



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

(Allegato B) –CAPITOLATO TECNICO

Oggetto: RdO n. 3535637 “Servizio per le pulizie dell’immobile sito in Via Frà Giacomo Acquaviva n 1 – Salerno, sede del Dipartimento dell’Ispettorato Centrale della Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari” per il periodo dal 01 luglio 2023 – 30 giugno 2025. CIG: 9783234418

PREMESSE

Il servizio di pulizia consiste nella pulizia di locali ed arredi da effettuarsi in conformità alle disposizioni di seguito riportate, agli accordi sindacali nazionali relativi al personale dipendente delle imprese di Pulizia e nell’osservanza delle normative vigenti per l’utilizzo di attrezzature, macchinari e materiali previsti in ambito UE.

Le operazioni di pulizia, condotte da personale specializzato, dotato delle migliori attrezzature disponibili, dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità d’intervento, sono finalizzate ad assicurare il massimo comfort e le migliori condizioni di igiene per garantire lo svolgimento delle attività nel pieno rispetto dell’immagine dell’Ente.

Durante lo svolgimento del servizio devono essere osservate, come disposto dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori. Dovranno altresì essere rispettate le vigenti norme antinfortunistiche (D.Lgs. 81/2008, che ha abrogato il DPR 547/55 e s.m.i.), nonché le disposizioni contenute nel D.Lgs. 37/2008 e s.m.i.

Per la gestione dei rifiuti rientranti nel Servizio di Pulizia dovranno altresì essere rispettate le indicazioni contenute nel D.Lgs. 2 aprile 2006, n. 152 e s.m.i.

È compresa nel corrispettivo previsto la fornitura di tutte le attrezzature e dei materiali di consumo necessari per il corretto svolgimento delle attività.

ART. 1 Modalità e frequenze

1. Il servizio di pulizia deve tassativamente garantire i seguenti interventi:

a) tutti i giorni dal lunedì al venerdì:

- pulizia, lavaggio e disinfezione dei servizi igienici,
- vuotatura dei cestini nonché fornitura di cui all’art. 1 punto 2;
- spolveratura a umido e lavaggio pavimenti laboratorio;
- lavaggio e disinfezione lavandini del laboratorio;

b) per due volte la settimana:

- rimozione polvere, con mezzi e prodotti idonei compreso l’uso di teli elettrostatici, dai pavimenti di tutti i locali adibiti ad uffici e laboratori, pianerottoli
- rimozione polvere e lavaggio atrio d’ingresso e corridoi;
- rimozione polvere e lavaggio dei magazzini, della sala campioni;

c) una volta alla settimana:

- spolveratura ad umido arredi e attrezzature (scrivanie, sedie, mobili, telefoni, computer, tastiere, stampanti, termoconvettori);
- lavaggio, con mezzi e prodotti idonei dei pavimenti di tutti i locali adibiti ad uffici e laboratori, sala conferenze;



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

- pulizia ascensori;
- pulizia della porta d'ingresso;
- d) due volte al mese:
 - pulizie e lavaggio scale e corrimano;
- e) quattro (4) volte all'anno (entro luglio – ottobre – gennaio – aprile):
 - lavaggi di porte (comprese quelle poste all'esterno), finestre e davanzali, serrande, saracinesche, inferriate e infissi in genere;
 - rimozione ragnatele da pareti e soffitti mediante aspirazione;
 - battitura, spazzolatura e aspiratura di poltrone, divani, sedie;
 - pulizia dei locali relativi a impianti termici e di refrigerazione, gruppi elettrogeni e centrali telefoniche, informatiche e simili;
 - lucidatura delle targhe.

f) una volta l'anno (entro dicembre) –
pulizia a fondo del Laboratorio e degli Uffici con spostamento del mobilio e dell'attrezzatura di Laboratorio ove possibile, con l'utilizzo di dispositivi per la pulizia e la disinfezione
2. Il servizio deve inoltre comprendere la fornitura dei prodotti necessari per i servizi igienici e accessori per un numero di **40** unità di personale. Tali prodotti, a titolo indicativo e non esaustivo carta igienica, sapone liquido e asciugamani di carta, sacchi per la raccolta dei rifiuti. L'appaltatore si impegna a depositare presso la sede dell'ICQRF una scorta adeguata di detti materiali, onde assicurarne il costante e immediato ricambio. Tali prodotti devono possedere tutti i requisiti di legge in materia di sicurezza, etichettatura e di salvaguardia per l'ambiente (CAM).

