



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA, SPAZZAMENTO E RACCOLTA RIFIUTI, NEL COMPENSORIO AGROALIMENTARE MILANO



SO.GE.M.I. S.p.A.

via C. Lombroso 54 – 20137 Milano
telefono 02.550051
fax 02.55005309
www.foodymilano.it

capitale sociale deliberato € 272.592.713,21
sottoscritto e versato € 243.844.290,08

cod. fisc. e partita I.V.A IT03516950155
Reg. Imprese Milano n. 03516950155
R.E.A. Milano n 485832

1	PREMESSA	4
2	PRESTAZIONE	5
2.1	Pulizia	5
2.2	Rifiuti.....	5
3	PERIMETRO COMPRESORIO AGROALIMENTARE MILANO	6
4	MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA	8
4.1	Tipologia di intervento	8
4.2	Frequenza pulizie	11
4.3	Livello di servizio	15
4.4	Taglio erba sulle aree a verde	16
4.5	Pest Control, disinfestazione e allontanamento volatili (opzionale).....	17
4.6	Sgombero neve e spargimento sale (opzionale).....	18
4.7	Mezzi, attrezzature di lavoro e materiali	18
5	MODALITÀ EROGAZIONE SERVIZIO RIFIUTI	19
5.1	Tipologia di servizio	19
5.2	Modalità di erogazione del servizio.....	21
5.3	Attività amministrative connesse alla raccolta/trasporto e conferimento di rifiuti speciali.....	25
5.4	Specifiche aree di raccolta e raggruppamento rifiuti internamente al comprensorio.....	26
6	SPAZI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE	37
7	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	37
7.1	Caratteristiche del personale	38
7.2	Formazione	39
8	SISTEMA SOFTWARE GESTIONALE/COMUNICATIVO/INFORMATIVO	40
9	MONITORAGGIO	41
9.1	Ambito di monitoraggio.....	41
9.2	Autocontrollo.....	42
9.3	Survey.....	42
9.4	Incontri periodici Committente Fornitore.....	45

9.5	Reportistica.....	45
10	MIGLIORAMENTO E INNOVAZIONE DEL SERVIZIO.....	47
11	PREZZI E CORRISPETTIVI.....	47
11.1	Premi e Penali	47
12	VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO	49
13	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	50
14	RESPONSABILITA' DI LEGGE ED OBBLIGHI GENERALI.....	53
15	OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA E WHISTLEBLOWING	53



1 PREMESSA

Sogemi, Società partecipata dal Comune di Milano, è proprietaria e gestore del Mercato Agroalimentare Milano. Svolge un servizio di pubblica utilità, di interesse generale per la Città, la Provincia milanese e la Regione Lombardia, ed essenziale per garantire l'approvvigionamento, la distribuzione, la sicurezza alimentare, la qualità e il controllo dei prezzi dei prodotti alimentari freschi.

Foody, il noto simbolo di Expo2015, riconosciuto nel mondo come emblema di qualità, freschezza, biodiversità dei prodotti agroalimentari, ambasciatore di una cultura dell'alimentazione innovativa e sostenibile, attenta all'equilibrio del pianeta, oggi rappresenta il Mercato Agroalimentare Milano, il primo mercato all'ingrosso d'Italia, ed è marchio dell'Hub in cui il Mercato si sta trasformando.

Foody Mercato Agroalimentare Milano è una piattaforma di distribuzione, commercializzazione e logistica di alimenti freschi e rappresenta l'anello fondamentale nella catena che garantisce alla comunità metropolitana milanese e lombarda e a tutti i consumatori alimenti sicuri e di qualità. Opera perseguendo criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Le competenze raccolte e le professionalità che operano insieme a Foody fanno sì che il Mercato Agroalimentare Milano sia un luogo di crescita professionale per le persone che vi lavorano e gli operatori, e di educazione alimentare gastronomica per tutta la comunità.

Presso il Mercato Agroalimentare Milano il tema della pulizia e della sanificazione è particolarmente importante per il mantenimento della qualità e della sicurezza degli alimenti.

Un ambiente perfettamente pulito e decontaminato garantisce infatti un prodotto finale sicuro per il consumatore, capace di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche di colore, odore e sapore che lo contraddistinguono.

Le corrette prassi igieniche sono richiamate dalla Comunicazione della Commissione europea numero 2022/C355/01 che definisce come attuare la gestione dei sistemi di sicurezza e dove si ribadisce che pulizia e disinfezione sono programmi di pre-requisiti. Il programma di pulizia e disinfezione deve pertanto garantire il mantenimento costante di livelli di igiene adeguati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni dei prodotti (pericoli biologici, fisici e chimici).

I sistemi di pulizia applicati devono garantire il rispetto delle norme HACCP. I prodotti utilizzati devono essere a basso impatto ambientale e privi di qualsiasi elemento tossico

e devono inoltre garantire una sanificazione completa dell'ambiente di lavoro. Il personale deve essere altamente qualificato e deve operare in ottemperanza alla normativa vigente.

Le attività di pulizia devono interferire il minimo possibile con le attività di mercato.

Alla luce di quanto sopra va da sé che l'esecuzione a regola d'arte dei servizi oggetto del presente appalto rivesta un ruolo decisivo sul corretto funzionamento del Mercato Agroalimentare di Milano.

Dovrà essere garantito agli utenti del Compensorio un ambiente salubre e decoroso attraverso la pulizia di tutti gli spazi oggetto del presente capitolato.

La raccolta dei rifiuti dovrà essere eseguita senza l'utilizzo di attrezzature quali ruspe, ragni o vomero, con conseguente fornitura di attrezzatura idonea volta a favorire un radicale cambio culturale legato alla raccolta differenziata da parte degli utenti del Compensorio e relativa vigilanza, affinché s'interrompa l'incivile prassi di rilascio indiscriminato di rifiuti nel sedime mercatale.

2 PRESTAZIONE

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina le attività che l'Appaltatore dovrà eseguire all'interno del Compensorio del Mercato Agroalimentare di Milano (di seguito per brevità **CMAM**) e che si distinguono in due macro-prestazioni: pulizia e rimozione rifiuti.

2.1 Pulizia

Il servizio di pulizia consiste nelle seguenti attività:

- pulizia, sanificazione e igienizzazione di immobili;
- spazzamento e pulizia con mezzi meccanici di strade, parcheggi e aree di carico/scarico;
- manutenzione del verde;
- pest control e disinfestazione (servizio opzionale da attivare a discrezione della stazione appaltante a partire dall'aprile 2025);
- rimozione neve e spargimento sale (servizio opzionale da attivare a discrezione della stazione appaltante a partire dal primo maggio 2026).

2.2 Rifiuti

Il servizio rifiuti consiste nella raccolta e nel conferimento dei rifiuti prodotti negli edifici e nelle aree esterne del comprensorio presso tre punti di raccolta e successivo smaltimento della quota differenziata senza l'utilizzo di attrezzature quali ruspe, ragni e vomero, ma con utilizzo di attrezzatura idonea.

Entro 12 mesi dall'inizio del servizio l'appaltatore dovrà raggiungere una quota almeno pari al 50% di rifiuti differenziati e recupero/riciclo di polistirolo, carta/cartone, plastica, legno.

Insieme alla stazione appaltante, l'appaltatore dovrà attuare tutte le modalità operative possibili per ottenere l'assenza di rifiuto a terra.

3 PERIMETRO COMPENSORIO AGROALIMENTARE MILANO

Il complesso del Centro Agroalimentare di Milano è costituito da una superficie fondiaria di circa 650.000mq e da un complesso di edifici per circa 267.000 mq costruiti

È in corso di realizzazione il nuovo Mercato Ortofrutticolo (Orto 1 e Orto 2) che modificherà l'assetto interno del comprensorio nelle seguenti fasi:

- Fase 1: indicativamente fino ad aprile 2024 come descritto nella "TAVOLA 1 - FASE 1" e nella "Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti – FASE 1" allegate al presente capitolato;
- Fase 2: indicativamente da maggio 2024 a giugno 2025 come descritto nella "TAVOLA 2 - FASE 2" e nella "Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti – FASE 2" allegate al presente capitolato;
- Fase 3: indicativamente da luglio 2025 come descritto nella "TAVOLA 3 - FASE 3" e nella "Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti – FASE3" allegate al presente capitolato.

Nella tabella seguente è rappresentata la situazione di Fase 2 che dovrà essere presa come riferimento per la formulazione dell'offerta.

1	2	3	4	5	8	
Comparto	Edificio	Descrizione	Superfici		sup. pulizia e spazzamento	
			sup. coperta / aree esterne	sup. costruita (GEA)		
TOTALE COMPENSORIO ITTICO-CARNI-FIORI			153.899,00	46.736,50	87.112,32	
TOTALE COMPENSORIO ORTOFRUTTICOLO			498.269,00	195.449,49	213.164,49	
TOTALE SUPERFICI			652.168,00	242.185,99	300.276,81	
COMPENSORIO ITTICO-CARNI-FIORI	EDIFICI	ITTICO 1	Mercato ittico	9.714,00	13.648,00	4.292,04
		FIORI CARNI 2	Mercato fiori carni	9.920,00	14.078,00	4.601,00
		S2	Edificio servizi	1.142,40	2.375,00	0,00
		L2	Logistica 2	11.200,00	11.200,00	0,00
		L8	Logistica 8	2.240,00	2.240,00	662,00
		L9	Logistica 9	1.400,00	1.274,00	0,00
		EDIFICI MINORI	Edificio 34, pensilina ittico, centrale produz ghiaccio, pensilina carrelli, portineria porta 3, cabina elettrica Unareti	2.884,50	1.921,50	0,00
	TOTALE EDIFICI		38.500,90	46.736,50	9.555,04	
AREE	TOTALE AREE		115.398,10		77.557,28	
COMPENSORIO ORTOFRUTTICOLO	EDIFICI	Padiglioni ORTO	A-B	37.904,50	60.210,68	15.302,00
		Orto 1	Padiglione Ortofrutta 1	42.319,00	34.618,00	9.748,56
		S1	Palazzo Affari	4.165,00	11.947,00	7.039,00
		L1	Logistica 1	13.345,00	13.345,00	755,00
		L5	Logistica 5	17.771,00	42.323,00	4.823,00
		L6	Logistica 6	4.314,00	4.838,56	0,00
		L7	Logistica 7	3.463,40	2.796,60	0,00
		EDIFICI MINORI	Capannoni 12-13-14-15-16, Edificio MO 28, Chioschi Bar, Tettoie A-B1-B2, benzinaio, autolavaggio, Tettoie P-Q, cabine Unareti	25.470,90	25.370,65	0,00
	TOTALE EDIFICI		148.752,80	195.449,49	37.667,56	
AREE	TOTALE AREE		349.516,20		175.496,93	

4 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA

4.1 Tipologia di intervento

Il servizio dovrà essere svolto nelle giornate dal lunedì al sabato e comunque in tutte le giornate, eventualmente festive, di apertura dei Mercati.

Il servizio di pulizia si articolerà in termini di attività e di frequenze d'intervento, in base alla tipologia di ambiente di lavoro in cui si andrà ad operare

Viabilità (compresa galleria padiglioni Orto A e B), parcheggi e marciapiedi.

