

**SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DEL CAPITOLATO RELATIVO ALLA EROGAZIONE DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ALLA FORNITURA DI BENI –**

**CENTRI DI CUI ALL'ART. 1, COMMA 2, DEL CAPITOLATO**

Il contenuto delle prestazioni che costituiscono oggetto dell'appalto ai sensi dell'articolo 1 del capitolato, fermo restando quanto ivi previsto, sono riportati nelle specifiche tecniche che seguono.

I servizi di cui all'articolo 2, lettere A), B), e C) del capitolato

La dotazione minima di personale è infatti considerata con riferimento non alla singola unità abitativa, bensì all'insieme delle unità abitative che abbiano una capacità ricettiva complessiva non superiore a 50 posti.

Le stesse unità abitative devono essere ubicate nello stesso Comune.

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

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

- le informazioni sulle 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;
- l'attività di supporto nella predisposizione della documentazione a sostegno della domanda di riconoscimento della protezione internazionale.

**2. Servizio di fornitura di derrate alimentari con relativi utensili e materiali** di cui all'articolo 2, lettera B), n. 7, del capitolato. Il Comune provvede a svolgere le seguenti attività:

a) acquisto, trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento, nonché alla distribuzione degli stessi ai migranti ospitati nei centri di cui all'art. 1 comma 2 del capitolato.

L'acquisto delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, aventi le caratteristiche merceologiche ed i requisiti qualitativi conformi alla normativa nazionale e comunitaria, nonché il loro trasporto dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980, alle norme di buona prassi igienica nonché alle ulteriori prescrizioni stabilite nelle presenti specifiche tecniche.

La fornitura ed il trasporto dei generi alimentari dovrà avvenire inoltre nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP, mantenendo a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

La consegna delle derrate ai migranti dovrà essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore.

## ALLEGATO 1

I prodotti freschi (es. pane ...) dovranno essere forniti quantomeno a giorni alterni entro l'orario stabilito dal direttore del centro; quelli a lunga conservazione, con cadenza settimanale o mensile, secondo quanto indicato dallo stesso direttore.

L'elenco dei prodotti forniti deve essere consegnato dall'ente gestore in sede di rendicontazione a corredo della fattura ai fini della liquidazione.

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- confezionamento ed etichettatura secondo le vigenti normative nazionali e comunitarie; non sono ammesse etichettature incomplete, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato ( esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e saponi anomali e sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore, consistenza);
- assenza di OGM: non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione; non dovranno essere fornite derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'ente gestore libera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle derrate fornite e alla loro conformità alle vigenti normative.

Le derrate fornite dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto necessario per la preparazione dei seguenti pasti giornalieri:

**prima colazione**, composta da :

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, té);
- 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 (gr. 60 cad.);
- 1 lt. di acqua minerale pro capite.

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

Nella definizione della fornitura occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione di piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri in accoglienza: in particolare, devono essere rispettati i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

## ALLEGATO 1

Dovranno altresì essere fornite le derrate per la preparazione di pasti specifici indicati da prescrizioni mediche (diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti) o adatti all'età dei minori.

La Prefettura può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro, con l'obbligo per l'ente gestore di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura delle derrate, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni di prezzo.

Le grammature degli ingredienti di ogni pasto sono riferite ad una porzione, considerate al netto degli scarti (bucce, ossa, ecc...) ed a prodotto crudo.

Ove, in sede di controllo, vengano riscontrati scostamenti quali-quantitativi rispetto alle caratteristiche merceologiche ed ai requisiti igienici richiesti (merce non corrispondente alle presenti specifiche tecniche per tipologia, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto, merce mancante) e, in ogni caso, qualora una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, l'ente gestore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

**b) fornitura di tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria monouso** biodegradabili e compostabili, nel rispetto della normativa europea di riferimento, secondo le modalità e quantità di seguito indicate:

<b>POSATERIA E PIATTI MONOUSO</b>	<b>Quantità individuale</b>	<b>Frequenza consegna agli ospiti</b>
BICCHIERE 200 CC	1 confezione da 100	mensile
COLTELLO MONOUSO	1 confezione da 100	mensile
CUCCHIAIO MONOUSO	1 confezione da 100	mensile
FORCHETTA MONOUSO	1 confezione da 100	mensile
PIATTO FONDO	1 confezione da 100	mensile
PIATTO PIANO	1 confezione da 100	mensile
SCODELLA MONOUSO STANDARD	1 confezione da 50	mensile
TOVAGLIOLO 1 VELO cm 30x30	1 confezione da 350	bimestrale
TOVAGLIETTA cm 30x40	1 confezione da 500	semestrale

