

**SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DELLO SCHEMA DI CAPITOLATO DI APPALTO
RELATIVE ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ALLA FORNITURA DI
BENI – LOTTO UNICO**

CENTRI DI CUI ALL'ART. 11, COMMA 2 BIS D.LGS 18 AGOSTO 2015, N.142 E S.M.I.

A) SERVIZIO DI ASSISTENZA GENERICA ALLA PERSONA, di cui all'articolo 2, lettera B), del capitolato:

Il servizio comprende, oltre a quanto già previsto dall'art. 2, lett. B, del capitolato:

1. Il servizio di informazione. Il servizio assicura l'informazione allo straniero secondo quanto previsto dall'articolo 2, lettera B), n. 3), del capitolato, e comprende:

Distribuzione di materiale informativo, anche avvalendosi di documentazione fornita da attori istituzionali e non, riguardante:

- le modalità di identificazione e sulle conseguenze del rifiuto di collaborare al procedimento di identificazione nonché sulle modalità di accertamento dell'età del minore in caso di dubbi sulla minore età;
- le informazioni sul funzionamento del sistema di accoglienza per richiedenti asilo e sulle norme e procedure relative al riconoscimento della protezione internazionale;
- le informazioni sulle modalità di determinazione dello Stato competente all'esame della domanda di protezione internazionale e sulle ipotesi di trattenimento ai sensi dell'art. 6, del decreto legislativo 18 agosto 2015, n. 142.

2. Il servizio di informazione sulle regole del centro. Il servizio, secondo quanto previsto dall'art. 2, lettera B), n. 3 , prevede la consegna e l'illustrazione al beneficiario del regolamento del centro che deve essere predisposto dal gestore in maniera chiara ed efficace, tradotto nelle lingue veicolari principali, conformemente al modello allegato *n. XY*. Sul regolamento ricevuto il beneficiario appone la propria sottoscrizione per accettazione. L'ente gestore si deve dotare di strumenti informativi adeguati quali ad esempio cartellonistica affissa negli spazi comuni del centro o brochure illustrative dei servizi erogati all'interno della medesima struttura.

3. Il servizio di preparazione, distribuzione, conservazione e controllo dei pasti.

Il servizio è effettuato, a orari prestabiliti, eventualmente articolando il servizio stesso secondo turni, dal personale dell'ente gestore, in possesso di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalla normativa vigente per le attività di preparazione dei pasti. In presenza di locali adibiti ad uso mensa, è impedito il consumo dei pasti negli alloggi. Al di fuori degli orari dei pasti principali l'ente gestore assicura la possibilità di consumare in spazi comuni bevande o snack con oneri a carico degli stranieri, anche attraverso distributori automatici.

L'ente gestore provvede a svolgere le seguenti attività:

- a) acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) preparazione dei pasti presso le cucine del centro (in caso di disponibilità di locali ad uso cucine all'interno del centro) ovvero presso i locali propri (in caso di preparazione dei pasti all'esterno del centro sprovvisto di locali ad uso cucine);
- c) trasporto dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza (in caso di preparazione degli stessi all'esterno del centro). Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature, nel rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla normativa nazionale ed europea di riferimento. L'ente gestore provvede a ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati e provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi stessi. L'ente gestore deve assicurare la conservazione dei pasti dal momento della consegna al momento della distribuzione, nonché la conservazione dei pasti residui ovvero il corretto smaltimento degli stessi, in ossequio alla suddetta normativa;
- d) distribuzione dei pasti agli ospiti e fornitura di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere e set di posate monouso biodegradabili e compostabili, nel rispetto della normativa europea di riferimento. L'ente gestore assicura altresì la distribuzione dei pasti agli stranieri ricoverati nei locali dell'infermeria presente nel centro;
- e) rassetto della cucina, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e di quant'altro utilizzato per la preparazione dei pasti (in caso di disponibilità di locali a uso cucine all'interno del centro). In tali attività è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disinfettanti, ecc.);

Il servizio deve essere svolto per sette giorni alla settimana e comprende i tre pasti principali e cioè prima colazione, pranzo e cena, secondo il numero delle presenze nel centro.

Nella definizione dei menu occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione dei piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri in accoglienza.