ART. 2 Modalità di esecuzione – Attrezzature e macchinari

In generale, tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate in modo da non interferire con le attività svolte nei locali interessati. È cura del fornitore presentare in sede di offerta una bozza del Piano Operativo delle Attività (POA) che soddisfi le frequenze degli interventi richiesti all'art.1 e ne garantisca l'erogazione nella fascia oraria 13.00 – 17.00; Tale documento dovrà tra l'altro indicare in relazione al calendario delle attività:

- il numero delle unità di personale e il monte ore individuale per le attività con cadenza settimanale,
- il numero delle unità di personale e il monte ore individuale per le attività con cadenza trimestrale,
- il numero delle unità di personale e il monte ore individuale per le attività con cadenza annuale,
- il monte ore complessivo su base annuale

Il Fornitore è tenuto ad eseguire le attività secondo il programma riportato nel POA definitivo approvato dall'Ente.

Il servizio è articolato in relazione a:

- ✓ tipo di prestazioni assicurate;
- ✓ frequenza delle operazioni;
- ✓ organizzazione del personale e impiego nell'ambito di un programma temporale dettagliato;



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

✓ impiego di manodopera specializzata;

✓ attrezzature, macchinari e materiali impiegati, accompagnati dalle relative “Schede di Sicurezza”.

Tra le attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio sopra descritto (la cui fornitura è compresa nei corrispettivi dei Servizi) sono compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, scale, secchi, aspirapolveri, spruzzatori, mop, panni, carrelli, detersivi, sacchi per la raccolta dei rifiuti, ecc..

Tutti i prodotti chimici impiegati devono rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'UE. Tutte le macchine utilizzate per la pulizia devono essere certificate CE e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti e tutti gli aspiratori per polveri devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti 665/2013 e 666/2013 della Commissione, qualora applicabili.

Il collegamento di ogni macchina funzionante elettricamente deve obbligatoriamente avvenire con dispositivi tali da assicurare una perfetta messa a terra con l'osservanza delle norme in materia di sicurezza elettrica.

A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dal Fornitore deve essere applicata una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il marchio del Fornitore stesso.

Tutte le macchine utilizzate per la pulizia devono essere certificate e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti e tutti gli aspiratori per polveri devono essere provvisti di meccanismo di filtraggio dell'aria in uscita secondo le disposizioni di legge.

Il Fornitore è responsabile della custodia sia delle macchine ed attrezzature tecniche, sia dei prodotti chimici utilizzati.

Il Fornitore deve trovarsi sempre provvisto di scorte di materiali ed attrezzi necessari ad assicurare, per qualunque evenienza, la continuità del servizio. Le macchine e gli attrezzi utilizzati per l'espletamento del servizio devono essere dotati delle certificazioni previste dalle norme vigenti in tema di sicurezza, nonché di tutti gli accessori per proteggere l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Nell'eseguire le operazioni di trasporto e scarico dei materiali, il Fornitore è tenuto a seguire i percorsi e gli orari fissati dalla Stazione Appaltante per ragioni di ordine, di sicurezza e d'igiene, restando a carico del Fornitore ogni attività di pulizia o provvedimento atto a garantire l'igiene ed il decoro dell'immobile in relazione alle predette operazioni.

Tutte le attività devono essere effettuate accuratamente e a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare i pavimenti, le vernici, gli arredi e quant'altro presente negli ambienti oggetto delle attività.

Durante lo svolgimento delle attività devono essere osservate, come disposto dal decreto legislativo n. 81/08 e s.m.i., tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Il Fornitore deve inoltre fornire idonei contenitori, da posizionare negli spazi comuni e nelle aree destinate alla raccolta dei rifiuti, per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti negli edifici, in modo che essi siano suddivisi in maniera corrispondente alle **modalità di raccolta adottata dal Comune di Salerno**, e deve provvedere al corretto conferimento delle frazioni di rifiuti urbani prodotte nella struttura utilizzando gli strumenti messi a disposizione dal sistema di raccolta locale di tali rifiuti. I contenitori devono recare all'esterno l'etichetta con la scritta del rifiuto che contengono ed essere forniti in numero idoneo, concordato con la



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

Stazione Appaltante, in funzione della quantità di rifiuti prevista per tipologia di rifiuto e della frequenza dei ritiri. Tali contenitori rimarranno in possesso della Stazione Appaltante alla scadenza contrattuale.

