



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, LAVAGGIO STOVIGLIE E LAVAGGIO INDUMENTI PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUTO DI ASSISTENZA PER ANZIANI VILLA SPADA DI CAPRINO VERONESE

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PARTE TECNICA

CIG 7651649481

ART. 1 - ELEMENTI INCLUSI NELLA PULIZIA DEI VARI LOCALI ED AREE	3
ART. 2 - LOCALI ED AREE INCLUSE NEL SERVIZIO	3
ART. 3 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO	3
A) Reparti di degenza e aree comuni.....	3
B) Servizi vari	6
C) Servizio di ritiro, lavaggio stoviglie e pulizia refettori	6
D) Lavaggio indumenti ospiti.....	7
ART. 4 - PRODOTTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE	9

ART. 1 - ELEMENTI INCLUSI NELLA PULIZIA DEI VARI LOCALI ED AREE

La pulizia dei locali è comprensiva indicativamente della pulizia dei pavimenti, soffitti, corrimano, ringhiere, muri, porte, maniglie, zoccoli, infissi e serramenti, doghe, controsoffitto, radiatori, pilastri, pareti, ascensori, davanzali, pulizia esterna arredamenti, vetri, finestre, poggiole, terrazze, scale, sanitari in genere, corpi di illuminazione, tende veneziane, quadri, tendaggi esterni.

ART. 2 - LOCALI ED AREE INCLUSE NEL SERVIZIO

Le aree incluse nel servizio con le modalità e secondo la periodicità indicata di seguito sono le seguenti: uffici amministrativi, aree di degenza (compresi bagni attrezzati), aree comuni con relativi servizi, lavanderia e relativi servizi, spogliatoi maschili e femminili con relativi servizi, stanze adibite a infermeria e deposito materiali di reparto, stanzini operatori, vani ascensori, palestra e relativi servizi, ufficio animazione e relativi servizi, ufficio Responsabile servizi interni, ambulatori medici nonché le aree esterne.

ART. 3 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di pulizia dovrà comprendere:

A) *Reparti di degenza e aree comuni*

1. Operazioni a frequenza giornaliera da effettuarsi tutti i giorni, comprese le festività.

1.1 Antimeridiane

- svuotatura dei cestini porta carta e dei cestini porta rifiuti, pulizia e riordino degli stessi anche mediante sostituzione del sacco di raccolta;
- svuotatura e lavaggio dei posacenere nella sala fumo e zone esterne;
- spolveratura ad umido degli stipiti, bocchette di areazione e davanzali;
- eliminazione di orme su cristalli, vetri interni ed esterni, specchi e pulitura con panni adeguati;
- spolveratura a umido con prodotto detergente sanificante di comodino esterno, armadio esterno, letto, scrivanie, poltrone, tavoli, sedie, mobili di ogni tipo e lampade da tavolo o da parete;
- spolveratura a umido, con utilizzo di prodotto detergente-disinfettante, di maniglie, corrimano, pulsantiere, spalle di porte, segnate dal passaggio continuo di più persone;
- lavaggio e disinfezione degli apparecchi igienico-sanitari e relativa rubinetteria, con utilizzo di specifico prodotto ad azione germicida deodorante, con rimozione di eventuali residui organici;
- passata ad umido delle parti lavabili dei servizi per la eliminazione di eventuali macchie di sporco e corpi estranei, compresi gli arredi;
- pulizia dei rubinetti, porta sapone, porta salviette ed accessori vari;
- pulizia (scopatura e lavaggio) di pareti, pavimenti, porte, maniglie e pulsantiere di ascensori;
- pulizia di pedane e stuoi;

- scopatura ad umido di tutte le pavimentazioni con garze;
- lavaggio dei pavimenti e battiscopa di tutti i locali indicati con sostanze detergenti disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie od incrostazioni;
- lavaggio, disinfezione e deodorazione dei pavimenti dei servizi igienici (compresi i bagni attrezzati);
- lavaggio delle scale interne a umido con sostanze detergenti disinfettanti, ponendo una cura particolare nella pulizia degli angoli e delle strisce antiscivolo e spolveratura a umido dei corrimano;
- pulizia degli zerbini e tappeti mediante aspirapolvere o battitappeto;
- fornitura e cambio della carta igienica, delle bobine di carta da 800 strappi e delle salviette asciugamani monouso, sacchi spazzatura grandi e piccoli;
- deragnatura dove occorra;
- fornitura della ricarica distributori di sapone liquido;
- raccolta di carte e cartone di grossa pezzatura e trasporto al punto di raccolta previa piegatura;
- trasporto di tutti i sacchi e/o contenitori rifiuti, compresi i presidi e gli ausili per l'incontinenza ai cassonetti di raccolta appositi,
- ogni altra operazione non compresa nelle precedenti che si rendesse necessaria.

