

SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DEL CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVE ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ALLA FORNITURA DI BENI PRESSO IL CENTRO DI CUI ALL'ART. 10-TER DEL D.LGS. 25 LUGLIO 1998, N. 286 E S.M.I. SITO IN SHENJIN

A) SERVIZIO DI ASSISTENZA GENERICA ALLA PERSONA

Il servizio comprende:

- 1. Il servizio di informazione e orientamento legale.** Il servizio assicura l'informazione allo straniero
- 2. Il servizio di preparazione, distribuzione, conservazione e controllo dei pasti.**

Il servizio è effettuato, in primo luogo attraverso la distribuzione di generi di conforto all'arrivo dei migranti, ed eventualmente, mediante la distribuzione di pasti in ragione dei tempi di permanenza presso la struttura. Il servizio è assicurato compatibilmente con l'esigenza di efficace ed efficiente svolgimento delle procedure amministrative e all'espletamento di ulteriori servizi con riferimento alla tipologia di struttura di cui alle presenti specifiche tecniche. Il servizio è assicurato dal personale dell'ente gestore mediante lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) acquisto e conservazione dei generi alimentari con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) erogazione dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzionamento a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza. 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. 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 alle locali normative;
- c) 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 locale di riferimento.

Il servizio, in base alle contingenti esigenze correlate agli eventi di sbarco, può essere svolto anche per sette giorni alla settimana e ha ad oggetto l'erogazione dei pasti principali per la durata della permanenza e il numero dei migranti 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;

Oltre ai generi alimentari di conforto forniti all'arrivo, i pasti saranno così articolati:

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

In caso di trasferimento al di fuori delle strutture sono forniti cestini da viaggio con provviste di cibo adeguate alla durata del viaggio. 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.

- 3. Servizio di trasporto.** Il servizio assicura il trasporto da Shenjin con non meno di 3 mezzi di lunghezza massima di 8,5 metri, degli stranieri presenti nel centro verso le strutture site in Gjader, le località portuali e aeroportuali che le Autorità italiane individueranno per i successivi trasferimenti nonché presso strutture sanitarie del territorio albanese, garantendo la pronta disponibilità di un automezzo appositamente attrezzato secondo le indicazioni del medico responsabile del centro.

B) SERVIZI DI ASSISTENZA SANITARIA (presso il Centro di Gjader vedi Allegato 4)

C) FORNITURA, TRASPORTO E CONSEGNA DI BENI

Prevista la consegna dei seguenti beni:

- kit di primo ingresso (vestiario nuovo, adatto alla stagione in corso, con ricambio al passaggio dalla stagione fredda a quella calda o viceversa);
- prodotti per l'igiene personale presso il sito di Schengjin;

Nello specifico andranno consegnati allo straniero al momento dell'ingresso in idonea sacca contrassegnata dal numero identificativo univoco assegnato a ciascun migrante i seguenti beni:

1. Kit igiene e biancheria da bagno:

Kit igiene e biancheria da bagno	Quantità individuale
sapone liquido	125 ml
shampoo	50 ml
dentifricio	100 ml
spazzolino	1
set di 3 asciugamani di spugna (di cui uno per doccia, uno per viso e una salvietta)	1
pettine/spazzola	1

2. Kit vestiario di primo ingresso, da consegnare una sola volta

Il kit è composto da:

VESTIARIO ADULTI	Quantità individuale
scarpe da ginnastica	1 paio
ciabatte in etilene vinil acetato (EVA) no infradito	1 paio
pantaloni cotone/misto lana	1
magliette intime in cotone	1
camicie/t-shirt in cotone	1
maglione misto lana	1
giubbotto invernale	1
slip in cotone	1
calze	1 paia

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

Di ogni fornitura effettuata l'ente gestore acquisisce ricevuta da parte dello straniero ed effettua la registrazione della fornitura sulla scheda del singolo migrante.

D) SERVIZIO DI PULIZIA E DI IGIENE AMBIENTALE, DI RACCOLTA E CONFERIMENTO DI RIFIUTI ORDINARI, SPECIALI E DI LIQUAMI

I servizi di pulizia e igiene ambientale sono costituiti da:

- a) pulizia e disinfezione dei locali diurni, notturni e aree comuni;
- b) pulizia e disinfezione degli uffici;
- c) disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione delle superfici;
- d) raccolta e conferimento dei rifiuti ordinari e speciali al servizio albanese di raccolta e smaltimento secondo la normativa locale di riferimento; gli oneri saranno a carico dell'aggiudicatario e successivamente rimborsati dalla Prefettura di Roma, previa rendicontazione;

- e) eventuale raccolta e conferimento di liquami provenienti dalla rete fognaria interna non collegata alla rete comunale, nel rispetto delle relative autorizzazioni previste dalla normativa locale nonché mediante eventuale ausilio di operatori economici in possesso delle medesime autorizzazioni;

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 di pertinenza degli immobili (uffici, alloggi e aree esterne).

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, per quanto applicabili in relazione alla tipologia del centro e ai periodi di attività dello stesso, a loro volta suddivise in:

- *pulizie giornaliere* degli ambienti, da effettuarsi una o più volte al giorno nei periodi di attività della struttura, e tenendo conto del tipo di operazioni e di ambienti, compresi in particolare servizi igienici;
- *pulizie periodiche* degli ambienti, da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione al tipo di operazioni e di ambienti e dell'effettivo utilizzo del centro.

Le frequenze ivi indicate sono minime e devono comunque garantire in caso di necessità, la ripetizione delle pulizie della struttura e dei servizi igienici più volte nell'arco della medesima giornata al fine di assicurare costantemente condizioni di igiene. La Prefettura di Roma può chiedere, anche su segnalazione del responsabile nominato ai sensi dell'art. 5 comma 1 della legge di ratifica n. 14 del 21 febbraio 2024, di aumentare le frequenze in relazione a specifiche esigenze.

Nell'esecuzione del servizio, l'appaltatore o il subappaltatore dovrà attenersi:

- a) all'osservanza delle norme della Legge 25 gennaio 1994, n. 82 e s.m.i.
- b) ad usare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili e gli altri oggetti esistenti nei locali;
- c) ad 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) ad 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 minima annuale (fatte salve eventuali maggiori necessità), comprende la derattizzazione (profilassi anti murrina), 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 conformi ai requisiti indicati dalle norme vigenti.

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 alla raccolta .

L'attività richiesta prevede che siano effettuate:

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

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 locale in materia.

Il servizio stesso si compone delle seguenti attività:

- 1) raccolta presso il centro dei rifiuti speciali prodotti e relativo conferimento al servizio locale di gestione dei rifiuti;
 - 3) conferimento dei rifiuti speciali (o gestione del prelievo) 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 di Roma, per la raccolta e smaltimento di elevati quantitativi di rifiuti speciali nonché di quelli assimilabili agli urbani secondo le norme locali;
 - 6) raccolta di liquami proveniente dalla rete fognante interna non collegata alla rete fognaria locale.
- Per i rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi è predisposta un'area di raccolta da destinare a deposito temporaneo e forniti, secondo un piano concordato con la Prefettura di Roma, gli appositi contenitori in numero idoneo in funzione della quantità di rifiuti prevista per tipologia di rifiuto e per frequenza dei ritiri.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi inerenti la gestione del servizio (eccetto quelli tariffari), 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.

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 dall'Amministrazione e comunque non superiore alle 8 ore dalla relativa segnalazione.