**c) fornitura di utensili per la cottura dei cibi** secondo le modalità e quantità di seguito indicate:

<b>UTENSILI DA CUCINA</b>	<b>Quantità</b>	<b>Frequenza consegna agli ospiti</b>
PADELLA ANTIADERENTE IN ALLUMINIO CM.26	1 ogni 4 ospiti	annuale

## ALLEGATO 1

CASSERUOLA IN ALLUMINIO 26 CM	1 ogni 4 ospiti	annuale
PENTOLA SCOLAPASTA IN ACCIAIO da 22 cm	1 ogni 4 ospiti	annuale
LATTIERA IN ACCIAIO DA 0,50 LT	1 ogni 4 ospiti	annuale
COPERCHIO IN VETRO DA 26 CM	1 ogni 4 ospiti	annuale
COLTELLO DA CUCINA IN ACCIAIO	1 ogni 4 ospiti	annuale
FORCHETTONE IN ACCIAIO	1 ogni 4 ospiti	annuale
CUCCHIAIONE IN NYLON	1 ogni 4 ospiti	annuale
MESTOLO IN SILICONE	1 ogni 4 ospiti	annuale

**d) fornitura di prodotti per la pulizia delle stoviglie** secondo le modalità e quantità di seguito indicate:

Prodotti per pulizia stoviglie	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
DETERGENTE LIQUIDO CONCENTRATO PER LAVAGGIO STOVIGLIE	1 flacone da 1 litro	trimestrale

**3. Servizio di lavanderia** di cui all'articolo 2, lettera B), n. 8, del capitolato. Il servizio consiste nella messa a disposizione dell'occorrente per il lavaggio degli indumenti, da effettuare a cura degli stranieri, secondo le modalità e quantità di seguito indicate:

DETERSIVI E DETERGENTI	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
detersivo liquido concentrato per lavaggio a mano e in lavatrice	5 kg	la fornitura potrà essere distribuita nell'arco di sei mesi

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

E' assicurato un servizio complementare di assistenza sanitaria alle prestazioni garantite dal Servizio Sanitario Nazionale mediante la pronta disponibilità del medico responsabile sanitario del centro secondo quanto indicato nella tabella in **Allegato A**, 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.

Per l'espletamento dell'attività connessa alle predette visite mediche d'ingresso ed al primo soccorso sanitario, è garantito l'impiego del medico per una media di 4 ore all'anno per ciascun migrante e per un monte orario complessivo di 200 ore annuali a chiamata.

Le visite sono svolte in apposito presidio medico, allestito anche all'esterno del centro, purché facilmente raggiungibile, fornito di quanto necessario per le cure ambulatoriali urgenti. 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.

Il medico responsabile del centro predispone 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, copia della scheda è trasmessa 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.

Il direttore del centro, a completamento delle attività inerenti al servizio di assistenza sanitaria, assicura 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.

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

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

#### **a) effetti lettereci:**

## ALLEGATO 1

EFFETTI LETTERECCI	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
kit lenzuola monouso (1 federa+ 2 lenzuola)	1	ogni 3 giorni
copicuscino	1	1 ogni cambio ospite
coprimaterasso	1	1 ogni cambio ospite
coperta invernale (cm 90X190)	1	1 ogni cambio ospite

L'ente gestore individuato dal Comune deve effettuare la sanificazione di ciascun materasso e cuscino ad ogni cambio di straniero.

**b) 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	500 ml	mensile
shampoo	250 ml	bimestrale
dentifricio	100 ml	mensile
spazzolino	1	trimestrale
pettine/spazzola	1	annuale
confezione assorbenti da 20 pezzi	1	mensile
carta igienica confezione da 6 rotoli	1 confezione	mensile
rasoi confezione da 5 pezzi	1 confezione	mensile
schiuma da barba 100 ml	1 confezione	mensile

**c) Kit di primo ingresso**, da consegnare al momento dell'ingresso del migrante nel centro, **con ricambio al passaggio dalla stagione invernale a quella estiva o viceversa**, 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. In questo caso, l'ente gestore riceverà specifica comunicazione in ordine alla mancata consegna del kit dalla Prefettura di riferimento, a sua volta informata dalla Prefettura della provincia in cui ha sede il centro di provenienza.

