
 - richiesta dell'intervento di personale specializzato, in servizio di reperibilità, sia tecnico che sanitario, qualora ne sia riscontrata la opportunità e la necessità, oppure ricerca e chiamata dei corpi esterni addetti ai servizi di vigilanza e protezione (Vigili del Fuoco, Carabinieri, etc.).
12. Presso la CdSR l'addetto con mansioni di elettricista del servizio di emergenza dovrà essere in grado di porre in atto tutte le possibili manovre o operazioni per garantire la funzionalità e l'efficienza degli impianti elettrici ed affini, senza alterarne le caratteristiche costruttive e funzionali.

Gestione dell'emergenza incendi

13. L'addetto al servizio di emergenza, unitamente al conduttore degli impianti, dovrà attenersi alle procedure del piano di emergenza della CdSR. Più precisamente questi addetti faranno parte del "Gruppo di primo intervento" del piano di emergenza aziendale nelle fasce orarie in cui è attivo il servizio.

Art. 11 Classificazione delle aree ospedaliere e dei componenti impiantistici in relazione al criterio di criticità

1. In strutture complesse quali quelle ospedaliere è opportuno associare ai concetti puramente temporali, il concetto di criticità in relazione alle fondamentali attività sanitarie che ivi si svolgono. Esiste pertanto un livello di criticità derivante dalle particolari funzioni che ogni area ospedaliera è chiamata a svolgere. Vengono così definiti tre livelli di criticità funzionale:
 - a. **Aree ad alta criticità:** aree in cui non è ammissibile né una riduzione delle condizioni ambientali ottimali, né una riduzione della superficie disponibile ovvero del numero delle unità contemporaneamente funzionanti, né guasti che determinino in tutto o in parte impossibilità di un pieno e sicuro utilizzo sanitario.
 - b. **Aree a media criticità:** aree per le quali è accettabile una riduzione delle ore di funzionamento, per consentire l'esecuzione di manutenzioni programmate non eseguibili, per durata o per le condizioni al contorno, al di fuori dell'orario di normale funzionamento. In queste aree non è comunque ammessa, al di fuori dei limitati periodi di fermo programmati, alcuna riduzione delle ottimali condizioni ambientali.
 - c. **Aree a bassa criticità:** in tali tipi di aree sono ammissibili riduzioni funzionali o ridotti scostamenti dalle condizioni ambientali ottimali, ovvero riduzioni delle superfici disponibili all'interno comunque di limiti posti dal Concedente.
2. La definizione di criticità delle aree dovrà esser comunicata dal Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di avvio dei servizi di cui al presente Capitolato. Il Concessionario, in accordo con il Concedente, dovrà pertanto organizzare e dimensionare il servizio in base alla classificazione concordata.

Art. 12 Fornitura di beni

1. Il Concessionario deve Garantire, a proprio onere e cura, la fornitura e l'approvvigionamento, adeguato in termini qualitativi e quantitativi, di componenti, prodotti e materiali di uso comune, nessuno escluso, occorrenti alla manutenzione ed alla conduzione delle opere edili, degli impianti tecnologici e delle attrezzature. I componenti dovranno essere certificati ai sensi della normativa di legge in vigore.
2. La finalità della fornitura di beni è l'affidabilità e continuità di esercizio e di manutenzione degli impianti nei termini previsti dal DPR 412/1993 e s.m.i. per la parte compatibile all'oggetto del presente Capitolato.
3. La fornitura di beni è svolta attraverso le seguenti attività:
 - a. approvvigionamento dei beni;
 - b. approvvigionamento di componenti di ricambio e di materiali di consumo;
 - c. gestione delle scorte.
4. Al fine di Garantire il sicuro e continuo funzionamento degli impianti in conformità alle norme contrattuali, il Concessionario dovrà Garantire, a suo onere e cura:
 - a. la fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso;
 - b. una scorta adeguata dei principali materiali e ricambi necessari per Garantire la manutenzione ordinaria, la continuità dell'esercizio degli impianti e la funzionalità delle opere edili;
 - c. la fornitura di mano d'opera specializzata occorrente per Garantire le prestazioni in oggetto.

5. Nell'eseguire le operazioni di trasporto, carico e scarico dei materiali, il Concessionario concorderà con il Concedente orari e percorsi all'interno del plesso ospedaliero, in modo da non arrecare pregiudizi alle attività ospedaliere, provvedendo, nel contempo, ad effettuare ogni intervento di pulizia atto a Garantire decoro ed igiene al plesso ospedaliero.
6. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri per l'allestimento e l'esecuzione di prove, analisi e collaudi necessari ad accertare la qualità dei materiali impiegati nella manutenzione, la rispondenza alle norme di legge sugli eventuali prodotti di restituzione e/o di rifiuto prima di una loro restituzione nella rete fognaria o a pubbliche discariche, nel rispetto delle obbligazioni contrattuali e della legislazione vigente in materia. In ogni caso il Concessionario dovrà rispettare la normativa in vigore per lo smaltimento - a suo onere e cura - di tutti i rifiuti prodotti per ottemperare agli obblighi di cui al presente Capitolato.
7. Sono a carico del Concessionario tutte le verifiche periodiche di legge per i sistemi tecnologici degli impianti e i controlli ambientali dei fluidi, comprese le verifiche periodiche di rispondenza alle norme per la sicurezza elettrica specifiche per le attrezzature fisse ricomprese in Concessione.
8. Sarà onere e cura del Concessionario asportare tutti i materiali di risulta, conseguenti a lavorazioni o sostituzioni, e smaltirli nel rispetto delle obbligazioni contrattuali e della legislazione e normativa vigente.
9. Sono a carico del Concessionario l'ottenimento delle certificazioni di legge e i controlli e rinnovi periodici, così come il supporto tecnico e logistico ai funzionari del Concedente addetti al controllo, le verifiche PED⁴ e ISPSEL e quelle connesse al DPR 462/2001 e s.m.i.

Art. 13 Piano di manutenzione delle Opere e delle sue parti – Fascicolo del Fabbricato

"Il Piano"

1. Il Concessionario, tenendo conto della Documentazione progettuale di Gara, del suo progetto esecutivo e di quanto effettivamente realizzato (*as built*) in forza degli obblighi contrattuali, è tenuto a elaborare/aggiornare e/o redigere in supporto cartaceo ed informatico, il Piano di manutenzione dell'Opera e delle sue parti (**il Piano**), che dovrà comunque essere redatto con i criteri previsti dai sistemi di qualità aziendali certificati ai sensi della normativa vigente e tenuto costantemente aggiornato in tempo reale. Il Piano è pertanto il documento complementare al progetto esecutivo che prevede l'attività di manutenzione dell'intervento al fine di mantenere nel tempo la funzionalità, le caratteristiche di qualità, l'efficienza ed il valore economico del manufatto. Il Piano dovrà essere redatto in base alle disposizioni di cui al Dpr 207/2010 (Regolamento del Codice dei Contratti) e s.m.i.
2. I documenti operativi costituenti **il Piano** ai sensi della normativa in vigore sono:
 - a. Manuali d'uso;
 - b. Manuale di manutenzione;
 - c. Programma di manutenzione.
3. Tali documenti prodotti dal Concessionario in forza degli obblighi contrattuali dovranno essere sottoposti al Concedente, per l'approvazione, congiuntamente al Progetto esecutivo - in virtù delle disposizioni di cui al

⁻⁴ Pressure Equipment Directive

Regolamento del Codice dei Contratti - ed essere successivamente aggiornati e ripresentati per approvazione entro [30] giorni successivi alla data di presa in consegna anticipata e/o emissione del certificato di collaudo dell'Opera; l'aggiornamento verrà fatto secondo le cadenze periodiche indicate nel Contratto di concessione.

4. Il **Manuale d'uso** si riferisce all'uso delle parti significative dell'Opera oggetto dell'intervento ed in particolare degli impianti tecnologici. Il manuale contiene l'insieme delle informazioni atte a permettere di conoscere le modalità (i) per la migliore utilizzazione del bene, nonché tutti gli elementi necessari per limitare quanto più possibile i danni derivanti da un'utilizzazione impropria, (ii) per consentire di eseguire tutte le operazioni atte alla sua conservazione che non richiedono conoscenze specialistiche e (iii) per riconoscere tempestivamente fenomeni di deterioramento anomalo al fine di sollecitare interventi specialistici.
5. Il **Manuale di manutenzione** si riferisce alla manutenzione delle parti significative dell'Opera oggetto dell'intervento e in particolare esso fornisce, in base alle diverse unità tecnologiche e alle caratteristiche dei materiali o dei componenti interessati, le indicazioni necessarie per la corretta manutenzione. Il Manuale contiene, tra le altre, le seguenti informazioni:
 - a. la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;
 - b. la rappresentazione grafica;
 - c. la descrizione delle risorse necessarie per l'intervento manutentivo;
 - d. il livello minimo delle prestazioni;
 - e. le anomalie riscontrabili;
 - f. le manutenzioni da eseguire a cura di personale specializzato e non;
 - g. il documento di valutazione dei Rischi e piano di sicurezza D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
 - h. la descrizione dettagliata di tutti gli Elementi tecnici e dei relativi componenti oggetto di manutenzione;
 - i. lo stato degli Elementi tecnici e dei relativi componenti dal punto di vista normativo, funzionale, manutentivo;
 - j. i riferimenti normativi vigenti cui è soggetto il componente;
 - k. l'identificazione e classificazione dei componenti critici, in caso di guasto, per la funzionalità della struttura ospedaliera;
 - l. i ricambi minimi a magazzino;
 - m. le classificazioni dei possibili interventi correttivi: potenzialmente in emergenza, urgenti, ordinari e programmabili in rapporto alle conseguenze derivanti da un potenziale guasto o rottura, in termini di sicurezza, di operatività e di fruibilità degli spazi e dei servizi sanitari;
 - n. le specifiche tecniche e operative per interventi correttivi in emergenza o urgenti (dove significativo);
 - o. i riferimenti alle prescrizioni applicabili, contenute nel Piano di Sicurezza e nel Documento di valutazione dei Rischi così come inteso nel D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. (specificatamente redatto per l'ambiente ospedaliero);
 - p. i riferimenti pertinenti al Sistema di Assicurazione della Qualità adottato dal Concessionario.
6. Il **Programma di manutenzione** si realizza a cadenze prefissate al fine di una corretta gestione dell'Opera oggetto dell'intervento e delle sue parti nel corso del periodo concessorio. Esso si articolerà in tre sottoprogrammi:
 - a. il sottoprogramma delle prestazioni,

- b. il sottoprogramma dei controlli,
- c. il sottoprogramma degli interventi di manutenzione,

che indicheranno:

- a. tipologie e frequenze degli interventi ispettivi, manutentivi e di sostituzione parziale e/o di rinnovo di componenti, ciclo di vita e periodo di sostituzione integrale del componente;
 - b. operazioni elementari connesse alle tipologie di intervento;
 - c. materiali, semilavorati o prodotti da impiegare (dove significativo);
 - d. attrezzature da impiegarsi (quando siano particolari e significative);
 - e. qualifica e numero del personale da impiegare e tempo stimato d'intervento.
7. Per ogni Componente o Elemento Tecnico, quindi, devono essere indicate in dettaglio le attività ispettive o manutentive programmate da svolgere nel corso del relativo ciclo di vita.
8. Nella elaborazione del Piano, il Concessionario dovrà in ogni caso prevedere di effettuare, prima del termine del periodo concessorio, tutte quelle sostituzioni necessarie affinché, dal momento del trasferimento delle Opere, il Concedente, operando secondo le specifiche di manutenzione programmata fornitegli dal Concessionario, non debba procedere a sostituzioni e/o rinnovi di parti di impianti e/o di componenti edili significativi e gli impianti tecnologici possano lavorare con le medesime prestazioni per cui detti sistemi sono stati progettati e realizzati, secondo quanto stabilito nel Contratto di concessione.
9. Tale piano di sostituzione e rinnovo dei componenti dovrà essere accompagnato da una previsione ragionevole di sostituzioni e rinnovi, anche anticipati, per l'adeguamento normativo e tecnologico – inteso nel senso di mantenere le *performances* iniziali degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e loro componenti. Tutte le sostituzioni o rinnovi effettuati dovranno trovare riscontro nel Sistema informatico e nel Fascicolo dell'opera e nel Sistema Informatico di cui ai precedenti articoli.
10. Il Concedente potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, eventuali variazioni/integrazioni alla documentazione presentata dal Concessionario, in relazione al rispetto delle obbligazioni contrattuali, alle prescrizioni normative e all'ottimizzazione dei risultati dei servizi di cui in oggetto.
11. Il Piano dovrà essere implementato nel sistema informativo di cui ai precedenti articoli. Il Manuale di manutenzione e il Piano di Manutenzione dovranno essere sottoposti, se richiesto, al Comitato di Vigilanza per l'approvazione.

"Il Piano della Qualità"

12. Fermo restando quanto detto in proposito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, nei Sistemi di Gestione della Qualità dovranno, pertanto, essere messi a punto ed applicati specifici documenti volti a Garantire il conseguimento della qualità dei servizi, definendo le modalità di svolgimento delle attività, i rispettivi obbiettivi, le procedure operative, le istruzioni di lavoro, gli strumenti di registrazione dell'attività svolta, gli indicatori di qualità, i metodi ed i tempi (frequenze) di rilevazione e di elaborazione degli indicatori, le azioni preventive e correttive per la Garanzia della qualità, i criteri di revisione dello stesso sistema di qualità ai fini del miglioramento e quant'altro dovesse ritenersi utile o necessario a Garantire il miglior espletamento dei servizi.

13. L'impostazione del piano di qualità del servizio in oggetto dovrà definire, tra l'altro, le modalità con cui il Concessionario metterà in atto i requisiti del Sistema di Qualità adottato dal S.G.I.S. (Servizio Gestione Impianti e Strutture) del Concedente, che verrà consegnato al Concessionario entro [30] giorni successivi alla stipula del Contratto di concessione.
14. Nella sua attuazione il Sistema di Qualità si dovrà basare sul Sistema informativo di supporto allo svolgimento del servizio, che dovrà essere opportunamente predisposto per fornire tutte le informazioni necessarie.
15. In particolare il sistema dovrà prevedere rapporti periodici sintetici sull'andamento dei servizi e sui risultati conseguiti, rapporti che dovranno essere ottenuti in automatico mediante il Sistema informativo resi disponibili in tempo reale su interrogazione del Sistema informativo stesso.
16. Il Sistema Qualità, nelle sue linee generali, dovrà essere definito e descritto nei vari aspetti, compresi i principali obiettivi delle varie attività entro [90] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi di cui in oggetto. Nel corso del periodo di erogazione del servizio in oggetto, su disposizione del Concedente, il sistema potrà essere modificato, al fine di mantenerne l'aderenza alle effettive necessità del servizio.

"Il Fascicolo dell'Opera"

17. L'insieme dei documenti e dei grafici riferiti all'Opera realizzata in forza del Contratto di concessione viene di seguito chiamato **"Fascicolo dell'Opera"**, o per brevità **"Fascicolo"**. Sarà, per tanto, onere e cura del Concessionario, creare e costantemente aggiornare durante il periodo concessorio, un archivio totalmente informatizzato, rappresentativo in modo esaustivo delle caratteristiche dell'Opera da esso realizzata, sia in termini di rappresentazione grafica, sia in termini di documentazione tecnico-amministrativa normalmente prescritta, sia dal punto di vista manutentivo e gestionale.
18. A titolo indicativo e non esaustivo, compongono il **Fascicolo**:
 - a. i documenti tecnico – amministrativi specifici;
 - b. gli elaborati grafici: Progetto esecutivo, schemi impiantistici, disegni *"as built"*, etc;
 - c. l'anagrafica degli elementi tecnici oggetto di manutenzione;
 - d. il Piano di manutenzione dell'opera e delle sue parti;
 - e. i programmi operativi di intervento;
 - f. il manuale d'uso per gli utenti.
19. Al **Fascicolo** potrà accedere senza limitazione alcuna il Concedente, dovendo tale documentazione informatizzata essere inserita nel software di cui ai precedenti articoli.
20. Il **Fascicolo** dovrà essere presentato al Concedente, per l'approvazione, entro [60] giorni successivi alla data del collaudo definitivo o di presa in consegna anticipata e dovrà essere aggiornato, nel corso del periodo concessorio, ogni qualvolta uno degli elementi che costituiscono la documentazione del Fascicolo subisca delle modifiche e/o degli aggiornamenti.
21. La creazione del **Fascicolo** informatizzato non esclude l'esistenza della copia cartacea, da elaborare ed aggiornare a cura e spese del Concessionario.

22. Al termine del periodo concessorio, sia il **Fascicolo** informatizzato, che la relativa copia cartacea, resteranno di proprietà del Concedente.
23. Il “Piano della manutenzione” di cui al precedente comma 1 dovrà essere esteso anche alle attrezzature fornite dal Concessionario per l’erogazione dei servizi di cui al presente Disciplinare, quali, a puro titolo indicativo, attrezzature di cucina, distributore automatico delle divise, impianto di cogenerazione, indicate nell’Allegato n° 1 alle “PREMESSE”.

Art. 14 Strategia di manutenzione e programma di manutenzione

1. Obiettivo centrale del Programma di Manutenzione è di prevenire i fenomeni di degrado e di razionalizzare le procedure di esecuzione dei lavori tramite la pianificazione, secondo cicli prefissati, del maggior numero di interventi di manutenzione ordinaria. Pur restando una componente determinante del Programma di Manutenzione, il Piano degli interventi a cicli prefissati non può regolare la globalità delle attività manutentive: la sua applicazione è condizionata, infatti, dalle difficoltà di stabilire con certezza le dinamiche di degrado di diverse unità tecnologiche, in particolare di quelle nelle quali sono presenti sistemi di assemblaggio tra elementi tecnici di diversa natura.
2. Il Programma di Manutenzione prevedrà, pertanto, oltre agli interventi preventivi a cicli prefissati, una serie di interventi da effettuarsi “secondo condizione”. Una parte consistente delle attività di manutenzione sarà quindi programmata secondo scadenze regolari in base ai dati raccolti nel corso di ispezioni e controlli che consentiranno di “tenere sotto controllo” le diverse unità tecnologiche e di verificarne il comportamento nel tempo. La strategia di gestione della manutenzione dovrà dunque basarsi su un sistema “misto” comprendente:
 - a. **interventi programmati** secondo cicli prefissati per gli elementi tecnici caratterizzati da cicli di vita sostanzialmente costanti e prevedibili;
 - b. **interventi “secondo condizione”** per elementi tecnici soggetti a condizioni di esercizio variabili – e quindi di durata meno prevedibile – o realizzati mediante assemblaggi di parti e materiali che rendono poco attendibili le previsioni relative a durata e affidabilità;
 - c. **interventi correttivi** da attivare nel caso di guasti accidentali.
3. Conseguentemente i cicli di intervento presenti nelle schede del Piano di manutenzione e il conseguente Programma di Manutenzione dovranno essere aggiornati periodicamente in relazione ai “ritorni” delle visite ispettive, degli interventi correttivi e delle attività manutentive programmate; essi potranno fornire utili indicazioni per modificare la pianificazione degli interventi, anticipandoli o modificandone la periodicità rispetto a quanto previsto inizialmente nel Manuale, per:
 - a. prevenire il verificarsi di un malfunzionamento;
 - b. individuare l’insorgere di un malfunzionamento;
 - c. individuare malfunzionamenti nascosti.

Art. 15 Attivazione dei servizi – Call Center - Reperibilità

1. I servizi di cui in oggetto avranno inizio secondo le tempistiche definite nel Contratto di concessione e nel presente Capitolato. Il Concessionario fornirà al Concedente entro [360] giorni antecedenti la data di avvio del servizio, una prima versione dei seguenti documenti:
 - a. Documento di valutazione dei rischi relativi alle attività svolte al fine di predisporre ed attuare il piano di coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi conformemente al D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
 - b. Manuale della Qualità o Piano della qualità;
 - c. Manuale di manutenzione generale adottato.
2. Questa documentazione sarà riconsegnata aggiornata al Concedente dopo l'approvazione della documentazione di cui al precedente Art. 13 comma 2.
3. All'avvio dei Servizi di cui in oggetto il Concessionario dovrà avere attivato, oltre all'organizzazione prevista nel presente Capitolato:
 - a. il *Call Center*;
 - b. il Servizio di pronto intervento d'emergenza;
 - c. la reperibilità 24 ore su 24.
4. Il *Call Center* ha lo scopo di raccogliere le richieste di intervento (segnalazioni di guasto e/o) di emergenza e di fornire il primo livello di intervento al fine di minimizzare il disservizio mediante risposte adeguate ed appropriate e Garantire la maggiore disponibilità possibile degli impianti di cui in oggetto.
5. In particolare, l'attività del *Call Center* comprenderà , tra gli altri, i seguenti requisiti :
 - a. Acquisizione della richiesta direttamente dagli utilizzatori con successiva registrazione nel sistema informativo di cui agli articoli pertinenti;
 - b. Classificazione del livello di priorità e di urgenza della richiesta di intervento e smistamento in tempo reale al personale operativo di pertinenza del Concessionario.
6. L'inoltro delle richieste di intervento nel sistema informativo potrà avvenire direttamente dal personale del Concedente, secondo le procedure che verranno definite in base alle previsioni di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE. Il sistema informativo manterrà la registrabilità e tracciabilità di tutte le anomalie, guasti, interventi e chiamate, indipendentemente dalla natura della fonte di comunicazione: sia essa del Concedente che del Concessionario stesso. L'inoltro delle richieste potrà avvenire anche con altri sistemi: telefonici, via fax, via sms, numero verde, che verranno concordati in base alle previsioni di cui all'articolo sopra richiamato. Prima dell'inizio di erogazione del servizio di cui in oggetto, le Parti potranno codificare, se richiesto dal Concedente, particolari procedure di segnalazione, registrazioni di chiamate ed interventi in funzione di impianti sensibili per l'attività sanitaria.
7. Il *Call Center*, così come il servizio di pronto intervento e la reperibilità, dovranno essere attivi 24/24 ore e 365 gg/anno.
8. Dal momento della ricezione della richiesta di intervento (attivata dall'Unità Operativa tramite Call Center o via web) verranno conteggiati i tempi di esecuzione dell'attività secondo quanto stabilito nel precedente Art. 9.

Art. 16 Orari di lavoro ed erogazione dei servizi

1. Il Concessionario dovrà Garantire il servizio secondo i seguenti orari, se non diversamente indicato:
 - a. Per gli impianti di sollevamento il servizio di manutenzione dovrà essere Garantito con una presenza fissa sul posto dalle 7.00 alle 20.00 per 365/365 giorni per gli interventi in caso di blocco e dovrà essere Garantito entro 30 minuti 24 ore al giorno e in ogni giorno dell'anno il servizio di reperibilità;
 - b. Per i servizi manutentivi relativi agli altri impianti tecnologici (comprese le attrezzature fisse) – tutti inclusi, nessuno escluso - dovrà essere Garantita 24 ore al giorno e in ogni giorno dell'anno una presenza continuativa di unità sufficiente per Garantire il livello di prestazioni attese in ottemperanza agli obblighi di cui al presente Capitolato.
 - c. Per le opere edili dovrà essere Garantita una presenza di manutentori di presidio - dalle ore 7.00 alle ore 18.00 in tutti i giorni lavorativi - di unità sufficiente per Garantire il livello di prestazioni attese in ottemperanza agli obblighi di cui al presente Capitolato e la reperibilità entro in tempo massimo di 30 minuti, 24 ore al giorno, 365 gg all'anno.
2. In ogni caso il Concessionario dovrà Garantire i tempi di intervento relativi agli interventi in emergenza o da effettuare in urgenza tenendo conto dei percorsi interni del plesso ospedaliero.
3. Sarà attivo, per tutti i giorni dell'anno, il servizio di reperibilità per operatori edili ed affini, meccanici ed elettrici al di fuori dell'orario normale di lavoro, in modo da Garantire un supporto agli operatori presenti nella CdSR, in particolare in caso di interventi in emergenza.
4. Le richieste di intervento e le segnalazioni telefoniche al Call Center dovranno essere registrate in tempo reale nel sistema informatico dal Concessionario, il quale dovrà rispondere con la presa in carico della richiesta di intervento, la definizione della tempistica di intervento e la relativa comunicazione al Concedente.
5. Il servizio reperibilità dovrà essere attrezzato con adeguata dotazione di sistemi di comunicazione, compatibili con l'ambiente ospedaliero, ed essere dimensionato e dislocato in modo adeguato per Garantire gli interventi nei termini temporali sopra indicati anche nei periodi coperti dai turni di lavoro.
6. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno essere effettuati da personale qualificato e in possesso dei requisiti tecnici e professionali previsti dalla normativa vigente in materia.
7. Il Concedente si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato delle strutture, attrezzature, impianti, arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano stati riportati sul registro delle manutenzioni.

Art. 17 Prestazioni previste

1. Il Concessionario erogherà il servizio di cui in oggetto e, sulla base delle specifiche del Piano di Manutenzione, periodicamente aggiornato, procederà con cadenza annuale alla stesura del programma degli interventi a breve (annuale) per la manutenzione ordinaria e a medio per la sostituzione di elementi tecnici ovvero di componenti esclusi dalla manutenzione ordinaria.

2. Saranno a carico del Concessionario tutti i costi del personale, macchinari, componenti, prodotti e materiali di consumo, ricambi ecc, occorrenti alle attività di manutenzione e conduzione delle opere e degli impianti. Nell'elaborazione del programma a breve si opererà per:
 - a. minimizzare il tempo d'intervento;
 - b. integrare, dove utile per minimizzare i disagi, interventi inizialmente non coincidenti temporalmente;
 - c. verificare l'estensibilità dell'intervento manutentivo anche ad altri componenti quando la rilevanza delle operazioni di manutenzione ordinaria o migliorativa lo renda opportuno (manutenzione d'opportunità) per minimizzare il disagio degli utenti e degli operatori sanitari.
3. Il Programma dovrà essere sottoposto preventivamente all'approvazione del Concedente onde verificare l'inesistenza di incompatibilità con l'attività ospedaliera. Dovranno prodursi - per approvazione da parte del Concedente -- opportune check-list per il controllo delle operazioni eseguite. Tali check-list dovranno essere messe a disposizione del Concedente anche attraverso il Sistema informativo di cui all'Art. 5 e seguenti.
4. L'intervento manutentivo (per guasto, malfunzionamento o rottura di componenti) può essere richiesto al Concessionario tramite il Call Center dal responsabile dell'Ufficio Tecnico, dai Referenti dei Servizi del Concedente, dai Responsabili degli altri Servizi o può essere eseguito direttamente dalla Squadra di manutenzione del Concessionario in occasione di visite ispettive e di manutenzione ordinaria e/o da segnalazione di anomalo funzionamento provenienti dal Sistema di Telecontrollo – BMS (*Build Management System*).
5. In sede di ricezione della richiesta d'intervento dovrà pertanto identificarsi il tipo di intervento, distinguendo tra: in emergenza, urgente, ordinario, programmabile. Il flusso operativo previsto potrà essere il seguente:
 - a. richiesta d'intervento (determinando: richiedente, area interessata, vincoli temporali all'intervento, urgenza dell'intervento, e se possibile tipo d'intervento e causa del malfunzionamento);
 - b. richiesta eventuale di sopralluogo alla Squadra di manutenzione ovvero di intervento in emergenza al fine di rimuovere, se non il guasto, ogni pericolo per l'incolumità di persone e cose;
 - c. rapporto eventuale sul sopralluogo;
 - d. eventuale richiesta di autorizzazione ai lavori;
 - e. autorizzazione del Concedente per le medesime, ove richiesto;
 - f. ordine di lavoro;
 - g. rapporto d'intervento (con esplicitazione delle cause individuate di malfunzionamento, guasto o rottura).
6. Trimestralmente, il Concessionario dovrà presentare una relazione sull'attività svolta e sull'andamento dei servizi prestati, da cui risultano:
 - a. Tutte le prestazioni ed operazioni effettuate per l'erogazione del servizio di cui in oggetto;
 - b. Le misure effettuate per la valutazione degli indici globali di prestazione di ogni singolo servizio in oggetto
7. La relazione periodica dovrà essere consultabile anche nel software di gestione di cui all'articolo pertinente.
8. I servizi di manutenzione e conduzione si specificano nelle seguenti prestazioni:
 - a. Manutenzione programmata preventiva (periodica, predittiva, secondo condizione);
 - b. Manutenzione correttiva (a guasto);
 - c. Conduzione degli impianti.