ART. 3 Specifiche tecniche del servizio di Pulizia

Nel seguito vengono specificate, per ogni tipologia di attività, le modalità di esecuzione delle attività comprese nel servizio:

- ✓ la detersione e la disinfezione di tutti gli apparecchi igienico sanitari deve essere effettuata con specifico prodotto germicida e deodorante;
- ✓ la spolveratura ad umido di tutti gli arredi accessibili senza uso di scale deve essere effettuata su mobili, scrivanie, soprammobili, quadri, mobiletti e davanzali delle finestre;
- ✓ la spazzatura a umido delle pavimentazioni non tessili deve essere effettuata con apparecchiature apposite;
- ✓ la disinfezione di tutti gli apparecchi telefonici, tastiere, personal computer e similari deve essere effettuata con sistema adeguato alle tecnologie esistenti;
- ✓ la pulizia a fondo e la lucidatura degli elementi metallici, maniglie, zoccoli, targhe, cornici, piastre deve essere effettuata con prodotti idonei al tipo di elemento da pulire;
- ✓ il controllo di chiusini e caditoie con pulizia e rimozione delle ostruzioni all'imboccatura degli stessi;
- ✓ al fine di evitare il diffondersi di contaminazioni batteriche, la pulizia dei servizi igienici deve essere eseguita utilizzando panni/spugne e secchi di colore diverso secondo le specifiche zone.
- ✓ la vaporizzazione deve essere fatta ad almeno 100 gradi;
- ✓ la pulizia a fondo di tutti i rivestimenti in piastrelle dei servizi igienico sanitari deve essere effettuata con prodotti igienizzanti;
- ✓ la disinfezione di bagni e punti ristoro deve essere eseguita attraverso l'irrorazione e nebulizzazione di idonei prodotti disinfettanti a base di sali quaternari di ammonio rapidamente biodegradabili o equivalenti sulle superfici soggette a contaminazione.

Il Fornitore, durante lo svolgimento del servizio deve utilizzare prodotti classificati come "super concentrati". Questi prodotti devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi alle specifiche tecniche e clausole contrattuali dei Criteri Ambientali Minimi per "Servizio di pulizia" adottati con DM 29 gennaio 2021. È ammesso l'uso di prodotti non "super concentrati" solo se muniti di certificazione Ecolabel o equivalente.

In particolare:

- ✓ i **prodotti per l'igiene** quali i detersivi multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari devono essere conformi ai requisiti minimi individuati dal CAM "Servizio di pulizia", adottato con DM 29 gennaio 2021. Il rispetto dei suddetti requisiti deve essere comprovato in sede di Appalto con le seguenti modalità:



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

▪ l'offerente deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo o di altre etichette ambientali ISO di Tipo I (norma ISO 14024) i cui requisiti siano conformi ai criteri ambientali minimi. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo né di etichette ambientali ISO di Tipo I con requisiti conformi ai criteri ambientali minimi, presunti conformi, il legale rappresentante dell'impresa offerente deve allegare rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025:2018 attestanti che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi, indicati nel CAM.

✓ i **prodotti disinfettanti** devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

▪ come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;

▪ come prodotti biocidi, ai sensi del D. Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n.

I **prodotti disinfettanti** devono essere inoltre conformi ai requisiti previsti dal CAM "Servizio di pulizia", adottato con DM 29 gennaio 2021.

Il rispetto dei suddetti requisiti deve essere comprovato in sede di Appalto Specifico con le seguenti modalità:

Il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione del Ministero della Salute e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi.

✓ i **prodotti diversi da quelli descritti nei punti precedenti**, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, de-ceranti, de-cappanti, detersolventi, cere

metallizzate, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati super concentrati, devono essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e ai requisiti minimi individuati del "CAM Servizio di pulizia".

I detergenti super concentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Per prodotti super concentrati si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso.

Il rispetto del suddetto requisito dovrà essere comprovato con le seguenti modalità:

▪ il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

relativi criteri ambientali minimi. Per le cere e i prodotti de-ceranti conformi ai criteri di assegnazione di etichette ISO di Tipo I equivalenti ai criteri ambientali previsti dal CAM, in luogo della dichiarazione è sufficiente che il legale rappresentante della ditta offerente presenti copia della licenza d'uso delle etichette. Per quanto riguarda i prodotti super concentrati, è necessario allegare al primo POA anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni;

▪ successivamente alla proposta di aggiudicazione, l'operatore economico, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai criteri ambientali minimi indicati fornirà etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

Il Fornitore non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante. È vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne per l'uso esclusivo di spolveratura a secco di opere artistiche e comunque su richiesta specifica della Stazione Appaltante).