Scopatura meccanica e manuale con raccolta di regge, cassette, bancali e/o altro materiale anche organico comunque abbandonato su tutti i piazzali, i parcheggi e le strade (sia al coperto che allo scoperto). Pulizia e lavaggio della sede viabilistica e dei parcheggi, pulizia manuale di angoli e zone non facilmente raggiungibili. Dovranno essere utilizzati, a supporto della scopatura manuale, idonei soffiatori suscettibili di non recare nocumento alcuno agli operatori e/o alle attività di vendita dei prodotti alimentari. Raccolta, asporto e conferimento di tutti i rifiuti negli appositi contenitori, estirpazione e rimozione di eventuali essenze vegetali spontanee. Pulizia delle canaline di scolo e delle caditoie. Le attività dovranno essere eseguite anche mediante idonee spazzatrici stradali meccaniche e aspirate. Il servizio di pulizia con mezzi meccanici dovrà essere garantito da lunedì a sabato dalla fine delle contrattazioni e comunque fino a fine della completa conclusione del servizio richiesto. Lavaggio, pulizia, disinfezione e deodorizzazione dei pozzetti di raccolta dell'eventuale percolato dell'area di raccolta dei Sottoprodotti di Origine Animale (SOA) del Mercato Ittico.

Il rifiuto generato dall'impiego della macchina spazzatrice stradale dovrà essere smaltito, in conformità alle vigenti normative, a cura e spese dell'Appaltatore.

Unitamente a tutte le specifiche attività sopra richiamate, l'Appaltatore dovrà provvedere a raccogliere tutte le eventuali masserizie e rifiuti ingombranti di ogni genere abbandonati abusivamente nell'area.

Spazi comuni industriali (gallerie Mercati e corridoi Piattaforme Logistiche)

Pulizia di fondo, lavaggio, igienizzazione e deodorizzazione dei pavimenti con idropulitrice e macchina lavasciuga a fine attività di vendita (nelle sole giornate di apertura dei Mercati

al pubblico, l'attività dovrà essere svolta sia al termine delle contrattazioni all'ingrosso, sia a conclusione delle attività di vendita ai privati). Pulizia, lavaggio e disinfezione, con prodotti adeguati, delle pilette di scarico e delle canaline continue.

Pulizia e lavaggio delle pareti lavabili (compresa disinfezione delle serrande dei punti vendita), dei pilastri e di tutte le parti comuni, compresi pozzetti, asportazione dei rifiuti e conferimento degli stessi negli appositi contenitori. Pulizia e lavaggio dei vetri, degli infissi, delle porte e delle bandelle, rimozione delle ragnatele. Pulizia e disinfezione di bancomat/casse di pagamento (anche di pulsantiere e video) e dei carrelli della spesa. Pulizia di pannelli informativi, estintori, impianti di condizionamento/ventilazione delle parti comuni e delle zanzariere elettriche. Spolveratura e pulizia con aspiratori di tubi pipeline, strutture aeree sovrastanti ai plateatici (passaggio linee elettriche).

Spazi comuni civili (balconate e intercapedini Mercati; androne e intercapedini Palazzo Sogemi; scale, atri, corridoi, ascensori e sbarchi ascensori di tutti gli edifici)

Lavaggio meccanizzato (dove possibile) delle pavimentazioni, lavaggio e spolveratura dei parapetti, spolveratura dei corrimani, delle vetrate, dei davanzali, dei serramenti prospicienti le balconate. Spolveratura ed aspirazione degli zerbini. Pulizia dello specchio e delle pareti verticali, nonché sanificazione delle pulsantiere degli ascensori. Pulizia e lavaggio dei rivestimenti verticali, dei vetri, degli infissi, delle porte e rimozione delle ragnatele. Scopatura e lavaggio atri, pianerottoli e gradini, spolveratura corrimano.

Servizi igienici e spogliatoi

Scopatura e lavaggio dei pavimenti, con aspirazione dell'acqua di lavaggio o spatolatura nelle pilette di scarico, disinfezione, igienizzazione e deodorizzazione degli apparecchi sanitari, raccolta ed asporto dei rifiuti sul perimetro dei servizi igienici. Lavaggio e pulizia dei rivestimenti delle pareti, dei vetri, degli infissi e delle porte, asportazione delle ragnatele e periodica sanificazione con macchinari a getto di vapore.

La pulizia dovrà avvenire secondo le più attuali modalità di igienizzazione, disinfezione, sanificazione e deodorizzazione. Controllo e fornitura, per il costante mantenimento, di sapone liquido, asciugamani monouso e carta igienica, con relativi apparecchi di distribuzione, il cui perfetto stato di manutenzione dovrà essere costantemente monitorato, provvedendo all'immediato ripristino/sostituzione in caso di danneggiamento/sottrazione. Pulizia esterna degli armadietti degli spogliatoi.

Per i servizi igienici definiti "sensibili" nelle planimetrie allegate al presente Capitolato, il Responsabile del servizio per conto dell'appaltatore dovrà svolgere una costante e continua azione di controllo dello stato dei servizi e del corretto uso da parte degli utenti,

dando disposizioni di intervento agli addetti alle pulizie ogni qualvolta se ne verifichi la necessità, al fine di mantenere costante il livello di pulizia e di igienizzazione. Le prestazioni dovranno prevedere anche una completa igienizzazione dei servizi igienici pubblici all'inizio del turno ed essere svolte con continuità durante tutta la fascia oraria interessata dalle attività per cui sono destinati.

L'Appaltatore dovrà segnalare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni necessità di intervento per blocchi di scarichi, guasti o atti vandalici, per il mantenimento della funzionalità dei servizi.

All'interno di questi ambienti dovrà essere previsto un sistema di visual control che consenta a tutti gli utenti di prendere visione dell'ultimo passaggio di pulizia e sanificazione.

Uffici e sale riunioni

Pulizia, igienizzazione e lavaggio dei pavimenti, spolveratura degli arredi, delle scrivanie degli armadi e dei telefoni. Pulizia delle porte, dei vetri interni e degli infissi. Periodica lucidatura dei pavimenti con utilizzo di prodotti antiscivolo, battitura dei tappeti, degli zerbini e delle passatoie, lavaggio e pulizia delle porte, degli infissi, dei vetri interni e sanificazione con macchinari a getto di vapore.

In corso di esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante potrà chiedere una quotazione per l'attività di lavaggio vetrate esterne ed accessori (tende e veneziane) con adeguati sistemi operativi ed attrezzature.

Tutte le attività di cui al presente articolo debbono essere svolte al termine degli orari d'ufficio e, comunque, non prima delle ore 18:00 per ciò che concerne il piano 11 del Palazzo Sogemi.

Aree verdi

Rimozione ed asporto di rifiuti di ogni genere da ciascuna aiuola.

Cassonetti e cestini interni ed esterni agli edifici.

Vuotatura, pulizia, lavaggio ed igienizzazione (l'Appaltatore dovrà inoltre integrare la dotazione esistente di cestini e cassonetti al fine di provvedere alla corretta differenziazione dei rifiuti).

La manutenzione del Verde si articolerà in modo diverso, in termini di attività e di frequenze

d'intervento con particolare attenzione ai fattori stagionali.

4.2 Frequenza pulizie

Le attività sopra descritte devono essere svolte secondo tre differenti frequenze come di seguito specificato:

Luoghi sensibili.

Hanno priorità di intervento e necessitano di un'attività di ripasso continuativa. Sono alcuni bagni pubblici presenti nei vari ambienti.

Luoghi con frequenza giornaliera.

Si riferiscono ad attività in aree che richiedono una frequenza operativa giornaliera (esclusi festivi ma compreso le aperture straordinarie nei giorni festivi, ad es. 7 dicembre per tutti i Mercati e 1° novembre nel solo Mercato Fiori).

Luoghi con frequenza determinata dall'Appaltatore.

Si riferiscono ad attività od aree che non richiedono una frequenza operativa definita perché prevedono un passaggio "quando necessario" ma vengono monitorate attraverso il livello di servizio come descritto al punto 4.3.

Di seguito è riportata:

- una tabella con le macroaree e le superfici suddivise per le diverse frequenze;
- una tabella di dettaglio per ogni edificio e per le aree esterne con le informazioni di cui sopra.

Allegate al presente Capitolato sono riportate le planimetrie di tutte le aree (di edifici e aree esterne) corrispondenti ai dettagli delle tabelle.

COMPENSORIO AGROALIMENTARE MILANO						
			FREQUENZA PULIZIA			
		TOTALE [MQ]	Luogo sensibile	Giornaliera	Determinata dall'Appaltatore	
Spazi comuni (gallerie, balconate, corridoi, scale atri e interrati)	Mq.	43.563		36.232	7.332	
Servizi igienici ad alta sensibilità (6 batterie)	Mq.	772	772			
Servizi igienici e spogliatoi (44 batterie)	Mq.	945		945		
Uffici Sogemi (comprese sale riunioni, portineria)	Mq.	1.744		1.615	129	
Aree verdi	Mq.	37.470			37.470	
Parcheggi - Viabilità (compresa galleria padd Orto)	Mq.	215.584		215.584		
TOTALE	Mq.	300.078	772	254.376	44.931	

AREA ITTICO-FIORI-CARNI				FREQUENZA PULIZIA	PLA NIMETRIE ALLEGATE
MERCATO ITTICO P.T.					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	3.197,00	giornaliera		ITTICO Piano Terra
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	121,50	luogo sensibile		
Servizi igienici e spogliatoi (2 batterie)	Mq.	104,00	giornaliera		
MERCATO ITTICO 1°P					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	778,58	determinata dall'appaltatore		ITTICO Piano Primo
Servizi igienici e spogliatoi (6 batterie)	Mq.	63,50	giornaliera		
Uffici Sogemi: VETERINARI	Mq.	27,46	giornaliera		
TOTALE MERCATO ITTICO - P.T./1°P					
Spazi comuni	Mq.	3.975,58			
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	121,50			
Servizi igienici e spogliatoi (8 batterie)	Mq.	167,50			
Uffici Sogemi	Mq.	27,46			
TOTALE MERCATO ITTICO	Mq.	4.292,04			
				FREQUENZA PULIZIA	
MERCATO FIORI P.T.					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	2.383,00	giornaliera		FIORI Piano Terra
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	98,50	luogo sensibile		
Servizi igienici e spogliatoi (1 batteria)	Mq.	5,50	giornaliera		
MERCATO FIORI 1°P					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	611,00	determinata dall'appaltatore		FIORI Piano Primo
Servizi igienici e spogliatoi (2 batterie)	Mq.	90,00	giornaliera		
MERCATO FIORI 2°P					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	86,00	determinata dall'appaltatore		FIORI Piano Secondo
Servizi igienici e spogliatoi (2 batterie)	Mq.	5,00	giornaliera		
Uffici Sogemi: SALA RIUNIONI	Mq.	129,00	determinata dall'appaltatore		
TOTALE MERCATO FIORI P.T./1°P-2°P					
Spazi comuni	Mq.	3.080,00			
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	98,50			
Servizi igienici e spogliatoi (5 batterie)	Mq.	100,50			
Uffici Sogemi	Mq.	129,00			
TOTALE MERCATO FIORI	Mq.	3.408,00			
				FREQUENZA PULIZIA	
MERCATO CARNI P.T.					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	813,00	giornaliera		CARNI Piano Terra
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	48,00	luogo sensibile		
MERCATO CARNI 1°P					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	186,00	determinata dall'appaltatore		CARNI Piano Primo
Servizi igienici e spogliatoi (2 batterie)	Mq.	146,00	giornaliera		
TOTALE MERCATO CARNI P.T./1°P					
Spazi comuni	Mq.	999,00			
Servizi igienici ad alta sensibilità (1 batteria)	Mq.	48,00			
Servizi igienici e spogliatoi (2 batterie)	Mq.	146,00			
TOTALE MERCATO CARNI	Mq.	1.193,00			
				FREQUENZA PULIZIA	
LOGISTICA 8					PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	557,00	giornaliera		Logistica 8 piano terra
Servizi igienici e spogliatoi (1 batteria)	Mq.	105,00	giornaliera		
TOTALE LOGISTICA 8	Mq.	662,00			
				FREQUENZA PULIZIA	
AREE VERDI - PARCHEGGI - VIABILITA'					PLA NIMETRIE ALLEGATE
AREE VERDI	Mq.	27.225,00	determinata dall'appaltatore		Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti
PARCHEGGI - VIABILITA'	Mq.	50.332,28	giornaliera		