Il servizio tiene conto delle specifiche esigenze alimentari, relative:

- a) alle principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari in base alle tradizioni culturali e religiose;
- b) alla necessità di diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti dettate da prescrizioni mediche;
- c) alla presenza di minori in età neonatale o in età di svezzamento, o in tenera età.

Il menù consiste in:

prima colazione, composta da:

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè);
 - fette biscottate (4 fette biscottate) + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzione di marmellata o miele. In alternativa, biscotti confezionati monoporzione da 80 gr.
- pranzo e cena con alternanza dei menù previsti), composti da:
- un primo piatto (pasta, riso, *cous cous* gr. 100/150 a seconda del condimento o gr. 80 pasta e 100 gr. di legumi o riso. Ammessa anche la pizza);
 - un secondo piatto (carne rossa 150 gr. carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
 - contorno di verdura 300 gr.;
 - frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione);
 - 2 panini (60 gr. cad.);
 - 1 lt. di acqua minerale pro capite.

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione.

La Prefettura può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro.

In caso di trasferimento di stranieri presso altri centri sono forniti cestini da viaggio con provviste di cibo adeguate alla durata del trasferimento. I materiali dei cestini da viaggio devono essere compostabili e biodegradabili.

I generi alimentari devono essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

Inoltre, il servizio di preparazione, distribuzione, conservazione e controllo dei pasti dovrà essere assicurato in conformità ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti dall'Allegato 1 al vigente Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica n. 65 del 10 marzo 2020. In particolare, compatibilmente con la richiamata esigenza di adeguata variabilità dei pasti, con l'ulteriore rilevata esigenza di rispettare le abitudini alimentari degli stranieri e ferma restando la possibilità di fornire pasti monoporzione per ragioni di uniformità delle modalità di erogazione della medesima fornitura presso un'unica struttura con capienza anche superiore a 300 posti, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei CAM previsti dal citato Allegato 1 – Paragrafo E – “*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive*”, lett. a) – “*clausole contrattuali*” – nn. da 1) a 8).¹

4. Il servizio di trasporto. Il servizio assicura il trasporto degli stranieri dal luogo di sbarco/approdo al centro.

5. Il servizio di lavanderia di cui all'articolo 2, lettera B), n. 7, del capitolato. Il servizio assicura la messa a disposizione dell'occorrente per il lavaggio di piccoli indumenti, da effettuare a cura degli stranieri deve essere garantita secondo le modalità e quantità di seguito indicate:

¹ Resta ferma l'applicazione di diversi CAM alla luce delle modifiche/integrazioni che, in fase di predisposizione della documentazione di gara da parte della Stazione appaltante, potranno essere eventualmente apportate con successivi decreti del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.

DETERSIVI E DETERGENTI	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
detersivo liquido per lavaggio a mano e in lavatrice	100ml	bisettimanale

B) SERVIZIO DI ASSISTENZA SANITARIA di cui all'articolo 2, lettera C), del capitolato.

È assicurato un servizio complementare di assistenza sanitaria alle prestazioni garantite dal Servizio Sanitario Nazionale mediante un presidio fisso al fine di adottare, in caso di necessità, le misure di profilassi, sorveglianza e soccorso sanitario e disporre il trasferimento del migrante presso le strutture ospedaliere sotto il coordinamento della centrale operativa 118.

Sono inoltre garantiti da parte del medico del centro la visita medica d'ingresso e gli interventi di primo soccorso finalizzati anche all'accertamento di patologie che richiedono misure di isolamento o visite specialistiche o percorsi diagnostici e/o terapeutici presso le strutture sanitarie pubbliche, nonché all'accertamento di situazioni di vulnerabilità.

Le visite sono svolte presso il presidio medico allestito nel centro e fornito di quanto necessario per le cure ambulatoriali urgenti, tale da assicurare il rispetto della riservatezza e la tutela della dignità personale. In alternativa, le visite mediche potranno essere svolte anche in un presidio medico esterno al centro in modo da assicurare interventi sanitari immediati in base alle specifiche esigenze. Le visite mediche sono altresì svolte con l'ausilio di un mediatore/mediatrice tale da garantire una chiara e corretta condivisione delle informazioni. Il presidio garantisce l'assistenza fino all'eventuale ricovero presso strutture del Servizio Sanitario Nazionale. I trasferimenti per ricovero ospedaliero sono effettuati a mezzo di ambulanza, sotto il coordinamento della centrale operativa 118. Nei casi in cui è disposto il ricovero ospedaliero, sono comunque assicurati allo straniero i servizi previsti dal presente capitolato fatta eccezione per quelli forniti dall'azienda sanitaria. Il medico responsabile sanitario del centro informa il direttore del centro delle prestazioni effettuate e ne dà comunicazione giornaliera alla Prefettura ai sensi dell'articolo 2 della lett. A), punto 4.

Al fine di garantire e assicurare il servizio e la continuità della presa in carico del paziente (anche in ipotesi di variazione nello staff sanitario), il medico responsabile del centro predispose e custodisce una scheda sanitaria per ciascun ospite, aggiornata in relazione alle prestazioni sanitarie erogate, ai farmaci somministrati, alle visite specialistiche eventualmente effettuate e comunque in occasione di ogni visita di controllo. Una copia della scheda deve essere consegnata allo straniero al momento dell'uscita dal centro. Nel caso in cui l'uscita dal centro è dovuta al trasferimento in altra struttura di accoglienza o di trattenimento, copia della scheda è trasmessa anche al medico responsabile sanitario del centro di destinazione con modalità che assicurano il rispetto delle norme sulla riservatezza. I dati sanitari relativi agli stranieri sono custoditi nella struttura sotto la responsabilità del medico responsabile sanitario. Nel caso di cambiamento dell'ente gestore i dati sono messi a disposizione del medico responsabile sanitario del nuovo ente gestore, per assicurare la continuità terapeutica.

Presso il presidio medico è assicurata la fornitura e somministrazione dei farmaci in base ad apposita prescrizione.

Il direttore del centro, a completamento delle attività inerenti al servizio di assistenza sanitaria, assicura, in caso di necessità, l'espletamento delle procedure necessarie all'iscrizione dei migranti al Servizio Sanitario Nazionale o al rilascio del tesserino STP in relazione alla posizione giuridica dello straniero.

L'ente gestore assicura inoltre la dotazione dei materiali di consumo (inclusi dispositivi di protezione individuale) e il materiale e la strumentazione necessaria a garantire il servizio, di seguito indicato a titolo esemplificativo:

- registro visite;
- sfigmomanometro;
- fonendoscopio;
- termometri;
- otoscopio con coni monouso;
- martelletto per riflessi,
- lampadina medica
- set per suture e medicazione monouso
- materiale necessario per lo svolgimento di test ematici rapidi (glucostick; multistick per urine, test di gravidanza);
- materiale necessario per prelievi ematici e per invio al laboratorio in accordo con la ASL di competenza territoriale;
- carrello per la gestione delle emergenze dotato di:
 - saturimetro
 - defibrillatore semiautomatico
 - pallone Ambu con adattatore per adulti e per bambini
 - bombola di ossigeno con riduttore di pressione ed erogatori
 - farmaci e dispositivi medici idonei per il primo soccorso
 - materiale monouso sterile (guanti, telini, agocannule, abbassalingua, ecc.)
 - cannule orofaringee
 - i cateteri vescicali tipo Foley

C) FORNITURA, TRASPORTO E CONSEGNA DI BENI, di cui all'articolo 2, lettera D), del capitolato.

Il servizio comprende la fornitura e il trasporto dei seguenti beni da consegnare allo straniero al momento dell'ingresso:

1. effetti letterecci:

EFFETTI LETTERECCI	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
Kit Lenzuola monouso (1 federa+ 2 lenzuola)	1	ogni 3 giorni
copricuscino	1	1 ogni cambio ospite
Coprimaterasso	1	1 ogni cambio ospite
Coperta invernale/piumone (cm 90X190)	1	1 ogni cambio ospite

set di 3 asciugamani di spugna (di cui uno per doccia, uno per viso e una salvietta)	1	1 ogni cambio ospite
--	---	----------------------

L'Ente gestore deve effettuare la sanificazione di ciascun materasso e cuscino a ogni cambio di straniero.