Il Fornitore deve produrre annualmente il "Rapporto sui prodotti consumati" per le esigenze di sanificazione e detergenza (e per altri scopi, per esempio ceratura delle superfici) durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione deve essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta della Stazione Appaltante.

ART. 4 Struttura organizzativa

Il Fornitore dovrà garantire, quale figura/funzione minima dedicata alla gestione del presente Appalto, la presenza di un **Gestore del Servizio**, ovvero, la persona fisica, nominata dal Fornitore, entro e non oltre 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, responsabile nei confronti dell'Ente, **unica interfaccia** verso lo stesso, della **gestione di tutti gli aspetti del Contratto** (qualitativi ed economici) inerenti lo svolgimento delle attività previste nel presente appalto.

Tale figura è dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale per la gestione dei Servizi, alla quale è delegata la funzione di:

- ✓ gestione e controllo del Servizio Operativo;
- ✓ emissione delle fatture e delle note di credito;
- ✓ raccolta e gestione delle informazioni e della reportistica che dovesse essere richiesta dall'Ente sia durante il contratto, necessaria al monitoraggio delle *performance* conseguite, sia a conclusione dello stesso;
- ✓ gestione di richieste, segnalazioni e problematiche sollevate dall'Ente.

Il fornitore dovrà indicare società di appartenenza, riferimenti telefonici (fisso e mobile), indirizzo e-mail e PEC del Gestore del Servizio.

La Stazione appaltante provvede alla nomina di un **Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC)**.

Il DEC, anche con l'ausilio di una Commissione nominata dalla Stazione Appaltante, si occupa del controllo dei livelli qualitativi e quantitativi delle prestazioni contrattuali e della loro complessiva conformità alle pattuizioni negoziali.



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è il responsabile dei rapporti con il Fornitore per i servizi descritti e costituisce l'unico interlocutore della Stazione Appaltante nei confronti del Fornitore. Al DEC viene demandato il compito di monitorare e controllare la corretta e puntuale esecuzione dei servizi, verificando il raggiungimento degli standard qualitativi richiesti.

ART. 5 Struttura operativa

Il Fornitore, nella figura del Gestore del Servizio, per la corretta erogazione dei Servizi, identifica il personale che compone la sua struttura operativa. Tale personale esegue le prestazioni di propria competenza secondo le modalità ed i tempi, prescritti nel presente documento.

Il personale dedicato deve essere dotato di apposita tessera di riconoscimento, da apporre sulla divisa, con indicazione del nome e cognome. Il Fornitore deve fornire al personale ogni dispositivo di protezione individuale necessario, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti e collaboratori che svolgono le attività nei singoli immobili. Ogni variazione di personale deve essere comunicata al DEC, di norma 48 ore prima della presa in servizio dell'operatore, fornendo i dati anagrafici necessari per l'accesso agli stabili dell'Ente.

Al fine di garantire una efficiente gestione delle attività, il personale del Fornitore deve essere destinato in maniera stabile ai singoli servizi, realizzando così un'organizzazione che riduca al minimo possibile la rotazione tra gli operatori e favorisca una migliore conoscenza dei locali, delle esigenze, evitando spostamenti che possano determinare criticità organizzative e funzionali.

Il Fornitore riconosce all'Ente la facoltà di richiedere la sostituzione del personale addetto allo svolgimento delle prestazioni contrattuali qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del singolo Contratto. In tal caso, a seguito di motivata richiesta da parte del DEC, il Fornitore si impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 (sette) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Ente e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del Contratto. L'esercizio di tale facoltà non comporta alcun onere per le stesse.

Il Fornitore deve comunicare al DEC ogni evento infortunistico.

Il Fornitore ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza l'Ente da ogni responsabilità in merito. Il Fornitore ed il personale da esso dipendente dovranno uniformarsi a tutte le leggi italiane e comunitarie e alle direttive di carattere generale e speciale impartite dall'Ente per il personale, rese note attraverso comunicazioni scritte, nonché a quelle appositamente emanate per il personale del Fornitore.

