

Allegato 4 D

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE
ALIMENTARI – FONDAZIONE DI RICERCA

SSICA - FONDAZIONE DI RICERCA
Indicata a seguire come SSICA

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
AMBIENTALE POMERIDIANA, PULIZIA E SANIFICAZIONE DI
LABORATORIO, ASSISTENZA ALLA PREPARAZIONE E MOVIMENTAZIONE
DI CAMPIONI E ALLE PROVE DI LABORATORIO

DELLA SEDE DI PARMA (PR)

LOTTO 1 CIG 7836299E7E

DELLA SEZIONE DI ANGRI (SA)

LOTTO 2 7836305375

LOTTO 1

SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE POMERIDIANA DI TUTTI I LOCALI DELLA

SEDE DI PARMA

Il servizio di pulizia e sanificazione ambientale pomeridiana dovrà essere svolto nei seguenti locali della sede di Parma:

- Edificio Amministrazione (A1 – A2)
- Edificio Fabbrica Officina (C)
- Edificio Conserve Animali (E)
- Edificio Microbiologia (L)
- Edificio Portineria (D)
- Edificio Bunker (B)
- Edificio Magazzino di materiale in disuso (G)
- Area Tettoia Reagenti (F)
- Area Cortilizia

ASPETTI GENERALI

La pulizia dei locali richiede lo svolgimento su 5 giorni lavorativi settimanali (lunedì-venerdì), **con inizio dopo le ore 15:00 e termine entro le 18:00, seguendo le modalità** previste nell'Allegato 4D.1 Parma (n. 9 tabelle), per mezzo di adeguato supporto tecnologico e meccanico.

Qualora necessario la pulizia dov' essere svolta anche a cadenze diverse da quelle sopra indicate.

SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LABORATORIO, ASSISTENZA ALLA PREPARAZIONE E MOVIMENTAZIONE DI CAMPIONI E ALLE PROVE DI LABORATORIO

Modalità di esecuzione del servizio

I servizi, da svolgersi **settimanalmente su cinque giornate, dal lunedì al venerdì**, nelle fasce orarie che vanno **dalle ore 8.30 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 17,00, prevedono l'impiego di personale di almeno undici unità.**

E' richiesto **un monte ore annuo minimo di n. 15.150** e il rispetto delle fasce orarie sopra indicate.

Le aree per le quali è richiesto il servizio sono per comodità denominate, a oggi, come a seguire:

EDIFICIO AMMINISTRAZIONE A 1 – A 2

- Piano terra:
 - Consumer Science, tutti laboratori
 - Imballaggi, tutti i laboratori
 - Prodotti Vegetali, tutti i laboratori
- Primo piano:

- Sicurezza Alimentare, tutti i laboratori
- Secondo piano:
Analisi Conserve vegetali, tutti i laboratori
 - Terzo Piano:
Sala distruzione

EDIFICIO MICROBIOLOGIA **L**

- Piano seminterrato:
Sala prove e magazzino
- Primo piano:
Tutti i laboratori
- Secondo piano:
Tutti i laboratori

EDIFICIO FABBRICA/OFFICINA **C**

- Piano terra:
Tutti i laboratori
- Fabbrica:
L'intero laboratorio Tecnologico
- Primo piano:
Tutti i laboratori
Sala distruzione

EDIFICIO CONSERVE ANIMALI **E**

- Piano terra:
Tutti i laboratori
Centrale termica e centrale frigorifera annesse ai laboratori
- Primo piano:
Tutti i laboratori
Celle di stagionatura
Sala assaggi

- **EDIFICIO BUNKER** **B**
Tutti i laboratori

La SSICA si riserva la facoltà di aggiungere eventuali nuove aree ovvero di eliminare alcune di quelle indicate, comunicandole all'azienda aggiudicataria nei termini previsti contrattualmente.