AREA ORTO				
			FREQUENZA PULIZIA	
M. ORTOFRUTTA - PADIGLIONI ORTOFRUTTA A, B - P. INTERRATO				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni: intercapedini	Mq.	1.809,00	determinata dall'appaltatore	Padiglioni A,B Piano Interrato
M. ORTOFRUTTA - PADIGLIONI ORTOFRUTTA A,B - P. TERRA				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni: Viabilità sotto ai padiglioni A e B	Mq.	9.774,00	giornaliera	Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti
Servizi igienici ad alta sensibilità (2 batterie) - bagni levante	Mq.	102,50	luogo sensibile	
Servizi igienici (2 batterie) - bagni chioschi	Mq.	87,50	giornaliera	
M. ORTOFRUTTA - PADIGLIONI ORTOFRUTTA A,B - P. PRIMO				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni: BALCONATE 1° Piano - Spazi comuni	Mq.	3.429,00	determinata dall'appaltatore	Padiglioni A,B Piano Primo
Servizi igienici (2 batterie)	Mq.	100,00	giornaliera	
TOTALE M. ORTOFRUTTA P.I./P.T./1°P				
Spazi comuni	Mq.	15.012,00		
Servizi igienici ad alta sensibilità (2 batterie)	Mq.	102,50		
Servizi igienici (4 batterie)	Mq.	187,50		
TOTALE MERCATO ORTOFRUTTA	Mq.	15.302,00		
			FREQUENZA PULIZIA	
ORTO 1 P.T.				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	9.273,56	giornaliera	Orto 1 Piano Terra
ORTO 1 PIANO PRIMO				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	74,00	determinata dall'appaltatore	Orto 1 Piano Primo
Servizi igienici ad alta sensibilità (4 batterie)	Mq.	401,00	luogo sensibile	
TOTALE ORTO 1 P.T./1°P				
Spazi comuni	Mq.	9.347,56		
Servizi igienici ad alta sensibilità (4 batterie)	Mq.	401,00		
TOTALE ORTO 1 P.T./1°P	Mq.	9.748,56		
			FREQUENZA PULIZIA	
LOGISTICA 1				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	654,00	giornaliera	Logistica 1 piano terra
Servizi igienici e spogliatoi (1 batteria)	Mq.	101,00	giornaliera	
TOTALE LOGISTICA 8	Mq.	755,00		
			FREQUENZA PULIZIA	
LOGISTICA 5				PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Mq.	4.725,00	giornaliera	Logistica 5 piano terra
Servizi igienici e spogliatoi (4 batterie)	Mq.	98,00	giornaliera	
TOTALE LOGISTICA 8	Mq.	4.823,00		
			FREQUENZA PULIZIA	
PARCHEGGI - VIABILITA' - AREE VERDI				PLA NIMETRIE ALLEGATE
AREE VERDI	Mq.	10.245,00	determinata dall'appaltatore	Planimetria Generale Pulizia e Rifiuti
PARCHEGGI - VIABILITA'	Mq.	165.251,93	giornaliera	

PALAZZO AFFARI						PLA NIMETRIE ALLEGATE
Spazi comuni	Interrato			Mq.	358	determinata dall'appaltatore
	Piano Terra			Mq.	1.822	giornaliera
	1°			Mq.	1.841	giornaliera
	2°			Mq.	93	giornaliera
	3°			Mq.	53	giornaliera
	4°			Mq.	136	giornaliera
	5°			Mq.	136	giornaliera
	6°			Mq.	136	giornaliera
	7°			Mq.	136	giornaliera
	8°			Mq.	96	giornaliera
	9°			Mq.	139	giornaliera
	10°			Mq.	136	giornaliera
	11°			Mq.	131	giornaliera
TOTALE SPAZI COMUNI su tutti i piani				Mq.	5.213,00	
Servizi igienici	Terra	2 batterie		Mq.	47	giornaliera
	1°	2 batterie		Mq.	57	giornaliera
	4°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	5°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	6°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	7°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	8°	1 batteria		Mq.	13	giornaliera
	9°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	10°	2 batterie		Mq.	17	giornaliera
	11°	2 batterie		Mq.	19	giornaliera
TOTALE SERVIZI IGIENICI su tutti i piani (19 BATTERIE)				Mq.	238,00	
Uffici Sogemi	1°	Uffici + FBC		Mq.	753	giornaliera
	9°			Mq.	285	giornaliera
	10°			Mq.	290	giornaliera
	11°			Mq.	260	giornaliera
TOTALE UFFICI SOGEMI E SALE RIUNIONI				Mq.	1.588,00	
TOTALE PALAZZO AFFARI				Mq.	7.039,00	

Palazzo Affari Piani Interrato, Terra, Primo, Secondo, Terzo, Quarto, Quinto, Sesto, Settimo, Ottavo, Nono, Decimo e Undicesimo

4.3 Livello di servizio

Comprende i livelli qualitativi da tenere costantemente sotto controllo e rispettare, al fine di verificare l'efficacia delle prestazioni e la qualità del servizio erogato dall'Appaltatore. Per il mancato rispetto dei valori minimi da rispettare, sono state previste specifiche penali.

Il livello della qualità erogata del servizio di pulizia verrà valutato a seguito di controlli a campione eseguiti da parte della Stazione Appaltante o da suoi incaricati e dagli utenti del Comprensorio.

Si riporta la definizione del livello di servizio per ciascun ambiente/area:

Uffici, Sale riunioni, Aree comuni, sono ritenuti puliti e decorosi quando non presentano

macchie e polvere sulla pavimentazione, polvere sugli arredi, cestini non vuotati, vetri macchiati ed opachi, rifiuti a terra, corrimano e maniglie impolverati.

Servizi igienici, spogliatoi, sono ritenuti puliti e decorosi quando non presentano macchie e sporcizia sulle pavimentazioni orizzontali e verticali, rifiuti a terra, incrostazioni sui sanitari, carenze materiale igienico.

Aree mercatali, Padiglioni sono ritenuti puliti e decorosi quando non presentano macchie e sporcizia nella pavimentazione, ostruzioni negli scarichi di lavaggio, rifiuti a terra, balconate e scale impolverate e macchiate, porte macchiate ed impolverate, servizi igienici non puliti secondo gli standard sopra descritti.

Parcheggi e viabilità, aiuole sono ritenuti puliti e decorosi quando non presentano cartacce e altri rifiuti di ogni tipo, escrementi, foglie in quantità eccessiva, erbacce sui bordi delle strade.

Livello di qualità dei rispettivi ambienti sopra descritti:

- **Molto Sporco-Gravemente insoddisfatto (Voto 1)**
- **Sporco-Insoddisfatto (Voto 2)**
- **Pulito-Soddisfatto (Voto 3)**

4.4 Taglio erba sulle aree a verde

La superficie dell'aiuola deve essere preventivamente controllata al fine di valutare l'altezza raggiunta dal manto erboso. Qualora l'altezza risultasse maggiore di cm. 10 deve essere riportata all'altezza richiesta di cm.3.

L'intervento di taglio deve essere anticipato (almeno il giorno prima) con la posa di cavalletti e/o cartelli al fine di evitare il parcheggio di autovetture a ridosso delle aree di lavoro ed il transito di personale non autorizzato durante lo svolgimento del servizio.

Le superfici devono essere controllate prima dell'inizio dei lavori al fine di rimuovere eventuali manufatti ivi abbandonati e/o macerie e rifiuti in genere.

Si dovrà quindi procedere al taglio con mezzo meccanico del tappeto erboso con immediata raccolta del materiale di risulta.

Tutto il materiale derivante da tale operazione deve essere caricato su mezzo dell'Appaltatore e quindi trasportato e conferito presso discariche autorizzate, oneri di conferimento compresi.

In parziale deroga e previa autorizzazione del Committente, qualora le condizioni dei manti erbosi lo consentano, sarà accettato anche taglio meccanico con “mulching” e rilascio del materiale triturato in sito sullo stesso manto laddove non si verifichi accumulo di materiale di risulta.

A seguito dei tagli così eseguiti l'Appaltatore provvederà a proprio onere e carico alla pulizia di eventuali materiali che si siano depositati su marciapiedi e sedi stradali, il materiale così raccolto verrà smaltito come sopra.

4.5 Pest Control, disinfestazione e allontanamento volatili (opzionale)

Servizio da attivare a discrezione della stazione appaltante al termine del contratto attuale che ha scadenza maggio 2025. Il servizio ha come obiettivo quello di rendere gli ambienti esterni ed interni del CMAM, privi di qualsiasi presenza animale indesiderata. Per tale fine ha individuato nei servizi di derattizzazione e disinfestazione e Allontanamento Volatili, gli strumenti più adatti al proprio fine.

Il servizio consiste nell'esecuzione di tutte le operazioni di bonifica necessarie al mantenimento delle condizioni ottimali degli edifici, rispetto alla presenza di topi, ratti, insetti e batteri, che possono pregiudicare l'agibilità ed il comfort nei luoghi di lavoro ed in tutte le aree comuni.

Oltre a mettere in atto tutte le misure correttive per eliminare, ridurre o prevenire la presenza degli “ospiti indesiderati”, il pest control considera una serie di procedure standardizzate che devono essere rigorosamente seguite da chi esegue il servizio, che dovrà essere necessariamente effettuato da azienda certificata ad operare in questo specifico ambito di attività, dotata di comprovata esperienza e personale dotato dei requisiti formativi indispensabili per l'utilizzo di prodotti chimici necessari all'esecuzione delle lavorazioni.

Il fornitore dovrà effettuare una ricognizione specifica nelle aree oggetto di intervento elaborando un piano di controllo mensile per ciascuna stazione, andando a monitorare i livelli di “attività delle esche”, che costituiranno specifica reportistica richiesta dalla Committenza con cadenza mensile. Le consistenze delle stazioni topicide saranno da intendersi come informazione indicativa per l'avvio delle attività e mappatura in carico al Fornitore. Per tale servizio si allega scheda specifica al presente capitolato.

Nell'ambito del serv potrà essere richiesta integrante del servizio di Pest control, l'identificazione di un sistema per l'allontanamento di volatili che garantisca la modalità “Cruelty free”.

L'Appaltatore dovrà presentare una sua proposta tecnica, a seguito di sopralluogo

preliminare alla presentazione dell'offerta tecnica/economica.

L'allontanamento volatili è da ritenersi opzionale e non compreso nelle richieste a canone. L'attivazione di tale servizio sarà quindi a discrezione della Committenza

4.6 Sgombero neve e spargimento sale (opzionale)

Servizio da attivare a discrezione della stazione appaltante al termine del contratto attuale che ha scadenza aprile 2026. Il servizio di sgombero neve consiste nella movimentazione della massa di neve che ricopre la carreggiata della viabilità del CMAM mediante interventi manuali ed idonei veicoli spazzaneve, al fine di consentire il transito dei veicoli.

Il servizio di cui sopra deve essere reso con mezzi idonei, omologati, a norma con le misure di sicurezza ed avvalendosi di personale in regola con le vigenti normative di previdenza, assistenza, sicurezza secondo i contratti nazionali vigenti.

Il servizio ricomprende anche l'attività di spargimento sale nelle aree di viabilità ed accesso veicolare e pedonale del CMAM. Per tale servizio si allega scheda specifica al presente capitolato.