Art. 18 Manutenzione programmata

1. Il Concessionario, allo scadere del periodo concessorio, dovrà riconsegnare l'Opera al Concedente in perfette condizioni di utilizzo, ai sensi di quanto previsto dal Contratto di concessione. Al Concessionario è quindi fatto obbligo di prevedere una manutenzione programmata del manufatto.
2. Il Concessionario dovrà pertanto prevedere nel corso della Concessione, a proprio onere e cura, la sostituzione di tutti i componenti, macchinari, parti di impianti, attrezzature fisse che abbiano completato il ciclo di vita utile.
3. Il Piano di Manutenzione, redatto in sede di Progetto esecutivo ed aggiornato secondo quanto indicato al precedente Art. 13, dovrà prevedere analiticamente per tutti i componenti significativi il presumibile ciclo di vita utile in rapporto alla qualità dei prodotti impiegati e alla manutenzione programmata prevista nel Piano medesimo.
4. Il Concessionario nella stesura del Piano dovrà in ogni caso prevedere tutte le sostituzioni, prima del termine del periodo concessorio, necessarie per Garantire al Concedente che, alla presa in consegna della CdSR ed operando secondo le specifiche di manutenzione programmata fornite dal Concessionario, non dovrà procedere a sostituzioni o rinnovo di parti di impianti e di componenti edili.
5. Il Piano di Sostituzione e Rinnovo dei componenti dovrà essere accompagnato da una previsione ragionevole di sostituzioni e rinnovi, anche anticipati, per l'adeguamento normativo e tecnologico degli impianti e componenti. Tutte le sostituzioni o rinnovi effettuati dovranno trovare riscontro nel Sistema Informativo e nel Fascicolo del Fabbricato.
6. La manutenzione si intende completa delle verifiche di legge e della compilazione dei libri di manutenzione degli impianti per la parte meccanica ed elettrica.

TIPOLOGIE E FREQUENZE DELLE ATTIVITÀ MANUTENTIVE

Premessa

Negli articoli successivi al presente Capitolato si riportano a titolo indicativo e non esaustivo gli interventi ispettivi e manutentivi programmati previsti e gli eventuali interventi di manutenzione ordinaria, interventi che dovranno comunque essere progettati dal Concessionario e presentati al Concedente per approvazione secondo quanto disposto nel precedente Art. 13.

Art. 19 Manutenzione opere edili e affini, sistemazioni esterne

1. Dovranno essere effettuate le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei seguenti subsistemi ed unità tecnologiche:

OPERE EDILI
Chiusure Esterne:
Tamponamenti e rivestimenti esterni
Porte e portoni metallici
Chiudiporta e maniglioni antipánico
Serramenti esterni, vetrate fisse o apribili
Coperture:
Manti impermeabilizzanti
Lucernai
Partizioni Interne Verticali:
Tramezzature
Serramenti interni
Coprigiunti, paraspigoli e mancorrenti
Rivestimenti
Tinteggiature e verniciature
Segnaletica
Partizioni Interne Orizzontali:
Pavimentazioni
Controsoffitti e coprigiunti
Impianti di smaltimento Acque Nere e Bianche:
Impianto scarico acque bianche
Impianto scarico acque nere
Sistemazioni Esterne:
Lastricati pedonali
Tappeti bituminosi
Cordoli
Recinzioni e cancelli
Segnaletica orizzontale e verticale

Chiusure esterne verticali

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERSON.
Serramenti esterni, vetrate fisse o apribili, serramenti a nastro e pareti vetrate in genere	Ispezioni periodiche di verifica bloccaggio, chiusure di ante e scorrevoli e tenuta guarnizioni. Pulizia secondo le condizioni di sporco con agenti non aggressivi Eventuali interventi correttivi, a seguito visite ispettive, con regolazione, riparazione e/o sostituzione di cremonesi, nottolini, cinghie, maniglie e serrature, guarnizioni. Periodicamente verranno verificati squadri e chiusure ed effettuate le relative regolazioni.	Tre mesi A vista Sei mesi	Tecn. Qualificato Addetti pulizie Operai Specializzati
Bow Window	Pulizia secondo le condizioni di sporco con agenti non aggressivi Eventuali interventi correttivi, a seguito visite ispettive, con regolazione, riparazione e/o sostituzione di elementi del bow window.	Tre mesi A vista	Addetti pulizie Operai Specializzati
Elementi frangisole e oscuranti	Ispezioni periodiche degli elementi frangisole. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, con regolazione riparazione e/o sostituzione dei congegni o meccanismi fuori uso. Periodicamente si provvederà a visita ravvicinata eseguita a mezzo di elevatore con cestello porta-personale per ispezione dei fissaggi, dei giunti e relativi coprigiunti con serraggio e regolazione atti a mantenere in efficienza il subsistema.	Sei mesi A vista Sei mesi	Tecn. Qualif Oper. Spec.. Oper. Spec.



MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERSON.
Rivestimenti in pietra e in materiali ricostruiti	Ispezioni periodiche (a fine inverno) dei rivestimenti esterni. Eventuali interventi correttivi a seguito visite ispettive. Ispezione periodica ravvicinata eseguita a mezzo di elevatore con cestello porta-personale per ispezione dei supporti e dei fissaggi delle lastre ed eventuale sostituzione delle stesse lesionate o giudicate insicure con materiale avente le medesime caratteristiche. Lavaggio con acqua a pressione ed idonei detergenti in presenza di macchie, polvere, sporcizia, ecc...	Un anno A vista Un anno Due anni	Oper. Spec. Oper. Spec. Tecn. Qual. Oper. Spec. Oper. Spec.
Strutture metalliche e strutture lignee	Ispezione periodica delle strutture metalliche e lignee in vista. (annuale) Eventuali interventi corretti localizzati a seguito visite ispettive. Periodicamente si provvederà a visita ravvicinata eseguita a mezzo di elevatore con cestello porta-personale per ispezione delle bullonerie con eventuale serraggio delle stesse e controllo dello stato di fessurazione.	Un anno A vista Un anno	Tecn. Spec. Oper. Spec. Tecn. Qual.
Porte e Portoni metallici	Ispezioni periodiche per la verifica del perfetto funzionamento delle chiusure metalliche mobili quali porte, portoni ad anta o scorrevoli motorizzati o normali e delle porte tagliafuoco. Periodicamente si provvederà alla regolazione dei movimenti, alle lubrificazioni, alla pulizia delle guide di scorrimento, alla riparazione delle maniglie, serrature e catenacci in avaria Sostituzione o riparazione di accessori di movimento e chiusura rotti	Sei mesi e 3 mesi per le porte motorizzate A vista (ad ogni rottura) A vista (ad ogni rottura)	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Chiudiporta e maniglioni antipanico	Ispezione periodica per verifica dei funzionamenti dei vari meccanismi di chiudi porta, e degli eventuali sistemi di trattenuta, a pavimento e ad ante, compresi quelli delle porte delle vie di fuga e delle porte tagliafuoco. Eventuali interventi correttivi a seguito visite ispettive. Interventi periodici di regolazione d'uso e sostituzione di componenti difettosi. Sostituzione o riparazione di accessori di movimento e chiusura rotti (a vista ad ogni rottura)	Sei mesi A vista Sei mesi A vista (ad ogni rottura)	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Verniciature di strutture metalliche esterne	Ispezione periodica (annuale) su elementi metallici verniciati. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, di ripresa delle verniciature sulle opere in acciaio verniciate, quali porte, portoni, strutture metalliche. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, di ripresa delle verniciature sulle opere in acciaio verniciate, quali porte, portoni, strutture metalliche. Periodicamente si provvederà alla pulizia delle superfici con rimozione di ruggini, depositi materiali estranei, alla successiva stesura di mano di vernice antiruggine protettiva e alla finitura delle superfici con doppia mano di pittura di uguali caratteristiche e colori di quelle esistenti.	Un anno A vista A vista A vista (dopo ispezione annuale)	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Tamponamenti metallici	Ispezioni periodiche (annuale) delle facciate realizzate con tamponamenti a superficie metallica. Eventuali interventi correttivi a seguito visite ispettive. Periodicamente (ogni anno) si provvederà a visita ravvicinata eseguita a mezzo di elevatore con cestello porta-personale per ispezione dei fissaggi, dei giunti e relativi coprigiunti con serraggio e regolazione atti a mantenere in efficienza il subsistema.	Un anno A vista Un anno	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.



MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERSON.
Rivestimenti in cotto e in pietra	Ispezioni periodiche (a fine di inverno e fine estate) dei rivestimenti esterni. Eventuali interventi correttivi a seguito visite ispettive. Ispezione periodica ravvicinata eseguita a mezzo di elevatore con cestello porta-personale per ispezione dei supporti e dei fissaggi delle lastre ed eventuale sostituzione delle stesse lesionate o giudicate insicure con materiale avente le medesime caratteristiche. Lavaggio con acqua a pressione ed idonei detergenti in presenza di macchie, polvere, sporcizia, ecc...	Sei mesi A vista Un anno Due anni	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Pareti esterne intonacate	Ispezioni periodiche (a fine inverno e fine estate) dei rivestimenti intonacati. Eventuali interventi correttivi a seguito visite ispettive. Controllo intonaci mediante battitura. (in caso di distacco scrostare la parte ammalorata e riprendere immediatamente l'intonaco) Verificare che l'eventuale distacco non dipenda da anomalie del supporto: infiltrazioni di acqua, ruggine dei ferri, ecc...)	Sei mesi A vista Due anni	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper spec e Tecn. Qual.
Rivestimenti a "cappotto"	Ispezioni periodica dello stato delle facciate realizzate con rivestimento di tipo a "cappotto". Eventuali interventi correttivi localizzati a seguito visite ispettive.	Sei mesi A vista	Oper. Spec. Oper. Spec.

Coperture

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Manti impermeabilizzanti, lastricati, coprigiunti	Ispezioni periodiche (annuali) delle coperture con segnalazione di eventuali zone lastricate, pannelli coprigiunti da revisionare. Verifica dello stato ed eventuale sostituzione di dispositivi anti caduta. Pulizia ed all'allontanamento di eventuali corpi estranei Ripristino di manti impermeabilizzanti, coperture o pannelli deteriorati. Ripristino o sostituzione di coprigiunti.	Un anno Come da manuale dell' installatore A vista (ogni volta che occorre). A vista (ogni volta che occorre).	Oper. Spec. Tecn. Qual. Tecn. Qual. Oper. Spec. Operaio Oper. Spec. Oper. Spec.
Copertura verde estensivo	Manutenzione essenze vegetali Sostituzione fallanze Verifica copertura al 100% Verifica presenza radici oltre sedime impianto Controllo presenza e formazioni piante diverse da progetto Verifica impianto di irrigazione Pulizia ed all'allontanamento di eventuali corpi estranei. Ripristino o sostituzione di coprigiunti. Verifica dello stato ed eventuale sostituzione di dispositivi anti caduta.	Ogni 3 mesi	Oper. Spec. Tecn. Qual.
Lattenerie	Ispezioni periodiche delle lattenerie (almeno semestrale per i canali di gronda, bocchette di scarico e pluviali) facenti parte integrante delle coperture e delle terrazze. Pulizia dei para foglie e allontanamento di eventuali corpi estranei che impediscono il regolare deflusso delle acque meteoriche.	Almeno semestrale per canali di gronda e bocche di scarico. Ogni due anni per gli altri manufatti. A vista, ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.



MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Ripristino delle parti metalliche allentate o dissaldate con materiali idonei e analoghi per qualità e prestazione a quelli esistenti. Verifica di pendenze e contropendenze con eventuale rimessa in quota corretta delle lattonerie.	(Controllo prima dell'estate e dopo ogni temporale estivo; nonché prima dell'autunno). A vista, ogni volta che occorre.	Oper. Spec. Oper. Spec.
Lucernai	Ispezioni periodiche dello stato di conservazione e di tenuta dei giunti dei collari e delle guarnizioni di tenuta. Interventi periodici di lubrificazione degli eventuali congegni di manovra, serraggio o sostituzione delle guarnizioni di tenuta.	Un anno Un anno	Oper. spec. Oper. Spec.

Partizioni verticali

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Tramezzature	Interventi ispettivi periodici (a vista) di verifica dello stato d'uso delle tramezzature prefabbricate e non. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive (a vista), di ripristino o sostituzione di lastre di gesso cartonato ammalorate con relativo ripristino di giunti e delle stuccature.	A vista A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec. Oper. Spec.
Serramenti interni	Interventi ispettivi periodici di verifica chiusura dei serramenti, del funzionamento di catenaccioli, serrature, cardini, stato delle guarnizioni. Eventuali interventi correttivi, a seguito visite ispettive, di ripristino o sostituzione catenaccioli, serrature, cardini, guarnizioni. Interventi periodici di regolazione dei meccanismi, lubrificazione e sostituzione di meccanismi difettosi.	A vista A vista (ogni volta che occorre) A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Coprigiunti-Paraspigoli	Interventi ispettivi periodici di verifica coprigiunti verticali e paraspigoli. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, con relativi interventi di ripristino e/o sostituzione.	A vista A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec.
Rivestimenti e battiscopa	Interventi ispettivi periodici di verifica sullo stato d'uso di rivestimenti, con particolare riguardo a quelli incollati e allo stato dei giunti, zoccolini, battiscopa e battibarelle, coprigiunti e paraspigoli. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, di ripristino o sostituzione di porzioni di rivestimenti non più rispondenti alle loro funzioni, di zoccolini, battiscopa, battibarelle, coprigiunti e paraspigoli.	A vista A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec. Oper. Spec.
Mancorrenti	Interventi ispettivi periodici di verifica sullo stato d'uso dei mancorrenti, con particolare riguardo al fissaggio. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive, di ripristino o sostituzione di porzioni di mancorrenti non più rispondenti alle loro funzioni.	A vista A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec. Oper. Spec.
Tinteggiature e verniciature	Interventi ispettivi periodici di verifica dello stato di tinteggiatura e verniciatura. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con locali ripristini delle pitturazioni e verniciature. Le tinteggiature e verniciature dei locali dovranno essere eseguite con la frequenze indicate nella Tabella (Frequenza delle imbiancature / verniciature sotto riportata).	A vista A vista (ogni volte che occorre) Tabella allegata	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.



Segnaletica	Ripristino della segnaletica interna in seguito alle visite ispettive prescritte o a richieste di intervento. Modifiche alla segnaletica interna in seguito a segnalazioni dell'Ufficio Tecnico o del Responsabile della Sicurezza del Concessionario o del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione dell'Concedente per la segnaletica di sicurezza antincendio e sui luoghi di lavoro, manutenzione e aggiornamento software per segnaletica digitale	A vista Ad ogni segnalazione	Operai Operai
-------------	---	-------------------------------------	----------------------

Partizioni interne orizzontali

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Pavimentazioni	Interventi ispettivi periodici di verifica dello stato delle varie pavimentazioni. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con locali ripristini con sostituzione di teli in PVC o gomma, piastrelle in gres ceramico o altro materiale, ritenute difettose, lesionate o staccate dai sottofondi, ripristino dei sottofondi con materiali analoghi a quelli impiegati nella messa in opera.	A vista A vista (ogni volta che occorre)	Oper. Spec. Oper. Spec.
Controsoffitti e coprigiunti	Interventi ispettivi periodici di verifica dello stato dei controsoffitti e dei coprigiunti. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con locali ripristini o sostituzione di parti ammalorate, riposizionamento e bloccaggio di doghe e pannelli ove scostati rispetto l'originaria posizione, fissaggio coprigiunti, sostituzione di coprigiunti ammalorati.	Annuale Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

Impianti di smaltimento acque bianche e nere

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianto scarico acque bianche	Verifiche ispettive periodiche alle colonne di scarico, ai relativi ancoraggi, raccordi e pezzi speciali. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con ripristino di ancoraggi, giunti, pendenze, sostituzioni di parti ammalorate.	Semestrali Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
Impianto scarico acque nere	Verifiche ispettive periodiche di pozzetti di raccordo e posizionamento chiusini. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con ripristini pozzetti e chiusini. Interventi periodici di svuotamento e lavaggio di pozzi, pozzetti e caditoie stradali; eliminazione di depositi od ostruzioni che impediscono od ostacolano il regolare deflusso delle acque.	Semestrali Ogni volta che occorre Controllo minimo ogni un anno	Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.

Sistemazioni esterne

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Lastricati pedonali	Verifiche ispettive periodiche sullo stato d'uso e conservazione dei lastricati pedonali/ciclabili. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con sostituzione di madonali ammalorati.	Sei mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
Tappeti bituminosi	Verifiche ispettive, periodiche sullo stato d'uso e conservazione dei manti bituminosi facenti parte dei parcheggi e della viabilità interna. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con ripristino della funzionalità tramite l'apporto di materiale bituminoso nelle zone o nei punti ammalorati.	Annuale (dopo ogni inverno) Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Cordonate	Verifiche ispettive periodiche delle cordonate stradali e pedonali. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con interventi di sostituzione degli elementi danneggiati e ripristino delle condizioni originarie di contenimento delle pavimentazioni.	Minimo due anni Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
Recinzioni e cancelli	Verifiche ispettive periodiche delle recinzioni e dei cancelli. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con interventi di ripresa verniciature, sostituzioni o ripristino parti danneggiate. Interventi periodici di pulizia delle superfici con rimozione di ruggini, depositi materiali estranei e successiva stesura di mano di vernice antiruggine protettiva e finitura delle superfici con doppia mano di pittura di uguali caratteristiche e colori di quelle esistenti.	Semestrali Ogni volta che occorre Biennale	Tecn. Qual. e Oper. Spec. Oper. Spec. Oper. Spec.
Verniciatura segnaletica	Verifiche ispettive periodiche della segnaletica orizzontale. Eventuale interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con interventi di ripresa e rimarcatura locale della segnaletica orizzontale.	Annuale Annuale (ove occorrente)	Oper. Spec. Oper. Spec.
Segnaletica verticale	Verifiche ispettive periodiche delle cartellonistica stradale. Eventuali interventi correttivi, a seguito visite ispettive o richieste di intervento con interventi di sostituzione degli elementi danneggiati o non più chiaramente identificabili.	Almeno annuale Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

2. Nell'Allegato 1 sono indicate le frequenze minime previste delle imbiancature/verniciature e rifacimenti del manto stradale. Questi interventi dovranno essere eseguiti o di giorno o di notte o durante i giorni festivi e comunque – previo accordo con il Concedente - in un periodo tale da non arrecare intralci alle attività sanitarie.

Art. 20 Manutenzione e conduzione impianti elettrici e speciali

1. Oltre alla conduzione, dovranno essere effettuate le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei seguenti componenti impiantistici relativi ad impianti elettrici e speciali:
- Centrali elettriche con cabine di alta e media tensione, quadri generali B.T. e quadri derivati;
 - Centrali d'emergenza (gruppi elettrogeni);
 - Centrali di sicurezza (gruppi di continuità UPS);
 - Quadri generali B.T. di edificio;
 - Quadri elettrici di piano;
 - Pannelli fotovoltaici;
 - Centrali termiche (quadro elettrico e impianto di potenza);
 - Centrali frigorifere (quadro elettrico e impianto di potenza);
 - Centrali idriche (quadro elettrico e impianto di potenza);
 - Linee principali di distribuzione (centrale principale / quadri edificio);
 - Linee secondarie di distribuzione (dal quadro di edificio ai quadri di reparto);
 - Impianto di illuminazione e forza motrice;
 - Impianto di illuminazione esterna;
 - Impianto energia emergenza;
 - Impianto energia sicurezza;

- p. Impianto di terra e protezione contro le scariche atmosferiche;
- q. Collegamenti equipotenziali;
- r. Impianto rivelazione incendi;
- s. Impianto televisivo normale e a circuito chiuso;
- t. Rete telefonica e trasmissione dati (cablaggio strutturato);
- u. Impianti orologi elettrici;
- v. Impianto richiesta udienza;
- w. Impianto chiamata personale sanitario;
- x. Impianto ricerca persone;
- y. Impianto interfonico;
- z. Impianto antintrusione e controllo accessi.
- aa. Impianto rete fonia, dati e VoIP

2. A proprio onere e cura, il Concessionario dovrà provvedere all'approvvigionamento di tutti i materiali di consumo, secondo quanto specificato al precedente Art. 12.

Cabine di trasformazione A.T./M.T./B.T. e smistamento

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Manutenzione delle apparecchiature AT / MT:	Pulizia generale e controllo dell'efficienza delle apparecchiature, serraggio di tutti i bulloni, serraggio dei bulloni per il collegamento in cavo, lubrificazione con vasellina pura delle lame dei sezionatori e dei contatti. Lubrificazione con olio graffitato degli ingranaggi e dei manovellismi, controllo del corretto funzionamento degli interblocchi meccanici ed elettrici. Corretto funzionamento di relè di protezione e verifica della corretta segnalazione ottica sullo stato delle apparecchiature.	tre mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
Manutenzione dei trasformatori MT/BT	Pulizia accurata della macchina compresi i cavi in arrivo ed in partenza Verifica dello stato degli isolatori, verifica del serraggio di tutta la bulloneria, verifica del corretto funzionamento dei blocchi porta Verifica di tutti i segnali di allarme e di scatto con la simulazione dei guasti	tre mesi	Oper. Spec.
Manutenzione dei locali cabina	Verifica a vista delle condizioni dei locali con l'asportazione della polvere e la pulizia del pavimento con prodotti adeguati Immediata segnalazione di anomalie quali crepe, umidità e depositi di materiale estraneo alla conduzione dell'impianto Pulizia delle vie di aspirazione naturale e forzata Verifica del funzionamento delle apparecchiature predisposte per il raffreddamento del locale Accertamento della presenza ed integrità di tutti gli attrezzi necessari, quali ad esempio fioretti, pedane in gomma ecc., di tutti i cartelli monitori e di segnalazione previsti dalla vigente normativa Manutenzione del corretto illuminamento dei locali e della corretta inserzione ed efficienza della luce di sicurezza		
	Eventuale sostituzione e/o riparazione di eventuali avvolgimenti difettosi o deteriorati	Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Gruppi elettrogeni

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Gruppi elettrogeni	Pulizia generale delle macchine e del quadro elettrico ausiliario	Tre mesi	Oper. Spec.



	<p>e di parallelo, pulizia del locale con l'asportazione della polvere ed il lavaggio del pavimento con prodotti adeguati</p> <p>Ispezione periodica di verifica a vista di anomalie quali crepe, umidità e depositi di materiale estraneo alla funzionalità dell'impianto.</p> <p>Verifica periodica dei livelli di olio e d'acqua del motore, della corretta alimentazione elettrica del quadri ausiliari dei gruppi elettrogeni.</p> <p>Controllo del serraggio della bulloneria, del funzionamento della pompa di caricamento del gasolio con i relativi livelli e della messa in moto dei gruppi nella funzione test e simulazione di parallelo</p> <p>Verifica periodica del tempo di avviamento e commutazione strumentale dei valori di tensione, corrente e frequenza in uscita dai generatori dei gruppi elettrogeni mediante simulazione di mancanza rete.</p> <p>Prova periodica obbligatoria da riportare in un opportuno registro di verifica</p> <p>Sostituzione annuale di tutti i liquidi (acqua, olio) e dei relativi filtri</p>	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione di componenti del quadro parallelo	Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Soccorritori di cabina e ups

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Locale UPS batterie	<p>Pulizia generale delle apparecchiature e del pacco batterie</p> <p>Ispezione periodica di verifica strumentale dei valori di tensione, corrente e frequenza in ingresso ed in uscita, con prove a carico della autonomia.</p> <p>Serraggio periodico delle bullonerie e delle morsettiere</p> <p>Verifica periodica della tensione totale della batteria, della tensione ai morsetti di ogni singolo elemento</p> <p>Verifica periodica del tempo di commutazione strumentale dei valori di tensione, corrente e frequenza in uscita dagli UPS, mediante simulazione di mancanza di rete principale</p> <p>Serraggio periodico delle connessioni tra elementi con eventuale ripristino ed ingrassaggio dei morsetti</p> <p>Verifica del funzionamento delle apparecchiature predisposte per il raffreddamento del locale.</p>	<p>tre mesi</p> <p>Ogni volta che occorre</p>	<p>Oper. Spec.</p> <p>Oper. Spec.</p>
	Eventuale sostituzione parziale di batterie difettose o anormalmente usurate dei gruppi di continuità	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.

Quadri elettrici generali e secondari

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Quadri elettrici generali e secondari	<p>Pulizia periodica accurata dei quadri e dei singoli interruttori compresi i cavi in arrivo ed in partenza</p> <p>Verifica periodica dello stato degli interruttori e delle protezioni, del serraggio di tutta la bulloneria, del corretto funzionamento delle commutazioni automatiche, di tutti i segnali di allarme e di scatto con simulazione dei guasti, dell'efficienza dei fusibili ausiliari con eventuale sostituzione</p> <p>Verifica dell'impianto di messa a terra</p>	<p>tre mesi</p> <p>Ogni volta che occorre</p>	<p>Oper. Spec.</p> <p>Oper. Spec.</p>
	Eventuale sostituzione di interruttori scatolati di potenza inferiore a 50 A	Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Impianti di illuminazione e fm

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
FM	Controllo generale periodico FM della equilibratura dei carichi	tre mesi	Oper. Spec.

Corpi illuminanti	sulle tre Fasi nell'impianto FM, della corretta alimentazione dei gruppi prese e della efficienza delle relative protezioni magnetotermiche e differenziali, delle prese a spina mobili danneggiate Verifica periodica dello stato di conservazione ed efficienza dei corpi illuminanti Verifica periodica del corretto intervento dell'impianto di illuminazione di emergenza e della relativa autonomia simulando mancanza di rete	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione di prese ed interruttori difettosi o guasti Sostituzione a guasto di lampade nel limite massimo del 10% annuo delle lampade installate. Sostituzione a guasto di reattori Sostituzione ad esaurimento o guasto delle batterie delle plafoniere autoalimentate dell'impianto di emergenza	Ogni volta che occorre Ogni volta che occorre Ogni volta che occorre Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Illuminazione esterna

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Corpi illuminanti esterni	Verifica periodica dello stato di conservazione ed efficienza dei corpi illuminanti esterni Sostituzione degli interruttori crepuscolari	tre mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

Impianti di terra e protezione contro le scariche atmosferiche

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianti di terra	Verifica periodica a vista e strumentale dello stato dei dispersori e della bontà dell'anello di terra, dello stato delle giunzioni e loro eventuale ripristino. Ingrassaggio periodico delle connessioni del sistema disperdente. Verifica periodica a vista e strumentale dello stato di conservazione di tutti i conduttori in partenza dai collettori principali e da quelli secondari e a campione della continuità dell'impianto di terra fino ai quadri di reparto. Controllo periodico delle targhette identificative.	tre mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

Collegamenti equipotenziali

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Collegamenti equipotenziali	Verifica periodica secondo norme CEI dei valori di resistenza dei nodi equipotenziali all'interno dei locali ad uso medico, delle Sale Operatorie, Day surgery e Terapie intensive ecc.. Verifica periodica a vista e strumentale dello stato dei nodi, degli anelli di collegamento, dello stato delle giunzioni e delle numerazioni e loro eventuale ripristino.	tre mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.