OGGETTO DEL SERVIZIO

I servizi riguardanti i laboratori chimici si suddividono in **“attività comuni a tutti i laboratori e attività specifiche.”**

SERVIZI COMUNI A TUTTI I LABORATORI

- Pulizia dei banchi di laboratorio e riordino della strumentazione,
 - pulizia dei pavimenti,
 - lavaggio, risciacquo e asciugatura della vetreria,
 - essiccazione della vetreria in stufa e/o altro,
 - riordino della vetreria negli armadi di servizio e/o altro,
 - movimentazione di reagenti, solventi e altro materiale da laboratorio, anche contenuto in recipienti di vetro,
 - pulizia e sanificazione di tutte le cappe, ivi comprese quelle aspiranti acidi forti (es. acido solforico),
 - pulizia degli uffici posti all'interno dei laboratori,
 - movimentazione di campioni per analisi e/o altre attività di laboratorio,
 - assistenza nelle fasi di preparazione di campioni riguardanti prodotti agroalimentari e, in particolare, taglio di prodotti carnei (es. disosso prosciutti, sezionamento prodotti carnei/agroalimentari, pelatura, ecc.), questo servizio riguarda, in modo particolare i laboratori dei prodotti carnei e le lavorazioni di fabbrica,
 - movimentazione di prodotti stoccati nelle celle e in linea, a supporto delle lavorazioni ed eventuale assistenza alla movimentazione di impianti, macchinari e strumenti, nonchè relativa componentistica, ivi compreso il supporto al personale della SSICA, nelle fasi di montaggio/smontaggio di impianti, macchinari e strumenti, sia durante le lavorazioni, sia nelle fasi di lavaggio,
 - movimentazione di materiali metallici, fogli e contenitori metallici, nonchè altri componenti affilati e taglienti di peso non rilevante.
- altri servizi di pulizia inerenti i laboratori richiesti all'occorrenza e rientranti negli ambiti descritti.

E' opportuno precisare che, per i servizi a seguire, il personale addetto dovrà attenersi anche alle indicazioni comunicate dal personale tecnico di laboratorio della SSICA, in particolare per le attività indicate a seguire:

- Lavaggio della vetreria e materiale di laboratorio sotto cappa con appositi detergenti, con impiego degli opportuni DPI.
 - Prelievo della vetreria e del materiale di laboratorio dall'autoclave e successiva operazione di lavaggio.
 - Manipolazione della vetreria e altri materiali di laboratorio contaminati e no da batteri non patogeni.
- In aggiunta, gli addetti al servizio seguiranno un corso di formazione concordato tra il Responsabile SPP dell'azienda aggiudicataria e quello della SSICA.

Relativamente alle misure di protezione e prevenzione, i servizi dei punti precedenti, devono essere svolti adottando specifiche procedure e istruzioni da concordarsi tra il responsabile sicurezza "RSPP" della SSICA e quello dell'aggiudicataria. Le procedure e le istruzioni da adottarsi sono quelle formulate coerentemente a quanto previsto dai documenti informativi (procedure, Istruzioni, ecc.) messi a disposizione della SSICA per la consultazione, nonchè a tutto quanto previsto dalla disciplina vigente in materia.

Il corredo personale degli addetti ai servizi è a carico dell'impresa aggiudicataria.

LOTTO 2

SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE POMERIDIANA DI TUTTI I LOCALI

SEZIONE DI ANGRI (SA)

Le aree per le quali è richiesto servizio di pulizia e sanificazione ambientale pomeridiana sono quelle indicate a seguire, per la sede di Angri:

Corpo 1	Laboratori per la ricerca di base e applicativa, didattica-direzione-amministrazione-segreteria
Corpo 2	Collegamento con sottostanti reparti per immagazzinamento
Corpo 3	Portineria, mensa, alloggi custode e foresteria, lab. Metrologico, deposito, centrali termica e di condizionamento
Corpo 4	Deposito solventi
Corpo 5	Impianto depurazione
Corpo 6	Locale gas tecnici
Corpo 7	Cabina generatore vasca antincendio
Corpo 9	Impianti pilota, attrezzature e strumenti per lavorazioni sperimentali, depositi vari
Corpo 10	Centrale termica
Corpo 11	Serbatoi riserva idrica

ASPETTI GENERALI

La pulizia richiede lo svolgimento settimanalmente, su cinque giorni lavorativi, lunedì-venerdì, **con inizio dopo le ore 15:00 e termine entro le 18:00, seguendo le modalità** previste nell' Allegato 4D.2 Angri (n. 12 tabelle), per mezzo di adeguato supporto tecnologico e meccanico.

Qualora necessario la pulizia dovrà essere svolta anche a cadenze diverse da quelle sopra indicate.

SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LABORATORIO, ASSISTENZA ALLA PREPARAZIONE E MOVIMENTAZIONE DI CAMPIONI E ALLE PROVE DI LABORATORIO

SEDE DI ANGRI (SA)

Modalità di esecuzione del servizio

I servizi, da svolgersi settimanalmente su cinque giornate, **dal lunedì al venerdì**, nelle fasce orarie che vanno **dalle ore 9.00 alle 12.30 e dalle 14, 00 alle 16,00**, prevedono l'impiego di personale di almeno **quattro unità**.

E' richiesto **un monte annuo minimo di n. 3.000 ore e il rispetto delle fasce orarie** sopra indicate.

Le aree in cui deve svolgersi il servizio sono per comodità denominate, a oggi, indicate come a seguire:

Corpo 1 Laboratori per la ricerca di base e applicativa, didattica-direzione-amministrazione-segreteria

- Piano seminterrato
Imballaggi, Microbiologia, tutti i laboratori, reparto stoccaggio, camera sterile, locale condizionamento e tutti i depositi.
- Piano terra rialzato:
Biblioteca, aula riunioni, direzione, segreteria/uffici, aula didattica, aula corsi, ufficio tecnico, deposito.
- Piano primo:
Ambiente, Consumer Science, Ittico, Pomodoro, vegetali, tutti i laboratori, sala distruzione,

Corpo 2 Collegamento con sottostanti reparti per immagazzinamento

- Corridoio di raccordo interrato/rialzato, androne, depositi, celle frigo, celle stoccaggio

Corpo 3 Portineria, mensa, alloggi custode e foresteria, lab. Metrologico, deposito, Centrali termica e di condizionamento

- Metrologico, tutti i laboratori

Corpo 4 Deposito solventi

Corpo 5 Impianto depurazione

Corpo 6 Locale gas tecnici

Corpo 7 Cabina generatore vasca antincendio

Corpo 9 Impianti pilota, attrezzature e strumenti per lavorazioni sperimentali, depositi vari

- L'intero laboratorio tecnologico

Corpo 10 Centrale termica

- Locale impianto depurazione

Corpo 11 Serbatoi riserva idrica

La SSICA si riserva la facoltà di aggiungere eventuali nuove aree ovvero di eliminare alcune di quelle indicate, comunicandole all'azienda aggiudicataria nei termini previsti contrattualmente.

OGGETTO DEL SERVIZIO

I servizi riguardanti i laboratori chimici si suddividono in **“attività comuni a tutti i laboratori e attività specifiche.”**

SERVIZI COMUNI A TUTTI I LABORATORI

- pulizia dei banchi di laboratorio e riordino della strumentazione,
- pulizia dei pavimenti,
- lavaggio, risciacquo e asciugatura della vetreria,
- essiccazione della vetreria in stufa e/o altro,
- riordino della vetreria negli armadi di servizio e/o altro,
- movimentazione di reagenti, solventi e altro materiale da laboratorio, anche contenuto in recipienti di vetro,
- pulizia e sanificazione di tutte le cappe, ivi comprese quelle aspiranti acidi forti (es. acido solforico),
- pulizia degli uffici posti all'interno dei laboratori,
- movimentazione di campioni per analisi e/o altre attività di laboratorio,
- assistenza nelle fasi di preparazione di campioni riguardanti prodotti agroalimentari e, in particolare, taglio di prodotti carnei (es. disosso prosciutti, sezionamento prodotti carnei/agroalimentari, pelatura, ecc.), questo servizio riguarda, in modo particolare i laboratori dei prodotti carnei e le lavorazioni di fabbrica
- movimentazione di prodotti stoccati nelle celle e in linea, a supporto delle lavorazioni ed eventuale assistenza alla movimentazione di impianti, macchinari e strumenti, nonchè relativa componentistica, ivi compreso il supporto, al personale della SSICA, nelle fasi di montaggio/smontaggio di impianti, macchinari e strumenti, sia durante le lavorazioni, sia nelle fasi di lavaggio.
- movimentazione di materiali metallici, fogli e contenitori metallici, nonchè altri componenti affilati e taglienti di peso non rilevante.
- altri servizi di pulizia di laboratorio richiesti all'occorrenza e rientranti negli ambiti descritti.

E' opportuno precisare che, per i servizi a seguire in particolar modo, il personale addetto deve attenersi anche alle indicazioni comunicate dal personale tecnico di laboratorio della SSICA:

- Lavaggio della vetreria e materiale di laboratorio sotto cappa con appositi detergenti, impiegando i necessari DPI
- Prelievo della vetreria e del materiale di laboratorio dall'autoclave e successiva operazione di lavaggio.
- Manipolazione della vetreria e altri materiali di laboratorio contaminati e no da batteri non patogeni. Inoltre, gli addetti al servizio seguiranno un corso di formazione concordato tra il Responsabile SPP dell'azienda aggiudicataria e quello della SSICA.

Relativamente alle misure di protezione e prevenzione, i servizi dei punti precedenti, devono essere svolti adottando specifiche procedure e istruzioni da concordarsi tra il responsabile sicurezza "RSPP" della SSICA e quello dell'aggiudicataria. Le procedure e le istruzioni da adottarsi sono formulate coerentemente a quanto previsto dai documenti informativi (procedure, Istruzioni, ecc.) messi a disposizione della SSICA per la consultazione, nonchè a tutto quanto previsto dalla disciplina vigente in materia.

Il corredo personale degli addetti ai servizi sarà a carico dell'impresa aggiudicataria.

ORGANIZZAZIONE DEI DUE SERVIZI PER ENTRAMBI I LOTTI

L'azienda appaltatrice si impegna a organizzare e svolgere i servizi a suo completo rischio e onere, assumendo a proprio carico tutte le spese relative alla mano d'opera, alle attrezzature e ai macchinari, per questi ultimi, conseguendo l'abbattimento dei consumi energetici, di acqua e sostanze inquinanti. Inoltre, si fa carico dei dispositivi di protezione individuale (DPI), del materiale d'uso, dei prodotti di consumo e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio in oggetto.

Tutti i prodotti chimici utilizzati dall'azienda appaltatrice per l'espletamento del servizio dovranno essere conformi a quelli offerti in sede di gara.

L'azienda appaltatrice garantisce il servizio reso dal proprio personale gestito da un coordinatore a tal fine nominato e/o da un eventuale sostituto, quotidianamente, con il compito di verificare, altresì, la qualità del servizio (controllo degli standard qualitativi del servizio; a titolo esemplificativo, presenza del personale e corretta distribuzione, stato d'uso di prodotti e degli strumenti a supporto, ecc).

Il coordinatore s'interfaccia con la SSICA in qualità di referente dell'azienda aggiudicataria.

Il servizio, da svolgersi a regola d'arte, è conforme alle previsioni del presente capitolato e ai programmi contenuti nell'offerta tecnica presentata.

L'azienda aggiudicataria garantisce la continuità e l'efficienza del servizio, provvedendo a sostituire il personale assente per permessi, per malattie e altro, con altro personale preventivamente addestrato e in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire, al fine di garantire la presenza delle unità richieste.

Si sottolinea che è a cura dell'aggiudicataria nominare un referente tecnico che abbia la responsabilità di coordinare il personale addetto allo svolgimento dei servizi, che s'interfaccia con la SSICA per ottimizzare l'organizzazione, nonché garantire l'efficace svolgimento delle prestazioni giornaliere, settimanali e/o altro.

Si ribadisce che l'azienda aggiudicataria s' impegna a organizzare e svolgere il servizio assumendone rischi e oneri, nonché facendosi carico di tutte le spese relative alla mano d'opera, ai mezzi necessari per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale, nonché i materiali e prodotti di consumo.

Per questi ultimi, vedasi elenco allegato n. 4D.5 "Materiale Pulizia Parma" e n. 4D.6 "Materiale Pulizia Angri" ove è richiesta la tipologia di prodotti e, per quelli che lo richiedono, precisata l'asseverazione a certificazione Ecolabel, fermo restando il rispetto del D.M. 24/05/2012. Inoltre, nel citato allegato e altresì indicata la quantità stimata riguardante i prodotti in elenco.

La SSICA concede, a uso gratuito, le attrezzature speciali in suo possesso come, a titolo esemplificativo, lavavetreteria, lavatrici, ecc..

Regole comuni ai due servizi e alla due sedi – LOTTO 1 E LOTTO 2

Per il servizio da svolgersi a regola d'arte in conformità alle previsioni del presente capitolato, si prevede che il personale addetto sia stato informato delle modalità di esecuzione delle attività già previste ed eventualmente successivamente concordate, a integrazione del presente.

Il personale dell'azienda aggiudicataria è tenuto a partecipare alle sessioni formative organizzate per integrare/aggiornare le conoscenze possedute, concordate tra il responsabile del servizio protezione e prevenzione (RSPP) della SSICA e quello dell'aggiudicataria, senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante. Il personale addetto al servizio è tenuto alla massima riservatezza su fatti e circostanze di cui venisse a conoscenza nell'espletare le proprie mansioni.