4.7 Mezzi, attrezzature di lavoro e materiali

L'Appaltatore deve utilizzare propri mezzi ed attrezzature, in parte elencati nel paragrafo 4.1, adeguati al lavoro da svolgere e idonei ai fini della sicurezza e della tutela della salute e dell'ambiente; a tale riguardo deve dimostrare, con apposita documentazione, che i mezzi e le attrezzature utilizzati rispettino la Normativa Macchine e di aver provveduto ad eseguire la manutenzione ordinaria e programmata presso Officine Specializzate.

Tutti gli attrezzi e le macchine utilizzati devono essere certificati e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea, inoltre tutti gli aspiratori per polveri devono essere provvisti di meccanismo di filtraggio dell'aria in uscita secondo le disposizioni di legge.

A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'Appaltatore dovrà essere applicata una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il marchio dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore è responsabile della custodia sia delle macchine ed attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati.

L'Appaltatore 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.

Le macchine e gli attrezzi utilizzati per l'espletamento del servizio, possibilmente nuovi, devono inoltre essere avallati dalla Stazione Appaltante per funzionalità e status.

5 MODALITÀ EROGAZIONE SERVIZIO RIFIUTI

L'Appaltatore dovrà provvedere alla:

- Gestione di nuovi punti di raccolta temporanea dei rifiuti, in luogo della gestione dell'attuale "area ecologica", che verrà dismessa a decorrere dall'avvio del nuovo servizio;
- Gestione del servizio di raccolta dei rifiuti senza l'utilizzo di attrezzature quali ruspe, ragni e vomero, e alla conseguente fornitura di attrezzatura idonea volta a favorire la raccolta differenziata da parte di tutti gli utenti del Comprensorio, con l'introduzione di modalità operative atte a prevenire il rilascio indiscriminato di rifiuti a terra, fermo restando che alla fine delle attività mercatali le aree dovranno comunque risultare assolutamente prive di qualsiasi rifiuto. L'Appaltatore potrà avvalersi del supporto della Stazione Appaltante, la quale, tramite il proprio impianto di videosorveglianza (140 telecamere) è legittimata ad irrogare sanzioni fino ad 500 € per ogni abbandono indiscriminato di rifiuto.

Il servizio rifiuti ha come obiettivo il raggiungimento, entro 12 mesi dall'avvio del servizio oggetto dell'Appalto, di una quota almeno pari al 50% (in peso) di rifiuti differenziati e recupero/riciclo di polistirolo, carta/cartone, plastica, legno.

5.1 Tipologia di servizio

Il servizio ha come oggetto il raggruppamento, il trasporto e il conferimento a recupero, presso impianti autorizzati, dei rifiuti così differenziati prodotti c/o il Comprensorio Agroalimentare di Milano:

- CER150101 (imballaggi in carta e cartone)
- CER150102 (imballaggi in plastica)
- CER150102 (imballaggi in plastica costituiti da cassette in EPS)

- CER150103 (imballaggi di legno)
- Rifiuti organici - Gestiti dal Concessionario Servizio Pubblico (di seguito C.S.P.) del Comune di Milano
- Rifiuti indifferenziati - Gestiti dal C. S. P.
- Rifiuti di imballaggi di vetro - Gestiti dal C. S. P.

In via residuale, nel caso in cui si rinvenissero rifiuti pericolosi, l'Appaltatore è tenuto a proprie spese ad avviarli a recupero e/o smaltimento nel rispetto della normativa vigente.

L'obiettivo da raggiungere annualmente è differenziare almeno il 50% dei rifiuti, stimati in 25 t/giorno.

Per i rifiuti di imballaggi di carta e cartone sarà riconosciuto a SO.GE.MI. il valore pari al 10% riferito alla voce 1.04.02 "Carta e cartone contenente un minimo dell'80% di cartone ondulato" del mercuriale della CCIAA di Milano del mese di inizio dell'appalto.

Per i rifiuti di imballaggi di plastica, compreso i rifiuti di EPS, sarà riconosciuto a SO.GE.MI. il valore pari al 10% del ricavo fatturato dall'appaltatore.

A titolo indicativo riportiamo la quantità dei rifiuti stimati e/o prodotti annualmente:

- CER150101	t.12,720	anno 2022 – dati F.I.R.
- CER150102	dati non disponibili	
- CER150102 (cassette in EPS)	t. 200	produzione stimata annua
- CER150103	t. 62,240	anno 2022 – dati F.I.R.
- Rifiuti organici	t. 2.300	produzione stimata annua
- Rifiuti indifferenziati	t. 6.300	produzione stimata annua
- Rifiuti di imballaggi di vetro	dati non disponibili	
- CER170407	t. 8,320	anno 2022 – dati F.I.R.
- CER170603	t. 9,580	anno 2022 – dati F.I.R.

Le attività ordinarie di raggruppamento, trasporto e conferimento a recupero dei rifiuti comprendono:

- fornitura, nelle quantità necessarie al regolare svolgimento del servizio, dei contenitori, dei big bags e porta big bags e di tutte le attrezzature necessarie alla raccolta, movimentazione e trasporto dei rifiuti internamente al Comprensorio;
- fornitura di containers e press-containers scarrabili da posizionare nelle aree di

- deposito temporaneo per la raccolta dei rifiuti stessi;
- posizionamento dei contenitori, big bags e porta big bags, containers e press-containers vuoti nelle aree identificate, coperte e scoperte, e sostituzione dei pieni coi vuoti;
 - movimentazione dei contenitori pieni, dislocati all'esterno dei Padiglioni del Mercato Orto ed all'esterno dei Padiglioni dei Mercati Ittico Fiori Carni (IFC), delle Logistiche e dell'Edificio Servizi (S2), per lo svuotamento dei rifiuti nei corrispettivi containers e/o press-containers presenti nelle aree di Deposito Temporaneo, e riposizionamento;
 - limitatamente al mercato aperto al pubblico, movimentazione dei contenitori pieni dislocati all'interno dei Mercati;
 - movimentazione dei contenitori pieni, dislocati all'esterno del Palazzo Sogemi (S1) da posizionare sulla pubblica via per il conferimento al concessionario del servizio pubblico di raccolta dei rifiuti;
 - carico su mezzi autorizzati, senza l'ausilio di ragno e/o ruspe, dei rifiuti di cassette di EPS raccolti presso il Mercato Ittico nei big bags e loro trasporto agli impianti autorizzati al recupero;
 - carico e trasporto dei rifiuti raccolti nei containers e press-containers agli impianti autorizzati al recupero dei rifiuti stessi.

L'appaltatore sarà tenuto inoltre al prelievo e successivo smaltimento dei rifiuti organici direttamente presso il punto vendita nei casi in cui la Direzione di Mercato autorizzi la dispersione dei prodotti.

Si evidenzia che presso l'area Ittico-Fiori-Carni sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti indifferenziati ed organici di proprietà del Concessionario del Servizio Pubblico del Comune di Milano che provvede anche al loro trasporto c/o Centri Autorizzati di smaltimento/recupero.

5.2 Modalità di erogazione del servizio

I rifiuti prodotti all'interno del Comprensorio sono gestiti in modo diverso a seconda della tipologia e dell'area in cui vengono prodotti.

Si individuano, a tal fine, le seguenti macroaree, coperte e scoperte, come visibili in TAV.2:

- le aree di carico e scarico A1, A2, A3, A4, A5, A6;
- le aree esterne delle Logistiche L1, L2, L5, L6, L7, L8, L9 e l'Edificio Servizi S2;

- il Palazzo Sogemi (Edificio S1)
- i Depositi Temporanei A2, A3 ed A7. Il deposito temporaneo è finalizzato esclusivamente al raggruppamento e separazione dei rifiuti per categorie omogenee per essere avviati ai centri autorizzati al recupero e/o smaltimento quotidiano sia di container che di compattatori;
- Mercato Ortofrutta;
- Mercato Ittico/Fiori/Carni.

Le attività ordinarie comprendono a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- il coordinamento e la movimentazione dei contenitori e big bags, sia nelle aree interne ed esterne ai padiglioni dei mercati, sia nelle aree di carico e scarico e nelle aree esterne delle Logistiche, preventivamente alla fase di trasporto rifiuti;
- la raccolta tempestiva di ogni materiale che per vario motivo possa essere presente a terra e/o su aree verdi;
- la manutenzione/pulizia e gestione delle aree di deposito delle attrezzature e dei materiali utilizzati dall'Appaltatore;
- favorire e verificare il corretto conferimento, da parte degli utilizzatori delle aree, dei rifiuti all'interno dei contenitori dedicati, eventualmente separando i rifiuti non correttamente conferiti;
- provvedere allo svuotamento dei rifiuti raccolti nei contenitori posti:
 - 1) nelle aree di carico e scarico;
 - 2) nelle aree esterne delle Logistiche L1, L2 L5, L6, L7, L8, L9 e Edificio Servizi S1;
 - 3) all'esterno e all'interno dei padiglioni dei Mercati; raggruppandoli nei containers/press-containers posizionati nei Depositi Temporanei;
- raggruppare i big bags con i rifiuti in EPS all'esterno del padiglione Mercato Ittico, in piccole aree predisposte;
- dopo l'orario di chiusura dei mercati devono essere svuotati tutti i contenitori e big bags, e raccolti i rifiuti di ogni genere, comunque accatastati, abbandonati o conferiti dagli utenti;
- provvedere presso il Palazzo Sogemi al trasferimento sulla pubblica via per il conferimento al servizio pubblico dei contenitori preventivamente posizionati in un unico punto.

La presenza degli operatori è richiesta durante tutto l'orario di apertura dei mercati e deve

garantire, dopo la chiusura degli stessi, la raccolta di tutti i rifiuti e lo svuotamento di tutti i contenitori.

Gli orari del Mercato sono di seguito riportati, gli stessi potranno variare in funzione dei mercati stessi con preavviso di 30 giorni:

- | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| - Mercato ortofrutta: | dal lunedì al venerdì | dalle ore 05:00 alle ore 10:00 |
| | sabato | dalle ore 05:00 alle ore 12:30; |
| - Mercato ittico: | dal lunedì al venerdì | dalle ore 04:00 alle ore 10:00 |
| | sabato | dalle ore 04:00 alle ore 12:30; |
| - Mercato Fiori/Carni: | dal lunedì al sabato | dalle ore 04:00 alle ore 12:30 |

Giornalmente l'Appaltatore provvederà a effettuare un sopralluogo completo delle aree di mercato al fine di individuare eventuali rifiuti abbandonati. In caso di ritrovamento dovrà provvedere alla raccolta secondo le modalità tecniche adeguate alla tipologia del rifiuto.

Il servizio deve essere eseguito in conformità al contenuto delle norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti in materia, anche in caso di modifiche intervenute dopo la stipula del contratto da parte delle competenti autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione sui luoghi in cui si svolge il servizio, restando contrattualmente convenuto che, anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni nell'espletamento del servizio, l'Appaltatore non potrà accampare diritto alcuno verso la parte contraente.

Le attività in oggetto devono essere eseguite da soggetto in possesso dell'iscrizione all'Albo Nazionale Gestori Ambientali, di cui all'articolo 212 del D. Lgs. N. 152/2006 e s.m.i. per tutte le categorie necessarie, nonché in possesso di tutte le ulteriori autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia. L'asporto dei rifiuti è giornaliero. La pulizia e la manutenzione delle attrezzature sono a carico dell'Appaltatore.

Nell'ipotesi di spargimenti accidentali di rifiuti al momento del ritiro, l'Appaltatore deve provvedere alla pulizia dell'area interessata. La fase di trasporto deve essere effettuata con mezzi e personale autorizzati.

I mezzi utilizzati per il ritiro ed il trasporto dei rifiuti speciali devono essere:

- idonei alle tipologie ed ai quantitativi dei rifiuti trasportati;
- dotati di impianto omologato di pesatura;
- mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia, a cura del personale dell'Appaltatore.