Il Fornitore deve garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, il Fornitore si deve impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

Il Fornitore deve provvedere al regolare pagamento di salari e stipendi per il personale impiegato, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL.

La Stazione Appaltante rimane estranea ad ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Fornitore ed i propri dipendenti o collaboratori.

Le divise del personale

Il personale deve indossare una divisa di foggia e colore tale da rendere identificabili gli operatori. L'uniforme deve essere provvista di cartellino di riconoscimento dell'operatore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, riportante la denominazione del fornitore di appartenenza, generalità. La divisa deve essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e di decoro.

Il materiale fornito deve essere conforme a quanto previsto dal DM 30 giugno 2021 con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per i prodotti tessili. La conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del CAM deve essere assicurata secondo le modalità previste dal suddetto 30 giugno 2021.

Comportamenti del personale

Il personale del Fornitore adibito ai servizi ha l'obbligo di riservatezza in merito a quanto può venire a sua conoscenza durante l'espletamento dei servizi, con particolare riferimento alle informazioni relative al personale e all'organizzazione delle attività svolte dall'Ente.

Nello specifico il Fornitore deve:

- ✓ mantenere la più assoluta riservatezza su documenti, informazioni ed altro materiale;
- ✓ non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento delle attività.

Il Fornitore deve prendere i necessari provvedimenti nei confronti dei propri dipendenti a seguito di segnalazioni da parte della Stazione Appaltante.

I dipendenti del Fornitore, che prestano servizio nelle strutture della Stazione Appaltante e nelle aree ad essa pertinenti, sono obbligati a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire, in ogni occasione, con diligenza professionale.

L'Appaltatore si impegna, altresì, ad adempiere a tutti gli obblighi di condotta derivanti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", di cui al d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero, ai sensi dell'art. 54, comma 5, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165".

Il Fornitore deve perciò impiegare personale che osservi diligentemente le norme e le disposizioni della Stazione Appaltante impegnandosi a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lamentela da parte della Stazione Appaltante. Il Fornitore risponde civilmente e penalmente dei danni procurati a terzi, siano essi utenti che dipendenti della Stazione Appaltante, derivati da comportamenti imputabili a negligenza dei propri dipendenti.

Formazione del personale

Tutto il personale impiegato dal Fornitore deve svolgere le attività assegnate nei luoghi stabiliti, adottando metodologie prestazionali atte a garantire idonei standard qualitativi e di igiene ambientale, senza esporre a indebiti rischi le persone presenti nei luoghi di lavoro. A tal fine, il Fornitore si impegna a formare gli operatori del servizio in oggetto con specifici corsi professionali, previsti obbligatoriamente dalle norme vigenti, garantendo che costoro frequentino corsi di aggiornamento a cadenza almeno annuale. I corsi di formazione devono



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

essere mirati alle caratteristiche del servizio cui è allocato il personale e devono vertere su temi, procedure e protocolli propri del servizio. Il Fornitore deve, inoltre, fornire ai propri dipendenti adeguata formazione e informazione su:

- ✓ rischi professionali, sia connessi all'attività specificamente svolta sia dovuti ai luoghi di lavoro, così come richiesto dalla normativa vigente in materia;
- ✓ disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti dell'Ente e modi per eliminare tali negative influenze. Nelle aree caratterizzate da rischi gravi e specifici, possono accedere solamente i lavoratori autorizzati e solo dopo che siano stati adeguatamente formati e addestrati mediante corsi specifici;
- ✓ procedure e modalità operative per l'applicazione di efficaci misure di gestione ambientale, in particolare sui temi della gestione dei rifiuti e dell'utilizzo, conservazione e dosaggio di sostanze pericolose, procedure di intervento in relazione all'utilizzo dei prodotti superconcentrati, al dosaggio dei prodotti di pulizia, alle precauzioni d'uso (divieto di mescolare, modalità per la corretta manipolazione del prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza), alle differenze tra disinfezione e lavaggio, alle modalità di conservazione dei prodotti, sulle caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ausiliari ecologici, le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie, sulla sequenza detergenza/disinfezione, sulla procedura di decontaminazione, sul corretto utilizzo dei prodotti chimici, delle attrezzature e dei dispositivi di protezione adeguati alle situazioni di rischio e raccolta di sostanze e/o preparati pericolosi;
- ✓ quant'altro necessario.