Il personale dall'azienda aggiudicataria, dedicato al servizio in oggetto, è coordinato da almeno un **responsabile del servizio** o da un suo vice e/o sostituto, nominati dall'aggiudicataria, che s'interfaccia, funzionalmente, con il personale SSICA a tal fine designato. Segnalazioni e/o rilievi, comportamentali e/o di inefficienza lavorativa, riguardanti il personale addetto al servizio, sono rivolte al responsabile stesso del coordinamento.

Prima dell'avvio del servizio, l'azienda aggiudicataria comunica, in forma iscritta alla società appaltante, i nominativi del personale da dedicare al servizio in oggetto e comunica, altresì, tutte le variazioni eventualmente intercorrenti nel corso di tutta la durata contrattuale, aggiornandone di conseguenza gli elenchi nominativi.

Il personale dell'azienda aggiudicataria è dotato di idonea divisa lavorativa, di DPI e di tessera di riconoscimento, a cura dell'aggiudicataria.

Per la rilevazione dei tempi di prestazione, l'azienda aggiudicataria utilizza terminali di rilevazione delle presenze elettronici e fornisce ai lavoratori gli appositi dispositivi di rilevazione marca tempo (cartellino e/o altro), rilevandone le entrate e le uscite (inizio e fine lavoro, pausa, permessi, ecc.). Il terminale/i e/sono collocato/i nei locali della SSICA, a carico dell'aggiudicataria.

L'azienda aggiudicataria è responsabile della gestione e della custodia dei propri strumenti di lavoro, del materiale d'uso e dei prodotti forniti alla SSICA e ne risponde, di conseguenza, nei casi di eventuali danni e/o furti.

La fornitura dell'acqua e dell'energia elettrica, necessarie per il funzionamento delle attrezzature impiegate, è a carico della SSICA.

VARIAZIONI: l'azienda aggiudicataria è tenuta a svolgere il servizio secondo le modalità indicate dal presente capitolato.

Tuttavia, nel corso del rapporto, la SSICA, qualora si presenti la necessità, ha facoltà di aumentare o diminuire il numero di ore aggiudicate per il servizio in oggetto fino a un massimo del 20% del monte ore minimo offerto ovvero di aumentare o diminuire del 20% le aree e/o le superfici oggetto del servizio, con conseguente adeguamento del prezzo in misura proporzionale alle dimensioni (metri quadrati) delle aree aggiunte o eliminate e/o alla variazione delle ore, facendone comunicazione all'aggiudicataria con un preavviso di 15 giorni o, in casi di particolare urgenza, anche con preavviso minore.

L'azienda aggiudicataria non può avanzare alcuna pretesa ovvero recedere anticipatamente dal contratto, anche in deroga all'art. 1661 c.c.

Ogni variazione, in ogni caso, è autorizzata dalla Direzione della SSICA, in forma scritta.

PATTO DI PROVA E' previsto un patto di prova di mesi tre, dall'inizio del servizio, durante i quali SSICA ha la facoltà di recedere dal contratto qualora ritenga le prestazioni rese insoddisfacenti, dandone comunicazione all'aggiudicataria con un preavviso non inferiore a 15 giorni. In questo caso, l'azienda aggiudicataria garantisce il servizio fino a sostituzione avvenuta.

Inoltre, l'aggiudicataria in tal caso ha diritto al corrispettivo per il servizio svolto, calcolato proporzionalmente pro quota.

RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE IN SERVIZIO

L'azienda aggiudicataria si impegna ad applicare, al proprio personale, il contratto collettivo nazionale di lavoro – CCNL - adottato, a norma di legge e previsto per i dipendenti di imprese del settore, nonché le disposizioni previste dagli eventuali accordi integrativi di secondo livello, vigenti nel corso dell'espletamento del servizio previsto dal presente l'appalto, anche in regime di ultravigenza e fino a loro sostituzione.

Inoltre, l'aggiudicataria garantisce l'adempimento regolare di tutti obblighi di legge, assicurativi, assistenziali e previdenziali che sono a carico dell'aggiudicataria stessa.

INFORTUNI E DANNI:

L'azienda aggiudicataria risponde dei danni eventualmente arrecati, dal proprio personale, nello svolgimento del servizio a persone o a cose della SSICA o di terzi.