Non è concesso l'utilizzo di ragno o ruspe per il carico.

Ritiro big bags contenenti rifiuti di cassette in EPS:

Il prelievo dei rifiuti in EPS presso il Mercato Ittico dovrà essere eseguito giornalmente con le seguenti cadenze:

- 1 volta al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 10:00
- 2 volte al giorno il sabato: la prima alle ore 09:00 e la seconda dalle ore 11:00 alle ore 12:00

Ritiro rifiuti presso i Depositi Temporanei:

Giornaliero, dal lunedì al sabato, dalle ore 05:00 alle ore 17:00.

Attrezzature per movimentazione rifiuti prodotti nel Comprensorio.

Il servizio di raggruppamento rifiuti interno al Comprensorio dovrà essere eseguito mediante l'impiego di adeguati veicoli di raccolta di piccole dimensioni e per quanto possibile alimentati a energia elettrica o con combustibili ecologicamente sostenibili, atti a prevenire qualsiasi contaminazione ambientale durante il trasporto.

I sistemi usati per la raccolta non dovranno causare disservizi alle attività del mercato.

I contenitori, containers e press-containers devono:

- essere consegnati integri, puliti, asciutti, privi di residui ed esenti da cattivi odori;
- essere provvisti di etichette/cartelli indentificanti i rifiuti contenuti.

L'Appaltatore garantirà il controllo dello stato di efficienza dei contenitori, porta big bags e big bags, dei containers/press-containers, provvedendo alla loro tempestiva manutenzione e/o sostituzione entro le 24 ore dalla rilevazione dell'ammaloramento del bene.

L'Appaltatore dovrà garantire a propria cura e spesa la cartellonistica verticale adeguata al riconoscimento del cassone in relazione al materiale contenuto, provvedendo a qualsiasi sostituzione della stessa per danneggiamento o cambio di classificazione.

L'Appaltatore deve utilizzare propri mezzi ed attrezzature, adeguati al lavoro da svolgere e idonei ai fini della sicurezza e della tutela della salute e dell'ambiente; a tale riguardo deve dimostrare, con apposita documentazione, che i mezzi e le attrezzature utilizzati rispettino la Normativa Macchine e di aver provveduto ad eseguire la manutenzione ordinaria e programmata presso Officine Specializzate.

Tutti gli attrezzi e le macchine utilizzati devono essere certificati e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'Appaltatore dovrà essere applicata una

targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il marchio dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore è responsabile della custodia sia delle macchine ed attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati.

L'Appaltatore 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 raggruppamento dei materiali, l'Appaltatore sarà tenuto a seguire i percorsi e gli orari fissati dalla Stazione Appaltante per ragioni di ordine, di sicurezza e d'igiene, restando a carico dell'Appaltatore ogni attività di pulizia o provvedimento atto a garantire l'igiene ed il decoro delle aree in relazione alle predette operazioni.

Le macchine e gli attrezzi utilizzati per l'espletamento del servizio devono essere nuovi e comunque essere avallati dalla Stazione Appaltante per funzionalità e status.

5.3 Attività amministrative connesse alla raccolta/trasporto e conferimento di rifiuti speciali

L'Appaltatore deve:

- fornire e redigere, all'atto del ritiro di ogni tipologia di rifiuto, il formulario di identificazione dei rifiuti (art. 193 D. Lgs. n.152/2006 e s.m.i.);
- restituire, entro i termini di legge, all'Amministrazione la quarta copia dei formulari di cui all'art. 193 del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., firmata e timbrata dal Responsabile dell'impianto autorizzato, attestante l'avvenuto conferimento per il recupero dei rifiuti.

L'Appaltatore trasmette, a richiesta della Stazione Appaltante, almeno due mesi prima della scadenza di legge e senza alcun onere per la Stazione Appaltante, i dati necessari alla compilazione del Modello Unico di Dichiarazione (M.U.D.), per tutti i rifiuti per i quali ha effettuato il servizio.

I dati dovranno essere trasmessi su supporto informatico e dovranno comprendere le seguenti informazioni:

- codice CER;

- chilogrammi;
- luogo di produzione;
- data e numero di formulario di identificazione rifiuto;
- trasportatore e smaltitore.

L'Appaltatore supporta la Stazione Appaltante in tutte le attività di verifica e controllo inerenti i dati sopra riportati.

5.4 Specifiche aree di raccolta e raggruppamento rifiuti internamente al comprensorio

Le informazioni contenute nel presente paragrafo costituiscono una indicazione metodologico-progettuale della Stazione Appaltante, non sono vincolanti e potranno essere oggetto di modifiche e miglioramenti nel progetto tecnico proposto dall'Appaltatore.

Attrezzature per il raggruppamento e deposito rifiuti

Attrezzature per raccolta rifiuti nelle aree coperte e nelle aree esterne

Codice CER	Tipologia di rifiuto	Tipologia di contenitori
15 01 01	Imballaggi di carta e cartone	Contenitori capienza max 1,5 mc
15 01 02	Imballaggi in plastica	Contenitori capienza max 1,5 mc
15 01 02	Imballaggi in plastica: cassette in EPS	Contenitori Big bags e porta big bags
15 01 03	Imballaggi di legno	Contenitori capienza max 1,5 mc
	Rifiuti indifferenziati	Contenitori capienza max 1,5 mc
	Imballaggi di vetro (chioschi/bar)	Contenitori capienza 240 l
	Rifiuti organici	Contenitori capienza 240 l

Attrezzature per il raggruppamento dei rifiuti nelle aree Depositi Temporanei (oltre a quelli posizionati dal CSP per il rifiuto indifferenziato e organico):

Codice CER	Tipologia di rifiuto	Tipologia di contenitori
15 01 01	Imballaggi di carta e cartone	Container/press-container

15 01 02	Imballaggi in plastica	Container/press-container
15 01 03	Imballaggi di legno	Container/press-container

I contenitori saranno posizionati nelle varie aree in gruppi da n. 5 unità così composti:
 n. 1 da 240 l. per la raccolta di rifiuti organici,
 n. 4 di capienza max 1,5 mc per la raccolta differenziata dei singoli rifiuti di imballaggio di carta/cartone, plastica, legno e rifiuti indifferenziati.
 Solo nelle aree esterne del Mercato Ittico/ Fiori/Carni e Logistica L8, i contenitori di capienza max 1,5 mc per la raccolta dei rifiuti indifferenziati saranno dislocati singolarmente.

Depositi Temporanei (D.T.)

- D.T. A2 ed A3 Mercato Ortofrutticolo: dovranno essere attrezzati ognuno con n. 3 press-containers scarrabili per il raggruppamento dei rifiuti differenziati CER 150101, 150102 e 150103, per un totale di n. 6 unità.
 In ognuno dei due D.T., il C.S.P. posizionerà un press-container per il raggruppamento dei rifiuti indifferenziati ed un container a tenuta stagna per i rifiuti organici.
- D.T. A7 Mercato Ittico: l'Appaltatore deve posizionare n° 3 containers per il raggruppamento degli imballaggi CER150101, 150103 e 150102 escluso l'imballaggio delle cassette del prodotto ittico in EPS.

I Depositi Temporanei in cui saranno posizionati press-containers, forniti di quadro elettrico, sostituiranno l'attuale Ecopiazzola. L'utenza del quadro elettrico sarà attivata dalla Stazione Appaltante ma sarà poi consegnata in gestione all'Appaltatore che si farà carico della manutenzione e dei costi di consumo di energia elettrica.

Per i D.T. A2 ed A3 è fatto carico all'Appaltatore della stipula del contratto di fornitura, e successivo consumo dell'energia elettrica necessaria per il funzionamento dei propri press-containers e di quelli posizionati dal C.S.P..

L'utilizzo del deposito temporaneo è finalizzato esclusivamente al raggruppamento di rifiuti ed alla loro separazione per categorie omogenee prima di essere avviati ai centri autorizzati al recupero e/o smaltimento.

L'accesso ai D.T., per il conferimento dei rifiuti, è concesso ai soli operatori incaricati dall'Appaltatore ed è vietato a tutti gli altri utenti del Comprensorio.

Rifiuti raggruppati nell'area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Dotazioni per ogni Deposito:

- N. 1 Container da 22 mc, a tenuta stagna, per i rifiuti organici e n. 1 press-containers per i rifiuti indifferenziati – forniti e movimentati da C.S.P. (solo per A2 e A3);
- n. 3 press-containers consegnati dall'Appaltatore per i rifiuti di imballaggio costituiti da carta/cartone, plastica e legno;

Aree di carico e scarico ed aree esterne Padiglioni Logistica

Sono costituite dalle aree A1, A2, A3, A4, A5, A6, e dalle aree esterne dei Padiglioni L1, L2, L5, L6, L7, L8 e L9. Le aree A1 e A5 coincideranno per tutto il periodo che va da aprile 2024 fino a giugno 2025.

Attrezzate con contenitori come da planimetria di Tav.2

Le aree di carico e scarico sono composte da 6 parcheggi ad uso commercianti ambulanti: Aree A1-A5, A2, A3, A4, A6.

Con l'apertura dei nuovi padiglioni Orto 1 e Orto 2, nei parcheggi le attività di carico saranno progressivamente limitate ai soli acquirenti che provvederanno autonomamente con carrelli manuali per la movimentazione delle sole cassette e verrà istituita l'area A1 come evidenziato in TAVOLA 3 – FASE 3.

Nelle aree A2 ed A3 sono presenti n. 2 chioschi-bar che saranno forniti, ciascuno, di 1 contenitore da 240 l. per la raccolta dei rifiuti di imballaggi di vetro ed 1 con capienza non superiore a 1,5 mc per la raccolta dei rifiuti indifferenziati, per un totale di n. 4 contenitori da 240 l. e n. 4 contenitori da max 1,5 mc. Analogamente dovrà avvenire per i punti di ristori previsti all'interno di Orto 1.

Piazzale di carico/scarico A1

Rifiuti prodotti nelle aree: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Dotazioni: posizionamento di n. 20 contenitori, dislocati in 4 gruppi di 5 contenitori cad.

Aree di carico/scarico A2 ed A3

L'area esterna è composta da 2 aree nominate A2 ed A3 situate sul Viale di Ponente, che comprendono i 2 chioschi/bar, parcheggi scoperti e parcheggi coperti Tettoia "P" e

Tettoia “Q”. All’interno di queste aree saranno creati 2 Depositi Temporanei di rifiuti: Deposito Temporaneo A2 e Deposito Temporaneo A3.

Rifiuti prodotti nell’area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica, legno e vetro, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Dotazioni: posizionamento di n. 10 contenitori, 1 gruppo di 5 contenitori per area di carico/scarico A2 e n. 1 gruppo per area di carico/scarico A3.

Inoltre, in ognuno dei 2 chioschi-bar, dotazione di n. 1 contenitore per la raccolta dei rifiuti indifferenziati e di n. 1 contenitore per la raccolta degli imballaggi in vetro.

Parcheggi A4, A5 ed A6

Rifiuti prodotti nell’area:

imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Dotazioni:

- Parcheggio A4: posizionamento di n. 10 contenitori, (2 gruppi di 5 contenitori cad.): per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.
- Parcheggio A5: posizionamento di n. 15 contenitori (3 gruppi di 5 contenitori cad.): per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.
- Parcheggio A6: posizionamento di n. 10 contenitori (2 gruppi di 5 contenitori cad.): per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.

Mercato Ortofrutticolo, padiglioni A, B e Orto 1:

- Per la raccolta del rifiuto organico: fornitura di un numero adeguato di contenitori da 240 l., da consegnare ad ognuna delle attività commerciali insediate, in base alle singole richieste. La fornitura totale varia in funzione del numero e delle esigenze degli utilizzatori.
- Per la raccolta dei rifiuti CER150101, 150102, 150103 e rifiuti indifferenziati: dovrà essere fornito alle attività commerciali un numero adeguato di contenitori con capienza max 1,5 mc a garanzia della differenziazione del rifiuto raccolto e della totale raccolta di rifiuti prodotti.

Rifiuti prodotti nell’area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica, legno, rifiuti

indifferenziati e rifiuti organici.

- Raccolta rifiuto organico: devono essere forniti un numero adeguato (stimato in n°126) contenitori da 240 l., da consegnare a ciascuna attività in base alle esigenze del singolo commerciante/grossista. La quantità dei contenitori da fornire varia in funzione del numero degli utilizzatori.
- Raccolta di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno, rifiuti indifferenziati: devono essere forniti un numero adeguato (stimati in n°378) di idonei contenitori con capienza di 1,5 mc alle attività commerciali a garanzia della differenziazione e totale raccolta della quantità di rifiuti prodotti.

Mercato Ittico

- Rifiuti CER150102 solo cassette in EPS: fornitura di n. 35 porta big bags da dislocare all'interno ed all'esterno del padiglione e n. 80 big bags (da svuotare giornalmente). I big bags coi rifiuti di cassette in EPS vengono raccolti all'esterno del padiglione del Mercato Ittico in aree delimitate e facilmente accessibili dai mezzi autorizzati al carico.

Mercato Ittico/Fiori/Carni

L'Area è composta da:

- aree esterne limitrofe al Mercato Ittico ed al Mercato Fiori/Carni e tra il Mercato Ittico e Logistica L8;
- area coperta - Mercati Ittico/Fiori/Carni

Rifiuti prodotti nelle aree: CER 150101 imballaggi di carta/cartone, CER 1250102 plastica diversa delle cassette in EPS e CER 150103 legno, rifiuti indifferenziati.

Dotazioni:

- n. 80 contenitori Big bags per la raccolta differenziata delle sole cassette del prodotto ittico in EPS e n. 35 porta big bags, posizionati sia all'interno che nelle aree esterne limitrofe al Mercato Ittico sia nelle aree esterne tra il Mercato Ittico e la Logistica L8.
- n. 34 contenitori capienza max 1,5 mc per la raccolta di rifiuti.
- n. 3 contenitori da 240 l per la raccolta di rifiuti di vetro: 2 per Mercato Ittico e 1 per Mercato Fiori/Carni

Deposito Temporaneo A7 che verrà realizzato davanti al lato Nord del Mercato Ittico

Dotazioni: devono essere posizionati n° 3 containers per i rifiuti di imballaggi di

carta/cartone, di legno e di plastica esclusi l'imballaggio delle cassette del prodotto ittico in EPS.

L'accesso al D.T., per il conferimento dei rifiuti, è concesso ai soli operatori incaricati dall'Appaltatore ed è vietato a tutti gli altri utenti del Comprensorio.

Logistica L1 e L9

Rifiuti prodotti nell'area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica, e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Ad ognuno degli operatori commerciali fornitura di un numero adeguato di contenitori da 240 l. per i rifiuti organici e contenitori con capienza max 1,5 mc per i rifiuti CER150101, 150102, 150103 e rifiuti indifferenziati.

I contenitori verranno posizionati a cura degli operatori al piede della propria unità immobiliare (sul lato ovest della piattaforma per L1) e l'appaltatore provvederà allo svuotamento giornaliero.

Logistica L2, L5, L6, L7, L8 e Edificio Servizi S2

Rifiuti prodotti nell'area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica, e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Fornitura di un numero adeguato contenitori da 240 l. per i rifiuti organici e contenitori con capienza max 1,5 mc per i rifiuti CER150101, 150102, 150103 e rifiuti indifferenziati.

La movimentazione dei contenitori è a carico degli operatori insediati negli edifici. Gli stessi provvederanno a conferire i contenitori pieni all'esterno per lo svuotamento giornaliero a cura dell'azienda incaricata, ed al loro riposizionamento.

Palazzo Sogemi S1

Rifiuti prodotti nell'area: imballaggi costituiti da carta/cartone, plastica, e legno, rifiuti indifferenziati e rifiuti organici.

Fornitura di un numero adeguato contenitori da 240 l. per i rifiuti organici e contenitori con capienza max 1,5 mc per i rifiuti CER150101, 150102, 150103 e rifiuti indifferenziati da trasferire a cura dell'appaltatore sulla pubblica via per il conferimento al servizio pubblico.

Il numero di cassonetti e contenitori indicato nel presente Capitolato è puramente indicativo e dovrà comunque essere adeguato a seconda delle esigenze del servizio richiesto senza onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

I cassonetti e i contenitori forniti in dotazione dal Fornitore dovranno essere nuovi e comunque avvallati dalla Stazione Appaltante

TABELLA RIEPILOGATIVA RIFIUTI PRODOTTI, ATTREZZATURE

Area	Dotazioni	Rifiuti	Zona	Luogo
AREE DI CARICO E SCARICO	n. 20 contenitori suddivisi in 4 gruppi di 5 contenitori cad.: 1 in ogni Tettoia e 1 in ogni piazzola di scarico	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno	Piazzale di scarico A1	È composta da 2 piazzole di scarico e da 2 Tettoie, A e B, situate a Sud del paglione coperto "D" del Mercato Ortofrutticolo
	n. 15 contenitori (3 gruppi da 5 contenitori)	4) indifferenziati 5) organici	Parcheggio A5	Sul lato Ovest della Strada dell'Ortolano
	n. 10 contenitori (2 gruppi da 5 contenitori)		Parcheggio A6	Sul lato Ovest di Piazzale Italia
MERCATO ORTOFRUTTICOLO	minimo 126 contenitori da 240 l. da consegnare a ciascuna attività in base alle esigenze del singolo commerciante/grossista. La quantità dei contenitori da fornire varia dipendentemente al numero degli utilizzatori.	1) organici	AREA COPERTA	Padiglioni A, B
	Un numero adeguato (stimati in 378) di idonei contenitori capienza max 1,5 mc alle attività commerciali a garanzia della differenziazione e totale raccolta della quantità di rifiuti prodotti.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati		
LOGISTICA L1	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi	AREA SCOPERTA LOGISTICA L1	Lato Ovest di Viale Levante

	per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici		
LOGISTICA L5	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA SCOPERTA LOGISTICA L5	Lato Settime Strada Padiglione L5
AREE DI CARICO E SCARICO	n. 10 contenitori (2 gruppi da 5 contenitori)	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	Parcheggio A4	Lato Ovest lungo Via Gaspare Vismara
	N. 2 Containers da 22 mc a tenuta stagna per rifiuti organici (1 per ogni D.T.) N. 2 press-containers per i rifiuti indifferenziati forniti da AMSA (1 per ogni D.T.)	1) indifferenziati 2) organici	Deposito Temporaneo A2 e A3	I due Depositi Temporanei A2 ed A3 saranno creati nelle aree ora parcheggio, a fianco delle Tettoie coperte P e Q, lungo il confine con Via G. Vismara e Via Varsavia
	n. 6 press-containers, 3 per ogni D.T.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno		

	n. 10 contenitori: 1 gruppo da 5 contenitori per singola area	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA ESTERNA - Aree A2 ed A3 escluso aree D.T.	Aree antistanti le Tettoie P e Q, sul lato Est
	n. 4 contenitori da 240 l. per la raccolta degli imballaggi in vetro e n. 4 da max 1,5 mc per la raccolta dei rifiuti indifferenziati: uno per tipologia a ciascun chiosco	1) imballaggi di vetro 2) indifferenziati	n. 4 Chioschi/bar AREA ESTERNA A2 ed A3	
LOGISTICA L6	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA ESTERNA LOGISTICA L6	Sul lato dx della Porta di ingresso n. 2
LOGISTICA L7	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA ESTERNA LOGISTICA L7	Lato Ovest lungo Via Gaspare Vismara

Area	Dotazioni	Rifiuti	Zona	Luogo
MERCATO ITTICO / FIORI / CARNI	n. 35 porta big bags e n. 80 big bags a rotazione per la raccolta differenziata delle sole cassette del prodotto ittico in EPS	1) imballaggi costituiti da cassette in EPS.	AREA COPERTA	Padiglione - Mercato Ittico
			AREE ESTERNE	Perimetro Padiglione Mercato Ittico ed area tra Padiglione Mercato Ittico e L 8
	n° 34 contenitori capienza max 1,5 mc per la raccolta dei rifiuti indifferenziati.	Rifiuti indifferenziati	AREE ESTERNE	Perimetro Padiglioni Mercati Ittico / Fiori / Carni
	n° 2 contenitori da 240 l. per la raccolta di rifiuti imballaggi di vetro	Imballaggi di vetro	AREE ESTERNE	Padiglione Mercato Ittico
	n° 1 contenitore da 240 l. per la raccolta di rifiuti imballaggi di vetro.	Imballaggi di vetro.	AREE ESTERNE	Padiglione Mercato Fiori / Carni.
n° 3 containers per la raccolta degli imballaggi di carta/cartone, di legno e di plastica, escluso l'imballaggio delle cassette del prodotto ittico in EPS.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di legno 3) imballaggi di plastica <u>escluso l'imballaggio delle cassette del prodotto ittico in EPS.</u>	Deposito Temporaneo A7	Il Deposito Temporaneo A7 sarà creato nell'area a Nord del padiglione Mercato Ittico	
LOGISTICA L2	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA ESTERNA LOGISTICA L2	Lato Sud Via Cesare Lombroso

LOGISTICA L8	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREE ESTERNE LOGISTICA L8	Perimetro Padiglione Logistica 8
LOGISTICA L9	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREA ESTERNA LOGISTICA L9	Lato Nord Mercato Fiori / Carni
EDIFICIO S1 Palazzo Sogemi	Numero adeguato stimato in 10 contenitori	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREE ESTERNE EDIFICIO S1	Lato Nord
EDIFICIO S2 Palazzina Servizi	Ad ognuno degli operatori commerciali dovranno essere consegnati contenitori per la raccolta dei rifiuti organici ed indifferenziati e di imballaggi di carta/cartone, plastica e legno in modo differenziato.	1) imballaggi di carta/cartone 2) imballaggi di plastica 3) imballaggi di legno 4) indifferenziati 5) organici	AREE ESTERNE EDIFICIO S2	Lato Sud Mercato Ittico

6 SPAZI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE

Il Committente, fatta salva la disponibilità, concederà a titolo di comodato al Fornitore, l'utilizzo di uno o più locali appositi quale punto di appoggio del personale e per il deposito di materiali ed attrezzature, riservandosi fin d'ora la facoltà di sostituirlo/i con altro/i locale/i idoneo/i.

I materiali e le attrezzature in esso/i depositati dovranno essere tenuti nel massimo ordine in modo tale da rendere immediato il controllo visivo degli stessi. Resta inteso che il Fornitore dovrà, alla data di cessazione del Contratto, restituire il locale/i libero/i e nello stato in cui esso/i è stato consegnato/i dal Committente.

7 STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La struttura organizzativa dovrà essere costituita dalle seguenti figure/funzioni preposte alla gestione dell'Appalto.

il **Responsabile del Contratto**: è la persona fisica, nominata dall'Appaltatore, quale referente unico responsabile del Contratto nei confronti della Stazione Appaltante, è la figura responsabile del conseguimento degli obiettivi qualitativi ed economici.