ART. 6 Valutazione del servizio

Il livello di qualità del servizio di pulizia è valutato da apposita Commissione anche in contraddittorio con il Gestore del servizio mediante controlli a campione nelle aree di riferimento.

La valutazione si compie con frequenza mensile. I controlli possono avvenire in qualsiasi momento durante il periodo di riferimento, svincolati dall'orario delle prestazioni e i criteri di valutazione devono tener conto delle possibili ricontaminazioni successive alle operazioni di pulizia.

Si precisa che le attività da sottoporre a verifica devono essere quelle previste dal Piano Operativo delle Attività nel giorno dell'ispezione. La data dell'ispezione è comunicata dal DEC al Fornitore con preavviso minimo di 2 ore e massimo di 4 ore, l'esito complessivo del controllo viene sottoscritto, in apposito verbale, dal DEC e da un Responsabile incaricato dal Fornitore. Al momento dell'inizio dell'ispezione il responsabile del Fornitore deve consegnare al DEC la Check List per il controllo.

Non sono imputati al Fornitore gli effetti negativi evidentemente provocati da terze persone successivamente all'esecuzione delle operazioni di pulizia.

Gli esiti delle ispezioni effettuate saranno annotati in un apposito verbale, indipendentemente dagli aspetti riguardanti l'applicazione di eventuali penali previste dalla Stazione Appaltante, per monitorare l'andamento generale del servizio e certificare l'assenza di situazioni anomale.



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

Gli elementi di controllo non conformi sono quelli in cui viene rilevata una non conformità dell'attività in esame, a causa della presenza di una o più delle seguenti anomalie:

- ✓ presenza di sporco diffuso sulle superfici;
- ✓ presenza di depositi di polvere;
- ✓ presenza di impronte;
- ✓ presenza di orme;
- ✓ presenza di macchie;
- ✓ presenza di ragnatele;
- ✓ residui di sostanze varie;
- ✓ mancata sostituzione dei sacchetti portarifiuti;
- ✓ mancata vuotatura di cestini e portarifiuti;
- ✓ assenza di carta igienica;
- ✓ assenza di sapone;
- ✓ assenza di asciugamani;
- ✓ ecc.

Il numero massimo di non conformità tollerabili in funzione dei punti ispezionati è riportato nella sottostante tabella:

Punti ispezionati	Non conformità
1-3	0
4-6	1
7-12	2
13-20	4

ART. 7 Reportistica

Il Fornitore deve consegnare alla Stazione Appaltante annualmente un documento denominato Resoconto Annuale. Il Resoconto Annuale deve essere consegnato alla Stazione Appaltante entro 30 giorni solari dall'inizio dell'anno successivo del Contratto.

Il documento, da redigere in forma chiara e sintetica, in un numero massimo di 15 pagine, costituisce una sorta di consuntivo dell'anno concluso e un preventivo per l'anno successivo, comprensivo di proposte e soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

Il Fornitore deve illustrare l'andamento del Contratto di riferimento individuando eventuali anomalie, carenze, problematiche e proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione da sottoporre all'approvazione della Stazione Appaltante.

Tale Resoconto Annuale deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- ✓ scenario in fase di avvio dell'erogazione dei servizi;
- ✓ soluzioni apportate alle criticità riscontrate in fase di avvio;
- ✓ problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
- ✓ soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- ✓ modalità e criteri di individuazione di problematiche, anomalie e criticità;
- ✓ modalità e criteri di individuazione di soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e
delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
LABORATORIO DI SALERNO

Nel Resoconto Annuale dell'ultimo anno del Contratto il Fornitore deve fare un riepilogo dei precedenti resoconti e proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nel successivo Contratto.

Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con la Stazione Appaltante e approvate dalla stessa e devono essere attuate entro un mese dalla consegna del Resoconto Annuale.

In allegato al Resoconto Annuale deve essere trasmesso anche il "Rapporto sui prodotti consumati" detergenti ed ausiliari in microfibra, di cui all'ART. 3, redatto in conformità a quanto previsto dal CAM "Servizi di pulizia" DM 29 dicembre 2021.

**IL DIRIGENTE
DIRETTORE DEL LABORATORIO
(dott.ssa Carmela Galli)**

Firmato digitalmente ai sensi degli artt. 21 e 24 del D.Lgs. n.
82/2005 (CAD)

Per presa visione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE