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
magliette intime in cotone	2
camicie/t-shirt in cotone	2

## ALLEGATO 1

maglione misto lana	1
giubbotto invernale	1
pigiama	2
slip in cotone	4
set di asciugamani di spugna di cui uno per doccia	3
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
set di asciugamani di spugna di cui uno per doccia	3
calze	4 paia

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

- **scheda telefonica da 5 euro, da erogare una sola volta.**

-

- d) ***pocket money*** pari a **euro 2,5** al giorno **fino ad un massimo di euro 7.50** per **nucleo familiare**. Al momento dell'uscita dal centro il *pocket money* spettante e non ancora erogato è corrisposto in denaro;
- e) materiale didattico per la somministrazione dei corsi di lingua italiana di cui all'art. 2, comma 1, lett. B) n. 6, nonché materiale scolastico e ludico per i minori.

**D) SERVIZIO DI PULIZIA E DI IGIENE AMBIENTALE** di cui all'art. 4, comma 1, lettere a) e d) del capitolato: il servizio è sostituito dalla fornitura di prodotti ed attrezzature per l'igiene e la pulizia degli ambienti, nelle modalità e quantità di seguito indicate, al fine di consentire ai migranti ospiti di effettuare le pulizie per proprio conto:

PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER PULIZIE, IGIENE E RACCOLTA RIFIUTI ORDINARI	Quantità individuale	Frequenza consegna agli ospiti
	pezzi	

## ALLEGATO 1

DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSO DISINFETTANTE E IGIENIZZANTE PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	1 litro	bimestrale
MANICO PLASTIFICATO	2 (ogni 4 ospiti)	annuale
PALETTA PATTUME CON MANICO CORTO	1 (ogni 4 ospiti)	annuale
STROFINACCIO PER PAVIMENTI	1 (ogni 4 ospiti)	bimestrale
PANNO MULATIUSO IN MICROFIBRA	1 (ogni 4 ospiti)	bimestrale
SCOPA DI PLASTICA	1 (ogni 4 ospiti)	annuale
SPUGNA ABRASIVA SOTTILE	1 (ogni 4 ospiti)	mensile
BACINELLA DI PLASTICA	1 (ogni 4 ospiti)	annuale
PATTUMIERA CON COPERCHIO 45/50 LT.	1 (ogni 4 ospiti)	annuale
SCOPINO PER WC CON CONTENITORE IN PLASTICA	1 (ogni 4 ospiti)	annuale
SACCHI IMMONDIZIA A SOFFIETTO NERI CM 50X60	1 confezione da 250 (ogni 4 ospiti)	annuale

Al fine di garantire la corretta effettuazione dei servizi di pulizia gli operatori del centro, sotto il coordinamento del direttore, istruiscono preventivamente gli ospiti in merito alle modalità e alla frequenza delle attività di raccolta e smaltimento dei rifiuti ordinari conformemente alle norme locali in tema di raccolta differenziata. I predetti soggetti forniscono altresì agli ospiti pratiche istruzioni in ordine alle modalità e alla frequenza delle operazioni occorrenti per le pulizie dei locali.

Fermo restando il sistema dei controlli di cui all'art. 13 del capitolato, il direttore del centro, d'intesa con i singoli operatori, vigila sull'effettiva ed adeguata attuazione delle predette istruzioni.

**Di ogni fornitura effettuata il gestore individuato dal Comune acquisisce ricevuta da parte dello straniero.**

### **E) 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** per i centri con capacità ricettiva fino a 50 posti.

### **F) REQUISITI BENI IMMOBILI**



## ALLEGATO 1

Gli immobili devono essere idonei per l'utilizzo ad uso abitazione e realizzato nel rispetto della normativa urbanistico-edilizia vigente e rispondere ai requisiti in materia di sicurezza. Devono essere dotati di:

- impianto igienico-sanitario idoneo e dimensionato alla capacità abitativa;
- impianti elettrico e termico a norma;
- allacciamenti ai pubblici servizi a norma;
- arredi ed elettrodomestici, secondo standard di base, per l'allestimento delle stanze (letto, comodino, mobile contenitore per riporre gli indumenti, cucina, frigorifero, mobile pensile per stoviglie, tavolo, sedie in numero adeguato alle presenze degli ospiti, specchio e mobiletto per bagno).