Impianto di rilevazione fumi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianti di rilevazione fumi	Verifica del corretto funzionamento dell'impianto (simulazione dello stato di pre-allarme ed allarme) con idonee apparecchiature Verifica attivazione delle porte tagliafuoco, delle serrande e di tutti gli attuatori Pulizia contatti apparecchiature. Verifica dei collegamenti delle morsettiere	tre mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione di rilevatori e attuatori guasti o difettosi		Oper. Spec

Cablaggio strutturato impianto telefonico

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Cablaggio strutturato impianto telefonico	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto	tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche dei collegamenti delle morsettiere	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Verifica periodiche corretto funzionamento telefoni VoIP		
	Verifica armadi di padiglione e di piano.		
	Eventuale sostituzione di Prese telefonia	Ogni volta che occorre	Oper. Spec
	Eventuale sostituzione di apparecchi telefonici		

Impianto orologi elettrici

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianto orologi elettrici	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto	Tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche dei collegamenti delle morsettiere	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.

Impianto di chiamata personale sanitario

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianti di chiamata personale sanitario	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto	Tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche dei collegamenti delle morsettiere	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione pulsanti	Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Impianto cercapersone

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianto cercapersone	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto	tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche dei collegamenti delle morsettiere	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione batterie apparecchi	Ogni volta che occorre	Oper. Spec
	Eventuale sostituzione batterie centraline di zona		

Impianto interfonico

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianti interfonico	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto	Tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche dei collegamenti delle morsettiere	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Eventuale sostituzione componenti e interruttori	Ogni volta che occorre	Oper. Spec

Impianto antintrusione e controllo degli accessi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Impianti di antintrusione e controllo degli accessi	Verifiche periodiche corretto funzionamento impianto e ciascun sensore	tre mesi	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche segnalazioni remote (sirene combinatori tel. etc.)	Ogni volta che occorre	Oper. Spec.
	Verifiche periodiche gruppi di alimentazione		
	Eventuale sostituzione batterie a centrale e sirene autoalimentate	Ogni volta che occorre	Oper. Spec
	Eventuale sostituzione batterie a eventuali gruppi di		

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	alimentazione e sensori via radio - Eventuale sostituzione apparati difettosi Eventuale controllo accessi		

Impianti Cablaggio strutturato (fonia, dati e VoIP)

3. Sarà onere e cura del Concessionario gestire ed effettuare, per tutto il periodo concessorio, la manutenzione preventiva, correttiva ed evolutiva dell'infrastruttura delle reti fonia, dati e VoIP presenti nel nuovo complesso della CdSR.
4. Il Concessionario dovrà eseguire codesti interventi manutentivi sugli apparati di rete per le connessioni (in fibra ottica, rame e Iperlan, server, routers, switchs, postazioni pc fisse, centrali telefoniche, etc) sui server per tutti i sistemi che costituiranno il sistema informativo.
5. Il servizio di cui in oggetto includerà tutte le attività di manutenzione adattiva, correttiva e evolutiva eseguite secondo le modalità, che a titolo indicativo e non esaustivo di seguito si indicano:
 - attivazione di nuovi punti rete – telefonici/dati - cablaggio strutturato;
 - spostamento dei punti rete - telefonici;
 - verifica di funzionamento con idonei tester;
 - programmazione degli interni telefonici e delle caselle vocali sulle centrali telefoniche;
 - programmazione di servizi accessori sui centralini (ad es. *carrier pre-selection*, FCT, ecc.)
 - interventi sull'hardware delle centrali (terminali digitali, BCA e/o IP);
 - attestazione di nuove linee nei centralini;
 - verifica di corretto funzionamento delle linee e dell'utenza;
 - consegna di apparati telefonici e relativa configurazione;
 - sostituzione di apparati telefonici guasti;
 - interventi sui componenti del sistema voce per la riparazione di guasti o sostituzione di parti non funzionanti;
 - riavvio di apparati attivi di rete;
 - consegna e installazione di apparati attivi di rete;
 - numerazione/identificazione delle componenti del cablaggio, opportunamente identificando, ogni volta che sia necessario, gli armadi a rack, i cablaggi orizzontali, i pannelli di permutazione; le postazioni di lavoro, i cavi di distribuzione orizzontale.
 - aggiornamento del *database di Fonia* di Ateneo, con lo scopo di mantenere aggiornata l'anagrafica telefonica del Concedente
6. Il Concessionario gestirà a suo onere e cura, per tutto il periodo concessorio, la manutenzione preventiva, correttiva ed evolutiva delle telecomunicazioni anche con **Voice over IP** (*Voce tramite protocollo Internet*), sfruttando una connessione Internet o una qualsiasi altra rete dedicata a commutazione di pacchetto che utilizzi il protocollo IP senza connessione per il trasporto dati.

7. Con il sistema VoIP dovrà essere possibile effettuare telefonate anche verso la rete telefonica tradizionale (PSTN), consentendo comunicazione *audio-video real-time, unicast o multicast*, su rete a pacchetto (es. videotelefonata, videochiamata e videoconferenza).
8. Il Call center di cui al paragrafo precedente costituirà il punto unico di contatto nei riguardi di tutta l'utenza per la gestione di guasti, malfunzionamenti, spostamenti prese, punti voci/dati segnalati dal Concedente
9. Il Concessionario eseguirà, almeno due volte all'anno, di concerto con il Concedente l'attività di sopralluogo atte a prevenire guasti e/o malfunzionamenti in tutte le componenti del sistema di trasmissioni dati, fonia e VoIP con particolare attenzione a quelle suscettibili di deterioramento (batterie di alimentazione, ventole, filtri, ...), producendo con la stessa periodicità report sulle condizioni operative del sistema. Tale report dovrà essere consultabile on line nel software di gestione di cui al precedente Articolo n. 5.
10. Il personale del Concessionario deve Garantire tutti i servizi indicati dal presente Capitolato dalle ore 8:30 alle ore 12:30 e dalle 13:30 alle 17:30, dal lunedì al venerdì, escluse i giorni festivi le festività infrasettimanali.
11. Nell'ambito degli oneri in capo al Concessionario, vi sono anche quelli di mantenere aggiornata la tecnologia (hardware e software) dei sistemi di trasmissione fonia, dati e VoIP, dovendo, pertanto, il Concessionario aggiornare qualsiasi componente firmware e/o software del sistema, producendo previamente la documentazione necessaria affinché il Concedente possa verificarne la corrispondenza alle sue necessità.

Art. 21 Manutenzione e conduzione impianti termofluidici e specifici

1. Il servizio di manutenzione e conduzione si concretizza nel mantenimento in attività degli impianti, macchinari, prodotti e beni d'uso con lo scopo di assicurare il livello di prestazioni richiesto nel periodo, negli orari e nei modi stabiliti dal Capitolato e dalla normativa vigente.
2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano gli impianti oggetto del servizio meglio descritti nel progetto preliminare:

Impianti Termofluidici e Gas Medicinali
Impianti di controllo microclimatico
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Termica
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Frigorifera
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Idrica
Centrale, rete idrica antincendio, estintori, sprinkler, spegnimento automatico a gas inerte, sistema evacuazione fumi
Impianto idrico e igienico sanitario
Impianti termo-frigoriferi
Impianti di trattamento acqua
operatorie
Impianti di ventilazione
Impianti di termoventilazione estiva/invernale
Impianti gas medicinali, gas tecnici e di laboratorio

3. Il Concessionario dovrà mantenere gli impianti e le apparecchiature secondo le modalità più avanti riportate e dovrà effettuare un continuo controllo della conformità di tutti i parametri funzionali degli stessi, affinché essi forniscano le prestazioni previste dal progetto esecutivo, dal collaudo e dal presente Capitolato
4. Tali prestazioni devono essere svolte secondo il piano degli interventi ordinari e periodici da evidenziare nelle tabelle relative alle scadenze preventive di manutenzione da compilare a cura del Concessionario, in sintonia con quanto stabilito al precedente Art. 14.
7. Sono a carico del Concessionario la manutenzione e la pulizia di tutti i locali tecnici esclusivi per l'impiantistica, come i locali centrale termica, le sottostazioni termiche e di condizionamento (Polo tecnologico) etc.
8. I livelli di prestazione che il Concessionario dovrà Garantire sono quelli riportati nelle relazioni prestazionali allegate al progetto preliminare degli impianti e confermate in sede di collaudo. Dovranno comunque essere rispettate le prestazioni richieste dai criteri di accreditamento della Regione Lombardia. Il Concessionario dovrà predisporre un piano di registrazione dei valori prestazionali degli impianti dimostrando la continuità e regolarità degli stessi nei vari periodi di utilizzo.
9. Il servizio si svolgerà, in particolare e tra l'altro, attraverso le seguenti attività di:
 - a. avviamento degli impianti, sistemi e macchinari;
 - b. azioni di conduzione secondo i libretti d'uso e le istruzioni del fabbricante, le leggi e le norme vigenti;
 - c. azioni di presidio;
 - d. azioni di reperibilità e pronto intervento;
 - e. interventi di manutenzione ordinaria;
 - f. interventi di manutenzione programmata e straordinaria;
 - g. azioni di controllo e misura previsti per legge e dal Capitolato;
 - h. messa a riposo degli impianti, sistemi e macchinari.
10. Il Concessionario dovrà condurre gli impianti e le apparecchiature fornite ed installate secondo le modalità indicate anche nei manuali della/e casa/e fornitrice/i del/i bene/i e dovrà effettuare un continuo controllo della conformità di tutti i parametri funzionali degli stessi, affinché essi forniscano costantemente le prestazioni previste dalla Documentazione progettuale, dal progetto esecutivo e dal collaudo.
11. Il Concessionario dovrà effettuare tutti i controlli e le misure previste dalla legislazione vigente, trascrivendo gli interventi negli appositi registri, e verificare periodicamente il regolare funzionamento delle apparecchiature, riportando nel sistema informatico i risultati delle verifiche.
12. Qualora nel corso delle ispezioni il Concedente ravvedesse situazioni incompatibili con i requisiti di cui al presente Capitolato e, in particolare, delle prestazioni richieste, applicherà le sanzioni del caso.
13. La Manutenzione programmata dovrà prevedere, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività:
 - a. Manutenzione dei gruppi refrigeratori mediante sostituzione dei filtri del circuito olio, verifica e taratura dei pressostati, termostati e delle altre apparecchiature di controllo/sicurezza, ingrassaggio di tutti i cuscinetti, verifica delle perdite di gas frigorifero e/o rabbocco dello stesso, ritocchi con vernice delle parti arrugginite o deteriorate, pulizia dei fasci tubieri;

- b. Controllo periodico della igienicit  delle condutture aerauliche e idriche e relativi interventi di sanificazione e bonifica (antilegionella), come ampiamente dettagliato al successivo Art. 29.
- c. Manutenzione delle torri evaporative mediante svuotamento a fine stagione dell'impianto acqua di torre, pulizia interna dei filtri, delle vasche, degli ugelli e degli elementi per il passaggio dell'acqua di raffreddamento, controllo della lubrificazione e del sistema di trasmissione, verifica della tenuta delle guarnizioni e loro eventuale sostituzione ritocchi con vernice delle parti arrugginite o deteriorate;
- d. Sostituzione di pressostati, termostati, valvole di sicurezza, valvole di ritegno valvole equilibratrici di flusso e valvole di ritegno, tenute, guarnizioni, cuscinetti, trasmissioni dei ventilatori, filtri, giunti
- e. Materiali di consumo e liquidi;
- f. Sostituzione del gas e olio secondo specifiche del costruttore;
- g. Manutenzione dell'impianto di pressurizzazione mediante controllo e taratura delle valvole di sicurezza e dei pressostati, verifica intervento compressori per la pressurizzazione dell'aria e delle condizioni di lavoro;
- h. Manutenzione del serbatoi di contenimento della salamoia per le apparecchiature di addolcimento mediante pulizia degli stessi, verifica della corretta inversione del funzionamento ed analisi chimico fisiche dell'acqua prodotta;
- i. Manutenzione dell'impianto di dissalazione a osmosi inversa mediante verifica delle pressioni a monte e a valle del gruppo di osmosi, controllo delle pompe ed analisi chimico fisiche dell'acqua prodotta;
- j. Manutenzione dell'impianto automatico di dosaggio della soluzione chimica, mediante pulizia dei serbatoi e degli iniettori, verifica/manutenzione delle pompe di dosaggio ed analisi fisico chimica dell'acqua prodotta;
- k. Manutenzione dell'impianto automatico di trattamento dell'acqua calda sanitaria per il controllo della legionellosi secondo le specifiche del fornitore dell'impianto, analisi fisico chimica e batteriologica dell'acqua e trasmissione dei risultati al Concedente;
- l. Sostituzione di elettrovalvole, valvolame, contattori o relative bobine;
- m. Materiali di consumo e liquidi;
- n. Manutenzione degli scambiatori di calore mediante lavaggio chimico o smontaggio di disincrostazione;
- o. Manutenzione e sostituzione filtri per i ventilconvettori;
- p. Manutenzione dei corpi scaldanti mediante pulizia della lanugine tra gli elementi;
- q. Manutenzione termoventilatori e ventilconvettori mediante controllo delle apparecchiature elettriche, controllo delle tarature e delle regolazioni, pulizia, verifica dell'isolamento termico ed acustico d'eventuale ripristino o sostituzione;
- r. Rubinetti, valvole, elettrovalvole, cinghie di trasmissione, guarnizioni;
- s. Manutenzione del sistema integrato di supervisione e termoregolazione mediante controlli hardware e verifiche software dei terminali operatore;
- t. Verifica hardware e controllo software delle sottostazioni;
- u. Verifica delle corretta funzionalit  delle apparecchiature preposte all'alimentazione degli elementi in campo; verifica della corretta funzionalit  delle apparecchiature preposte al controllo degli organi finali (settaggio movimenti meccanici, lubrificazione, ecc.);

- v. Controllo tarature e controlli periodici sull'efficienza del sistema;
- w. Controllo delle regolazioni DDC e delle singole catene di regolazione, in termini di controllo della corretta risposta del Loop alle perturbazioni e settaggio dei valori ottimali di controllo e mantenimento;
- x. Controllo apparecchiature accessorie presenti nei singoli gruppi di regolazione con settaggio dei valori previsti;
- y. Verifiche dei sistemi di sicurezza;
- z. Sostituzione di batterie tampone, attuatori, schede di controllo, sonde ambiente/canale, concentratori, attuatori;
- aa. Manutenzione delle unità trattamento aria e termoventilanti mediante pulizia delle batterie di raffreddamento/riscaldamento ed umidificazione, pulizia e verifica dei giunti antivibranti e delle serrande, verifica delle giunzioni tra le varie sezioni e delle guarnizioni, verifica delle serrande tagliafuoco, pulizia, verifica e /o lubrificazione delle parti in movimento (alberi, cuscinetti, motori, etc.), verifica cinghie e pulegge, pulizia, controllo efficienza e/o sostituzione filtri rigenerabili e assoluti ritocchi alle verniciature esterne/interne di tutte le parti metalliche che si presentassero deteriorate od arrugginite;
- bb. Sostituzione periodica dei filtri assoluti per UTA reparti critici (sale operatorie, day surgery, utic, e locali annessi);
- cc. Manutenzione degli estrattori d'aria pulizia del ventilatore, pulizia di tutte le bocchette di ripresa installate nei vari circuiti, pulizia delle griglie di transito; verifiche dei cuscinetti; controllo dell'albero, tensione cinghie e loro allineamento; controllo efficienza e/o sostituzione dei filtri;
- dd. Manutenzione dei canali aria, mediante:
 - controllo dello stato delle canalizzazioni e/o delle relative coibentazioni per l'individuazione di eventuali corrosioni o fessure, controllo dello stato dei sostegni, controllo dello stato serrande di regolazione, di intercettazione e tagliafuoco;
 - controllo dello stato di pulizia dell'interno delle canalizzazioni, delle bocchette e dei terminali di mandata, ripresa ed espulsione dell'aria;
- ee. Sostituzione periodica dei filtri rigenerabili e dei filtri assoluti, delle cinghie di trasmissione, dei pressostati, dei manometri differenziali, delle valvole delle elettrovalvole, giunti e tenute.

14. Il Concessionario dovrà altresì effettuare analisi del microclima e la verifica della classe di contaminazione delle particelle dell'aria nei reparti specificatamente richiesti dal Concedente.

Servizi termici vari

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Controlli	l'erogazione del vapore per la sterilizzazione e per gli usi ospedalieri; l'erogazione di vapore per la cucina; l'erogazione di acqua trattata; l'erogazione del servizio di estrazione aria delle cappe della cucina; l'erogazione dell'aria compressa	Ogni giorno Per tutte le 24 h della giornata	Oper. Spec. Oper. Spec.

Art. 22 Impianti antincendio

1. Il servizio di manutenzione e conduzione sarà svolto nel rispetto delle vigenti norme tecniche e leggi, incluse le azioni volte alla eliminazione degli sprechi di acqua.
2. Dovrà inoltre essere effettuato un continuo controllo della conformità di tutti i parametri funzionali degli stessi, affinché essi forniscano le prestazioni previste dal presente Capitolato. L'acqua agli impianti idrici di estinzione incendi dovrà essere erogata ai sistemi di estinzione con continuità per ogni giorno della settimana e per tutte le 24 ore della giornata.
3. La verifica e l'ispezione periodica saranno eseguite secondo la legislazione, le norme CEE e UNI vigenti in materia.

Centrali idriche antincendio

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Centrali idriche	Pulizia di macchinari, pompe ed accessori; Ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti meccaniche in movimento; Ritocco con antiruggine e pittura, ove necessario, dei macchinari, tubazioni e parti metalliche in genere; Ripresa dell'isolamento termico, qualora danneggiato.	sei mesi Ogni volta che occorre	Oper. Spec. Oper. Spec.
Gruppo pompaggio	Controllo e manutenzione degli organi di tenuta delle pompe; Pulizia ed ingrassaggio delle parti in movimento; Rotazione ciclica della/e pompa/e di riserva; Lubrificazione dei cuscinetti ed eventuale loro sostituzione.		Tec.Qual.
Motori elettrici	Controllo degli assorbimenti e della messa a terra; Pulizia della ventola di raffreddamento; Controllo dei giunti di accoppiamento ed eventuale loro sostituzione; Lubrificazione dei cuscinetti ed eventuale loro sostituzione; Smontaggio, rimontaggio e trasporto in officina per eventuale sostituzione dei riavvolgimenti.		Tec.Qual.
Estintori	Verifica segnaletica; Verifica staffaggio; Controllo carica; Controllo pressione; Controllo manometro; Controllo peso (estintori a CO ₂); Controllo dispositivo di sicurezza; Controllo involucro; Controllo manichetta; Controllo ruote (carrellati); -punzonature cartellino di verifica; Revisione con sostituzione della carica: a polvere ogni 36 mesi, acqua o a schiuma ogni 18 mesi, a CO ₂ ogni 60 mesi, idrocarburi alogenati o loro sostituiti ogni 72 mesi; Collaudo della bombola dell'estintore ogni 6 anni.	con la cadenza imposta dalle vigenti leggi e come da prescrizioni 81/2008. Cadenza semestrale	Tec.Qual.
Manichette – secondo norme UNI 10779	verifica tipo idrante (UNI 45/70) verifica accesso libero da ostacoli; verifica presenza segnalazione cassetta idranti; verifica presenza istruzioni d'uso idranti; controllo apertura portelli delle cassette; controllo conformità della manichetta (norma UNI 9487); controllo manovrabilità lancia erogatrice (triplo effetto regolabile); controllo tenuta della manichetta alla pressione rete idrante; controllo presenza lastra safe crash o cassetta texas;	Cadenza semestrale	Tec.Qual.
Impianti di spegnimenti automatici	prove di controllo funzionalità centrale; prove di controllo funzionalità del sistema ausiliario (batterie); prove di controllo funzionalità sirene; prove e controllo delle entrate e uscite segnali dei rilevatori; pulizia dei rilevatori e verifica di funzionamento;	Cadenza semestrale	Tec.Qual.

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	verifica pulsanti; pulizia ugelli; controllo bombole estinguente; controllo tubazioni; controllo collegamento alla centrale		

Impianti di rilevazione gas

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Mantenimento della segnalazione delle vie di esodo e delle uscite di sicurezza	controllo centrale di rilevazione gas; controllo rilevatori di gas; impianto di estinzione a gas (tipo NAFS III).	Cadenza trimestrale	Oper. Spec. Oper. Spec.
Controlli sull'impianto	verifica del modulo di comando del canale di spegnimento; verifica del recipiente di alimentazione.	Cadenza Semestrale	Tec.Qual.

Impianti di rilevazione incendio

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Controlli	verifica della centrale antincendio; verifica del pulsante a rottura vetro; prova di funzionamento della sirena elettronica; verifica del ripetitore ottico; controllo dei contatti magnetici porte ed elettromagneti; controllo dispositivo ottico e/o acustico; controllo del combinatore telefonico; controllo del pannello remoto; controllo del quadro sinottico; controllo del rilevatore ionico; controllo del rilevatore ottico, ottico ad alta tecnologia individuale e ottico di fiamma; controllo del rilevatore termico; controllo del rilevatore lineare di fumo; controllo del rilevatore anti-allagamento; controllo del rilevatore di umidità; controllo del rilevatore di temperatura.	Cadenza semestrale	Oper. Spec. Oper. Spec.
Lavori e assistenza per controlli, verifiche, prove, pulizie	archivio eventi e registrazioni informazioni; autonomia batteria ed efficienza alimentatore; efficienza schede elettroniche; interrogazioni sui rilevatori connessi per verifica livello di pulizia; sistema di tacitazione; connessioni in centrale; prova Detector con verifica identificazione in centrale; verifica allarme generale da pulsanti manuali nei corridoi-uscite di emergenza; -sblocchi manuali porte tagliafuoco; sirene e pannelli di segnalazioni; attivazione manuale a mezzo magnete di tutti i rilevatori di tutti i piani.	Cadenza semestrale con trascrizione su registro VVF	Tec.Qual.

- Ai sensi del D.P.R 37/1998 e s.m.i. tutti i controlli, verifiche ed interventi, una volta effettuati dovranno essere annotati anche in un registro cartaceo- derivato eventualmente dal software di gestione - che dovrà essere mantenuto costantemente aggiornato e disponibile per i controlli dei VV.F.
- Restano a carico del Concessionario le forniture dei sensori necessari per rilevare la percentuale di ossigeno ed azoto nei locali e/i nelle immediate vicinanze nonché la manutenzione/gestione dei relativi impianti di estrazione di emergenza.

Art. 23 Impianti gas medicinali e gas tecnici

1. Il servizio prevede interventi di conduzione e manutenzione da espletarsi nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, secondo quanto previsto nei successivi commi e in relazioni ai seguenti impianti:
 - a. impianto di distribuzione dell'ossigeno e del protossido di azoto, sino alle prese di utilizzo, queste ultime comprese;
 - b. impianto di produzione, stoccaggio, distribuzione e prelievo aria medicale;
 - c. impianto di aspirazione vuoto;
 - d. impianto di evacuazione gas anestetici;
 - e. controllo tasso di inquinamento da gas anestetici in tutti i locali in cui ne è previsto l'utilizzo, ai sensi della Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989, in particolare:
 - rilievo dell'inquinamento da gas anestetici ;
 - misura del ricambio efficace fornito dai sistemi di condizionamento.
2. Per lo svolgimento del servizio il Concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.
3. Alle operazioni di manutenzione, sorveglianza e verifiche agli impianti in argomento, dovrà essere incaricato personale qualificato avente familiarità con il funzionamento delle apparecchiature e delle relative tecniche di installazione, di prova, e di convalida della rete di distribuzione di gas medicinali, in ossequio alle norme in vigore.
4. La manutenzione della centrale esterna dei gas medicinali e la sua pulizia è compresa nella manutenzione di questo servizio; dovranno essere mantenute pulite tutte le attrezzature dedicate e le aree dedicate.
5. Il Concessionario dovrà rilasciare, per ogni visita di manutenzione, la certificazione ai sensi delle normative vigenti firmate dal proprio Responsabile del servizio in oggetto.
6. Tutti i materiali impiantistici e gli organi delle apparecchiature di centrale normalmente a contatto, nelle condizioni di esercizio, con i prodotti allo stato gassoso (O_2 -ARIA - N_2O) destinati ad essere ispirati dal paziente, nel rispetto della normativa in vigore devono essere protetti contro l'eventuale ingresso di contaminanti prima e durante l'installazione e devono avere le seguenti caratteristiche:
 - a. atossicità: nelle condizioni normali di esercizio non devono essere ceduti ai gas di cui sopra componenti tossici (i metalli d'apporto per la brasatura non devono contenere più dello 0,025% di carbonio);
 - b. compatibilità con sostanze comburenti quali O_2 - ARIA - N_2O ;
 - c. ininfiammabilità nelle condizioni di esercizio (tempo di autoaccensione non inferiore a 200°C al p nominale di alimentazione per tutti i componenti non metallici; tempi di autoaccensione non inferiori a 160°C al p nominale di distribuzione);
 - d. resistenza meccanica e tenacità nelle condizioni di esercizio ed estreme (devono essere Garantite fino ad una temperatura ambientale di 450°C);
 - e. alto grado di precisione;
 - f. leggibilità immediata della strumentazione di controllo;

g. appropriati schemi di flusso e legende che possano consentire corretti interventi di estrema urgenza e facile reperibilità della componentistica sul mercato nazionale.

7. Il Concessionario deve Garantire la reperibilità 24 ore su 24; inoltre dovrà essere in grado di attivarsi prontamente onde poter intervenire tempestivamente con mezzi tecnici adeguati e personale specializzato per il ristabilimento delle condizioni ottimali di funzionamento entro e non oltre il periodo di tempo coperto dalle relative riserve e comunque entro 2 ore da ogni eventuale ricevimento di segnalazioni di guasto.

Centrale di decompressione di I stadio (ossigeno, protossido di azoto).

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Centrale	Controllo del corretto collegamento delle bombole alle rampe	3 mesi	Tecnico.
	Controllo dello stato di usura delle serpentine di collegamento rampa-bombola e dei relativi accessori (raccordi, valvole manuali di intercettazione, valvole di non ritorno);	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo del corretto funzionamento del quadro di decompressione ad inversione automatica, dei riduttori di pressione, delle valvole di non ritorno, delle valvole di sicurezza, delle eventuali elettrovalvole, dei sistemi di rilevamento di mancanza di pressione e dei relativi allarmi	3 mesi	Tec.Qual.
	Verifica allarmi di alta/bassa pressione e pressostati/trasduttori	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo ed eventuale pulizia dei filtri meccanici in ingresso	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dell'efficienza delle tenute	3 mesi	Tec.Qual.

Rete primaria di distribuzione, gruppi di riduzione della pressione di II stadio, rete secondaria di distribuzione fino ai punti di utilizzo (ossigeno, protossido di azoto, aria, anidride carbonica).

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Rete primaria	Controllo della funzionalità di tutti i componenti comprese le unità terminali;	3 mesi	Tec.Qual.
	Verifica allarmi di alta/bassa pressione e pressostati	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dello stato di usura di tutti i componenti e sostituzione delle parti o degli interi componenti usurati	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dell'efficienza delle tenute	3 mesi	Tec.Qual.

Centrale di aspirazione endocravitaria

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Centrale di aspirazione	Controllo della lubrificazione delle pompe del vuoto e dei relativi motori elettrici;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dello stato di usura delle pompe del vuoto, dei relativi motori elettrici ed accessori e sostituzione dei componenti usurati;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dei filtri battericidi ed eventuale sostituzione della relativa cartuccia (se intasata o scarsamente efficiente);	3 mesi	Tec.Qual.
	Rimozione dell'ampolla di raccolta liquidi a possibile contenuto batterico, di cui sono muniti i filtri battericidi, e sua sterilizzazione in autoclave (operazione delegata, però, soprattutto al personale interno ospedaliero con frequenza all'incirca settimanale);	3 mesi	Tec.Qual.
	Pulizia dei filtri meccanici installati allo scarico delle pompe del vuoto;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo della funzionalità e dello stato di usura delle valvole di non ritorno, degli scaricatori automatici di condensa, dei vuotometri, dei vuotostati e delle unità terminali;	3 mesi	Tec.Qual.



MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Controllo della funzionalità degli allarmi con relativa simulazione di intervento; per i singoli allarmi per il complesso degli allarmi	3 mesi	Tec.Qual.
	Verifica allarmi	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dello stato di conservazione del serbatoio di accumulo (controllo verniciatura, saldature, ecc.);	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dell'efficienza delle tenute.	3 mesi	Tec.Qual.

Centrale di compressione e trattamento aria

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Centrale di compressione e trattamento aria	Controllo e pulizia dei filtri meccanici in aspirazione;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo della lubrificazione dei gruppi motore-compressore del sistema di compressione dell'aria e del gruppo frigorifero (quando previsto) dell'essiccatore del sistema di trattamento;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dello stato di usura dei gruppi motore-compressione precedenti e dei relativi accessori;	3 mesi	Tec.Qual.
	Sostituzione ed eventuale rigenerazione dell'adsorbente dell'essiccatore del sistema di trattamento quando del tipo ad adsorbimento	3 mesi	Tec.Qual.
	Pulizia dei filtri meccanici e sostituzione della carica dei filtri a carbone attivo del sistema di trattamento;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo della funzionalità e dello stato di usura delle valvole manuali di intercettazione delle valvole di sicurezza, delle valvole di non ritorno, dei manometri e dei pressostati;	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo della funzionalità degli allarmi con relativa simulazione di intervento - per i singoli allarmi - per il complesso degli allarmi	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dello stato di conservazione del (dei) polmone/i di accumulo (controllo verniciatura, saldature, ecc.);	3 mesi	Tec.Qual.
	Verifica allarmi di alta/bassa pressione e pressostati/trasduttori	3 mesi	Tec.Qual.
	Controllo dell'efficienza delle tenute;	3 mesi	Tec.Qual.
	Analisi dell'aria prodotta dal sistema di compressione/trattamento contestualmente all'analisi dell'aria ambiente.	3 mesi	Tec.Qual.

Allarmi di centrale

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità	Prove di funzionalità acustica e luminosa a seguito simulazione condizione di allarme delle centrali	6 mesi	Tec.Qual.

Allarmi clinici di reparto

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità	Prove di funzionalità acustica e luminosa a seguito simulazione condizione di allarme dei quadri di secondo stadio	6 mesi	Tec.Qual.

Riduttori 2° stadio reparti intensivi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità	Verifica taratura, tenuta, funzionamento manometro alta e bassa pressione – simulazione di stato d'allarme	6 mesi	Tec.Qual.
Sostituzione organi interni	Sostituzione organi interni dei riduttori con ripristino pressioni di esercizio.	12 mesi	Tec.Qual.

Riduttori 2° stadio reparti non intensivi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità	Verifica taratura, tenuta, funzionamento manometro alta e bassa pressione – simulazione di stato d'allarme	6 mesi	Tec.Qual.
Sostituzione organi interni	Sostituzione organi interni dei riduttori con ripristino pressioni di esercizio.	24 mesi	Tec.Qual.

Valvole di sezionamento e tubazioni a vista

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità e tenute	Controllo visivo stato delle valvole con verifica tenute delle stesse e relativi raccordi a mezzo liquido cercafughe	12 mesi	Tec.Qual.

Unità terminali reparti intensivi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità e tenute	Verifica funzionalità e tenuta in condizioni di riposo e di esercizio	6 mesi	Tec.Qual.
Sostituzione organi interni	Sostituzione kit organo interno con verifica funzionalità e tenuta in condizioni di riposo e di esercizio	12 mesi	Tec.Qual.

Unità terminali reparti non intensivi

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità e tenute	Verifica funzionalità e tenuta in condizioni di riposo e di esercizio	6 mesi	Tec.Qual.
Sostituzione organi interni	Sostituzione kit organo interno con verifica funzionalità e tenuta in condizioni di riposo e di esercizio	24 mesi	Tec.Qual.

Controllo manometri impianto

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
Verifica funzionalità e tenute	Verifica della funzionalità a mezzo manometro di riferimento di classe superiore	12 mesi	Tec.Qual.

8. Sono previste, a titolo indicativo, le seguenti obbligazioni in capo al Concessionario:

- a. Prove periodiche di collaudo dei serbatoi in pressione;
- b. Verbali relativi ad interventi tecnici effettuati;
- c. Espletamento delle pratiche amministrative per l'ottenimento delle autorizzazioni all'uso;
- d. Assistenza necessaria al Concedente per le verifiche periodiche.

9. E' esclusa la fornitura di qualunque gas medicinale e tecnico, ad esclusione di quelli necessari al Concessionario per le proprie attività che rimarranno a suo onere.

10. Il Concessionario a suo onere e cura dovrà assicurare, per ventiquattro ore al giorno, per 365 giorni all'anno, presso la CdSR i seguenti servizi:

- **il ricevimento** delle forniture di gas tecnico e/o medicinale, compresso e/o liquido, effettuate dal fornitore del Concedente secondo le seguenti modalità di consegna:
 - o per l'azoto liquido il fornitore provvede con proprio personale tecnico, e sotto la sorveglianza di un rappresentante delegato dal Concedente, al riempimento presso il Concedente dei serbatoi autopressurizzati (di bassa e/o alta pressione) e dei contenitori di piccola e media capacità (serbatoi non pressurizzati, dewar); tali operazioni sono eseguite nei luoghi che vengono indicati dal personale tecnico

delegato dal Concedente; i contenitori vuoti sono prelevati dal personale della ditta fornitrice che, effettuato il riempimento, li riconsegna agli utilizzatori con mezzi propri nei luoghi di consegna;

- o per tutti i recipienti in pressione mobili il fornitore si fa carico del ritiro dei recipienti vuoti e della consegna di quelli pieni in punti di consegna prestabiliti all'interno della CdSR;
- o per i contenitori fissi di ossigeno terapeutico liquido, di azoto liquido e di protossido d'azoto liquido il fornitore si fa carico di tutte le operazioni per effettuare il riempimento in condizioni di sicurezza;
- **l'immagazzinamento** dei recipienti pieni contenenti i gas dai punti di consegna sino ai depositi opportunamente predisposti; nel servizio è compresa la fase di deposito dei recipienti vuoti nei punti di prelievo del fornitore dei gas;
- **il collegamento/scollegamento** delle bombole e/o recipienti di gas (compressi o liquidi) alle rampe e/o riduttori di pressione del gas, nelle centrali di stoccaggio di gas medicinali e/o tecnici e presso i reparti utilizzatori, nonché alle apparecchiature utilizzatrici;
- **la movimentazione** interna e la distribuzione dei recipienti di gas medicinale e/o tecnico, compresso o liquido, agli utenti ospedalieri presso le postazioni/reparti di utilizzo, con particolare riferimento alle bombole di ossigeno terapeutico; tale attività dovrà comprendere anche:
 - i. l'annotazione di ogni operazione effettuata, registrando la data, il numero dei colli movimentati ed i reparti beneficiari;
 - ii. il ritiro dei contenitori vuoti dagli utilizzatori ed il loro deposito presso i magazzini;
 - iii. il controllo dei dispositivi che assicurano l'erogazione del gas, annotando e segnalando eventuali anomalie e/o guasti;
 - iv. la sorveglianza della data di scadenza di collaudo di ciascuna bombola, nonché della data di scadenza dell'intervento manutentivo programmato riguardante i dispositivi medici installati sulle bombole medesime; le bombole in scadenza dovranno essere accantonate e dovranno essere avvisati i referenti tecnici ospedalieri;
 - v. il rabbocco programmato dei contenitori criogenici mobili e fissi;
 - vi. la gestione delle scorte dei recipienti presenti presso la CdSR, ottimizzando il numero dei contenitori presenti;
 - vii. l'utilizzo degli eventuali sistemi informativi e informatici del fornitore del gas di tracciabilità dei recipienti mobili all'interno dei presidi ospedalieri;
 - viii. la segnalazione con preavviso ai referenti tecnici del Concedente del raggiungimento delle scorte minime di gas al fine di effettuare gli ordinativi al fornitore.

11. Sarà onere e cura del Concessionario eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di azoto liquido (serbatoi e rete di distribuzione). In particolare, spetterà al Concessionario:

- a. La manutenzione dei serbatoi, delle tubazioni e delle relative attrezzature, effettuando un numero di visite necessarie per assicurare il normale funzionamento degli impianti;
- b. Le verifiche sui componenti e sugli asservimenti dei contenitori di stoccaggio azoto liquido;

In particolare, durante gli interventi dovranno essere verificati:

- I serbatoi;
 - Il livello del liquido e della pressione dei serbatoi;
 - Il corretto funzionamento dei misuratori di gas installati sulla rete di distribuzione;
 - Il corretto funzionamento dei manometri, dei pressostati ove esistenti, delle valvole, dei riduttori di pressione;
 - Il corretto funzionamento del quadro elettrico e degli asservimenti;
 - I termini di scadenza a collaudo dei serbatoi, provvedendo al loro collaudo a norma di legge con INAIL.
12. In caso di perdite sulla linea di distribuzione, queste, una volta accertate, dovranno essere riparate immediatamente, previo accordo con il Concedente.
13. Durante la distribuzione dovranno essere effettuate tutte le operazioni necessarie affinché venga prodotta la dispersione minima di azoto liquido. La percentuale di evaporazione non dovrà comunque superare del 20% tra quanto fornito e quanto distribuito agli utilizzatori.
14. Sul luogo di ubicazioni dei serbatoi di azoto liquido il Concessionario dovrà porre e mantenere tutta la cartellonistica di segnalazione di pericolo per le procedure di carico e scarico del prodotto. I gabbiotti e recinzioni dovranno essere mantenuti sempre chiusi a chiave.
15. In linea con le disposizioni di cui al precedente Articolo n. 13, il Concessionario presenterà opportunamente, per approvazione del Concedente, il Piano di manutenzione per questa particolare tipologia di impianti.
16. Lo svolgimento del servizio di cui al precedente comma 10 potrà essere effettuato dal personale del Concessionario normalmente presente nelle aree di lavoro e adibito anche ad altri servizi, dopo essere stato preventivamente formato ed informato sui rischi nella manipolazione ed utilizzo dei gas medicinali e dei gas tecnici e dopo avere ricevuto un'adeguata formazione ed istruzioni dettagliate sulla costituzione degli impianti.

Art. 24 Servizio per le apparecchiature della rete del vuoto

1. Il Concessionario - nell'ambito della conduzione del servizio in oggetto - dovrà provvedere alla esecuzione di tutte le verifiche necessarie ad accertare la perfetta efficienza della rete del vuoto con particolare attenzione:
- a. al valore della depressione alle bocchette terminali;
 - b. alla perfetta efficienza degli attacchi a muro;
 - c. alla perfetta efficienza dei raccordi flessibili esterni di collegamento alle apparecchiature sanitarie;
 - d. alla perfetta efficienza dei compressori di esercizio e di riserva mediante:
 - pulizia ed ingrassaggio delle parti in movimento;
 - controllo assenza surriscaldamento di cuscinetti e bronzine;
 - pulizia dei filtri;
 - pulizia degli scarichi dei circuiti di raffreddamento;
 - controllo degli scarichi di drenaggio dei polmoni d'aria;
 - sostituzione completa dell'olio secondo le prescrizioni del costruttore;
 - verifica efficienza delle apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza;
 - controllo assorbimento elettrico e tensione alimentazione;

- controllo resistenza dell'olio.
2. Per le apparecchiature della rete dei gas medicinali, dovrà essere mantenuto il regolare funzionamento della rete di distribuzione dei gas medicinali e della rete del vuoto mediante la riparazione, ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di attacco a muro, di rubinetti, saracinesche nonché dei bocchettoni d'innesto delle tubazioni flessibili.
 3. Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un attacco non risultassero più in commercio separatamente, il Concessionario dovrà provvedere alla integrale sostituzione della piastra a muro (comprese le placche di indicazione) con altro, delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, il più possibile somigliante a quello da sostituire.

Art. 25 Impianti di sollevamento

1. Il Concessionario dovrà provvedere alla conduzione e manutenzione da espletarsi nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia degli ascensori, montacarichi (per il trasporto pesante e per materiale vario), servo scale, scale e tappeti mobili, piattaforme elevatrici (rientranti nella direttiva 98/37/CE e nel DPR 459/96 e s.m.i.) cumulativamente indicati come "impianti di sollevamento", con le tempistiche e metodologie indicate nelle relative tabelle di seguito riportate. In questa categoria di sistema tecnologico rientrano anche i montacarichi utilizzati in via esclusiva per il sistema di trasporto pesante.
3. Il servizio di manutenzione e le verifiche di controllo saranno eseguite in modo da non provocare prolungate sospensioni del servizio degli impianti. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario che richieda l'interruzione del funzionamento di qualche impianto dovrà essere preventivamente autorizzato dal Concedente.
4. Oltre alle normative previste nei precedenti articoli, il Concessionario dovrà rispettare tutte le leggi di riferimento nel campo degli ascensori, montacarichi, scale mobili e tappeti scorrevoli e relativi aggiornamenti vigenti al momento della esecuzione dei servizi.
5. In occasione delle verifiche periodiche effettuate ai sensi dell'art. 13 del DPR n.162 del 1999 dall'Ente di Controllo, il Concessionario provvederà ad inviare un proprio tecnico per l'assistenza ai funzionari dell'ente predetto. La stessa assistenza sarà Garantita in occasione delle verifiche straordinarie di cui all'art.13 del DPR 162/1999 e s.m.i. e del Decreto Ministero Infrastrutture e dei Trasporti 11-01-2010 impianti in servizio pubblico.
6. Il Concessionario eseguirà su ogni impianto elevatore visite mensili realizzate da suo personale idoneo a verificare il regolare funzionamento dei dispositivi meccanici, idraulici ed elettrici. Sarà controllato in particolare il regolare funzionamento delle porte ai piani, le relative serrature di ciascun impianto, lo stato di conservazione delle funi e saranno eseguite le operazioni di pulizia e di lubrificazioni delle parti.
7. Saranno espletate le operazioni di verifica di funzionamento, pulizia e regolazione ove necessario di macchine di trazione, motori, apparecchiature di controllo, freni, gruppi di manovra, interruttori di manovra, selettori, relè, contatti di livellamento e sicurezza sulla cabina e nel vano di corsa, serrature, limitatore di velocità, apparecchi paracadute, gruppi valvole, guarnizioni di tenuta, funi di trazione, funicella limitatore di velocità, pattini di scorrimento cabina, contrappeso e porte dei piani di cabina, operatori di apertura porte cabina.

8. Saranno forniti contestualmente oli lubrificanti, grassi detergenti, pezzate e fusibili che si renderanno necessari per l'espletamento delle operazioni di manutenzione.
9. Il Concessionario sarà responsabile della sicurezza e salvaguardia delle prestazioni degli impianti ascensori oggetto del presente Capitolato.

Ascensori e Montacarichi - Montalettighe

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Riparazione e sostituzione di minuterie, lubrificanti e lamelle di contatto (fino a 5 ohm), contatti (fino a 5 ohm), gemme di segnalazione luminosa, fusibili (fino a 10 ohm)	Ogni mese	Tec.Qual.
Locali macchine	Quadri elettrici di manovra e di gestione impianti parti componenti dell'argano Motore principale e ausiliario Gruppo generatore, dinamo tachimetrica Parti componenti dei quadri di manovra e di regolazione, dei quadri ausiliari Olio delle macchine e delle centraline Gruppo frenante elettrovalvole del circuito idraulico, gruppi valvole	24 mesi	Tec.Qual.
Cabina e piani	Bottoniere ed accessori contatti di sicurezza di sovraccarico Luce di emergenza, pannello di comando e indicatori luminosi, fotocellule, meccanismi di scorrimento e bloccaggio delle porte automatiche dei piani Motore e relativi dispositivi per l'azionamento e il controllo della chiusura e apertura delle stesse Serrature e contro serrature delle porte ai piani, meccanismi di blocco delle stesse, dispositivi di chiusura automatica contatti porte, contatti di sicurezza, pattini guida, sospensioni porte, operatori, attacchi fune, dispositivi retrattili	6 mesi	Tec.Qual.
Vano	Funi di trazione, compensatore e limitatore di velocità, tenditori e relativi attacchi, pulegge, cavi flessibili e linee elettriche. Per impianti idraulici: camicia e stelo, tubi rigidi di mandata e relativi raccordi	6 mesi	Tec.Qual.

Scale e tappeti mobili

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Controllare e registrare i componenti elettrici, meccanici ed idraulici, assicurando il regolare funzionamento dei dispositivi più meccanicamente sollecitati	Ogni mese	Tec.Qual.
Locali macchine	Verificare approfonditamente l'efficienza ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (limitatore di velocità, contatti di sicurezza).	12 mesi	Tec.Qual.
	Verificare l'isolamento dei circuiti elettrici controllando il corretto collegamento verso terra.	12 mesi	Tec.Qual.
	Pulire, lubrificare e registrare, con fornitura di grasso, lubrificanti e fusibili tutti i componenti meccanici ed elettrici	12 mesi	Tec.Qual.
	Annotare i risultati dei controlli secondo quanto previsto al comma 4 art. 19 del D.P.R. 1497 del 29.05.1963	Secondo normativa in vigore	Tec.Qual.
	Sostituzione piccole parti di ricambio ed accessori elettrici che si renderanno necessarie	Secondo necessità	Tec.Qual.

10. Il Concessionario dovrà inoltre Garantire le seguenti prestazioni:



- a. **Interventi su chiamata:** al fine di ovviare ad eventuali improvvise interruzioni del servizio degli impianti elevatori. In caso di irregolarità di funzionamento riscontrata, sia in fase di evasione della chiamata, sia in fase di esecuzione delle operazioni di manutenzione, il Concessionario provvederà con la riparazione e la sostituzione delle parti rotte o logorate, informando il Concedente, per la necessaria approvazione, nel caso di interventi più significativi che richiedano temporanee interruzioni del servizio.
 - b. **Visite di controllo semestrali:** il Concessionario verificherà una volta ogni sei mesi le parti più importanti dell'impianto, in base alle prescrizioni del comma 4, art. 19 del DPR n. 1497 del 29/05/1963, e del DPR n. 162 del 30/04/1999.
 - c. **Registrazione delle operazioni:** il Concessionario provvederà a propria cura ad istituire e mantenere aggiornato, per ogni impianto, un apposito registro sul quale saranno annotati tutti gli interventi effettuati, la tipologia degli stessi, l'ora di inizio e l'ora di fine dei lavori, l'indicazione di eventuali parti sostituite, gli orari di eventuali sospensione del funzionamento degli impianti.
11. Il personale del Concessionario sarà disponibile secondo quanto indicato al precedente Art. 16.
 12. L'apparato elettronico effettuerà giornalmente un ciclo di autodiagnosi per verificare il funzionamento della linea.
 13. Per le scale e i tappeti mobili gli interventi correttivi saranno svolti nell'orario normale di lavoro.

Art. 26 Impianto di posta pneumatica

1. Il Concessionario dovrà provvedere alla conduzione e manutenzione da espletarsi nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia.
2. Di seguito si riportano a titolo indicativo e non esaustivo alcuni degli interventi ispettivi e manutentivi programmati previsti e alcuni eventuali interventi di manutenzione ordinaria, fermo restando che sarà obbligo del Concessionario progettarli e presentarli al Concedente per approvazione secondo quanto disposto all'Art. 13.
3. In linea con le disposizioni di cui al precedente Art. 13, il Concessionario presenterà al Concedente - per controllo, verifica e/o approvazione - nel "Piano di manutenzione" anche la descrizione degli interventi manutentivi speciali che occorrerà - in generale o nei casi particolari di sversamenti - mettere in pratica nel caso di trasporto di sostanze tossiche (es. antitumorali) o a rischio biologico (sangue).

Posta pneumatica

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Pulizia e controllo della centrale di interconnessione; Verifica e controllo degli alimentatori di linea e degli scambi; Verifica di eventuali perdite; Controllo spedizioni; Controllo delle stazioni; Controllo feltri dei bossoli	Ogni mese	Tec.Qual.
	Sostituzione di schede elettroniche, di bossoli, organi di movimento, turbine della centrale, alimentatori e stazioni.	Secondo necessità	Tec.Qual

Art. 27 Impianti di trattamento e smaltimento acque reflue

1. Il Concessionario dovrà provvedere alla conduzione e manutenzione degli impianti di trattamento e smaltimento delle acque reflue (acque bianche - nere - meteoriche) e delle stazioni di sollevamento/pompaggio e chiarificazioni fino alla fognatura comunale o nei pozzi di rimessa in falda, installati a servizio di attività sanitarie

quali, a titolo esemplificativo, Medicina Nucleare, Anatomia Patologica, Sala Anatomica e Infettivi, e nel rispetto di tutte le norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti in materia. È escluso l'impianto di trattamento delle acque reflue radioattive della medicina nucleare.

Impianti trattamento e smaltimento acque reflue

MANUFATTI	ATTIVITA'	Freq. Minima	PERS.
	Verifica dello stato degli impianti con segnalazione di eventuali disfunzioni; Fornitura, preparazione e rabbocco dei reagenti chimici, negli impianti dove è previsto	In base agli scadenziari e procedure presentate dal Concessionario ed approvati dal Concedente Secondo le necessità determinate dai carichi inquinanti	Tec.Qual. Tec.Qual
	Esecuzione di analisi chimiche dei reflui scaricati in fognatura (ad eccezione dei reflui radioattivi) con certificazione della loro rispondenza ai limiti imposti dalla legislazione	Ogni tre mesi	Laboratorio certificato
	Prelievi (anche di reflui radioattivi) per controlli da parte del Responsabile della concessione in base alle richieste del Servizio di Fisica Sanitaria e dell'Ufficio Tecnico	Ogni 15 giorni	Tec.Qual.
	Riparazione e pulizia di tutti gli organi degli impianti con sostituzione di parti avariate o difettose	Ogni sei mesi	Tec.Qual.
	Sostituzione di membrane di dosaggio, sfere di ritegno, valvole, pompe, sonde redox, tratti di tubazioni esterne in PVC	Ogni volta che occorre	Tec.Qual.
	Sostituzione di flessibili, statori delle pompe, tenute delle pompe, rulli di compressione e spazzole del compattatore, piastra e coltelli di taglio del tritratore, parti usura generatore di biossido .(Impianti infettivi);	Ogni volta che occorre	Tec.Qual.
	Sostituzione di set membrana e valvole di tenuta delle pompe dosatrici, statore in perbuna e tenute delle pompe, sonde di misura, tubazioni flessibili per prodotti chimici e tratti di tubazioni esterne, membrane di intercettazione delle valvole automatiche, filtri, sacchi fango, carboni attivi e zeoliti, rotor e statori, guarnizioni e membrane, flussometri, pompe, valvole ed elettrovalvole, pressostati e termostati, serpentine in acciaio (Impianto Sala Anatomica)	Ogni volta che occorre	Tec.Qual.
	Sostituzione di pompe, sonde, valvole, pressostati, riduttori di pressione, compressori, tenute, Beaker di Marinelli (2" X 2"), gruppo lubrificazione aria, tratti di tubazioni in PVC (Impianto Medicina Nucleare)	Ogni volta che occorre	Tec.Qual.

- Il Concessionario dovrà fornire, a proprio onere e cura, oltre quanto esposto nei punti precedenti (materiali di consumo compresi cinghie, raccordi, guarnizioni, ed le parti di ricambio sopraelencate), anche tutti i pezzi di ricambio necessari.
- Il Concessionario dovrà inoltre prevedere la compilazione di un giornale lavori in cui saranno annotate tutte le operazioni eseguite; tale documento dovrà essere lasciato nel locale dell'impianto.
- Dovrà essere Garantita la reperibilità 24 ore al giorno per 365 giorni l'anno per interventi in caso di guasto, con risoluzione dello stesso (o, ove ciò non sia possibile, la messa in sicurezza) entro 24 ore. In caso di emergenza il guasto dovrà essere risolto entro due ore dalla richiesta di intervento.

5. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti provenienti dal trattamento delle acque, trattando, se previsto dalle norme in vigore, questo materiale di risulta come rifiuto soggetto al SISTRI.
6. Il Concessionario si assumerà il compito della manutenzione dell'impianto di potabilizzazione, inserito in mancanza dell'acquedotto: l'impianto prevede le attività di filtrazione acqua di pozzo, trattamento biologico, disinfezione e cloro copertura. Il servizio dovrà essere sempre Garantito, trattandosi di una struttura ospedaliera.

Art. 28 Arredi e Attrezzature

1. Il Concessionario dovrà svolgere il servizio di manutenzione ordinaria, straordinaria e sostitutiva anche per gli arredi e le attrezzature fornite ed indicate nella Documentazione di Gara, in conformità alle disposizioni di cui al precedente Art. 13.
2. Per quel che riguarda le modalità e le tempistiche delle manutenzioni preventive, queste dovranno essere almeno quelle previste sui manuali d'uso. Nel caso di sistemi di apparecchiature la manutenzione dovrà essere eseguita anche sugli accessori/componenti. Il piano delle periodicità dovrà essere proposto dal Concessionario ed approvato dal Concedente.
3. Alla fine di ogni intervento di manutenzione preventiva dovrà essere effettuata, se del caso, la verifica di rispondenza alle norme per la sicurezza elettrica e di funzionalità conformemente a quanto prescritto nelle normative CEI generali e CEI particolari applicabili.

SERVIZIO DI PREVENZIONE ANTI - LEGIONELLA

Art. 29 Caratteristiche del servizio

1. Il Concessionario dovrà, a suo onere e cura, fornire i prodotti chimici ed il servizio di manutenzione, gestione, sorveglianza, monitoraggio, controllo e registrazione, nonché di direzione tecnica ed assistenza applicativa e consulenza, nonché l'assunzione della funzione **di Terzo responsabile** per la prevenzione, l'eliminazione e la sorveglianza della presenza di Legionella Pneumophila negli impianti di distribuzione dell'acqua fredda e dell'acqua calda sanitaria, nelle unità di trattamento dell'aria, nelle torri evaporative e nelle vasche di accumulo dell'acqua fredda. Il Concessionario, in funzione di Terzo Responsabile, dovrà realizzare ed implementare un Piano di Prevenzione della Legionellosi sulla base del *Water Safety Plan* dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, dandone evidenza al Concedente.
2. Le forniture ed i servizi a onere e cura del Concessionario sono qui di seguito enunciati a titolo indicativo e non esaustivo:
 - a. gestione dei sistemi di produzione e dosaggio di monoclorammina ed accessori negli impianti di distribuzione dell'acqua sanitaria e manutenzione di detti sistemi;
 - b. controllo analitico della concentrazione della monoclorammina negli impianti di distribuzione e conseguente regolazione dei dosaggi;

- c. fornitura dei reagenti per la produzione di monoclorammina, di prodotti disinfettanti specifici e di prodotti chimici, come ad es.: soluzione di precursore di cloro combinato e soluzione di precursore di ammonio stabilizzato per produzione monoclorammina, ipoclorito di sodio NaClO;
 - d. aggiornamento tecnologico dei sistemi di contrasto alla legionella;
 - e. sorveglianza e gestione remota 24/7 (24 ore su 24, 7 giorni su 7) dei sistemi di contrasto alla Legionella mediante la rete Internet, monitoraggio dei parametri principali di funzionamento, invio segnalazioni di allerta e allarme alla Centrale Operativa della CdSR, fornitura a CdSR delle credenziali di accesso in modalità SOLA visualizzazione mediante browser (es. MicroSoft Internet Explorer) al sistema di gestione remota dell'impianto, al registro eventi, ai dati dei principali parametri (eventualmente rappresentati anche graficamente).
 - f. redazione e implementazione di un adeguato Piano di Prevenzione della Legionellosi sul modello del *Water Safety Plan* proposto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Il Piano dovrà essere approvato da CdSR e sarà oggetto di audit periodici per la verifica della sua funzionalità e del rispetto dei protocolli aziendali di INT e BESTA
 - g. servizio di pulizia e sanificazione delle vasche di accumulo dell'acqua sanitaria;
 - h. esecuzione degli interventi previsti dai protocolli aziendali e dal *Water Safety Plan* nel caso di positività microbiologica riscontrata negli impianti e nelle apparecchiature;
 - i. prelievo e consegna presso laboratori autorizzati dei campioni per l'analisi microbiologica ed analisi per la ricerca microbiologica della Legionella;
 - j. esecuzione di interventi di pulizia e sanificazione, ordinari e straordinari, con particolare riferimento agli impianti di distribuzione dell'acqua sanitaria, alle torri evaporative e alle unità di trattamento dell'aria;
 - k. gestione dell'impianto di disinfezione degli scarichi proveniente dalle sale autoptiche della CdSR;
 - l. manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti ed apparecchiature nessuna esclusa.
3. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di gestione della CdSR il Concedente definirà i protocolli operativi cui dovrà attenersi il Concessionario ai fini di un efficace, efficiente e sicura gestione delle operazioni di controllo del sistema anti-legionella.
4. Lo svolgimento del servizio sarà effettuato secondo le modalità indicate nei comma successivi.
5. I servizi di cui in oggetto dovranno permettere un'elevata Garanzia di eradicazione della presenza di Legionella e del mantenimento nel tempo di condizioni ottimali per evitare la ricontaminazione. In particolare il Concessionario dovrà effettuare monitoraggi programmati, in condizioni di situazione assestata, e straordinari in caso di necessità contingenti. Inoltre dovrà fornire al Concedente l'assistenza per la corretta applicazione dei protocolli aziendali da parte dei diversi soggetti individuati dal Concedente, in modo che tali attività risultino efficaci e sinergiche ai fini del raggiungimento degli obiettivi suddetti.
6. La Garanzia di eliminazione della Legionella sarà verificata qualora i riscontri positivi alle analisi microbiologiche per la ricerca della legionella siano in misura inferiore al 5 % sul numero di campionamenti totali annui, con valore

massimo della carica riscontrata non superiore a 1000 U.F.C⁵; tale valore percentuale sarà applicato al numero annuo dei predetti controlli stabiliti dal calendario del protocollo aziendale.

7. Il Concessionario dovrà svolgere le attività di sorveglianza e di conduzione di tutti gli impianti ed apparecchiature senza alcuna limitazione ed esclusione con personale specializzato, istruito e che dovrà, se necessario, preventivamente ricevere un'adeguata formazione ed istruzioni dettagliate sulla costituzione degli impianti e delle apparecchiature che devono essere sorvegliati e condotti.
8. L'attività di conduzione e sorveglianza dovrà prevedere:
 - a. tutti gli interventi di sorveglianza preventiva per Garantire la regolare funzionalità degli impianti;
 - b. tutte le possibili manovre o operazioni per Garantire la funzionalità e l'efficienza degli impianti, senza alterarne le caratteristiche costruttive e funzionali;
 - c. il controllo dei parametri di stato e di funzionamento delle apparecchiature e degli impianti,
 - d. tutte le necessarie attività di assistenza in caso di guasto/sinistro.
9. Le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria comprendono tutte le operazioni ed obblighi di cui ai precedenti articoli del presente Capitolato, del Disciplinare e del Contratto di concessione.
10. In considerazione della particolarità del servizio di prevenzione antilegionella, il Concessionario dovrà inoltre curare la tenuta di un registro (cartaceo ed informatico) nel quale dovranno essere cronologicamente indicati tutti gli eventi determinati da situazioni di funzionamento anomale o segnalazioni pervenute dagli utenti della CdSR. Detto registro dovrà riportare le seguenti annotazioni:
 - la data, il luogo e l'ora dell'anomalia riscontrata, della segnalazione, dell'allarme, ecc;
 - l'esito del sopralluogo e/o dell'intervento eseguito;
 - l'ora di ripristino del servizio e la descrizione dell'intervento di riparazione effettuato.
 - l'elenco delle segnalazioni inviate dal sistema di controllo remoto via Internet
11. Il corretto dosaggio della monocloramina nelle reti di acqua sanitaria costituisce la base fondamentale per la graduale eradicazione di Legionella, ove presente, e per il mantenimento di condizioni ostili alla sua ricrescita, il tutto nella piena compatibilità con i diversi utilizzi dell'acqua, sia umani sia tecnologici. Allo scopo di verificare nel tempo la presenza adeguata di monocloramina nell'acqua sanitaria, di modificarne il dosaggio in partenza e di predisporre eventuali interventi di spurgo delle tubazioni, il Concessionario dovrà eseguire il servizio di controllo analitico dell'acqua, fredda e calda in punti delle reti preventivamente scelti. Tale servizio dovrà essere eseguito mensilmente per ogni apparecchiatura e rete idrica ad essa associata, mantenendo comunque un'elasticità della frequenza in funzione di situazioni particolari. In particolare dovranno essere svolte, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti operazioni per i sistemi di trattamento dell'acqua fredda e dell'acqua calda:
 - impostazione del *set point* teorico di dosaggio sulla base delle analisi della domanda di monocloramina dell'acqua da trattare;
 - controllo, secondo la suddetta periodicità, della concentrazione di monocloramina, mediante analisi in campo con metodica selettiva (rossoclorofenolo);

- ⁵ *Unità Formanti Colonia*

- contestuale prelievo di 5 campioni a punti rete distali per l'acqua fredda e 5 campioni per ciascuna rete di acqua calda (almeno fondo accumuli, ricircolo, tre punti distali) per analisi di laboratorio (monoclorammina, cloro libero, cloro totale, ione ammonio, ione nitrito, ione nitrato, potenziale redox;
 - modifica dei set di lavoro in funzione dei risultati ottenuti di volta in volta;
 - relazione finale con raccolta dati e risultati ottenuti.
12. Inoltre per l'acqua fredda della CdSR dovranno essere verificati ed impostati i valori di allarme minimo e massimo dei due analizzatori di cloro libero e potenziale redox (monte e valle vasche di accumulo) con registratore grafico e memorizzazione su supporto informatico, e potranno essere richieste dal Concedente analisi complementari per l'osservazione al microscopio di eventuale biofilm eventualmente distaccato dall'azione del disinfettante applicato.
13. Sono a carico del Concessionario tutte le operazioni connesse al campionamento microbiologico di cui ai comma precedenti ed in particolare:
- prelievo del campione secondo specifico protocollo con fornitura del relativo contenitore sterile di capacità adeguata;
 - trasporto e consegna del campione presso laboratorio accreditato prescelto dal Concedente;
 - registrazione dei referti microbiologici su supporto cartaceo e in formato .pdf.
14. Il servizio di analisi batteriologica dovrà essere eseguito presso laboratorio di microbiologia – indicato dal Concedente - accreditato Sinal⁶ o con certificazione di qualità ISO 9000 per la ricerca della legionella su campione di acqua prelevato presso la struttura ospedaliera.
15. Il Concedente è in grado di effettuare in proprio i controlli analitici microbiologici per la ricerca di legionella. In questo caso, il Concessionario dovrà, su richiesta specifica del Concedente, supportare lo stesso fornendogli l'assistenza richiesta. Le analisi chimico/microbiologica delle acque reflue e dell'acqua destinata al consumo umano saranno eseguite a onere e cura del Concedente, così come la verifica della presenza nelle reti idriche dell'A.T.P. (adenosin-trifosfato).
16. Il Concessionario dovrà presentare semestralmente una relazione sulla attività svolta e sull'andamento di questo particolare servizio, secondo uno schema che verrà concordato con il Concedente [90] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione di questo servizio.
17. Qualora il Concessionario dovesse affidare o subappaltare il servizio di prevenzione anti – legionella a ditte aventi specifiche competenze in materia, fermo restando gli obblighi cui sottostare in caso di subappalti e di cui al Contratto di concessione, dovrà ricevere approvazione specifica dal Concedente.
- Servizio di pulizia e sanificazione delle vasche di accumulo dell'acqua potabile***
18. Nell'ambito del servizio di prevenzione anti – legionella, il Concessionario dovrà effettuare anche, come detto al precedente comma 2, le operazioni di pulizia e sanificazione delle quattro vasche, ubicate presso la CdSR, per lo stoccaggio di acqua ad uso umano proveniente dall'acquedotto cittadino.

- ⁶ Sistema nazionale per l'accreditamento dei laboratori di prova

19. Tali operazioni dovranno Garantire la completa rimozione di sedimenti di fondo, eventuale biofilm organico, precipitati di idrossidi di ferro e la completa sanificazione e disinfezione delle superfici e dovranno essere eseguite con frequenza annuale e con verifica semestrale dell'acqua spurgata dal fondo delle vasche.
20. Tutto ciò dovrà avvenire nel pieno rispetto dell'integrità dei materiali costituenti il manufatto (malta cementizia, acciaio, ecc.) e della normativa sulle acque reflue risultanti dal processo di pulizia e sanificazione.
21. Le vasche sono in numero di quattro, collegate in coppia e disposte ai due estremi dell'edificio ospedaliero (settori A e C); ciascuna vasca ha un volume di circa 380 m3 ed è collegata a quella posta all'estremo tramite due tubazioni di equilibrio in ferro zincato, rispettivamente di diametro DN100 e DN200. L'accesso alle vasche avviene tramite botola superiore, dimensioni (1000x1000) mm. Le vasche hanno scarico di fondo a svuotamento totale. Le dimensioni di ciascuna vasca sono (8800 x 7800 x 5800 h) mm.
22. Le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno svolgersi in modo da Garantire la continuità di servizio della distribuzione dell'acqua alla CdSR e pertanto sarà sottoposta a queste operazioni una vasca per volta, con svuotamento a carico del Concessionario, la notte precedente l'intervento, e riempimento nella notte successiva.
23. Dopo l'ispezione generale del manufatto, dovrà essere eseguita la pulizia idromeccanica, con sistemi che non intacchino il rivestimento della vasca (sarà escluso l'impiego di getti d'acqua ad alta pressione, tipo idropulitrice); dovrà seguire poi l'applicazione di prodotti per la rimozione di depositi adesivi a fondo e pareti, in modo da riportare allo stato di pulizia completa tutte le superfici; non saranno ammessi prodotti a base di acidi forti o qualsiasi altre sostanze che possano intaccare lo strato cementizio di tenuta idraulica.
24. Dovrà essere eseguito il prelievo dei sedimenti presenti su fondo e/o pareti, da sottoporre a caratterizzazione chimico fisica e biologica a onere e cura del Concessionario.
25. Dopo accurato risciacquo ed eliminazione dei sedimenti asportati tramite pompa sommergibile, si dovrà procedere alla sanificazione completa, mediante l'impiego di biossido di cloro contenuto in veicolo schiumoso, in grado di Garantire un tempo di contatto sufficiente alla completa sanificazione di soffitto, pareti e fondo.
26. Seguirà accurato risciacquo, fino a scomparsa dei residui del prodotto sanificante/detergente; dovrà essere eseguita analisi in loco per la verifica dell'assenza di tali residui.
27. A operazioni terminate, il Concessionario eseguirà riempimento della/e vasca/che.
28. Il Concessionario dovrà rilasciare un verbale di avvenuto intervento, con valenza di attestato per la certificazione del buon esito dell'intervento, riportante le notizie relative alla situazione riscontrata prima dell'intervento ed eventuali osservazioni generali relative allo stato del manufatto. Detto verbale dovrà essere reperibile anche del software di gestione di cui allo specifico articolo.

SERVIZIO ENERGIA

Art. 30 Oggetto del servizio

1. In termini generali il **servizio energia** può essere definito come l'erogazione dei beni e servizi necessari a mantenere le condizioni di comfort negli edifici nel rispetto delle vigenti leggi in materia di uso razionale dell'energia, di sicurezza e di salvaguardia dell'ambiente, provvedendo, nel contempo, al miglioramento del processo di trasformazione e di utilizzo dell'energia.

2. In termini particolari, il **servizio energia** consiste, così come specificato nel precedente Art. 1, (i) nella manutenzione, conduzione, sorveglianza degli impianti di produzione di energia elettrica, energia termica ed energia frigorifera al fine di fornire al Concedente l'energia elettrica necessaria al funzionamento della CdSR, il riscaldamento e condizionamento per la struttura ospedaliera insieme all'acqua calda sanitaria ed al vapore (questi ultimi fruibili senza alcun onere da parte del Concedente), secondo i parametri progettuali e (ii) nella fornitura, a onere e cura del Concessionario, del gas metano (combustibile primario) e del gasolio utilizzato come liquido di riserva - per ragioni di emergenza - che dovrà possedere caratteristiche merceologiche conformi alle norme vigenti.
3. Il Concessionario assumerà la funzione di **terzo responsabile**, così come definito dalla legge 10/91 e s.m.i. e dal Regolamento di attuazione DPR 412/93 e s.m.i., ai fini della manutenzione degli impianti termici. Il Concessionario, in quanto terzo responsabile, dovrà eseguire i lavori ed i servizi sotto la propria ed esclusiva responsabilità, assumendone tutte le conseguenze nei confronti del Concedente e di terzi e dovrà adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, ogni procedimento ed ogni cautela necessarie a garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici e privati, nel rispetto della normativa vigente in materia.
4. La conduzione, oltre quanto già definito al comma 4 del precedente Art. 7, raggruppa le operazioni di avviamento e di controllo a regime delle prestazioni dei singoli componenti e dell'impianto nel suo insieme in rapporto alle condizioni esterne ed interne degli ambienti, ottimizzandone i consumi energetici ai sensi di quanto previsto da DPR 26/8/93 n. 412 "Regolamento di applicazione dell'art. 4.4 della Legge n. 10 del 9.1.91", D.lgs. 192/05, D.lgs. 311/06, e dalla normativa specifica emanata dalla Regione Lombardia in materia di risparmi energetici.
5. Il Concessionario, che in fase di realizzazione della struttura sarà obbligato a redigere tutta la documentazione e le certificazioni di legge tra cui si ricordano:
 - Libretti di Centrale,
 - Denunce ISPEL,
 - Certificati di Prevenzione Incendi,
 - Dichiarazioni di conformità L. 37/08,nei [60] giorni precedenti l'avvio del servizio presenterà al Concedente tale documentazione e le certificazioni relative.

Combustibili liquidi

6. I combustibili liquidi devono corrispondere alle leggi esistenti in materia e ad eventuali provvedimenti emanati dalle competenti Autorità locali. Lo scarico del combustibile liquido deve essere fatto in modo da non arrecare danno allo stabile, alle sue immediate adiacenze e disturbo agli utenti degli impianti termici. Ogni minimo versamento di combustibile sui marciapiedi nelle vicinanze dello stabile, nell'intercapedine e nel locale caldaia deve essere immediatamente eliminato a onere e cura del Concessionario e devono essere rispettate le norme riguardanti gli ambienti con pericolo di esplosione.

7. Il Concessionario, per quanto consentito dalle condizioni del mercato e dalle disposizioni di Legge vigenti, deve trovarsi sempre provvisto della quantità di combustibile occorrente per i servizi in gestione, con una scorta sufficiente per almeno quindici giorni di funzionamento, compatibilmente con la capacità dei depositi.
8. Il Concedente si riserva il diritto di prelievo ed analisi di campioni di gasolio e di gas metano in qualsiasi momento e circostanza ed a spese del Concessionario.
9. I combustibili liquidi, forniti per la gestione degli impianti, dovranno essere muniti di documentazione accertante le loro caratteristiche chimico-fisiche. La documentazione relativa alla fornitura deve essere conservata presso la centrale termica e deve essere consegnata all'Ufficio Tecnico del Concedente.
10. Il Concessionario deve provvedere, per l'intera durata del periodo di gestione, al costante mantenimento della scorta d'obbligo di combustibile, secondo quanto prescritto dalla legge 61 del 10.03.1986 e dalla Circolare di attuazione del MICA n. 621374 in data 14.03.1986, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 66 del 20.03.1986. Nei serbatoi dovrà pertanto conservarsi la scorta d'obbligo, che non potrà essere utilizzata e dovrà, alla scadenza del contratto, essere consegnata al Concedente.
11. Dovrà essere utilizzato, in caso di indisponibilità della fonte primaria gassosa, il gasolio per riscaldamento.

Combustibili gassosi

12. Per i combustibili gassosi varranno le caratteristiche di prodotto fissate dalle legge e delle deliberazioni dell'AEEG.

In generale

13. Tutta la documentazione obbligatoria per legge dovrà in ogni caso essere redatta, richiesta e ottenuta dal Concessionario comunque prima dell'inizio della gestione del servizio. La mancata presentazione, anche parziale, di tale documentazione determinerà l'applicazione delle penali previste.
14. Il Concessionario è tenuto alla registrazione dei combustibili adottati e a trasmettere al Concedente, su specifica richiesta, la fotocopia delle bollette ricevute in addebito dal fornitore del combustibile.

Art. 31 Modalità e prescrizioni sullo svolgimento del servizio di gestione degli impianti

1. Il Concessionario assumerà, a proprio onere e cura, la responsabilità di **terzo responsabile** dell'Esercizio e della Manutenzione degli Impianti Termici, così come indicato al precedente articolo, precisando, in particolare, quanto segue:
 - una volta assunto l'incarico, il terzo responsabile deve comunicare entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto, la propria nomina all'ente locale competente per i controlli. Al medesimo ente egli comunica immediatamente eventuali revoche o dimissioni dall'incarico, nonché eventuali variazioni sia di consistenza sia di titolarità dell'impianto.
 - Il terzo responsabile incaricato non può delegare ad altri le responsabilità assunte. Sebbene, occasionalmente, possa subappaltare le attività di sua competenza ad altre ditte che siano anch'esse abilitate ai sensi delle vigenti leggi per le attività di manutenzione straordinaria, il terzo responsabile che ha assunto l'incarico deve comunque garantire personalmente per ogni difformità o vizi che dovessero derivare dal servizio, ai sensi dell'articolo 1667 e seguenti del codice civile. Egli può conferire incarichi professionali per misurazioni, perizie, consulenze e direzione dei lavori a soggetti abilitati.

- Il terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto ha l'obbligo di conservare una copia del libretto di centrale o del libretto di impianto presso l'edificio o l'unità immobiliare in cui è collocato l'impianto termico e, in caso di cambio di mansione o al termine del periodo concessorio, consegnare al Concedente o all'eventuale terzo responsabile subentrante l'originale del libretto e gli allegati, il tutto debitamente aggiornato.

Art. 32 Esercizio e manutenzione degli impianti

1. Gli oneri in capo al Concessionario per l'esercizio e la conduzione degli impianti specifici del servizio in oggetto comprendono:
 - la prestazione della mano d'opera e delle attrezzature necessarie alla conduzione ed alla manutenzione degli impianti; in particolare il Concessionario dovrà disporre di personale dotato, ove richiesto, di patente, come previsto dalle norme vigenti e di personale specializzato nella manutenzione. La gestione e il coordinamento di detto personale deve essere svolta da un tecnico qualificato allocato al servizio durante il periodo di gestione e di cui si garantisce la presenza secondo un piano di reperibilità e di presenza minima di un giorno alla settimana;
 - l'approvvigionamento dei materiali di consumo occorrenti in genere per la manutenzione ordinaria degli impianti;
 - il mantenimento durante il periodo in cui è in funzione l'impianto di climatizzazione invernale, ed estivo nelle singole unità immobiliari di ogni edificio, delle temperature di cui al presente Capitolato e secondo gli orari di utilizzo degli immobili;
 - la produzione di acqua calda sanitaria e di vapore, da erogare ai terminali alla temperatura di cui al progetto definitivo.
2. Il servizio di riscaldamento avrà normalmente la durata di 183 giorni, fatte salve diverse disposizioni di legge ed un giorno in più negli anni bisestili. Il Concedente, in considerazione di particolari circostanze, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare tanto la data di inizio quanto la data di cessazione del servizio di riscaldamento, comunicando la richiesta al Concessionario con almeno 24 ore di preavviso; con analogo preavviso, il Concedente potrà disporre la riattivazione del servizio anche dopo che sia stato interrotto, sia per la normale scadenza sopra stabilita, sia per un precedente ordine di cessazione.
3. Il Concessionario dovrà operare in modo che siano sempre garantite le condizioni termo-igrometriche previste nella Documentazione progettuale.
4. I valori misurati delle grandezze, per essere considerati accettabili ai fini del presente Capitolato, non potranno discostarsi dal valore prescritto dalla Documentazione progettuale al di fuori delle tolleranze di seguito indicate, che tengono conto anche degli errori accidentali cui è soggetta la misura e della imprecisione degli strumenti di misurazione:
 - a. Temperatura in situazione di riscaldamento invernale e termoventilazione = +1°C;
 - b. Temperatura in situazione di climatizzazione estiva o raffrescamento = - 1°C;
 - c. Umidità relativa = ±5%;

- d. Temperatura dell'acqua calda sanitaria agli apparecchi erogatori $= \pm 2^{\circ}\text{C}$;
 - e. Temperatura dell'acqua refrigerata $= \pm 1^{\circ}\text{C}$;
 - f. Temperatura dell'acqua calda nei circuiti di riscaldamento $= \pm 5^{\circ}\text{C}$;
 - g. Velocità terminale dell'aria ambiente $= \pm 0.05 \text{ m/s}$;
 - h. Livello di pressione sonora $= \pm 2 \text{ dBA}$;
 - i. Pressione gas medicinali aria compressa, vuoto, vapore, acqua in tubazioni o serbatoi $= \pm 5\%$;
 - j. Velocità dell'acqua in tubazioni e condotti $= \pm 10\%$;
 - k. Velocità dell'aria nei canali, macchinari, terminali di immissione, ripresa/espulsione $= \pm 10\%$.
5. Le condizioni termo-igrometriche nonché le portate d'aria ed i regimi pressori prescritti nella Documentazione progettuale dovranno essere mantenute secondo le necessità di servizio ed il tempo di utilizzazione che verranno indicati dal Concedente con congruo anticipo e secondo una programmazione che terrà conto delle stagioni dell'anno e di particolari esigenze funzionali.
6. Le temperature minime si intendono misurate al centro dei locali, vuoti cioè privi di persone, con termometro posto all'altezza di m 1,5 dal pavimento e con porte e finestre chiuse da almeno 2 ore. Tali temperature devono essere garantite con temperature esterne maggiori o uguali a -5°C ; per temperature esterne inferiori è ammessa una diminuzione di 1°C interno ogni 3°C esterni.

Art. 33 Conduzione ed esercizio degli impianti di riscaldamento invernale

1. Il servizio di riscaldamento dovrà essere effettuato nelle zone dotate di sistemi di solo riscaldamento e/o termoventilazione ed avrà, convenzionalmente, la durata di 183 giorni dal 15/10 al 15/04 inclusi, per 24 ore/giorno, salvo diverse indicazioni per alcune aree ad uso non sanitario e salvo regolamenti locali o il verificarsi di particolari condizioni climatiche.
2. Al di fuori di tali periodi gli impianti termici potranno essere attivati solo in presenza di situazioni climatiche che ne giustifichino l'esercizio e comunque dietro esplicita richiesta del Concedente, che ne fisserà i limiti e condizioni, con un preavviso minimo di 24 ore.
3. Il servizio dovrà garantire nei suddetti impianti e per tutta la durata del periodo di funzionamento, i valori dei parametri di cui agli articoli precedenti.

Art. 34 Conduzione ed esercizio degli impianti di climatizzazione a ciclo annuale

1. Il servizio a ciclo annuale sarà esteso ad una durata convenzionale di tutto l'anno. Convenzionalmente la durata, salvo regolamenti locali o il verificarsi di particolari condizioni climatiche, viene stabilita, salvo diverse indicazioni impartite dal Concedente in:
 - a. per il periodo invernale pari a 183 giorni dal 15/10 al 15/04 inclusi, per 24 ore/giorno, salvo diverse indicazioni per alcune aree ad uso non sanitario;
 - b. per il periodo estivo pari a 182 giorni dal 16/04 al 14/10 inclusi, per 24 ore/giorno, salvo diverse indicazioni per alcune aree ad uso non sanitario.

2. Il servizio dovrà garantire nei suddetti impianti e per tutta la durata del periodo di funzionamento, i valori dei parametri di cui agli articoli precedenti.

Art. 35 Conduzione ed esercizio degli impianti di climatizzazione, termoventilazione e ventilazione in solo ciclo invernale

1. Il servizio di riscaldamento dovrà essere effettuato nelle zone dotate di sistemi di solo riscaldamento e/o termoventilazione.
2. L'inizio del servizio sarà fissato dal Concedente con preavviso di almeno 24 ore.
3. Con analogo preavviso il Concedente potrà ordinare di riattivare il servizio dopo eventuali interruzioni per scadenza normale o ordine precedente di cessazione.
4. Il servizio dovrà garantire nei suddetti impianti e per tutta la durata del periodo di funzionamento i valori dei parametri di cui agli articoli precedenti.

Art. 36 Conduzione ed esercizio degli impianti di climatizzazione e raffrescamento in solo ciclo estivo

1. Il servizio a solo ciclo estivo sarà esteso per una durata convenzionale di 163 giorni dal 01/05 al 10/10 inclusi, per 24 ore/giorno, salvo diverse indicazioni per alcuni edifici ad uso non sanitario e salvo regolamenti locali o il verificarsi di particolari condizioni climatiche, ed erogato negli edifici dotati di impianti di raffrescamento estivo.
2. L'inizio del servizio sarà fissato dal Concedente con preavviso di almeno 24 ore.
3. Con analogo preavviso il Concedente potrà ordinare di riattivare il servizio dopo eventuali interruzioni per scadenza normale o ordine precedente di cessazione.
4. Il servizio dovrà Garantire nei suddetti impianti e per tutta la durata del periodo di funzionamento i valori dei parametri di cui agli articoli precedenti.

Art. 37 Servizio di erogazione acqua calda ad uso igienico-sanitario – conduzione ed esercizio

1. La produzione ed erogazione dell'acqua calda ad uso sanitario dovrà essere garantita durante tutto l'arco dell'anno.
2. Gli impianti termici destinati alla produzione e fornitura di acqua calda per usi igienico-sanitari dovranno essere condotti in modo che la temperatura dell'acqua, misurata nel punto di immissione nella rete di distribuzione, sia pari a 48°C + 5°C di tolleranza, come disposto dall'art. 5 punto 7 del D.P.R. n. 412 del 26 agosto 1993.
3. L'erogazione d'acqua calda ad uso igienico-sanitario sarà svolta nel rispetto delle vigenti leggi in materia di uso razionale dell'energia, di sicurezza e di salvaguardia dell'ambiente, delle vigenti norme tecniche e delle leggi in materia sanitaria e di igiene.
4. La conduzione e la manutenzione si estende agli:
 - a. impianti idrosanitari e di produzione acqua calda di consumo;
 - b. impianti termo/frigoriferi;
 - c. impianti di trattamento dell'acqua.

5. Il Concessionario sarà tenuto a condurre gli impianti e le apparecchiature effettuando un continuo controllo della conformità di tutti i parametri funzionali degli stessi, affinché essi forniscano le prestazioni previste dal progetto esecutivo e dai risultati del collaudo.
6. Il Concessionario dovrà curare la più scrupolosa manutenzione di tutti gli impianti in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di funzionamento; in particolare, il Concessionario dovrà provvedere per tempo, ogni qualvolta ciò si rendesse necessario e comunque prima che diminuisca la resa di scambio dei produttori di acqua calda, ad eseguire la disincrostazione dei serpentine stessi, sia essa interna che esterna.

Art. 38 Produzione di energia

1. In considerazione della particolare struttura cogenerativa del polo tecnologico nonché dell'articolazione dei corrispettivi per il "Servizio Energia" (inclusa fornitura del combustibile), il Concessionario dovrà produrre l'energia elettrica, termica e frigorifera da fornire alla CdSR secondo i fabbisogni di quest'ultima.
2. Ai fini della contabilizzazione periodica dei consumi energetici, il Concessionario dovrà installare nella Centrale termica adeguati e sufficienti misuratori in grado di:

Misuratori di energia elettrica:

- i. misurare con un unico strumento tutte le grandezze elettriche quali voltmetro, amperometro, wattmetro, cosfmetro, ecc.;
- ii. visualizzare tutte le grandezze elettriche direttamente sullo strumento tramite display grafico;
- iii. archiviare i dati di ogni settimana e per almeno 52 settimane, di ogni grandezza elettrica nello strumento, senza il ricorso a un pc dedicato;
- iv. remotizzare su pc e sul "BMS" tutte le misure archiviate, con diverse possibilità di elaborazione e visualizzazione dati, registrando i consumi nelle due fasce principali: fascia *peak* (dalle 8.00 alle 20.00) e fascia *off peak* (dalle 20.00 alle 8.00);
- v. contabilizzare (ove fosse richiesto dal Concedente) in modo distinto i prelievi di singole linee interne all'azienda, ai fini di una esatta ripartizione dei costi di energia elettrica, per singolo centro di costo;
- vi. localizzare eventuali prelievi anomali e conseguenti sprechi di energia, linea per linea;
- vii. Inviare allarmi dovuti al superamento di soglie preimpostate (corrente, tensione, $\cos-\phi$, potenza, ecc..) a mezzo e-mail e/o messaggistica 'SMS';

Misuratori di energia termica e frigorifera:

- i. calcolare l'energia termica e frigorifera utilizzata rispettivamente dagli impianti di riscaldamento e di condizionamento;
- ii. registrare i dati di ogni settimana e per almeno 52 settimane, in modo da memorizzare i dati di una intera stagione di riscaldamento e condizionamento;
- iii. registrare anche i picchi dei consumi su intervalli di tempo prefissabili;
- iv. memorizzare settimanalmente i conteggi delle grandezze misurate, con data e giorno.

- v. consentire la lettura locale o remota di tutti i dati, anche su pc portatile e sul sistema del “BMS” del manufatto.
3. La registrazione mensile dei consumi di energia elettrica, termica e frigorifera, consentiranno al Concessionario l’emissione della documentazione pertinente per la rendicontazione periodica nei termini previsti dal presente Capitolato e dal Contratto di concessione.
 4. Ai fini del controllo energetico della CdSR durante il periodo di gestione, il Concessionario dovrà montare più misuratori energetici nei vari edifici/reparti in modo da ottimizzare lo studio della “Diagnosi energetica” (di cui alle Norme di Carattere Generale” ed essere così in condizione di fissare “la base di riferimento dei consumi” per le decisioni pertinenti.
 5. Il Nr, qualità, caratteristiche e posizionamento di questi misuratori di energia verrà proposto dal Concessionario al Concedente – per approvazione - durante la fase di elaborazione del progetto definitivo.

GESTIONE PARCHEGGIO INTERRATO DIPENDENTI

Art. 39 Oggetto del servizio

1. Il Concessionario dovrà provvedere alla gestione del parcheggio interrato, che sarà adibito al servizio esclusivo delle auto dei dipendenti degli Istituti INT e Besta.
2. Il parcheggio dovrà essere accessibile ed usufruibile tutti i giorni feriali e festivi (365 giorni all’anno) per 24 ore al giorno.
3. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze degli utenti, le modalità automatiche di controllo delle barriere di accesso ed uscita dovranno interagire in maniera rapida per consentire rapidi deflussi alle autovetture.
4. Il Concessionario si impegna a garantire a suo onere e cura, tramite personale in loco e tramite adeguati sistemi di guardiana e controllo automatizzati, la sicurezza del parcheggio mediante la presenza di suo personale 24 ore su 24 e 365/365 gg., garantendo la presenza e/o reperibilità di almeno un addetto al parcheggio.
5. Il controllo dovrà essere assicurato tramite telecamere, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di privacy.
6. Il Concessionario ha l’obbligo di affiggere un regolamento interno che contenga le principali disposizioni relative al funzionamento del parcheggio. Similmente, il Concessionario dovrà affiggere il regolamento contenente le disposizioni per i casi di emergenza. I regolamenti saranno affissi presso tutti gli ingressi per gli automezzi.

Art. 40 Caratteristiche del parcheggio

1. Il Concessionario dovrà realizzare le opere impiantistiche e edili del parcheggio in modo da disporre di un parcheggio a norma di tutte le vigenti leggi, secondo quanto indicato nella Documentazione Progettuale.
2. Le infrastrutture, sia quelle relative al parcheggio, sia quelle relative all’impiantistica, devono essere realizzate in modo da essere *user-friendly* e accessibili ai disabili.

3. Il Concessionario, prima dell'entrata in funzione del parcheggio, dovrà provvedere all'installazione ed al successivo mantenimento, a propria cura e spese, in prossimità degli accessi e nelle vie adiacenti, di apposita segnaletica stradale di individuazione e di indirizzamento al parcheggio.
4. Il Concessionario dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alla installazione di almeno [2] dispositivi di indicazione della disponibilità residua di posti, dispositivi che saranno indicati nel progetto definitivo, soggetto ad approvazione da parte del Concedente nei termini di cui al Contratto di Concessione.
5. Per agevolare l'indirizzamento delle auto agli stralli liberi e facilitare così il flusso delle auto in movimento, ogni strallo dovrà essere identificato con un segnale luminoso, verde (=libero) o rosso (=occupato), collocato in modo da essere visibile da lontano.
6. È facoltà del Concessionario installare all'interno del parcheggio pannelli pubblicitari, reclamizzanti i servizi commerciali, di cui al presente Disciplinare, offerti al pubblico. L'imposta sui pannelli è a carico del Concessionario. I manifesti pubblicitari di volta in volta affissi sui pannelli devono essere sottoposti al preventivo gradimento del Concedente. Tutti i pannelli pubblicitari devono essere rivolti verso l'interno del parcheggio.

Art. 41 Polizza assicurativa

1. Oltre a quanto già previsto nel Contratto di Concessione in materia di polizze assicurative, il Concessionario si impegna a stipulare, durante tutto il periodo di gestione, con primarie compagnie di assicurazione, una o più polizze assicurative a copertura dei rischi di furto ed incendio derivanti dall'attività di custodia dei cicli, motocicli ed autoveicoli nel parcheggio interrato. Il massimale minimo per sinistro e a primo rischio assoluto sarà pari a € 1.000.000,00
2. La somma assicurata dovrà essere rivalutata dal Concessionario con le stesse modalità previste per le analoghe polizze assicurative indicate nel Contratto di Concessione.
3. Copia della predetta polizza dovrà essere consegnata al Concedente almeno [30] giorni prima della data prevista per l'avvio della gestione del parcheggio, unitamente ai relativi certificati di assicurazione e documentazione attestante il pagamento del premio.
4. Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico del Concessionario.
5. Il Concessionario dovrà, inoltre, consegnare al Concedente, entro [30] giorni dall'inizio di ogni anno di gestione, copia del/i certificato/i di assicurazione attestante il pagamento dei premi relativi al periodo di validità della/e polizza/e in questione.
6. Resta in ogni caso inteso che il Concessionario, essendo responsabile dei danni o pregiudizi di qualsiasi natura causati dalle sue attività al Concedente, ai dipendenti e consulenti del Concedente, anche per fatto doloso o colposo del proprio personale, dei suoi collaboratori e dei suoi ausiliari in genere e di chiunque egli si avvalga per l'erogazione del servizio in oggetto, in nessun caso potrà invocare la responsabilità del Concedente per i danni o pregiudizi di cui al presente articolo.

RACCOLTA RIFIUTI

Art. 42 Pulizia e raccolta di rifiuti

1. Il Concessionario dovrà curare quotidianamente il conferimento di tutti i rifiuti prodotti dalle attività oggetto del presente Capitolato dal punto di produzione al servizio di raccolta centralizzato nell'Isola Ecologica provvedendo altresì al trattamento dei rifiuti secondo quanto previsto nel Capitolato relativo al ritiro e smaltimento dei rifiuti sanitari e non di cui al presente Disciplinare.
2. Il Concessionario provvederà a mantenere i locali e le infrastrutture adibite al servizio del parcheggio interrato in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro. La pulizia si intende estesa a tutto quanto presente nei locali e nelle infrastrutture (superficie calpestabile, suppellettili, infissi, tendaggi, controsoffittature, attrezzature, servizi igienici, ecc.).
3. La pulizia delle aree destinate a parcheggio dovrà essere effettuata con le frequenze indicate nel Capitolato relativo al Servizio di Pulizia ed in tutti i casi in cui se ne ravvisi la necessità. Il Concessionario sarà tenuto a presentare per approvazione al Concedente [360] giorni antecedenti l'entrata in servizio del parcheggio il piano di pulizia e disinfezione del parcheggio, indicando, in particolare, le metodologie, prodotti, ecc. che impiegherà per la pulizia, sanificazione e disinfezione, tenendo conto dei materiali di costruzioni adottati per la realizzazione del manufatto e, in particolare, del pavimento antipolvere adottato per gli stralli e vie di accesso e rullaggio.
4. Il Concedente si riserva la facoltà – ove ne ravvedesse la necessità - di richiedere interventi straordinari di sanificazione e pulizia dei locali e di tutte le superfici. Il Concessionario si impegna, inoltre, ad attenersi a tutte le prescrizioni che al riguardo il Concedente impartirà.
5. Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguiti conformemente alle norme di igiene e con prodotti consentiti dalla legge, a bassa tossicità per l'uomo e regolarmente registrati presso il Ministero della Salute.
6. Qualora venisse concessa dal Concedente l'autorizzazione ad installare nei locali del parcheggio interrato i distributori automatici tipo "snack bar", in tali locali andranno effettuati gli interventi di pulizia e ripasso come precisati dalle indicazioni del Concedente, limitatamente all'area circostante le apparecchiature. Inoltre La gestione completa dei distributori automatici sarà a totale cura del Concessionario. Pertanto quest'ultimo dovrà provvedere al regolare caricamento delle macchine distributrici, alla loro pulizia e manutenzione e in generali a tutti gli interventi necessari per un corretto funzionamento del servizio.

CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO

Art. 43 Controlli del Concedente – Controllo di Qualità

1. Per valutare la qualità dei servizi prestati dal Concessionario, il Concedente utilizzerà un Sistema di Controllo costituito da tre principali strumenti:
 - a. questionari;
 - b. visite ispettive;

- c. monitoraggio delle informazioni di ritorno.
2. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale del Concedente incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso agli impianti tecnologici fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta.
 3. Sarà facoltà del Concedente verificare la qualità dei servizi di cui al presente Capitolato con quanto indicato nei documenti contrattuali e la rispondenza alle norme vigenti in materia, nonché accertare in ogni tempo l'applicazione delle norme antinfortunistiche, ferma restando la responsabilità del Concessionario per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.
 4. Per il monitoraggio del livello di soddisfazione degli utenti verranno impiegate le procedure di seguito indicativamente e non esaustivamente descritte.
 5. Il Concedente si riserva il diritto di modificare, in qualunque momento durante il periodo concessorio, la metodologia di rilevamento della qualità del servizio prestato dal Concessionario, il quale non potrà sollevare eccezione alcuna in merito a queste modifiche.

Art. 44 Sistema di rilevazione a caldo

1. Il sistema di rilevazione della soddisfazione a caldo dell'utente verrà applicato per tutti gli interventi a richiesta gestiti tramite la Centrale Operativa (*o Call Center*). Al completamento di ogni intervento, in allegato alla registrazione della chiusura dell'intervento, l'utente dovrà compilare un questionario specifico per i servizi prestati.
2. Copia del questionario, controfirmato dall'utente direttamente interessato all'intervento, sarà recapitata, a cura del personale del Concessionario, alla Centrale Operativa, che provvederà al caricamento dei dati sul sistema informativo, di cui al precedente Art. 5 e seguenti.
3. I dati relativi agli indici di soddisfazione degli utenti verranno elaborati dal Concedente con cadenza semestrale. La struttura del questionario verrà opportunamente definita dal Concedente e comunicata al Concessionario.

Art. 45 Sistema di rilevazione a freddo

1. Il sistema di rilevazione della soddisfazione a freddo verrà applicato per tutti gli interventi. Ad un campione significativo della popolazione degli utenti il Concedente sottoporà semestralmente un questionario di rilevazione del livello di soddisfazione.
2. Le modalità di definizione del campione e la selezione dei soggetti tra la popolazione degli utenti verranno definiti dal Concedente.
3. La struttura dei questionari terrà conto delle caratteristiche oggettive dei servizi e si articolerà su un numero massimo di [7] proposizioni relativamente a:
 - a. tempi e modalità di erogazione del servizio;
 - b. efficacia dei processi di erogazione del servizio;
 - c. cortesia degli addetti al servizio.

4. Al fine della valutazione della soddisfazione dell'utente, verrà utilizzata, per i servizi oggetto dell'indagine, la rilevazione su scala predefinita della qualità attesa e percepita dall'utente.
5. I risultati delle indagini, sia per i sistemi di rilevazione a caldo sia per quelli a freddo, saranno periodicamente elaborati ed analizzati dal Concedente per es., attraverso la Gap Analysis (scostamento tra i valori di qualità attesa e valori di qualità percepita) - o altro metodo simile - al fine di individuare l'indice medio di soddisfazione. Il Concedente definirà i criteri che adotterà per elaborare ed analizzare i risultati delle indagini informando opportunamente il Concessionario.
6. Il Concessionario potrà avere piena visibilità di tutte le Fasi operative dell'indagine (estrazione del campione, strutture e contenuti dei questionari di ritorno, elaborazioni risultati, etc.) e riceverà, nei tempi che il Concedente stabilirà, l'opportuna reportistica cartacea ed elettronica per l'analisi congiunta e la condivisione dei risultati dell'indagine.

Art. 46 Visite Ispettive

1. Il monitoraggio dello stato di conservazione delle opere e degli impianti tecnologici, della conduzione, della funzionalità degli impianti, della corretta esecuzione degli interventi, del rispetto delle normative vigenti ed il controllo della qualità dei dati inseriti nel sistema informativo, di cui al precedente Art. 5, verrà realizzato attraverso una serie di visite ispettive programmate e non programmate fatte dal Concedente.
2. Le verifiche ed i controlli potranno essere svolti dal personale del Concedente o da suoi incaricati che saranno autorizzati a sottoscrivere, in contraddittorio con il Concessionario, verbali e documenti relativi al servizio in oggetto.
3. La mancata presenza del Concessionario per causa a lui imputabile comporterà l'accettazione tacita di suddetti verbali da parte dello stesso.
4. Il programma delle visite ispettive programmate, contenente le frequenze, le modalità di verifica e la composizione dei team di ispettori, verrà opportunamente definito dal Concedente. Con un preavviso minimo di (12) ore il Concedente comunicherà al Concessionario, via fax e/o via e-mail, le date ed i luoghi delle visite ispettive.
5. Le visite ispettive non programmate non verranno segnalate dal Concedente al Concessionario. Le modalità di verifica e la composizione dei team di ispettori verranno opportunamente definite dal Concedente.
6. Il Concessionario dovrà, in ogni caso, Garantire al Concedente e ai suoi incaricati del controllo il necessario supporto tecnico e logistico anche tramite il proprio personale.

Art. 47 Monitoraggio delle Informazioni di ritorno

1. Il monitoraggio della disponibilità degli impianti, della fruibilità dei beni, dell'efficacia e dei tempi di intervento verrà effettuato attraverso le elaborazioni delle informazioni di ritorno gestite nel sistema informativo di cui al precedente Art. 5. Il monitoraggio dei tempi di risposta della Centrale Operativa sarà effettuato attraverso le elaborazioni delle informazioni di ritorno gestite nel sistema informativo, al quale il Concedente avrà accesso totale e in tempo reale.

2. Le verifiche relative ai parametri di controllo verranno effettuate dal Concedente sulla base dei dati contenuti nel sistema informativo e con le frequenze da essa stabilite.
3. Il Concedente si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, in contraddittorio con il Responsabile del servizio, accertamenti e controlli sulle modalità operative dei servizi.
4. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni contrattualmente previste.

Art. 48 Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

1. Il Concessionario dovrà, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio in oggetto, redigere e trasmettere il Piano di Autocontrollo che, in linea generale, sarà strutturato per controllare il processo dei servizi manutentivi mediante verifiche oggettive dei punti critici e durante l'espletamento delle prestazioni, relativi alle procedure ed alle prescrizioni normative e tecniche previste nel presente Capitolato e nella Documentazione contrattuale.
2. Il Piano di autocontrollo proposto - che di volta in volta sarà aggiornato e consultabile nel software di gestione - si potrà basare su alcuni principi fondamentali, quali, ad es.:
 - a. Utilizzare un metodo statistico ed individuare i periodi di controllo ed i campioni rappresentativi (numero dei controlli nel periodo), prendendo a riferimento le indicazioni riportate nella normativa in vigore.
 - b. Analizzare e, se necessario, scomporre i servizi/processi integrati di cui in oggetto sotto processi specifici, per identificare la popolazione di riferimento e determinare il campione rappresentativo ed il relativo periodo di controllo.
 - c. Predefinire i criteri di misurazione e gli elementi soggetti a controllo, che dovranno essere il più possibile oggettivi e potranno essere coadiuvati - ove applicabili - dall'utilizzo di strumenti di misurazione.
 - d. Predefinire le soglie di accettazione dei criteri utilizzati per ogni parametro di controllo, indicati nei successivi Art. 51 e Art. 52;
 - e. Predefinire la soglia di accettazione generale di ogni griglia di controllo, in modo da essere gestibile con l'**Indice globale Reale** del servizio, di cui al successivo Art. 52, per la misurazione delle performance nel periodo, al fine di correggere le deviazioni eventualmente riscontrate.
 - f. Utilizzare il programma software di gestione per il monitoraggio continuo del livello qualitativo dei servizi erogati.
 - g. Predisporre ed adottare protocolli operativi per la verifica dello stato dei locali e delle attrezzature e delle eventuali conseguenti operazioni di manutenzione ordinaria e/o programmata.
3. Il Concedente si riserva la valutazione dei contenuti del manuale di autocontrollo e la possibilità di richiedere modifiche ed integrazioni.
4. Le Parti potranno rivedere il Piano di autocontrollo, con cadenza annuale, essendone l'obiettivo quello di rendere il sistema di monitoraggio più consono alle reali necessità e in linea con le prestazioni erogate in forza del presente Capitolato.

RENDICONTAZIONE E CORRISPETTIVI

Art. 49 Rendicontazione dei servizi e Corrispettivi

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione dei servizi di manutenzione ordinaria edile e impiantistica e del servizio energia come descritti nel presente Capitolato verrà corrisposto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, stabilite dallo stesso Contratto e dal presente Capitolato. In particolare:

Manutenzione edile ed impiantistica

2. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio di manutenzione edile ed impiantistica e del servizio di gestione del parcheggio, il Concessionario, avvalendosi del sistema informatico di cui ai precedenti articoli, trasmetterà mensilmente al Concedente (con dettaglio di specifico addebito relativo a INT e Besta), le quantità sulla base delle quali verrà calcolato il valore del Corrispettivo relativo al servizio in oggetto, fatto salvo quanto indicato nei successivi commi e l'applicazione di eventuali penali.
3. Le quantità di riferimento ai fini del calcolo del Corrispettivo saranno rappresentate da:
 - a. per la Manutenzione edile e impiantistica: mq edifici;
 - b. per la Manutenzione e conduzione impianti elevatori: n° impianti;
 - c. per la Gestione presidi antincendio: n° presidi antincendio (manichette UNI 45 e idranti sopra suolo);
 - d. per la Gestione del Servizio di prevenzione anti-legionella: n° impianti.
4. In sede di offerta, il Concessionario - nel rispetto del prezzo offerto per la effettuazione del Servizio della manutenzione edile e ed impiantistica e di gestione del parcheggio dipendenti -provvederà ad articolare il prezzo come previsto nella tabella allegata al PEF di Gara.
5. Il corrispettivo per il servizio in oggetto sarà adeguato entro il limite della variazione, accertata su base annua, dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, senza tabacchi, nei termini ed alle condizioni di cui al Contratto di concessione.

Servizio Energia: Energia Elettrica, termica e frigorifera

6. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio di energia elettrica, il Concessionario, avvalendosi del sistema informatico di cui agli articoli precedenti, provvederà a comunicare al Concedente i consumi mensili di questi vettori energetici e a fatturarli al Concedente, secondo le tempistiche previste dal Contratto di Concessione, al netto di quanto consumato dallo stesso Concessionario in relazione alla gestione dei servizi commerciali, per i quali vale quanto specificato all'Art. 4 del Capitolato relativo a tali servizi commerciali e al netto dei consumi energetici di cui all'Art. 8 del Capitolato relativo al servizio Ristorazione.
7. I corrispettivi relativi alla cessione delle tre tipologie di energia (elettrica, termica e frigorifera) saranno adeguati sulla base della seguente formula di revisione⁷:

$$KWH_n = KWH_{n-1} \times [0,05 \times (1+E) + 0,85 \times (1+G) + 0,10 \times (1+M)]$$

dove:

KWH_n: prezzo unitario del corrispettivo per la fornitura di energia elettrica⁸/termica/frigorifera da applicare nell'anno;

⁷ tutti i prezzi e/o le variazioni si intendono al netto dell'IVA e calcolati fino alla quinta cifra decimale

⁸ sia per l'energia di fascia peak che di fascia off peak

- KWH_{n-1}** : prezzo unitario del corrispettivo per la fornitura di energia termica/frigorifera dell'anno precedente ($n-1$);
- E:** incremento % tra l'anno n e l'anno $n-1$ del prezzo di cessione dell'energia elettrica determinata sulla base delle tariffe pubblicate dall'Acquirente Unico e dal distributore locale, utilizzando i seguenti valori, riferiti all'anno ed all'anno precedente:
per la voce 1) l'incremento % del "Prezzo di cessione per fasce orarie" si utilizzeranno le tariffe "Prezzo di Cessione" per fascia oraria – fascia 1 - pubblicate dall'Acquirente Unico (sito www.acquirenteunico.it);
per la voce 2) "Tariffa di distribuzione ENEL SpA usi diversi >500 KW-MTA3" si utilizzeranno le tariffe del distributore locale, tariffa per usi diversi potenza disponibile superiore a 500 kW - MTA3 (sito www.enel.it/distribuzione/enel_distribuzione/tariffe/usi_diversi/mta3/index.asp);
per la voce 3) "Componenti A, UC e MCT – Altre utenze in Media Tensione potenza superiore a 100 kW" si utilizzeranno le componenti A, UC e MCT altre utenze in media tensione, potenza superiore a 100 kW stabilite dall'AEEG, così come pubblicate dal distributore locale (sito www.enel.it/distribuzione/enel_distribuzione/tariffe/doc/A_UC_MCT_mensili.pdf);
per la voce 4) "Imposte" verranno considerate le imposte nella misura di legge.
- G:** incremento % tra l'anno n e l'anno $n-1$ del prezzo della materia prima "gas metano" (calcolato come media ponderata per i consumi effettivi, delle rilevazioni trimestrali sul costo della materia prima e del vettoriamiento della A.E.E.G. e delle variazioni di accise e imposte regionali)
- M:** incremento % tra l'anno n e l'anno $n-1$ dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, senza tabacchi.

Manutenzione programmata

8. Il corrispettivo per la manutenzione programmata sarà corrisposto secondo le modalità disciplinate nel Contratto di concessione e nel Piano economico-finanziario, essendo questa attività remunerata nell'ambito del Corrispettivo di disponibilità integrativo per la manutenzione programmata. Il Corrispettivo sarà adeguato secondo le modalità indicate nel Contratto di concessione.

Interventi riparativi

9. Se durante il periodo di gestione il Concedente avrà la necessità di fare interventi riparativi derivanti da eventi atmosferici eccezionali od altri interventi imprevedibili non dipendenti da difetti costruttivi, progettuali e gestionali o comunque non riconducibili ad obblighi in capo al Concessionario, nonché interventi di ristrutturazione per adeguamenti di cambio d'uso delle aree, potrà incaricare il Concessionario della progettazione ed assegnare direttamente allo stesso l'esecuzione dei lavori, nel rispetto della normativa vigente e secondo quanto disciplinato nel Contratto di concessione.

Precisazioni

10. Si intende incluso nei corrispettivi per il servizio di manutenzione edile ed impiantistica:
- qualunque intervento migliorativo per adeguamento funzionale o tecnologico di parti non rilevanti di edificio o di Unità tecnologiche, fatto salvo quanto previsto all'Art. 7 comma 3;
 - qualunque intervento per adeguamento a modifiche normative e legislative, fatto salvo quanto previsto all'Art. 7 comma 3;
 - qualunque intervento migliorativo della funzionalità dell'edificio per attività sanitarie richiesto dal Concedente,
- con una franchigia massima del 1,50% su base annua del relativo corrispettivo previsto.

11. Gli interventi di cui sopra eccedenti tale franchigia saranno riconosciuti al Concessionario con le stesse modalità degli interventi di cui al comma precedente n. 10, secondo quanto disciplinato nel Contratto di concessione.
12. Il Concessionario, così come previsto nelle Documentazione di Gara sarà libero di importare dalla Rete e/o esportarvi eventuali picchi o esuberi di energia elettrica, senza alcun onere e/o accredito al Concedente, fatta salva la normale fornitura di energia elettrica al Concedente per i suoi usi istituzionali.
13. Per lo schema ipotizzato di addebito a INT e Besta della manutenzione edile ed impiantistica e della gestione del parcheggio, dell'energia elettrica, termica e frigorifera, si faccia riferimento all'Allegato n. 2

PENALI

Art. 50 Penalità

1. Ferma restando la responsabilità del Concessionario per i tempi e le scadenze di cui al presente Capitolato, il Concedente applicherà al Concessionario le penali sotto riportate. Qualora il ritardo superi il termine di [10] giorni naturali e consecutivi, il Concedente procederà all'applicazione della penale nel suo importo massimo per ogni giorno di ritardo superiore ai [10] giorni, ove non diversamente previsto:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 18	Disposizioni in materia documentazione	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione dei documenti di cui al comma 2	€ 150,00	€ 300,00
Art. 18	Rispetto delle disposizioni igienico – sanitarie	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione del Fascicolo dell'Opera (comma 20)	€ 150,00	€ 300,00
Art. 20	Attivazione del servizio	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione de documento di valutazione rischi(comma 2)	€ 150,00	€ 300,00
Art. 20	Attivazione del servizio	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella attivazione di ognuno dei servizi di cui al comma 3	€ 150,00	€ 300,00
Art. 36	Oggetto del servizio	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione della documentazione di cui al comma 3	€ 150,00	€ 300,00
Art. 35 e 37	Modalità e prescrizioni	Per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo nella presentazione della nomina del terzo responsabile	€ 150,00	€ 300,00

2. La reiterazione, ove applicabile, della violazione del medesimo obbligo tra quelli riportati nella tabella precedente intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
3. Qualsiasi violazione degli obblighi riportati nella tabella precedente e che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
4. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.

Art. 51 Penali relative alla manutenzione edile

1. L'oggetto, i parametri e le modalità di controllo per la valutazione prestazionale del servizio di manutenzione sono indicati nella seguente tabella:



PARAMETRI	PESO	PUNTEGGIO ASSEGNATO NEL PERIODO		
		INADEGUATO	SUFFICIENTE	ADEGUATO
		3	6	10
Appropriatezza ed adeguatezza dell'informazione fornita a fronte dell'intervento manutentivo o riparativo	5%	0,15	0,30	0,50
Adeguatezza del grado di coordinamento con l'attività del locale o piano su cui si è realizzato l'intervento	5%	0,15	0,30	0,50
Adeguatezza del comportamento del personale responsabile dell'intervento	5%	0,15	0,30	0,50
Adeguatezza dei livelli di sicurezza adottati per prevenire gli incidenti	15%	0,45	0,90	1,50
Pulizia e tenuta dell'area interessata all'intervento	15%	0,45	0,90	1,50
Pulizia al termine dell'intervento, rimozione dei materiali di risulta, risistemazione arredi	5%	0,15	0,30	0,50
Livello qualitativo dell'intervento	20%	0,60	1,20	2,00
Soddisfazione del Concedente "a caldo"	15%	0,45	0,90	1,50
Soddisfazione del Concedente "a freddo"	15%	0,45	0,90	1,50
TOTALE	100%	3	6	10

- Applicando ad ogni intervento programmato e realizzato nel trimestre i punteggi indicati nella tabella precedente, verrà misurato il grado di soddisfazione del Concedente per intervento. La media aritmetica dei punteggi degli interventi nel periodo determinerà il campo di applicazione delle penali.
- Effettuato il calcolo del punteggio nel periodo di riferimento, si applicheranno le penali in base ai valori della tabella seguente:

MEDIA PUNTEGGI NEL PERIODO DI RIFERIMENTO	PENALE
Da 10,00 a 9,00	Non si applicano penali
Da 8,99 a 7,00	€ 6.00,00
Da 6,99 a 5,00	€ 1.800,00
Da 4,99 a 3,00	€ 3.000,00

Art. 52 Penali relative alla manutenzione degli impianti tecnologici

- Con periodicità trimestrale, il Concedente effettuerà i controlli ed i rilievi delle performance manutentive del Concessionario.
- Per ogni sistema tecnologico, sarà elaborato, trimestralmente, l'Indice Globale Reale di prestazione del servizio i -esimo = R_i , che verrà confrontato con l'analogo Indice Globale Atteso di Prestazione del Servizio = Gsa i -esimo.
- L'Indice globale atteso - Gsa - di prestazione del servizio risulta, per ogni sistema tecnologico dalla formula:

$$Gsa_i = \sum P_i \times l_i$$
- La traduzione numerica del livello del servizio e delle prestazioni reali sono rappresentati da indici che permetteranno di fornire una valutazione quantitativa degli scostamenti dai valori attesi.
- Se dal confronto degli indici risulta che $R < Gsa$, si applicherà una penale di € 1.000,00 per ogni 2% di differenza dell'indice R , rispetto all'analogo Gsa ; per differenze intermedie la penale verrà calcolata per interpolazione lineare.



Città della Salute e della Ricerca Scientifica	Soddisfazione dell'utente			Rapidità del Concessionario		Competenze professionali		Garanzia sullo svolgimento del servizio		Performance degli impianti		Disponibilità degli impianti		Indice
Sistema Tecnologico	peso	risultato atteso		peso	% di interventi effettuati entro i limiti di tempo fissati	peso	% guasti riparati entro i limiti di tempo fissati	peso	% di guasti o interruzioni non causate da servizi non eseguiti o non eseguiti correttamente	peso	% rilevazioni confermant i parametri di targa/progetto	peso	% di rilevazioni in cui le apparecchiature risultano disponibili nella loro totalità	Indice Globale del Servizio Atteso
Indici	P1	I1, a caldo	I2, a freddo	P2	I3	P3	I4	P4	I5	P5	I6	P6	I7	GSA
OPERE EDILI														
Chiusure Esterne:														
Tamponamenti e rivestimenti esterni	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Porte e portoni metallici	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Chiudiporta e maniglioni antipanico	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Serramenti esterni, vetrate fisse o apribili	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Coperture:														
Manti impermeabilizzanti	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Lucernai	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Partizioni Interne Verticali:														
Tramezzature	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Serramenti interni	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Coprigiunti, paraspigoli e mancorrenti	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Rivestimenti	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Tinteggiature e verniciature	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Segnaletica	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Partizioni Interne Orizzontali:														
Pavimentazioni	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Controsoffitti e coprigiunti	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Impianti di smaltimento Acque Nere e Bianche:														
Impianto scarico acque bianche	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Impianto scarico acque nere	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Sistemazioni Esterne:														
Lastricati pedonali	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Tappeti bituminosi	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Cordoli	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Recinzioni e cancelli	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
Segnaletica orizzontale e verticale	8%	95%	95%	32%	96%	32%	96%	15%	95%	8%	98%	5%	98%	95,650%
IMPIANTI														
Impianti Elettrici														
Centrali elettriche con cabine AT e MT, trasformatori a olio e a secco, quadri generali BT e quadri derivati				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Centrali d'emergenza (gruppi elettrogeni) e quadri di controllo				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Gruppi di continuità rotanti e statici UPS				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadri generali BT di edificio				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Trasformatori di isolamento ad uso				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadri elettrici di piano, di zona in B.T e quadri locali				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadro elettrico e impianto di potenza della Centrali termiche				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadro elettrico e impianto di potenza delle Centrali frigorifere				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadro elettrico e impianto di potenza delle Centrali idriche				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Quadro elettrico e impianto di potenza delle pompe di calore				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Linee principali di distribuzione (centrale principale / quadri edificio)				30%	97%	30%	98%	29%	98%	8%	98%	3%	98%	97,700%
Linee secondarie di distribuzione (dal quadro di edificio ai quadri di reparto)				30%	97%	30%	98%	29%	98%	8%	98%	3%	98%	97,700%



Città della Salute e della Ricerca Scientifica	Soddisfazione dell'utente			Rapidità del Concessionario		Competenze professionali		Garanzia sullo svolgimento del servizio		Performance degli impianti		Disponibilità degli impianti		Indice
Sistema Tecnologico	peso	risultato atteso		peso	% di interventi effettuati entro i limiti di tempo fissati	peso	% guasti riparati entro i limiti di tempo fissati	peso	% di guasti o interruzioni non causate da servizi non eseguiti o non eseguiti correttamente	peso	% rilevazioni confermati i parametri di target/progetto	peso	% di rilevazioni in cui le apparecchiature risultano disponibili nella loro totalità	Indice Globale del Servizio Atteso
Indici	P1	I1, a caldo	I2, a freddo	P2	I3	P3	I4	P4	I5	P5	I6	P6	I7	GSA
Impianto di illuminazione e di distribuzione forza motrice	8%	92%	92%	28%	98%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,931%
Impianto di illuminazione esterna	8%	92%	92%	28%	98%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,931%
Impianto energia emergenza				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Impianto energia sicurezza				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Impianto di terra e protezione scariche atmosferiche				30%	97%	30%	98%	29%	98%	8%	98%	3%	98%	97,700%
Collegamenti equipotenziali				30%	97%	30%	98%	29%	98%	8%	98%	3%	98%	97,700%
Impianto rivelazione incendi e componenti contro il pericolo incendi				29%	98%	29%	98%	29%	98%	8%	98%	5%	98%	98,000%
Impianto televisivo normale e a circuito chiuso	8%	92%	92%	28%	98%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,931%
Cablaggio strutturato	8%	92%	92%	28%	98%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,931%
Impianto orologi	8%	92%	92%	28%	96%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,371%
Impianto diffusione sonora di emergenza (EVAC)	8%	92%	92%	28%	96%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,371%
Impianto chiamata personale sanitario	8%	92%	92%	28%	96%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,371%
Impianto elimina code	8%	92%	92%	28%	96%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,371%
Impianto interferico	8%	92%	92%	28%	96%	28%	98%	28%	98%	5%	98%	3%	98%	96,371%
Impianto security (TVCC, antintrusione e controllo accessi)	9%	92%	92%	28%	98%	28%	98%	28%	98%	4%	98%	3%	98%	96,798%
Impianto di supervisione e controllo impianti				28%	99%	28%	99%	28%	99%	8%	98%	8%	99%	98,920%
Impianti Termofluidici e Gas Medicinali														
Impianti di controllo microclimatico	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Termica				25%	98%	25%	98%	15%	96%	30%	96%	5%	95%	96,950%
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Frigorifera				25%	98%	25%	98%	15%	96%	30%	96%	5%	95%	96,950%
Impianti e servizi tecnologici della Centrale Idrica				25%	98%	25%	98%	15%	96%	30%	96%	5%	95%	96,950%
Centrale, rete idrica antincendio, estintori, sprinkler, spegnimento automatico a gas inerte, sistema evacuazione fumi				25%	99%	25%	99%	15%	99%	30%	99%	5%	99%	99,000%
Impianto idrico e igienico sanitario	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti termo-frigoriferi	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti di trattamento acqua	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
operatorie	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti di ventilazione	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti di termoventilazione estiva/invernale	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti gas medicinali, gas tecnici e di laboratorio	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianti Specifici														
Impianti di Sollevamento (ascensori, montacarichi/lettighe, servoscale, scale/tappeti mobili)				25%	98%	25%	98%	15%	98%	30%	98%	5%	98%	98,000%
Impianti posta pneumatica	5%	90%	88%	24%	98%	25%	97%	21%	97%	22%	98%	3%	96%	96,540%
Impianti trasporto pesante	6%	90%	90%	27%	98%	25%	97%	19%	98%	20%	98%	3%	98%	96,730%
Impianto antilegionella	6%	90%	90%	25%	98%	25%	97%	19%	98%	22%	98%	3%	98%	96,730%
Impianto rete irrigazione per le aree a	8%	95%	95%	32%	96%	32%	92%	15%	93%	8%	93%	5%	93%	93,420%
Impianto di produzione di energia				29%	98%	29%	98%	29%	99%	8%	99%	5%	99%	98,420%
Impianto di produzione di energia termica				29%	98%	29%	98%	29%	99%	8%	99%	5%	99%	98,420%
Modalità di Controllo del Concedente														
Questionari		X	X											
Verifiche Ispettive						X		X					X	
Monitoraggio informazioni di ritorno					X	X		X		X				

ALLEGATI

ALLEGATO N° 1 - Tabella frequenza delle imbiancature – verniciature

ALLEGATO N° 2 - Criteri di ribaltamento a INT e Besta dei servizi di manutenzione

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI COMMERCIALI

Art. 1 Oggetto del servizio

1. Oggetto del presente Capitolato è l'erogazione di servizi commerciali da svolgersi nelle aree a ciò destinate così come previste nella Documentazione progettuale di Gara opportunamente sviluppata ed approvata dal Concedente, servizi commerciali quali, a titolo esemplificativo:
 1. Bar
 2. Edicola
 3. Parafarmacia
 4. Mini Market
 5. Baby Parking – Ludoteca – Centro Giochi
 6. Parrucchiere, Centro estetico e SPA
 7. Lavanderia
 8. Ristorante per esterni
 9. Agenzia Viaggi
2. Le prescrizioni del presente Capitolato si applicano, altresì, alla gestione di eventuali servizi aggiuntivi proposti dal Concessionario in sede di Offerta ed approvati dal Concedente ed ubicati negli spazi non dedicati alle attività ospedaliere conformemente a quanto previsto nella Lettera di invito.
3. Fatta salva la previa approvazione da parte del Concedente, la gestione dei servizi commerciali dovrà essere comunque svolta nel pieno rispetto dell'immagine del luogo, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e delle indicazioni specifiche per ciascun servizio impartite dal Concedente e senza arrecare disturbo all'attività istituzionale del Concedente e/o interferire con la stessa.
4. I servizi sopra indicati, ed eventualmente quelli aggiuntivi, dovranno essere svolti nel rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e nel Contratto di concessione, nonché nel rispetto delle norme fondamentali sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutte le norme vigenti riferibili ed applicabili alla natura dei servizi prestati.
5. Nell'erogazione dei servizi commerciali e aggiuntivi, il Concessionario dovrà sempre attenersi alle indicazioni del Concedente, manifestate attraverso le modalità concordate tra le Parti e/o riportate nel presente Capitolato e/o nel Contratto di concessione.

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 2 Modalità di gestione

1. Nelle aree e nei locali adibiti ai servizi in oggetto, il Concessionario non potrà installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo senza la preventiva autorizzazione del Concedente, fatta eccezione per le

proprie insegne distintive e merceologiche che dovranno essere realizzate a cura e spese del Concessionario, previo gradimento del Concedente.

2. Nelle altre aree della CdSR il Concessionario potrà installare soltanto le proprie insegne distintive e merceologiche realizzate a sua cura e spese e previo gradimento del Concedente.
3. Le disposizioni del presente Capitolato valgono sia che le attività commerciali siano gestite in modo diretto dal Concessionario sia che esse siano state affidate, nel rispetto delle disposizioni in materia di sub concessione/subappalti/regime di locazione, a soggetti terzi qualificati a svolgere con competenza la relativa attività commerciale.
4. Per esercitare i servizi commerciali di cui in oggetto, il Concessionario dovrà munirsi - ove indispensabile - di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie (iscrizioni Inail, Inps, assicurazione bimbi, licenze/agibilità ASL, etc.), autorizzazioni/licenze che dovranno essere richieste ed ottenute a cura e spese esclusive del Concessionario. Il Concessionario, inoltre, dovrà essere in regola con le disposizioni del R.E.C⁹ e dovrà esibire al Concedente, prima dell'inizio dell'attività di gestione, le relative licenze e autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti in materia.
5. Negli spazi adibiti alle attività commerciali, il Concessionario dovrà installare, a suo onere e cura, un arredamento decoroso ed idoneo. Le scelte relative agli arredi, alle attrezzature e ai macchinari dovranno essere sottoposte al preventivo gradimento del Concedente entro [360] antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi in oggetto.
6. I prezzi dei generi in vendita e/o del servizio commerciale offerto - ove non specificatamente indicato nel presente Capitolato - dovranno essere presentati dal Concessionario al Concedente almeno [360] giorni prima dell'entrata in esercizio dell'attività e definiti d'intesa con quest'ultimo. I prezzi - ove il prodotto/servizio offerto lo consenta - saranno riportati in apposite tabelle, affisse in luogo ben visibile; le tabelle potranno essere aggiornate solo previo accordo con il Concedente. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare puntuali verifiche al riguardo, prescrivendo al Concessionario, se del caso, determinati e conseguenti provvedimenti da adottare.
7. Fatto salvo quanto specificatamente indicato negli articoli successivi e/o quanto previsto dal Regolamento interno, il Concessionario non potrà estendere ai piani delle degenze i servizi di cui al comma 1 del precedente Art. 1.

Art. 3 Orari delle attività commerciali

1. Il Concessionario garantirà che i servizi commerciali offerti seguano un orario di apertura e chiusura al pubblico stabilito di concerto con il Concedente entro [360] giorni antecedenti l'inizio di erogazione dei servizi.
2. Gli orari di apertura al pubblico potranno variare da un servizio all'altro in virtù delle caratteristiche/esigenze di ogni singolo servizio.
3. Il Concessionario Garantirà comunque l'erogazione dei servizi nei giorni festivi e nelle domeniche, salvo eventuali chiusure e/o riduzioni dell'orario di apertura al pubblico da concordarsi previamente con il Concedente.

- ⁹ *Registro Esercizi Commerciali*

Art. 4 Consumi dei fluidi energetici e dell'acqua

1. I costi e gli oneri relativi ai fluidi energetici (elettrici, termici e frigoriferi) relativi ai servizi oggetto del presente Capitolato sono a carico del Concessionario, il quale dovrà provvedere ad installare, a sua cura e spese, adeguati dispositivi (contatori UTF) idonei a misurare il prelievo periodico di energia.
2. Qualora non fosse possibile provvedere a una separata fatturazione dei consumi di codesti fluidi, gli addebiti al Concessionario avverranno con cadenza trimestrale da parte del Concedente, ai medesimi prezzi unitari indicati dal Concessionario nel suo PEF di offerta.
3. Analoghe disposizioni valgono per il consumo di acqua nei locali commerciali, dovendo il Concessionario predisporre, in ognuno dei locali, adeguati misuratori volumetrici del prelievo di acqua. Qualora non fosse possibile la determinazione di tali consumi periodici, questi verranno determinati forfaitariamente in accordo tra le Parti e valorizzati in base alle tariffe di addebito dell'Ente erogatore al Concedente.

Art. 5 Pulizia e raccolta rifiuti

1. Il Concessionario dovrà curare quotidianamente il conferimento di tutti i rifiuti umidi e solidi (rifiuti RSU) prodotti dalle attività oggetto del presente Capitolato dal punto di produzione al servizio di raccolta centralizzato nell'Isola Ecologica. Il Concessionario provvederà – suo onere e cura - altresì allo smaltimento di eventuali rifiuti tossici secondo quanto previsto nel Capitolato relativo al ritiro e smaltimento dei rifiuti sanitari, di cui al presente Disciplinare.
2. Nella selezione dei rifiuti il Concessionario dovrà attenersi alle disposizioni emanate in merito alla raccolta differenziata dal Comune in cui vengono erogati i servizi in oggetto.
3. Il Concessionario provvederà a mantenere i locali e gli spazi connessi adibiti ai servizi oggetto del presente Capitolato in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro. La pulizia si intende estesa, pertanto, a tutto quanto presente nei locali e spazi connessi (superficie calpestabile, servizi igienici, magazzini, mobilio, scaffalature, suppellettili, infissi, tendaggi, controsoffittature, attrezzature, ecc.).
4. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere interventi straordinari di sanificazione e pulizia dei locali e di tutte le superfici. Il Concessionario si impegna, inoltre, ad attenersi a tutte le prescrizioni che al riguardo il Concedente vorrà impartirgli.
5. Tutti gli interventi di disinfestazione dovranno essere eseguiti con prodotti consentiti dalla legge, a bassa tossicità per l'uomo e regolarmente registrati presso il Ministero della Salute.
6. La pulizia per i diversi servizi verrà espletata in tutti i casi in cui se ne ravvisi la necessità ed almeno con la seguente frequenza e modalità, registrandola in appositi registri, consultabili nel software di gestione di cui al presente Disciplinare:
 - a. BAR – La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 2 volte al giorno ;
 - b. LOCALI A DESTINAZIONE COMMERCIALE (Edicola, Parafarmacia, MiniMarket) – La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 1 volta al giorno;

- c. BABY PARKING - LUDOTECA - CENTRO GIOCHI – La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 2 volte al giorno;
 - d. PARRUCCHIERE –CENTRO ESTETICO -SPA - La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 1 volta al giorno;
 - e. LAVANDERIA - La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 1 volta al giorno.
 - f. RITORANTE PER ESTERNI - La pulizia e la sanificazione dovranno essere eseguite così come specificato per i locali adibiti a mensa nel Capitolato della “Ristorazione”.
 - g. AGENZIA VIAGGI - La pulizia e la sanificazione, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti, dovrà essere effettuata almeno 1 volta al giorno;
7. Oltre alle frequenze già indicate nel Capitolato del Servizio di Pulizia e sanificazione di cui al presente Disciplinare, nei locali in cui verranno eventualmente installati i distributori automatici (Art. 14) andranno effettuati almeno altri due interventi di pulizia di ripasso limitatamente all’area circostante le apparecchiature.

Art. 6 Carico e scarico merci

- 1. Il carico e lo scarico delle merci necessarie per rifornire di prodotti i servizi di cui in oggetto dovrà avvenire negli orari compresi tra le 22.00 e le 6.00, con modalità tali da non provocare intralci all’attività ospedaliera e con adeguati ed idonei mezzi.
- 2. L’orario di cui al comma precedente potrà essere modificato in accordo con il Concedente.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE

Art. 7 Bar

- 1. Il Concessionario potrà esercitare attività di vendita e di distribuzione di bevande alcoliche ed analcoliche, acqua minerale, bibite in genere, caffè, gelati, dolci vari, grissini, panini ed ogni altro articolo normalmente in vendita nei bar, anche mediante distributori automatici. I prodotti venduti dovranno avere il preventivo gradimento del Concedente. Nei locali adibiti a bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere.
- 2. Nel caso in cui il Concessionario utilizzi la nuova cucina della CdSR per la preparazione di prodotti crudi/cotti in vendita al Bar, si applicheranno per la parte relativa e pertinente le disposizioni, comprese quelle igienico sanitarie, della normativa HACCP e di smaltimento dei rifiuti, di cui al Capitolato Mensa dipendenti e ristorazione degenti di cui al presente Disciplinare.
- 3. Il Concessionario dovrà prevedere anche un servizio ai piani per soddisfare le richieste puntuali che personale medico e paramedico del Concedente potranno far pervenire al personale del Concessionario preposto al servizio Bar. Questo servizio dovrà svolgersi secondo le modalità che verranno opportunamente specificate dalla Direzione medica/sanitaria del Concedente.
- 4. E’ comunque vietata la vendita di alcolici ai dipendenti del Concedente in servizio quando essi siano riconoscibili mediante cartellino identificativo o divisa (o simile) e ai pazienti.

Art. 8 Edicola

1. Il servizio dovrà prevedere la vendita di giornali ed altri prodotti normalmente venduti nelle edicole, con le dovute eccezioni che la particolarità del luogo impone. Il Concessionario dovrà comunque sottoporre al gradimento del Concedente i prodotti in vendita.
2. Il Concessionario dovrà prevedere la distribuzione dei quotidiani e/o dei periodici e/o altri articoli in vendita ai piani degli edifici che compongono la CdSR al fine di soddisfare le richieste puntuali che pazienti (solventi e non), parenti dei pazienti, personale medico e paramedico del Concedente potranno far pervenire all'edicolante. Gli orari di distribuzione ai piani dei giornali/riviste/settimanali ecc dovranno essere previamente concordati con il Concedente.

Art. 9 Parafarmacia

1. I prodotti venduti dovranno essere compatibili con l'attività sanitaria e non interferire con la stessa. A titolo esemplificativo, possono considerarsi compatibili i prodotti per l'igiene e la cura della persona, i prodotti farmaceutici da banco (OTC: *Over the counter* e SOP: Senza obbligo Prescrizione), gli articoli sanitari e ortopedici, gli articoli ottici, gli articoli per la salute e benessere, gli articoli per l'infanzia/bambini, prodotti da erboristeria, etc., che dovranno comunque essere sottoposto al preventivo gradimento del Concedente.
2. Nulla osta che il Concessionario proponga la vendita di altri articoli oltre quelli indicati, fatte salve le obbligazioni di cui al presente Capitolato ed al Contratto di concessione.

Art. 10 Mini Market

1. I prodotti in vendita potranno coprire le classiche esigenze di una famiglia, andando dai prodotti commestibili (con esclusione degli articoli di frutta e verdura), ai prodotti surgelati, ai giocattoli per bambini, ai prodotti di vestiario per bambini, neonati, puerpere, a quelli per la pulizia, ai prodotti di pasticceria, prodotti di cartoleria, libri, prodotti/giochi elettronici, etc.. I prodotti dovranno comunque essere sottoposto al preventivo gradimento del Concedente.
2. Non è permesso svolgere questi servizi al di fuori dei locali a ciò adibiti, ad esempio consegnando la merce acquistata ai piani di degenza.

Art. 11 Baby Parking – Ludoteca – Centro Giochi

1. L'arredamento e le attrezzature, fermo restando che saranno sottoposte al preventivo gradimento del Concedente, dovranno essere a misura di bimbo, con un arredo colorato e luminoso. Giochi, colori ed allegria dovranno regnare sovrani nel locale, poiché la sosta del bimbo dovrà essere piacevole e spensierata.
2. Gli spazi dovranno poter ospitare un massimo di 20 bambini da 3 a 9 anni e per un tempo massimo di permanenza che non dovrà essere superiore alle 4 ore giornaliere.
3. Il personale di gestione dovrà possedere i requisiti dettati dalla Regione Lombardia o, in assenza di specifiche regole, dovrà essere in possesso quanto meno di diploma magistrale o educatore/trice.

Art. 12 Parrucchiere, Centro estetico e SPA

1. Questo servizio commerciale dovrà essere strutturato con molteplici attività specifiche, in modo da offrire più opportunità ludiche alla clientela potenziale che graviterà inevitabilmente attorno alla CdSR.
2. Fra queste molteplici attività, è prevista l'installazione di un **Hair Style** dedicato al benessere di cute e capelli per uomo, donna e bambini/e, servizio che potrà essere svolto anche presso il letto del paziente (solvente e non) , previo accordo specifico con i Capi sala del Concedente, ai fini del nulla osta dipendente dalle condizioni sanitarie del paziente e/o del suo/a compagno/a di stanza e o da altre insindacabili circostanze/motivazioni di carattere igienico/sanitario espresse dal Concedente.
3. Si dovrà prevedere anche l'installazione di un **Centro Benessere – SPA**, in grado di offrire una serie di servizi dedicati alla cura della propria persona coprendo uno spettro ampio di prestazioni, che potranno andare dai trattamenti per il corpo ed il viso, fino a quelli più specifici dedicati alle mani ed ai piedi.
4. A questi, si potranno aggiungere altri servizi dedicati al benessere, all'estetica ed al relax, come per es. mini percorsi termali, massaggi rituali, estetica avanzata con check-up, massaggi con pietre laviche, bagno turco sauna, idromassaggi, docce cromoterapiche, ecc.
5. Fermo restando che l'orario di apertura al pubblico di questo Centro Benessere dovrà essere concordato con il Concedente, il Concessionario dovrà comunque prevedere che l'apertura al pubblico negli orari di sosta/fine turno del personale del Concedente potrà costituire un incentivo commerciale non trascurabile.