1.2 Pomeridiane

- scopatura a umido con garze e successivo lavaggio pavimenti zone comuni (corridoi, ingressi, sala fumatori);
- lavaggio delle apparecchiature e sanitari dei servizi igienici;
- lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici, bagni, docce etc.;
- raccolta di carte e cartone di grossa pezzatura e trasporto al punto di raccolta previa piegatura;
- trasporto di tutti i sacchi e/o contenitori rifiuti, compresi i presidi e gli ausili per l'incontinenza ai cassonetti di raccolta appositi,
- ogni altra operazione non compresa nelle precedenti che si rendesse necessaria.

Ai fini dell'individuazione delle feste infrasettimanali vale il calendario delle festività nazionali. Per quanto concerne la ricorrenza annuale del Santo Patrono, essa viene riconosciuta come festiva.

2. Operazioni a frequenza mensile

- lavaggio di vetri interni ed esterni, infissi e davanzali interni ed esterni;
- pulizia terrazzi e balconi;
- aspirazione tende veneziane;
- pulizia tapparelle
- lavaggio balconi e terrazzi
- scale esterne
- lavaggio e disinfezione della zona esterna dei cassonetti di raccolta rifiuti (quindicinale nel periodo da maggio a settembre)

3. Operazioni a frequenza quadrimestrale

- Pulizia di risanamento e disinfezione da effettuarsi con cadenza quadrimestrale: all'inizio di ogni anno l'operatore economico aggiudicatario provvederà alla consegna al Responsabile dei servizi interni dell'Ente di un calendario specifico degli interventi. Le prestazioni di detta pulizia dovranno svolgersi secondo le seguenti modalità:
 1. per quanto possibile e compatibilmente con la funzione cui sono destinati, si procede alla rimozione di tutti i mobili;
 2. rivestimenti murali lavabili vengono lavati con acqua e detersivi disinfettanti e con specifici prodotti germicidi e asciugati;
 3. porte, stipiti e davanzali delle finestre disinfettati ed asciugati;
 4. apparecchiature elettriche a parete di illuminazione, interruttori e prese vengono puliti con panni imbevuti di sostanze detersive disinfettanti;
 5. si procede al lavaggio a fondo delle bocchette di aerazione, attrezzature e macchinari fissi;
 6. pulizia a fondo e disinfezione dei bagni nelle stanze e dei bagni attrezzati;
 7. pavimenti: lavaggio a macchina con acqua e detersivi, con spazzole apposite vengono eliminati precedenti strati di cera nonché lo sporco accumulato nelle fughe della pavimentazione;
 8. aspirazione meccanica con asciugamento dell'acqua sporca;
 9. dopo la prima asciugatura, il pavimento viene nuovamente risciacquato con acqua contenente la prescritta dose di disinfettante per la eliminazione di eventuali residui acidi o alcalini, lasciati dai detersivi;
 10. con altre spazzole MOP imbevute di sostanze disinfettanti si provvede alla asciugatura;
 11. sul pavimento così asciugato vengono sparsi strati successivi di cera autoindurente che, penetrando nelle porosità del pavimento formano una pellicola protettiva trasparente, resistente alle abrasioni;
 12. tutti i mobili, suppellettili metalliche, attrezzature varie, asportati precedentemente dai locali, prima di essere ricollocati, vengono puliti con pelli intrise di sostanze attrattive lavate, disinfettate ed asciugate;
 13. i mobili che non possono essere spostati durante il risanamento dovranno essere salvaguardati dall'acqua con particolare attenzione ai mobili in legno;
 14. i mobili metallici vengono puliti con lo stesso sistema di cui sopra e vengono trattati con una emulsione speciale disinfettante;
 15. terminata la pulizia dei locali come sopra, si provvede a ricollocare al posto i mobili, attrezzature varie, e quanto altro fosse stato asportato dai locali;
 16. lavaggio interno ed esterno di tutti i vetri;
 17. deblatizzazione nelle cucine e magazzini di reparto;
 18. lavaggio tapparelle;
 19. lavaggio dei tendaggi esterni (con montaggio e rimontaggio degli stessi a carico dell'operatore economico aggiudicatario);
 20. ogni altra operazione non compresa nelle precedenti che si rendesse necessaria.

Dopo queste operazioni, i corridoi, le anticamere e gli atri dove erano collocati provvisoriamente mobili ed attrezzature, si rendono liberi per la relativa pulizia di risanamento che si effettua con gli stessi procedimenti degli altri locali.

B) Servizi vari

Si richiede inoltre:

- pulizia giornaliera, escluse le festività, degli uffici amministrativi (pavimento, scale esterna, arredamenti esterni, sedie, servizi igienici, pulizia cestini con fornitura sacco di raccolta, telefoni, tastiere PC);
- risanamento semestrale uffici amministrativi con pulizia a fondo pavimento, con particolare riguardo alle fughe, arredamenti esterni, illuminazioni, vetri interni ed esterni, servizio igienico, porte, quadri, pulizia tendaggi esterni, sedie, etc.
- pulizia (scopatura e lavaggio) settimanale del pavimento della cappella;
- pulizia (scopatura e lavaggio) settimanale scala esterna e pavimento esterno dell'ingresso della sala arancio al piano terra;
- con le stesse modalità antimeridiane e di risanamento delle aree comuni dovrà essere eseguita la pulizia dei seguenti locali:
 - a) palestra, ufficio fisioterapista e relativo servizio;
 - b) ufficio animazione e relativo servizio;
 - c) ufficio Responsabile servizi interni;
 - d) ambulatori medici e relativi servizi.
- risanamento della cella mortuaria e disinfezione barella dopo ogni decesso.
- pulizia a fondo della stanza dopo il decesso dell'ospite.
- in occasione della Festa di San Francesco e della Festa di Fine Anno l'operatore economico dovrà garantire un ulteriore ripasso al termine degli eventi nelle sale dedicata all'animazione.
- ogni altra operazione non compresa nelle precedenti che si rendesse necessaria.

Pulizia delle aree esterne

Con riferimento alle aree esterne (marciapiedi, vialetti, aree gazebi, parcheggi) dovranno essere garantite le seguenti prestazioni:

- svuotatura e pulizia dei cestini con cadenza giornaliera;
- pulizia giornaliera delle aree esterne;
- risanamenti due volte all'anno (all'inizio della primavera, indicativamente metà aprile e inizio mese di luglio) di tutte le aree esterne, comprese attrezzature e mobili esterni, grate ecc.

C) Servizio di ritiro, lavaggio stoviglie e pulizia refettori

Il succitato servizio viene svolto durante tre fasce orarie ben definite e precisamente:

- dalle ore 8.30 alle ore 11.30 come segue:
 1. sparcchiatura e pulizia dei tavoli da pranzo;
 2. pulizia accurata di tutte le stoviglie, dei carrelli e dei bricchi; questi ultimi verranno riportati in cucina al termine della pulizia;
 3. riordino del cucinino e dei refettori con pulizia accurata dei pavimenti;
 4. predisposizione delle stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli per il pranzo su appositi carrelli da distribuire nei rispettivi refettori;
 5. cambio dell'acqua nella lavastoviglie.
- dalle ore 13.00 alle ore 16.00 come segue:

1. sparecchiatura e pulizia dei tavoli;
2. lavaggio accurato di tutte le stoviglie; i carrelli scaldavivande dovranno essere accuratamente puliti e lucidati con una soluzione di acqua e aceto e si provvederà al cambio dell'acqua degli stessi;
3. pulizia e riordino del cucinino;
4. pulizia e riordino dei refettori e pulizia accurata dei pavimenti;
5. controllo e pulizia delle oliere e cestini del pane;
6. predisposizione delle stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli per la cena su appositi carrelli da distribuire nei rispettivi refettori;
7. cambio dell'acqua nella lavastoviglie.

- dalle ore 19.00 alle ore 22.00 come segue:

1. sparecchiatura e pulizia dei tavoli;
2. lavaggio accurato delle stoviglie; i carrelli scaldavivande dovranno essere accuratamente puliti e lucidati con una soluzione di acqua e aceto e si provvederà al cambio dell'acqua degli stessi;
3. riordino e pulizia del cucinino;
4. riordino e pulizia pavimenti ed arredamenti dei refettori;
5. cambio delle tovaglie di stoffa;
6. predisposizione delle stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli per le colazioni su appositi carrelli da distribuire nei rispettivi refettori.

Saranno a carico dell'operatore economico aggiudicatario sia la manutenzione della lavastoviglie sia la fornitura dei prodotti necessari al lavaggio delle stoviglie.

Sarà a carico dell'operatore economico aggiudicatario il lavaggio delle pentole e di qualsiasi attrezzatura necessaria per il confezionamento e distribuzione dei pasti interni ed esterni. L'operatore economico aggiudicatario dovrà inoltre garantire la fornitura dei sacchetti biodegradabili per la raccolta differenziata dell'umido.

I succitati orari sono da ritenersi puramente indicativi e soggetti a variazioni in base alle esigenze dell'Amministrazione.

In occasione della Festa di San Francesco e della Festa di fine Anno l'operatore economico dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi, il lavaggio delle ulteriori stoviglie necessarie sia prima (stoviglie nuove) che per tutta la durata delle feste.

D) Lavaggio indumenti ospiti

Il servizio consiste nel ritiro della biancheria sporca, di trasporto e riconsegna della biancheria pulita, tutti i giorni della settimana dal lunedì alla domenica.

Il processo di lavaggio deve garantire:

- l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia
- risciacqui sufficienti ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio che possano essere responsabile di allergie o irritazioni
- l'eliminazione degli odori
- la minima usura dei materiali

I prodotti da utilizzare nel trattamento sono:

- detergenti, la cui soluzione non deve superare pH10, devono essere privi di azzuranti ottici, profumi, coloranti ed additivi che risultano corrosivi dei tessuti;
- è consentito per il candeggio della biancheria bianca l'uso di acqua ossigenata. E' fatto divieto di utilizzare cloro;
- è consentito l'utilizzo di perborati o acqua ossigenata per la disinfezione della biancheria colorata.

La biancheria dovrà essere trattata in maniera differenziata a seconda del grado di sporco e del tessuto, seguendo le istruzioni indicate dal fabbricante, al fine di evitarne il logorio e/o l'infeltrimento.

L'asciugatura non deve lasciare un tasso di umidità residuo superiore al 4% poiché l'umidità può essere causa di contaminazione rapida e di produzione di cattivi odori.

I capi di abbigliamento dovranno essere riconsegnati separati per tipologia, piegati e riposti su appositi carrelli dotati di mensole. Per i capi danneggiati per usura, l'operatore economico aggiudicatario dovrà dare immediata comunicazione al responsabile del guardaroba dell'Amministrazione.

I capi stessi sprovvisti degli accessori quali bottoni, fettucce, cerniere ecc. ovvero che necessitano di manutenzione dovranno essere consegnati separatamente.

Costituisce obbligo a carico dell'operatore economico aggiudicatario la ripetizione delle prestazioni laddove le stesse risultassero non eseguite a perfetta regola d'arte, o se i capi sottoposti alle operazioni previste risultassero non perfettamente puliti e ciò anche se tali difetti si dovessero palesare successivamente alla riconsegna.

L'operatore economico aggiudicatario risponderà di eventuali danni provocati ai capi di abbigliamento di proprietà degli Ospiti dell'Istituto.

Tutto il ciclo di lavorazione dovrà essere eseguito a regola d'arte mediante l'utilizzo di apparecchiature, macchinari ed ausili, sacchi colorati per il trasporto, di proprietà dell'operatore economico aggiudicatario.

Il servizio non può essere interrotto. In caso di guasti, o di altra causa anche di forza maggiore, il servizio dovrà comunque essere svolto; a tal fine si precisa che eventuali spese saranno completamente a carico dell'operatore economico aggiudicatario senza alcun onere a carico dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva sin d'ora di effettuare, in qualsiasi momento e con le metodiche ritenute più idonee, l'analisi sui capi trattati al fine di verificare lo stato di pulizia e igiene, l'eventuale presenza di sostanze chimiche o di residui della lavorazione che possano reagire e riattivarsi in presenza di sudore, liquidi, medicinali o quant'altro normalmente utilizzato nelle terapie mediche, provocando danni agli utenti, dei quali l'operatore economico aggiudicatario sarà chiamato a rispondere.

Di tutti i prodotti utilizzati dovrà essere esibita la scheda tecnica anche ai fine dell'accertamento della sicurezza di lavoratori e degli utilizzatori dell'immobile.

ART. 4 - PRODOTTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE

4.1 Prodotti

I prodotti impiegati per la pulizia e sanificazione ambientale, siano essi detergenti, disinfettanti, disincrostanti, emulsioni polimeriche, ecc., dovranno essere rispondenti alle vigenti norme nazionali e comunitarie.

I prodotti chimici utilizzati dovranno inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- massima sicurezza quanto a modalità di impiego, onde evitare agli utilizzatori e a terzi rischi di effetti tossici, nocivi o allergizzanti;
- semplicità di impiego, nell'ottica di una standardizzazione completa delle operazioni di pulizia;
- non aggressione delle superfici, con garanzia nel tempo dell'inalterabilità delle caratteristiche dei materiali.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere corredati di scheda di sicurezza di cui al D.M. 7/9/2002 e al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.. Le sostanze ed i preparati utilizzati devono essere etichettati e confezionati secondo le normative vigenti. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere preventivamente accettati dall'Amministrazione.

I singoli operatori addetti dovranno essere sempre in possesso esclusivamente di prodotti offerti in sede di gara e contenitori originali etichettati e confezionati. L'operatore economico aggiudicatario si assume la piena e totale responsabilità sulla corrispondenza del materiale in dotazione ai proprio addetti rispetto a quello offerto in sede di gara. L'operatore economico aggiudicatario non potrà sostituire i prodotti offerti in gara ed accettati dall'Amministrazione, salvo autorizzazione espressa da parte di quest'ultima.

Tutti i prodotti ed i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro dovranno essere etichettati a norma di legge. Non potranno essere presenti contenitori anonimi e privi delle necessarie indicazioni e diciture. È vietato l'uso di prodotti tossici, corrosivi, infiammabili, ed in particolare:

- ammoniaca superiore al 2%;
- acido cloridrico;
- acido nitrico;
- alcool denaturato.

I detergenti ed i disinfettanti dovranno altresì essere utilizzati ad esatte concentrazioni e preparati secondo le modalità d'uso indicate dalle imprese produttrici, rispettando le indicazioni previste in etichetta per eventuale diluizione, utilizzo e conservazione.

La diluizione del prodotto dovrà essere effettuata prima dell'inizio delle pulizie presso i locali concessi in dotazione dall'Amministrazione all'operatore economico aggiudicatario. Il recipiente in cui verrà effettuata la diluizione dovrà essere preventivamente deterso, risciacquato ed asciugato. È vietata la miscela di prodotti diversi, salvo ne sia espressamente prevista la possibilità nelle rispettive schede tecniche.

I disinfettanti dovranno essere utilizzati sempre dopo la detersione e solo nei punti richiesti. I flaconi dei prodotti dovranno essere accuratamente chiusi tra un utilizzo e l'altro e i flaconi di detergenti e disinfettanti, dopo l'uso, dovranno essere riposti negli appositi spazi di deposito.

Durante l'utilizzo di ciascun prodotto dovranno essere impiegati i DPI previsti nelle singole schede di sicurezza.

4.2 Macchinari e attrezzature

I macchinari e le attrezzature necessari per l'esecuzione del servizio saranno integralmente in carico all'operatore economico aggiudicatario, con impegno in capo a quest'ultimo di sostituzione, in caso di obsolescenza tecnologica, previ accordi con l'Amministrazione.

I macchinari e relativi componenti dovranno essere conformi a quanto stabilito in materia di sicurezza dalle vigenti normative antinfortunistiche.

L'impiego delle attrezzature e dei macchinari, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'attività ospedaliera e territoriale. In particolare, dovranno essere prescelti macchinari che producano, durante il loro funzionamento, il più basso livello di rumore, così come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii..

Relativamente al servizio di lavaggio indumenti ospiti, l'aggiudicatario dovrà provvedere con appositi macchinari (lavatrici ed essiccatoi) **professionali** che garantiscano il minor consumo energetico.

Le attrezzature dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di pulizia.

Dovranno inoltre essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

Il rispetto delle metodologie operative, la manutenzione, la conservazione e la pulizia accurata dell'attrezzatura al termine dell'utilizzo sono di fondamentale importanza per evitare di contaminare le superfici durante le attività.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà sottoporre a ciascuna Amministrazione tutte le schede tecniche dei macchinari e delle attrezzature che intende utilizzare.

Le attrezzature ed i macchinari di lavoro dovranno inoltre essere:

- utilizzati in conformità alle istruzioni del fabbricante;
- usati correttamente, onde ridurre al minimo il rischio di infortuni per utilizzatori e terzi;
- puliti perfettamente dopo l'uso;
- sottoposti ad adeguata manutenzione, che dovrà essere testata mediante apposite schede, su cui dovranno essere registrati tutti gli interventi ordinari e straordinari eseguiti.

I macchinari e le attrezzature di proprietà dell'operatore economico aggiudicatario ed impiegati all'interno delle sedi dell'Amministrazione dovranno essere contraddistinti da targhette indicanti i segni distintivi dell'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario sarà l'unico responsabile della custodia dei propri macchinari ed attrezzature, sollevando le Amministrazioni da qualsiasi onere in relazione all'eventuale danneggiamento o furto degli stessi.