2. prodotti per l'igiene personale (da consegnare al momento dell'ingresso nel centro e da rinnovare, previa verifica, con le quantità e la frequenza sotto indicata):

PRODOTTI PER L'IGIENE PERSONALE	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
sapone liquido	125 ml	settimanale
shampoo	50 ml	settimanale
dentifricio	100 ml	mensile
spazzolino	1	mensile
pettine/spazzola	1	annuale
confezione assorbenti da 20 pezzi	1	mensile
carta igienica	1 rotolo	settimanale
rasoi	1	settimanale
schiuma da barba 100 ml	1 confezione	mensile
Confezione pannolini per minori fino a 36 mesi di età da 60 pezzi ²	2 confezioni	mensile

La fornitura dei prodotti per l'igiene personale è assicurata in conformità ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti nell'ambito delle specifiche tecniche riportate nell'Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, n. 51 del 29 gennaio 2021, come successivamente modificato ed integrato con Decreto ministeriale del 24 settembre 2021³. In particolare, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle specifiche di cui alle seguenti sezioni del citato Allegato 1:

- lettera a) della sezione F) – “*criteri ambientali minimi dei prodotti in tessuto carta per l'igiene personale*”;
- lettera a) della sezione G) – “*criteri ambientali minimi dei detersivi per l'igiene personale*”.

3. Kit di primo ingresso, da consegnare una sola volta all'ingresso nel centro. L'ente gestore è tenuto a consegnare il kit al momento dell'ingresso dello straniero nel centro, nel caso in cui il migrante non sia transitato in un centro di cui all'art. 10-ter del D.lgs. 25/7/1998 n. 286 ovvero non abbia ricevuto il kit in tale struttura. Il kit è composto da:

- **vestiario (a seconda dell'età e del genere):**

VESTIARIO ADULTI	Quantità individuale
scarpe da ginnastica	1 paio
ciabatte in etilene vinil acetato (EVA) no infradito	1 paio
pantaloni/gonne cotone/misto lana	2

² In ogni caso, anche oltre i 36 mesi di età, va garantita la fornitura di pannolini in base alle esigenze del minore, così come rilevate dall'ente gestore.

³ Resta ferma l'applicazione di diversi CAM alla luce delle modifiche/integrazioni che, in fase di predisposizione della documentazione di gara da parte della Stazione appaltante, potranno essere eventualmente apportate con successivi decreti del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.

ALLEGATO 7-BIS

magliette intime in cotone	2
camicie/t-shirt in cotone	2
maglione misto lana	1
giubbotto invernale	1
pigiama	2
slip in cotone	4
calze/collant	4 paia
reggiseno	2

VESTIARIO BAMBINO	Quantità individuale
scarpe da ginnastica	2 paia
ciabatte in etilene vinil acetato (EVA) no infradito	1 paio
tutine cotone/misto lana	3
canottiere in cotone	3
t-shirt in cotone	3
giubbotto invernale	1
pigiama	2
slip in cotone	4
calze	4 paia

Il vestiario previsto nel KIT sopra indicato essere appropriato e adeguato alla taglia dello straniero.

Inoltre, i beni indicati nella tabella di cui sopra possono essere modificati dalla Prefettura in sede di bando, per essere adattati alla posizione geografica e alle condizioni climatiche del territorio, fermo restando il rispetto della congruità complessiva del kit, anche in considerazione della relativa voce di costo indicata nell'Allegato B.

- **scheda telefonica da 5 euro**, garantendone la preventiva attivazione per l'effettivo utilizzo da parte del beneficiario nonché l'effettiva fruibilità del servizio di comunicazione nel rispetto del diritto alla corrispondenza telefonica.

4. pocket money pari a **euro 2,5** al giorno da consegnare in contanti o in beni necessari, o con altre modalità individuate sulla base delle specifiche esigenze, garantendo in ogni caso l'effettiva fruibilità dell'erogazione ai beneficiari. Al momento dell'uscita dal centro il *pocket money* spettante e non ancora erogato è corrisposto in denaro;

Per i minori non è dovuto materiale scolastico.

Di ogni fornitura effettuata l'ente gestore acquisisce ricevuta da parte dello straniero.

D) SERVIZIO DI PULIZIA E DI IGIENE AMBIENTALE

I servizi di pulizia e igiene ambientale sono costituiti da:

- Pulizia e disinfezione dei locali;
- disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione delle superfici;

- raccolta e smaltimento dei rifiuti ordinari nel rispetto delle norme locali in materia di raccolta differenziata;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti speciali;
- raccolta e smaltimento di liquami provenienti dalla rete fognaria interna non collegata alla rete comunale;
- cura delle aree verdi, ove presenti.

DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA

Il servizio ha per oggetto la pulizia di tutti i locali, ambienti e spazi, comprese le dotazioni di mobili e arredi, e dei luoghi esterni di pertinenza degli immobili.

Per prestazioni di pulizia si intendono le attività svolte per salvaguardare lo stato igienico-sanitario degli ambienti finalizzate ad assicurare le migliori condizioni di igiene.

L'insieme delle attività che l'ente gestore dovrà erogare sono indicate nella "Tabella Frequenze pulizia" con le relative frequenze, a loro volta suddivise in:

- *pulizie giornaliere* degli ambienti, da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni e di ambienti;
- *pulizie periodiche* degli ambienti, da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione al tipo di operazioni e di ambienti.

Le frequenze ivi indicate sono minime e devono comunque garantire:

- in caso di temporaneo sovraffollamento del centro, la ripetizione delle pulizie degli alloggi e dei servizi igienici più volte nell'arco della medesima giornata al fine di assicurare costantemente condizioni di igiene. La Prefettura può chiedere, anche su segnalazione del direttore del centro, di aumentare le frequenze in relazione a specifiche esigenze;
- la pulizia dei locali destinati alla consumazione dei pasti al termine di ogni turno.

Nell'esecuzione del servizio, l'ente gestore dovrà attenersi:

- a) all'osservanza delle norme della Legge 25 gennaio 1994, n. 82 e s.m.i. nonché degli accordi nazionali e provinciali relativi al personale impiegato – anche se soci di cooperative – e delle disposizioni comunque applicabili in materia di appalti pubblici di servizi;
- b) ad usare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili e gli altri oggetti esistenti nei locali;
- c) a organizzare ed effettuare il servizio a suo completo rischio e onere assumendo a proprio carico le spese relative alla manodopera, ai materiali e agli attrezzi occorrenti, che saranno provveduti a sua cura;
- d) a fornire materiale idoneo e adeguato per i servizi da svolgere e a garantire che i prodotti usati nell'espletamento dei servizi siano di buona qualità e che i detersivi rispondano ai requisiti previsti dalla normativa vigente, nonché a fornire le schede tecnico-tossicologiche di detti prodotti. Tutti i prodotti chimici impiegati devono rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea relativamente a "biodegradabilità", "dosaggi", "avvertenze di pericolosità";
- e) a utilizzare macchine e attrezzature certificate e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti dotate, in caso di aspirazione di polveri, di meccanismo di filtraggio dell'aria in uscita secondo le disposizioni di legge.

Il servizio, eseguito da personale specializzato e dotato delle migliori attrezzature disponibili e dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità d'intervento, è finalizzato ad assicurare la costante e perfetta pulizia e igiene di tutti i locali e ambienti.

Le prestazioni oggetto del servizio si sviluppano, laddove possibile e utile, in modo sinergico al fine di non realizzare interventi disgiunti, ma complementari e di supporto gli uni agli altri.

È inoltre a carico dell'ente gestore la fornitura del materiale di consumo (carta igienica, sapone liquido, salviette) occorrente per i servizi igienici nelle quantità necessarie per il proprio personale addetto ai servizi di accoglienza.

L'ente gestore tiene un registro ove vengono annotate quotidianamente le prestazioni effettuate e le parti del centro interessate.

Ai fini della corretta esecuzione delle prestazioni, si specifica inoltre quanto segue:

1. la spazzatura a umido delle pavimentazioni non tessili deve essere effettuata con apparecchiature apposite; la pulizia delle pavimentazioni tessili, dei tappeti e degli zerbini deve essere effettuata mediante battitura e aspirazione elettromeccanica;
2. il lavaggio e l'eventuale protezione di pavimentazioni tipo linoleum e in legno devono essere effettuati con tecniche e prodotti specifici alla loro natura; la voce "pavimenti" deve intendersi comprensiva delle superfici delle scale, pianerottolo, ascensore, e in generale delle superfici calpestabili;
3. il lavaggio e la disinfezione di tutti gli apparecchi igienico-sanitari devono essere effettuati con specifico prodotto germicida e deodorante; il lavaggio a fondo di tutti i rivestimenti in piastrelle dei servizi igienico-sanitari deve essere effettuato con prodotti igienizzanti e deodoranti;
4. la spolveratura esterna di tutti gli arredi accessibili senza uso di scale deve essere effettuata su mobili, scrivanie, soprammobili, quadri, mobiletti, condizionatori, ringhiere, scale, davanzali delle finestre, personal computer e relative tastiere e stampanti; la disinfezione di tutti gli apparecchi telefonici, tastiere, personal computer e similari deve essere effettuata con sistema adeguato alle tecnologie esistenti;
5. lo svuotamento dei cestini deve avvenire nel rispetto della separazione dei materiali oggetto di raccolta differenziata; i posacenere devono essere posizionati solo negli spazi consentiti secondo la vigente normativa.

L'ente gestore dovrà dotarsi di tutti i materiali di consumo necessari per lo svolgimento delle operazioni in oggetto.

Nel materiale occorrente per l'esecuzione del servizio in argomento sono compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, scale, secchi, aspirapolvere, spruzzatori, scopettoni, strofinacci, pennelli, piumini, detersivi, sacchi per la raccolta dei rifiuti, impalcature, ponteggi, ecc.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DEBLATTIZZAZIONE DELLE SUPERFICI

Il servizio di **disinfestazione**, da effettuarsi con cadenza annuale, comprende la derattizzazione (profilassi antimurrina), la disinfestazione contro blatte e insetti striscianti e la disinfezione a carattere di repellente rettili e contro insetti alati al fine di garantire l'igiene e il decoro dei luoghi.

Di seguito vengono specificate le modalità di svolgimento dei predetti interventi.

Derattizzazione: applicazioni di esche rodenticidi collocate all'interno di specifici contenitori da eseguirsi normalmente presso gli ambienti del piano seminterrato, dei locali uffici, dei magazzini, della mensa e dei locali di servizio.

Disinfestazione contro blatte e insetti striscianti: intervento di irrorazioni delle parti esterne e aerosolizzazione delle parti interne da eseguirsi normalmente presso tutti gli ambienti.

Disinfestazione a carattere di repellente rettili: interventi da eseguirsi nella stagione calda presso tutti gli ambienti.

Tutti i prodotti utilizzati per i predetti interventi, dovranno essere registrati al Ministero della salute.

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

Il servizio dovrà essere svolto in modo tale da non creare intralcio alla normale attività lavorativa svolta nel centro.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ORDINARI

Il centro deve essere dotato dei contenitori adatti al rispetto della raccolta differenziata e adeguata cartellonistica per la comprensione dei criteri di differenziazione.

L'attività richiesta prevede che siano effettuate:

- 1) fornitura e distribuzione di idonei contenitori per la raccolta differenziata;
- 2) movimentazione interna e stoccaggio dei rifiuti in zone temporanee;
- 3) raccolta contenitori dei depositi temporanei;
- 4) trasporto e smaltimento con conferimento dei rifiuti ordinari al servizio pubblico di raccolta, con sostenimento dei relativi oneri;

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SPECIALI E DEI LIQUAMI

Il servizio ha come oggetto la raccolta, il trasporto e il conferimento a trattamento (smaltimento o recupero) presso strutture autorizzate dei rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi prodotti all'interno del centro, da eseguirsi in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Il servizio stesso si compone delle seguenti attività:

- 1) raccolta presso il centro dei rifiuti speciali prodotti;
- 2) trasporto dei rifiuti speciali tramite l'impiego di personale e automezzi specificatamente autorizzati;
- 3) conferimento dei rifiuti speciali effettuato obbligatoriamente presso impianti autorizzati al trattamento dei rifiuti speciali effettuato secondo la normativa vigente, in relazione alla specifica natura dei rifiuti;
- 4) amministrazione documenti connessi con le attività di smaltimento;
- 5) intervento, su specifica richiesta della Prefettura, per la raccolta e smaltimento di elevati quantitativi di rifiuti speciali nonché di quelli assimilabili agli urbani;

6) raccolta di liquami proveniente dalla rete fognante interna non collegata alla rete comunale. Per i rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi dovrà essere dimensionata e predisposta un'area di raccolta da destinare a deposito temporaneo e forniti, secondo un piano concordato con la Prefettura, gli appositi contenitori in numero idoneo in funzione della quantità di rifiuti prevista per tipologia di rifiuto e per frequenza dei ritiri.