Il Responsabile del Contratto costituisce l'interfaccia principale per la Stazione Appaltante e assicura il formale adempimento degli obblighi previsti, partecipa ai Comitati di Gestione e agli Steering Committee

Il Responsabile del Contratto deve essere sempre reperibile durante l'orario di ufficio

il **Responsabile del Servizio**: la persona fisica, nominata dall'Appaltatore, quale referente/responsabile nei confronti della Stazione Appaltante della gestione operativa. Tale figura dovrà essere sempre presente negli orari di servizio e deve essere dotata di idonei strumenti di comunicazione e monitoraggio che gli permettano di essere sempre reperibile e continuamente informato sull'andamento del servizio, su eventuali accadimenti e criticità da superare.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere dotato di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale ed è responsabile, insieme al Responsabile del Contratto, del conseguimento degli obiettivi relativi allo svolgimento delle attività previste contrattualmente. Il Responsabile del Servizio dovrà essere disponibile, quando convocato, per le attività di survey in contraddittorio

Al Responsabile del Servizio sono affidate le seguenti attività:

- programmazione, organizzazione e coordinamento di tutte le attività previste nel presente capitolato;
- gestione di richieste, segnalazioni e problematiche sollevate dalla Stazione Appaltante;
- gestione di tutte le risorse operative
- controllo delle attività effettuate.

Il Responsabile del Servizio rappresenta l'interfaccia unica nei confronti della Stazione Appaltante per la gestione operativa delle attività contrattualmente previste.

7.1 Caratteristiche del personale

Il personale deve essere assunto con un livello contrattuale adeguato allo svolgimento delle mansioni oggetto del servizio e deve attenersi ai regolamenti e alle procedure di servizio e di sicurezza della Stazione Appaltante.

Nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato Tecnico l'Appaltatore dovrà:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale;
- rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori;

Il personale dovrà essere dotato di divisa appositamente descritta sul Progetto Tecnico e di apposita tessera di riconoscimento rilasciata da SOGEMI, da apporre sulla divisa, munita di fotografia, con indicazione del nome e cognome.

L'Appaltatore dovrà fornire al personale impiegato idoneo vestiario di lavoro ed ogni dispositivo di protezione individuale necessario.

Il personale dell'Appaltatore ha l'obbligo di riservatezza in merito a quanto può venire a sua conoscenza durante l'espletamento dei Servizi medesimi, con particolare riferimento alle informazioni relative agli utenti, al personale e all'organizzazione delle attività svolte dalla Stazione Appaltante.

Il personale impiegato dall'Appaltatore nell'esecuzione del servizio in oggetto è obbligato a mantenere un comportamento consono alla funzione e alle circostanze in cui si svolgono le attività del servizio. La condotta degli operatori è improntata alla massima educazione, correttezza ed il personale agisce, in ogni occasione, con diligenza professionale.

L'Appaltatore 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.

La Stazione Appaltante potrà richiedere la sostituzione del personale da essa giudicato non idoneo allo svolgimento del servizio, con motivazione scritta relativa all'inadeguatezza del medesimo, senza che ciò dia diritto all'impresa di chiedere alcun onere aggiuntivo; l'Appaltatore è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.

7.2 Formazione

Tutto il personale impiegato dall'Appaltatore dovrà svolgere le attività assegnate nei luoghi stabiliti, adottando metodologie prestazionali atte a garantire idonei standard qualitativi, di sicurezza e di igiene ambientale secondo quanto disciplinato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nell'Offerta Tecnica, senza esporre a indebiti rischi le persone presenti nei luoghi di lavoro. A tal fine, l'Appaltatore si impegna a istruire gli operatori dei singoli servizi in oggetto con specifici corsi professionali, oltre a quelli previsti obbligatoriamente dalle norme vigenti.

I corsi di formazione dovranno essere mirati alle caratteristiche del servizio cui è allocato il personale e dovranno vertere su temi, procedure e protocolli propri del servizio. Relativamente ai servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, l'Appaltatore dovrà, 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;
- su disturbi e rischi che la propria attività può causare agli utenti del Comprensorio e sui modi per eliminare tali influenze negative. Nelle aree caratterizzate da rischi gravi e specifici, potranno accedere solamente i lavoratori autorizzati e solo dopo che siano stati adeguatamente formati mediante corsi specifici;
- procedure e modalità operative per l'applicazione di efficaci misure di gestione ambientale sui temi della gestione dei rifiuti e dell'utilizzo, conservazione e dosaggio di sostanze pericolose, sulle caratteristiche dei prodotti a minor impatto ambientale

e sulle relative etichette, incluse quelle ecologiche, e sul tema della prevenzione della contaminazione del suolo per dispersione di inquinanti

8 SISTEMA SOFTWARE GESTIONALE/COMUNICATIVO/INFORMATIVO

1. L'Appaltatore dovrà attivare un sistema informatico di gestione e monitoraggio dell'appalto e per le comunicazioni con la Stazione Appaltante. Il sistema informatico dovrà essere un portale web based. Il portale dovrà permettere l'autenticazione dell'operatore attraverso un codice ed una password. Dovrà inoltre prevedere l'impostazione di ruoli che determinino le competenze e la visibilità dei dati e dei documenti. Gli utenti designati dal Committente, preposti al controllo, dovranno avere accesso ai dati, ma non potranno gestirli.
2. Il portale dovrà gestire schermate di accesso personalizzate per utente o per funzioni al fine di permettere la gestione in tempo reale dell'appalto da parte dell'Appaltatore e un accesso immediato alle informazioni necessarie alla Stazione Appaltante per controllare la gestione generale e l'operatività quotidiana dell'Appaltatore. In funzione dei diritti attribuiti ai ruoli, ogni utente autorizzato dalla Stazione Appaltante potrà vedere i documenti su cui ha i diritti.
3. Il portale dovrà contenere le seguenti sezioni:
 - Sezione documentale
 - Sezione presenze
 - Sezione programmazione attività
 - Sezione gestione richieste, segnalazioni
 - Sezione controllo/autocontrollo.

Sezione documentale

La sezione documentale dovrà permettere di navigare su tutti i documenti cui l'Azienda, abbia diritto di accedere (ad esempio, schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti e dei macchinari per la pulizia utilizzati, ubicazione dei macchinari, schede tecniche dei prodotti per l'igiene e dei relativi distributori).

Sezione presenze

Nella sezione presenze dovranno essere inseriti:

- a. visualizzazione delle aree e relativa copertura turnistica
- b. visualizzazione delle ore lavorate raggruppate per area ed ambiente

Sezione programmazione attività

- a. Sul portale dovrà essere gestita una anagrafica di attività periodiche classificate per frequenza e per struttura/edificio/area, incluse le aree esterne. Dovrà essere quindi presente la programmazione delle attività periodiche per singolo cantiere.
- b. Dovrà essere possibile visualizzare per ciascuna attività programmata la tipologia d'intervento.

Sezione gestione richieste e segnalazioni

L'Appaltatore dovrà predisporre una sezione per la gestione richieste, segnalazioni e comunicazioni. A tal fine, tutti i tesserati dovranno avere la possibilità di registrarsi al portale e inviare segnalazioni sulla qualità del servizio attraverso la possibilità di allegare i relativi giustificativi fotografici.

Sezione controllo/autocontrollo

- a. Dal portale dovrà essere possibile gestire e condividere in contraddittorio con il Committente il **Survey** e misurazione di livelli di servizio con misurazione di indicatori (KPI)
- b. Nel portale dovranno essere registrate tutte le attività di autocontrollo messe in atto dall'Appaltatore, certificate e rese disponibili quotidianamente alla Stazione Appaltante

9 MONITORAGGIO

9.1 Ambito di monitoraggio

Il primo ambito di monitoraggio è relativo al rispetto della pianificazione e programmazione delle attività. Per tale controllo si utilizzano lo strumento dell'autocertificazione/autocontrollo da parte del Appaltatore e le informazioni del sistema informativo di gestione dell'appalto.

Il secondo ambito di monitoraggio fa riferimento alle **Survey** svolte quotidianamente con l'ausilio delle check list in contraddittorio Stazione Appaltante/ Appaltatore.

All'interno di questi ambiti di monitoraggio sono definiti degli indicatori di performance che daranno luogo al calcolo di un punteggio che definirà il livello di performance dell'Appaltatore.

9.2 Autocontrollo

L'appaltatore deve svolgere un'attività di controllo interno periodico al fine di mantenere sempre allineati i livelli di servizio richiesti dalla Stazione Appaltante. I risultati di questa attività devono essere consolidati all'interno di un'autocertificazione da parte dell'Appaltatore.

Sogemi chiede che l'Appaltatore certifichi l'effettivo e corretto svolgimento delle attività previste nei piani e programmate a calendario.

L'autocertificazione porta all'elaborazione di un documento sottoscritto dal Responsabile del Contratto con cadenza mensile. Il documento deve essere consegnato entro il primo giorno lavorativo del mese successivo.

Questo documento viene periodicamente discusso nelle riunioni periodiche trimestrali. La puntualità e correttezza dell'autocertificazione prodotta dall'Appaltatore è oggetto del monitoraggio da parte della Stazione Appaltante.

9.3 Survey

Senza alcun preavviso, la Stazione Appaltante potrà effettuare al termine dei turni di servizio un'ispezione per verificare il corretto svolgimento delle attività pulizia e smaltimento rifiuti, in contraddittorio con l'Appaltatore. Al termine dell'ispezione sarà compilata su tablet la "scheda di valutazione" che ne riporta i risultati implementata sul sistema informativo dell'Appaltatore. Laddove il Responsabile del sito per l'Appaltatore, o un suo delegato, non rispondesse alla convocazione, l'ispezione verrà condotta in autonomia dalla Stazione Appaltante.

In particolare, per permettere un controllo della qualità del servizio erogato a ciascun oggetto di controllo sarà assegnato un voto da 1 a 3 che descrive il grado di entità delle pulizie e soddisfazione relativa al servizio, secondo la seguente classificazione:

- **Molto Sporco-Gravemente insoddisfatto (Voto 1)**
- **Sporco-Insoddisfatto (Voto 2)**

○ **Pulito-Soddisfatto (Voto 3)**

SCHEMA SERVIZI IGIENICI			
DATA			
SURVEY ESEGUITA DA:			
Oggetto controllo:	Grado di soddisfazione del servizio		
	1	2	3
Pavimenti			
WC			
Lavandini			
Verifica consumabili	Assente		Presente

SCHEMA UFFICI			
DATA			
SURVEY ESEGUITA DA			
Oggetto controllo:	Grado di soddisfazione del servizio		
	1	2	3
Pavimenti			
Scrivanie			
Cestini			
Finestre			

SCHEMA SPAZI COMUNI			
DATA			
SURVEY ESEGUITA DA			
Oggetto controllo:	Grado di soddisfazione del servizio		
	1	2	3
Pavimentazione			
Gestione rifiuti			

Altro:			
Altro:			

SCHEDA VIABILITA'-PARCHEGGI-VERDE			
DATA			
SURVEY ESEGUITA DA			
Oggetto controllo	Grado di soddisfazione del servizio		
	1	2	3
Sede stradale			
Vuotamento rifiuti			
Presenza contenitori per rifiuti			
Aree verdi			

Tutte le non conformità rilevate dovranno essere eliminate a totale carico dell'Appaltatore in modo da garantire il rispetto totale delle specifiche contrattuali.

La vigilanza e il controllo sulla qualità, regolarità e puntualità dell'esecuzione delle prestazioni, nonché del rispetto delle tempistiche nella consegna della reportistica e del possesso dei requisiti e della documentazione necessaria allo svolgimento del servizio competono alla Stazione Appaltante e possono essere esercitati anche tramite soggetti terzi (appositamente incaricati dallo stesso), che sono conseguentemente legittimati all'accertamento delle inadempienze. L'accertamento di inadempienze eseguito da altri soggetti incaricati è tempestivamente comunicato all'Appaltatore. Le segnalazioni dei tesserati del Comprensorio potranno essere utilizzate per le attività di Survey.