Art. 13 Lavanderia

1. Il locale commerciale dovrà prevedere il servizio di lavaggio a secco, ad acqua, l'asciugatura, la stiratura ed il confezionamento dei capi per il personale esterno e per i pazienti. Dovrà essere Garantito anche il ritiro e la consegna dei capi puliti e confezionati c/o il letto del paziente, ad orari che dovranno essere previamente concordati con il Concedente in modo da non arrecare interferenze alla normale attività sanitaria.
2. Nulla osta che questo servizio possa essere esteso anche agli effetti personali del personale medico e paramedico del Concedente, ad esclusione delle divise di cui allo specifico Capitolato del presente Disciplinare.

Art. 14 Punto/i di rinfresco – Self bar - Snack

1. Il Concessionario dovrà rendersi disponibile, qualora il Concedente ne ravvedesse la possibilità e l'opportunità, a installare in opportune aree del complesso della CdSR dei distributori automatici di bevande analcoliche, acqua minerale, bibite in genere, caffè, gelati, dolci vari, grissini, panini etc.. In questo caso il Concedente, nel concedere l'autorizzazione all'installazione di tali distributori automatici, concorderà con il Concessionario le nuove condizioni tecnico – operative, nel rispetto delle indicazioni igienico sanitarie fornite dalla Direzione medica/sanitaria del Concedente.
2. A queste specifiche aree si applicheranno le stesse disposizioni indicate per il Bar di cui al precedente Art. 7, oltre quelle previste per le pulizie di cui allo specifico Capitolato.

Art. 15 Ristorante per esterni

1. Il Concessionario dovrà realizzare, negli spazi all'uopo previsti nella Documentazione progettuale, un ristorante di tipo tradizionale ed, eventualmente, anche del tipo self-service.
2. Il Concessionario dovrà installare un arredamento decoroso ed idoneo per adibire gli spazi a questa attività commerciale. Le scelte relative agli arredi, suppellettili, etc., dovranno essere sottoposte al preventivo gradimento del Concedente, restando a carico del Concessionario, la fornitura, gestione, manutenzione e rinnovi delle attrezzature, arredi, suppellettili e quant'altro non specificatamente indicato ma funzionale alla gestione del ristorante.
3. In questa area, il Concessionario eserciterà attività di ristorazione per gli "esterni", ossia, per parenti e visitatori dei pazienti, fornitori, rappresentanti di commercio e, in genere, per tutto quel personale che non dipende dal Concedente e non in possesso di autorizzazione per accedere alla mensa per dipendenti.
4. Su richiesta, effettuata con un anticipo di almeno settantadue [72] ore da parte del Concedente, il Concessionario dovrà rendersi disponibile ad offrire un adeguato servizio per particolari cerimonie, che il Concedente – o suoi dipendenti – vorrà tenere o in questi o in altri locali del CdSR, con specifici menù, in coerenza con quanto disposto al precedente Art. 1, comma 5. La remunerazione di questi servizi avverrà previo accordo diretto con il Concedente ed al di fuori dei corrispettivi di cui al Contratto di concessione.
5. Il servizio di ristorazione per esterni offerto dovrà:
 - dare un importante contributo alla salvaguardia delle preparazioni tradizionali, all'aumento del consumo dei prodotti tipici locali, alla diffusione di modelli di alimentazione salutisti, svolgendo oltre al ruolo tradizionale di preparazione e offerta di alimenti anche quello di educazione alimentare;
 - perseguire la completa soddisfazione delle esigenze dei clienti;
 - scegliere solo prodotti alimentari che non pregiudichino la sicurezza per il consumatore;
 - trasformare le materie prime in cibi igienicamente sicuri e facilmente digeribili, appetibili al gusto, alla vista e all'olfatto.
6. La composizione dei pasti (menù) dovrà avere il preventivo gradimento del Concedente. E' comunque vietata la vendita di superalcolici. In particolare, per quanto concerne i menù, il Concessionario dovrà:
 - a. proporre giornalmente menù con piatti tipici della cucina italiana, tradizionale e locale;
 - b. proporre menù anche a base di piatti unici;
 - c. porre attenzione alla scelta delle materie prime utilizzando prevalentemente prodotti freschi;
 - d. prevedere l'alternativa al pasto tradizionale con eventuale zona dedicata a pizzeria, paninoteca, griglieria;
 - e. prevedere menù celiachia, come indicato nel Capitolato relativo al servizio di Ristorazione.
7. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo.
8. Nel caso in cui il Concessionario dovesse utilizzare la cucina centralizzata ed i suoi depositi e celle frigo, le disposizioni da rispettare in materia alimentare sia per le materie prime che per la manipolazione, cottura, pulizia dei locali, ecc. saranno le stesse indicate nel Capitolato di servizi di "Ristorazione degenti e mensa per dipendenti".

Art. 16 Agenzia viaggi

1. Negli spazi dedicati alle attività commerciali, il Concessionario dovrà installare un "Agenzia Viaggi" in grado di offrire i pertinenti servizi al pubblico presente nella CdSR.
2. I servizi offerti dovranno abbracciare soluzioni capaci di far fronte a tutte le esigenze della clientela, come per es., vacanze benessere, vacanze studio, vacanze sport, viaggi "su misura", viaggi di gruppo, crociere, assicurazioni di viaggio, biglietteria aerea, biglietteria ferroviaria, biglietteria marittima, biglietteria per concerti ed eventi, prenotazioni alberghiere, ecc.
3. Il personale preposto dovrà garantire sicurezza e competenza e l'Agenzia dovrà collaborare con i migliori Tour Operator e le migliori compagnie aeree, consentendo di individuare soluzioni ideali per coprire le esigenze di ogni cliente, offrendo una gamma completa di servizi e soluzioni.
4. Fermo restando che l'orario di apertura al pubblico dell'Agenzia dovrà essere concordato con il Concedente, il Concessionario dovrà comunque prevedere che l'apertura al pubblico negli orari di sosta/fine turno del personale del Concedente potrà costituire un incentivo commerciale non trascurabile.

PERSONALE

Art. 17 Organico

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato, la gestione di questi servizi dovrà far capo al Responsabile dei Servizi Commerciali, il quale dovrà avere poteri decisionali e mantenere un contatto collaborativo e continuo con l'analogo Responsabile nominato dal Concedente.
2. Il Responsabile dovrà garantire la sua reperibilità nell'arco della giornata dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e dovrà essere presente tutti i giorni e comunque ininterrottamente da inizio a fine espletamento dei servizi; dovrà essere rintracciabile sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa fare riferimento per ogni necessità.

CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO

Art. 18 Controlli del Concedente – Controllo di Qualità

1. Il Concedente si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, in contraddittorio con il Responsabile del Servizio, accertamenti e controlli sulle modalità operative dei servizi, secondo quanto disciplinato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE.
2. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali adibiti alle attività commerciali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione richiesta dal Concedente.
3. Sarà facoltà del Concedente verificare la qualità dei servizi di cui al presente Capitolato con quanto indicato nei documenti contrattuali e la rispondenza alle norme vigenti in materia, nonché accertare in ogni tempo

l'applicazione delle norme antinfortunistiche, fermo restando la responsabilità del Concessionario per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.

4. Dei risultati del controllo, sarà verbalizzata la conformità o non conformità con quanto stabilito nella documentazione contrattuale. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati dal Concedente evidenzino non conformità che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati a onere e cura del Concessionario.
5. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nel paragrafo "Penalità e Inadempienze".

Art. 19 Sistemi di autocontrollo

1. Il Concessionario, entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione dei servizi commerciali, dovrà presentare al Concedente, per l'approvazione, un proprio Sistema di autocontrollo da applicare durante l'esecuzione dei servizi sulla corretta applicazione delle procedure, dei risultati, dell'avvenuta attuazione del Piano di Qualità di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.
2. Il sistema di autocontrollo dovrà specificare, tra l'altro:
 - a. i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
 - b. i metodi di rilevazione scritta delle difformità, riscontrate in corso d'opera;
 - c. le azioni correttive adottate.
3. Le risultanze del sistema di autocontrollo dovranno essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal Concedente, anche attraverso il sistema informatico di cui si doterà il Concessionario, secondo le disposizioni di cui al presente Disciplinare.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Art. 20 Oggetto

1. Sono a carico del Concessionario gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie relative (i) alle opere edili ed impiantistiche delle aree adibite ai servizi in oggetto , (ii) agli impianti, (iii) alle attrezzature ed (iv) agli arredi necessari per la gestione dei servizi di cui al presente Capitolato.
2. Le manutenzioni devono essere eseguite con le cadenze previste nel calendario delle manutenzioni, così come indicato nel Capitolato del servizio di manutenzione, con conseguente annotazione su apposito registro degli interventi eseguiti.
3. Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle opere edili ed impiantistiche delle aree adibite ai servizi in oggetto, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano stati riportati sul registro di manutenzione.

PENALITA'

Art. 21 Penali

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità (esprese in €) per inadempienze relative all'espletamento dei servizi commerciali:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 3	Violazione delle norme igienico sanitarie	Per ogni violazione delle norme igienico/sanitarie di settore e per ogni mancato rispetto delle disposizioni del Concedente in materia	300,00	500,00
Art. 3	Orari delle attività commerciali	Per ogni mancata osservazione degli orari di apertura e chiusura concordati (commi 1-2 3)	150,00	300,00
Art. 5	Pulizia e raccolta rifiuti	Per ogni violazione delle frequenze relative alla pulizia (comma 6)	300,00	500,00
Art. 6	Carico e scarico merci	Per ogni violazione degli orari autorizzati per la movimentazione merci (comma 1)	150,00	300,00

2. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui ai commi precedenti intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
3. Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
4. Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.
5. Nel caso in cui il Concessionario utilizzi la nuova cucina della CdSR per la preparazione di prodotti crudi/cotti in vendita al Bar, si applicheranno, per le violazioni corrispondenti, le penali di cui al Capitolato Mensa dipendenti e ristorazione degenti di cui al presente Disciplinare.

SERVIZIO DI TRASFERIMENTO DELLE ATTIVITA' E TRASLOCO NELLA NUOVA CdSR

SERVIZIO

Art. 1 Oggetto del Servizio

1. Il servizio di trasferimento delle attività e trasloco dalle attuali strutture dell'INT e del BESTA alle rispettive strutture della Città della Salute ha ad oggetto:
 - a. ogni azione necessaria relativa a smontaggio, imballo, tiro in basso con idonea apparecchiatura e nel rispetto della normativa, carico su idoneo automezzo, trasporto, scarico, tiro in alto ai piani di destinazione, disimballo, rimontaggio e posizionamento di tutti i beni oggetto del trasloco;
 - b. la preparazione (pulizia di primo ingresso come da specifico Capitolato) delle aree dove allocare i beni oggetto del trasloco e trasferimenti;
 - c. il posizionamento nei locali e spazi della CdSR dei beni traslocati secondo il piano di trasloco approvato dal Concedente e secondo le indicazioni operative che verranno fornite al Concessionario dagli incaricati del Concedente per il monitoraggio e la sorveglianza del servizio.

Art. 2 Individuazione e quantificazione dei beni da traslocare

1. I beni oggetto del trasloco sono distribuiti nei vari reparti facenti parte delle strutture ospedaliere (INT e BESTA) che confluiranno nella CdSR.
2. L'individuazione puntuale dei beni da traslocare sarà effettuata a cura del Concedente almeno [180] giorni prima della data prevista di ultimazione dei lavori della CdSR.
3. Una volta individuati i beni, il Concessionario provvederà ad elaborare il piano di dettaglio dei traslochi e a consegnarlo al Concedente per l'approvazione entro [150] giorni antecedenti all'avvio delle attività di trasloco.
4. In ogni caso si intendono esclusi dalla attività di trasloco i seguenti beni:
 - apparecchiature medicali ad alta tecnologia (TAC, RNM, ACC. LINEARI e analoghe apparecchiature);
 - apparecchiature elettromedicali;
 - apparecchiature radiologiche;
 - altri beni oggi non individuabili ma che verranno successivamente indicati dal Concedente, beni che necessitano di un intervento tecnico diretto per tarature e certificazioni prima del loro utilizzo.
5. Restano in capo al Concedente le attività di trasferimento delle attività sanitarie, dei degenti, dei pazienti e di particolari tipologie di beni indicati dal Concedente in conformità al comma precedente.
6. Tutti i lavori dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione, avendo cura che non siano prodotti danni ai locali, agli arredi e agli oggetti contenuti nei locali stessi.

Art. 3 Durata dell'attività

1. Per l'effettuazione delle attività di trasloco, ai sensi di quanto previsto nel Cronoprogramma allegato al Contratto di concessione, per come modificato dall'Offerta del Concessionario ed accettato dal Concedente, sono previsti un massimo di [60] giorni.
2. Il servizio dovrà prendere avvio secondo quanto indicato nel Cronoprogramma allegato al Contratto di concessione, per come modificato dall'Offerta del Concessionario.

ATTIVITÀ DI MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

Art. 4 Oneri a carico del Concessionario

1. Sono a carico del Concessionario:
 - lo svuotamento del contenuto di armadi, scaffali, etc., costituenti gli archivi, sotto la diretta supervisione del personale del Concedente;
 - il carico;
 - il trasporto;
 - lo scarico;
 - il riposizionamento del materiale di archivio negli armadi e negli scaffali, che dovrà essere svolto sotto la supervisione degli incaricati del Concedente;
 - la movimentazione e il trasporto di arredi, suppellettili, scaffalature, strumentazioni tecniche d'ufficio e attrezzature varie, compresi lo smontaggio e il rimontaggio, ove occorra, di quegli arredi (mobili, scrivanie, scaffali, armadi, etc.) che per loro caratteristiche e dimensioni non si possono essere trasportati montati, e riposizionamento degli stessi nei locali indicati dal Concedente;
 - il trasporto di computer, stampanti, fotocopiatrici;
 - il ritiro, trasporto e stoccaggio di liquidi pericolosi;
 - il trasferimento di qualsiasi altro bene non esplicitamente sopra indicato ma presente nelle *Room list* preparate dal Concedente;
 - la movimentazione di beni ed attrezzature presenti nelle aree destinate a ospitare i beni da traslocare, in modo da creare le condizioni fisiche per ricevere i beni oggetto del trasferimento temporaneo.
2. Tutti i lavori dovranno essere eseguiti con ogni attenzione, avendo cura che non siano prodotti danni ai locali, agli arredi e agli oggetti contenuti nei locali stessi.
3. Il Concessionario si impegna ad attenersi alle indicazioni del Concedente per il trasferimento di arredi o attrezzature che richiedono particolari procedure.
4. Il Concessionario Garantirà il completo carico e scarico dei materiali e provvederà attraverso apposite attrezzature fornite a suo onere e cura al carico e allo scarico dei beni senza intralciare o arrecare pregiudizi all'attività sanitaria del Concedente.
5. Una volta trasportati nelle nuove ubicazioni, il Concessionario provvederà a che gli arredi vengano accuratamente rimontati, posizionati negli appositi spazi e riempiti di tutto il materiale che prima dello smontaggio era stato asportato.

6. Inoltre, si intendono a totale ed esclusivo carico del Concessionario tutte le attività direttamente connesse con la effettuazione del presente servizio, nel rispetto di tutte le leggi, disposizioni, regolamenti nazionali, regionali, provinciali e comunali vigenti, nonché, tra le altre:
- la fornitura di tutti i materiali (recuperabili e di consumo) necessari per l'imballo ed il trasporto dei beni;
 - il ritiro di tutti i materiali di imballo usati e conferimento ad idonea discarica di quanto non riutilizzabile;
 - l'acquisizione di tutte le eventuali autorizzazioni amministrative e tecniche necessarie per l'espletamento delle attività;
 - la fornitura, posizionamento e rimozione della segnaletica necessaria a delimitare le zone di lavoro nel rispetto delle normative vigenti (Codice della Strada, D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e provvedimenti di attuazione);
 - l'utilizzo di attrezzature e mezzi idonei allo svolgimento delle attività, nel rispetto delle norme di sicurezza che ne regolano l'uso;
 - l'utilizzo di personale idoneo ed in possesso delle qualificazioni necessarie alle attività da compiere, debitamente attrezzato, istruito e munito dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e provvedimenti di attuazione.
7. Il Concessionario si rende altresì disponibile - a condizioni che verranno opportunamente concordate tra le Parti - a conferire ad idonee discariche, a rottamare o, comunque, a eliminare quei beni che, presenti nelle attuali strutture ed indicati dal Concedente nelle *Room list*, al momento dell'effettuazione dei traslochi non dovessero risultare più idonei o necessari all'uso, con retrocessione al Concedente della documentazione del relativo smaltimento.
8. Il Concessionario presterà assistenza al Concedente, nei modi e termini che verranno opportunamente concordati, al trasloco e trasferimento delle apparecchiature di cui al precedente comma 4 del precedente Art. 2.
9. Il Concessionario dovrà, a proprio onere e cura, dotarsi delle attrezzature ed apparecchiature da lui ritenute necessarie e congrue per erogare a perfetta regola d'arte il servizio di cui ai commi precedenti e a rispettare gli obblighi in capo al Concessionario derivanti dal presente Capitolato.

Art. 5 Programmazione dei traslochi

1. Una volta individuati i beni, entro il termine di cui al precedente Art. 2 comma 2 il Concedente, entro i successivi 5 mesi elaborerà – stanza per stanza, indicando i mq delle singole stanze/spazi oggetto delle attività di trasloco al fine della rendicontazione del servizio – e consegnerà al Concessionario le *"Room list"* con l'indicazione dell'origine, destino e quantità di ognuno dei beni da traslocare.
2. L'individuazione dei beni traslocare e la preparazione delle *Room list* avverranno, se del caso, anche con la collaborazione del Concessionario, così che le operazioni di trasloco possano avvenire in modo efficace, efficiente e corrispondente alle necessità delle attività istituzionali del Concedente.
3. Il Concessionario, ricevute dal Concedente le *Room list*, provvederà ad elaborare il piano di dettaglio, il cronoprogramma dettagliato e la metodologia dei traslochi e a consegnarlo al Concedente per l'approvazione e/o commenti entro [30] giorni successivi al ricevimento delle stesse *Room list*.



4. Nei [30] giorni successivi alla presentazione del piano di dettaglio, del cronoprogramma e della metodologia, il Concedente verificherà e approverà il piano di trasferimenti proposto dal Concessionario, stabilirà le definitive priorità di spostamento di reparti e servizi e integrerà il programma con le attività di propria competenza di trasloco delle attività sanitarie e dei beni di cui ai commi 4 e 5 del precedente Art. 2.
5. La programmazione dei traslochi dovrà essere congruente con il cronoprogramma generale del Contratto di concessione, in modo da non causare pregiudizi alle attività istituzionali del Concedente.

PERSONALE

Art. 6 Norme generali

1. Oltre quanto già indicato nelle NORME DI CARATTERE GENERALE e ferme restando le responsabilità del Concessionario nella strutturazione del personale, il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi in oggetto, dovrà prevedere figure professionali idonee, per numero e qualifica.
2. Inoltre, la gestione di questo servizio dovrà far capo ad un **Responsabile del Servizio** il quale dovrà avere poteri decisionali e manterrà un contatto collaborativo e continuo con l'analogo Referente nominato dal Concedente.
3. Il Responsabile del servizio dovrà Garantire la sua reperibilità - durante le operazioni di trasloco - nell'arco della giornata dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e dovrà essere presente tutti i giorni lavorativi ed essere rintracciabile sul telefono mobile o presso un preciso recapito telefonico dotato di segreteria per la ricezione delle chiamate, al quale il Concedente possa fare riferimento per ogni necessità.

Art. 7 Requisiti e doveri

1. Il Concessionario dovrà aver cura che il personale adibito all'espletamento del servizio:
 - vesta una divisa idonea in tutte le sue componenti (ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche);
 - sia dotato di targhetta distintiva del Concessionario e di cartellino di riconoscimento, a norma della circolare del Ministero della Sanità n. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.91;
 - in situazioni particolari e se ritenuto necessario per particolari fattori di rischio, indossi presidi di protezione quali: cuffia, mascherina, sovracamice, guanti ecc. ;
 - tenga sempre un comportamento corretto;
 - non prenda ordini da persone estranee all'espletamento del servizio;
 - segnali subito al Responsabile del Servizio le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - Sia dotato di adeguati mezzi di comunicazione (radio, cellulari, etc.) per meglio ottimizzare le operazioni di trasloco.
2. Il Concessionario è responsabile delle inosservanze del Capitolato, nonché del comportamento dei propri lavoratori in orario di servizio, e sarà considerato sempre direttamente responsabile della totalità dei danni accertati, arrecati a persone o cose che risultassero causati dal personale del Concessionario stesso.

CONTROLLI QUALI/QUANTITATIVI

Art. 8 Controlli

1. È facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio erogato dal Concessionario alle prescrizioni del Contratto di concessione, del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia. Tali controlli potranno essere effettuati dal Concedente secondo quanto stabilito dalle NORME DI CARATTERE GENERALE e dal presente Capitolato.
2. Il livello qualitativo delle suddette funzioni verrà costantemente monitorato per mantenere gli standard, le procedure ed i protocolli fissati dal Concedente e per sorvegliare il rispetto di quanto stabilito nel presente Capitolato. In particolare, il Concedente effettuerà visite periodiche di controllo per monitorare:
 - a. le funzioni assegnate nell'ambito dell'attività dei traslochi ;
 - b. l'ordine personale e la divisa degli addetti, la rilevazione di criticità o di problemi da portare a conoscenza del Concedente;
 - c. Il rispetto degli orari di espletamento del servizio in oggetto e la presenza effettiva del personale.
3. Se per qualche motivo il personale assegnato dal Concessionario al servizio dovesse risultare non idoneo o inadeguato, dopo aver esaminato in contraddittorio il problema e avere concordato con il Concedente la necessità di un intervento, il Concessionario provvederà alla sostituzione dell'addetto in questione.
4. Fatto salvo quanto stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Concedente adotterà, al fine di documentare i controlli menzionati, schede appositamente redatte che, una volta compilate, saranno controfirmate dal Responsabile del Servizio, il quale potrà a sua volta aggiungere osservazioni in merito ad eventuali contestazioni o provvedimenti che si intendono adottare per sanare eventuali disservizi. Copia di tali schede sarà trattenuta dal Responsabile del Servizio, mentre altra copia sarà presentata al Concedente per i provvedimenti del caso. Le schede saranno disponibili sul sistema informatico di cui al successivo Art. 10.
5. Dei risultati del controllo sarà verbalizzata, nelle schede di cui al precedente comma 4, la conformità o non conformità con quanto stabilito nella documentazione contrattuale. Qualora le verifiche ed i controlli effettuati dal Concedente evidenzino non conformità che a suo giudizio siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati a onere e cura del Concessionario.
6. Qualora le non conformità fossero tali da compromettere la qualità e la sicurezza del servizio, il Concedente si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni previste nell'articolo "Penali".

Art. 9 Sistemi di autocontrollo

1. Entro [360] giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio, il Concessionario, insieme al Piano di qualità di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE, dovrà presentare al Concedente per l'approvazione e la contestualizzazione, un proprio Sistema di autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure e dei risultati, da adottare durante l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato.
2. Il Sistema di autocontrollo dovrà riportare, fra l'altro:
 - a. la descrizione delle procedure e dei protocolli del servizio in oggetto;



- b. i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure e dei protocolli concordati;
 - c. i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate in corso d'opera;
 - d. le azioni correttive adottate.
3. Le risultanze del Sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale del Concedente incaricato del controllo attraverso l'interrogazione del Sistema Informativo di cui al successivo Art. 10.

SISTEMA INFORMATICO

Art. 10 Sistema informatico e software di gestione

1. Fermo restando quanto in proposto è stabilito nelle NORME DI CARATTERE GENERALE, il Sistema Informativo a supporto del servizio in oggetto gestirà, tra l'altro, tutto il flusso operativo dell'intero processo. Il Sistema Informativo del Concessionario sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente Capitolato, inserendo in detto Sistema Informativo i dati che a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:
- a. le procedure e di protocolli adottati;
 - b. il Piano Qualità in vigore,
 - c. Il personale e le unità ausiliarie in servizio e la rispettiva ubicazione;
 - d. i sistemi di controllo e di autocontrollo ed i relativi risultati;
 - e. il cronoprogramma aggiornato dei traslochi, diviso per Istituto;
 - f. l'origine e destino, per Istituto, dei beni da movimentare;
 - g. le attività settimanali del trasloco, previste, da eseguire ed eseguite.

RENDICONTAZIONE

Art. 11 Rendicontazione e Corrispettivo

1. A titolo di remunerazione per l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato verrà corrisposto al Concessionario un corrispettivo, nei termini e alle condizioni indicate nel Contratto di concessione, comprensivo di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, stabilite dal presente Capitolato.
2. Pertanto, avvalendosi del sistema informatico di cui al precedente Art. 10, il Concessionario trasmetterà al Concedente, alla fine di ogni periodo contrattuale di pagamento, i volumi del servizio erogato nel periodo di riferimento al Concedente (con dettaglio relativo a INT e BESTA), volumi che serviranno per la determinazione del corrispettivo dovuto al Concessionario, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione, al netto di addebiti per il pagamento di eventuali penali.



PENALI

Art. 12 Penalità

1. Ferma la responsabilità del Concessionario per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, il Concedente applicherà al Concessionario le seguenti penalità:

ART	TITOLO	APPLICAZIONE DELLA PENALE	IMPORTO MINIMO	IMPORTO MASSIMO
Art. 3	Durata dell'attività	Per ogni giorno di ritardo nell'inizio del servizio	1.000,00	2.000,00
		Per ogni giorno di ritardo nel completamento delle attività di trasloco	1.000,00	2.000,00
Art. 4	Oneri a carico del Concessionario	Per ogni difformità rilevata	500,00	1.000,00
Art. 5	Programmazione dei traslochi	Per ogni difformità rilevata nelle tempistiche in capo al Concessionario	500,00	1.000,00

2. La reiterazione della violazione del medesimo obbligo contrattuale tra quelli di cui al comma precedente intervenuta [3] volte comporterà in ogni caso l'applicazione del massimo della penale nell'importo indicato nelle tabelle.
3. Qualsiasi violazione degli obblighi contrattuali di cui alle tabelle precedenti che comporti grave pericolo per la salute dei pazienti e/o dei dipendenti (o assimilati) del Concedente darà comunque corso alla applicazione della penale nel suo importo massimo.
4. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Concedente intenda eventualmente intraprendere a tutela dei suoi interessi, secondo quanto indicato nel Contratto di concessione.
5. Il Concedente provvederà a valutare la qualità percepita del servizio sottoponendo ai propri dipendenti il questionario per la rilevazione, secondo quanto disciplinato e con le conseguenze di cui alle NORME DI CARATTERE GENERALE.