L'attività di smaltimento deve ottemperare alle disposizioni dettate dalla normativa vigente e in particolare dal D.lgs. n. 152/2006 e dal D.M. 30 marzo 2016 (SISTRI) e s.m.i..

Il trasporto presso centri di conferimento autorizzati dovrà essere specifico mediante fornitura alla Prefettura di "Formulari Identificativi Rifiuti" debitamente controfirmati e timbrati dal centro di conferimento a prova dell'avvenuto smaltimento.

Nel rispetto di applicabilità e scadenze previste dalla normativa vigente in materia di SISTRI di cui al D.M. 30 marzo 2016 s.m.i., il formulario di identificazione dei rifiuti è sostituito dalla scheda Sistri. La scheda completa deve essere trasmessa dal gestore dell'impianto di recupero e smaltimento alla Prefettura.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi inerenti la gestione del servizio, compresi quelli del personale addetto al servizio di pulizia e igiene ambientale, quelli per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, quelli per l'acquisto e il rinnovo delle attrezzature e dei mezzi e quelli per l'acquisto dei materiali di consumo oggetto delle attività.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO CURA DELLE AREE VERDI

La manutenzione delle aree verdi, ove presenti, comprende il costante mantenimento in buone condizioni del tappeto erboso, giardini, piante, alberi, prati e tutte le superfici coltivate a verde poste nell'area di pertinenza del centro di accoglienza.

Gli interventi da effettuare devono comprendere, con la frequenza dettata dalla necessità, le attività indicate nella tabella in **Allegato 6-bis**, di cui dare conto alla Prefettura mediante annotazione in apposito registro.

APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA ED IGIENE AMBIENTALE.

Le prestazioni indicate alla presente lettera D) sono assicurate conformemente ai criteri ambientali minimi applicabili ai sensi del Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, n. 51 del 29 gennaio 2021, come successivamente modificato ed integrato con Decreto ministeriale del 24 settembre 2021⁴. In particolare, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle clausole e delle specifiche di cui alle seguenti sezioni del citato Allegato 1:

- lettera C) - *“criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile”;*
- lettera D) - *“criteri ambientali minimi dei detergenti per le pulizie ordinarie delle superfici*
- lettera E) - *“criteri ambientali minimi dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie di superfici.*

⁴ Resta ferma l'applicazione di diversi CAM alla luce delle modifiche/integrazioni che, in fase di predisposizione della documentazione di gara da parte della Stazione appaltante, potranno essere eventualmente apportate con successivi decreti del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.

Con riferimento ai servizi sopra descritti si specifica che in caso di temporanea inattività del centro in ragione della mancata presenza di stranieri ovvero di ridotta presenza degli ospiti dovuta a una flessione dei flussi migratori e alle connesse esigenze di accoglienza, l'ente gestore assicura livelli essenziali di pulizia tali da consentire, nell'ipotesi di ripresa degli eventi di sbarco, il ripristino della normale funzionalità della struttura entro il tempo stabilito dalla Prefettura e comunque non superiore alle 8 ore dalla relativa segnalazione.

D) DOTAZIONE MINIMA DI PERSONALE

In relazione a quanto previsto all'art. 5 del capitolato, la dotazione minima del personale per l'erogazione dei servizi è indicata nella tabella Allegato A.

Analogamente a quanto previsto agli artt. 5, comma 7 , e 15, comma 5, del capitolato, al fine di garantire un livello di funzionamento minimo del centro, l'ente gestore deve assicurare comunque un **presidio fisso** composto dalle seguenti unità di personale:

- direttore (12 ore a settimana) che assicuri ogni attività amministrativa inerente la gestione complessiva del centro;
- n. 1 operatore (14 ore a settimana).

Resta fermo l'obbligo in capo all'ente gestore di ripristinare, in caso di nuovi arrivi dei migranti, la normale funzionalità del centro secondo quanto previsto dal predetto art. 15, comma 5, del capitolato.