Per l'esercizio della vigilanza e del controllo, la Stazione Appaltante e gli altri soggetti indicati possono effettuare sopralluoghi, ispezioni, prelievi di campioni, pesature, redigere documentazione fotografica, eseguire rilievi tecnico di qualunque tipo anche con l'intervento di altre competenti Autorità, in qualsiasi momento, anche senza preavviso e l'Appaltatore vi deve acconsentire. I predetti controlli possono essere eseguiti presso tutta l'area in oggetto, sui veicoli e sulle attrezzature utilizzati dall'Appaltatore nonché attraverso verifiche sulla documentazione presente negli uffici della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore è tenuto a collaborare con i soggetti che eseguono la vigilanza e il controllo,

fornendo tutte le informazioni che gli sono richiesto.

La penale è applicata dalla Stazione Appaltante e viene detratta, mediante compensazione, dal corrispettivo mensile totale dovuto all'Appaltatore. Per la quota detratta dal corrispettivo mensile totale, l'Appaltatore dovrà emettere una nota di credito pari all'importo della penale o decrementare la fattura del mese in corso di un valore pari all'importo della penale stessa.

9.4 Incontri periodici Committente Fornitore

Il sistema di controllo prevede incontri formali di verifica congiunta dei risultati.

Comitato di gestione

Partecipanti: Responsabile del Contratto del Fornitore, Responsabile del Servizio del Fornitore, Referente Sogemi.

Periodicità: Trimestrale.

Obiettivi:

- Analizzare i dati qualitativi (KPI) e valutare l'andamento del servizio;
- Definire le azioni correttive;
- Valutare l'esito delle azioni effettuate;
- Definire il livello di servizio raggiunto nel trimestre.

Steering Committee

Partecipanti: Responsabile del Contratto del Fornitore, Responsabile del Servizio del Fornitore, Referente Sogemi.

Periodicità: Annuale.

Obiettivi:

- Analizzare l'andamento generale del servizio;
- Validare esito del sistema di valutazione e fascia di servizio raggiunto;
- Valutare gli interventi migliorativi proposti;
- Valutare il nuovo piano delle attività con miglorie economiche e di processo per l'anno successivo proposto dal fornitore.

9.5 Reportistica

Reportistica operativa mensile

Contiene un riepilogo sintetico delle attività se seguite durante il mese e delle criticità degne di nota o di valutazione congiunta Stazione Appaltante/Appaltatore.

Il report contiene la sintesi delle informazioni estratte dal sistema informativo necessarie alla valutazione del rispetto:

- Del calendario delle attività pianificate;
- Dei tempi di intervento concordati;
- Delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- Dei livelli di servizio definiti dal contratto.

Report richiesti:

- Report Pulizie;
- Report Spazzamento;
- Report Rifiuti;
- Report qualità raccolta differenziata;
- Eventuale altra reportistica si rendesse necessaria per il controllo del servizio.

Reportistica Trimestrale

Contiene le informazioni necessarie a valutare l'andamento nel tempo delle attività (miglioramento o declino dei risultati)

Contiene informazioni relative a:

- Risultati delle misurazioni;
- Esiti delle survey;
- Prestazioni extra richieste da Sogemi.

Reportistica Annuale

Predisposta a supporto degli Steering Committee, contiene aspetti rilevanti dell'andamento del servizio e il riepilogo dei servizi forniti:

- Dati statistici;
- Statistiche di sintesi dei servizi forniti;
- Reportistica sulla sicurezza;
- Necessità di futuri investimenti.

10 MIGLIORAMENTO E INNOVAZIONE DEL SERVIZIO

Sogemi chiede all'Appaltatore di fornire un servizio sempre allineato alle norme di buona tecnica e in coerenza con la legislazione vigente.

Sogemi chiede, inoltre, che il servizio sia svolto con l'ottica del miglioramento continuo e che venga impostato un processo di gestione ed erogazione del servizio basato sull'innovazione.

L'Appaltatore dovrà operare in ottica di razionalizzazione dei costi e miglioramento continuo dei risultati economici e prestazionali, a tale scopo deve produrre, a conclusione di ogni anno di contratto un aggiornamento del piano delle attività allo scopo di ripensare e riallineare il servizio alle esigenze che possono variare nel corso del tempo oltre che all'aggiornamento delle tecnologie del servizio stesso.

11 PREZZI E CORRISPETTIVI

Il sistema dei corrispettivi per il servizio erogato è strettamente legato al livello di servizio raggiunto dall'Appaltatore secondo la logica del contratto di risultato in quanto per inadempienze e livelli di servizio non raggiunti scatteranno delle penali sul corrispettivo a canone del servizio

A seguito del risultato raggiunto dal Fornitore e discusso nei Comitati di Gestione trimestrali in contraddittorio con Sogemi si definirà l'entità di eventuali penali da applicare. Le penali saranno conteggiate e decurtate dal canone del mese/trimestre successivo allo svolgimento del Comitato di Gestione.

Analogamente verrà attuato un sistema premiante.

11.1 Premi e Penali

Report survey-verifiche sistema informatico controllo da parte di personale autorizzato sogemi

Con frequenza trimestrale vengono valutati i risultati delle schede di survey. Ogni scheda attribuisce fino a un massimo di 12 punti.

Per un livello di servizio uguale al 95% (12 = 100%) viene riconosciuto il 100% del

compenso del trimestre (es. 100 schede: punteggio massimo 1.200 punti; soglia 95%: 1.140 punti).

Per risultati inferiori viene applicata una penalizzazione dell'1% al canone complessivo trimestrale per ogni punto percentuale inferiore al 95% del livello di servizio.

Per risultati maggiori viene applicata una premialità percentuale pari a 0,4% del compenso del trimestre per ogni punto percentuale superiore al 95% del punteggio raggiunto.

Al termine di ogni trimestre sarà anche valutato il trend di livello di servizio, In caso di incremento del livello di servizio rispetto al trimestre precedente lo scostamento tra il risultato raggiunto e la soglia sarà ridotto del 50%

Tabella delle penali per ogni singola violazione:

n.	Inadempimento	Valore penale
1	Mancata esecuzione del servizio	500 € per ciascuna inadempienza
2	Ripetitività (mancato ripristino nelle 24 ore successive) della specifica non conformità nella segnalazione	€ 500 per ogni inadempienza
3	Mancato raggiungimento obiettivo annuo di rifiuto differenziato	€25,00/t addebitati sulla percentuale non raggiunta Es.: il 50% è pari a t. 3.900. Se raggiunto il 30%, pari a t. 2.340, la penale di 25,00€/t si applica sulla differenza di t. 1.560.

Premio per il superamento dell'obiettivo annuo di rifiuto differenziato

Nel caso la percentuale di rifiuti differenziati eccedesse l'obiettivo fissato del 50% all'appaltatore saranno riconosciuti € 10,00/t per ogni tonnellata oltre l'obiettivo fissato
Es. il 50% è pari a t. 3.900.

Se raggiunto il 51%, pari a t. 3,978, il premio sarà calcolato sulla differenza di t. 78.

12 VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO

In virtù del mutamento e redistribuzione delle strutture ed aree del Consorzio Agroalimentare, le prestazioni da fornire potranno essere ridotte o aumentate a seguito delle mutate esigenze da parte della Stazione Appaltante fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Il canone contrattuale potrà subire variazioni esclusivamente in virtù di dismissioni o attivazioni di immobili o aree da parte della Stazione Appaltante, tali da modificare la consistenza del patrimonio oggetto dell'appalto.

Le variazioni verranno calcolate come di seguito indicato:

- riduzione di spazi occupati: il canone varierà in base alle superfici non utilizzate, riducendo proporzionalmente l'importo dei servizi interessati dalla dismissione;
- per i servizi igienici e gli spogliatoi il canone varierà in funzione del numero di batterie non utilizzate;
- dismissioni di servizi contrattuali: il canone subirà una riduzione con la deduzione dell'importo relativo al servizio contrattuale dismesso;
- aumento degli spazi occupati: il canone varierà in base alle nuove superfici appaltate, aumentando proporzionalmente l'importo dei servizi interessati dall'aumento di superficie;
- per i servizi igienici e gli spogliatoi il canone varierà in funzione dell'incremento del numero di batterie utilizzate;
- acquisizione di nuovi servizi contrattuali: il canone varierà con l'incremento dell'importo dei nuovi servizi appaltati.

Le variazioni di canone saranno determinate utilizzando quale base di calcolo il costo unitario (€/mq) medio offerto dall'Appaltatore per il servizio in oggetto per gli immobili/aree appartenenti al medesimo cluster di superficie. Per i servizi igienici e gli spogliatoi le variazioni del canone saranno in funzione del numero delle batterie.

Le suddette modifiche saranno apportate secondo il seguente approccio:

- variazioni intervenute nel corso della prima metà del mese (fino al 15): la revisione del canone decorrerà dall'inizio del mese in cui la variazione è avvenuta;

- variazioni intervenute nel corso della seconda metà del mese (dopo il 15): la revisione del canone decorrerà dall’inizio del mese successivo in cui la variazione è avvenuta.

I cluster dei servizi sono individuati come rappresentato nella tabella seguente

COMPENSORIO AGROALIMENTARE MILANO					
			FREQUENZA PULIZIA		
		TOTALE [MQ]	Luogo sensibile	Giornaliera	Determinata dall'Appaltatore
Spazi comuni (gallerie, balconate, corridoi, scale atri e interrati)	Mq.	43.563		36.232	7.332
Servizi igienici ad alta sensibilità (6 batterie)	Mq.	772	772		
Servizi igienici e spogliatoi (44 batterie)	Mq.	945		945	
Uffici Sogemi (comprese sale riunioni, portineria)	Mq.	1.744		1.615	129
Aree verdi	Mq.	37.470			37.470
Parcheggi - Viabilità (compresa galleria padd Orto)	Mq.	215.584		215.584	
TOTALE	Mq.	300.078	772	254.376	44.931

13 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il servizio di pulizia e di fornitura di materiale igienico sanitario deve essere svolto in conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali definite nell'allegato al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare DM del 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) disponibile sul sito web <http://www.minambiente.it> nella sezione dedicata al Green Public Procurement.

In particolare:

- Tutti i prodotti utilizzati, 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 al paragrafo 6.1 del CAM "Servizio di pulizia", adottato con il DM 24 maggio 2012.

Il rispetto dei suddetti requisiti deve essere comprovato contestualmente alla sottoscrizione del Verbale di Consegna se non diversamente concordato tra le parti secondo le seguenti modalità:

- l'Appaltatore 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, il legale rappresentante dell'impresa, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A del suddetto CAM, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi, indicati nei punti da 6.1.1 a 6.1.8 del CAM.
- i prodotti diversi da quelli descritti dei punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche a risultato o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decapanti, deteresolventi, 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 al paragrafo 6.2 del "CAM Servizio di pulizia", "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici (cere, deceranti, decapanti, smacchiatori etc.) e detergenti super concentrati multiuso, dei detergenti super concentrati per servizi sanitari, dei detergenti super concentrati per la pulizia di finestre".

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. per la fornitura di prodotti di carta tessuto (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) deve essere assicurato il rispetto dei criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che fissa i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo al tessuto carta. L'offerente, contestualmente alla sottoscrizione del Verbale di Consegna se non diversamente concordato tra le parti, deve fornire una lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto. L'aggiudicatario provvisorio, per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire al MEF le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici.

L'Appaltatore non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Per quanto riguarda deodoranti e profumi, tutte le sostanze usate aggiunte al prodotto in qualità di fragranze devono essere fabbricate e utilizzate conformemente al codice di buona pratica dell'International Fragrance Association (IFRA, Associazione internazionale dei produttori di profumi) (Pubblicato sul sito web dell'IFRA: <http://www.ifraorg.org>). Il fabbricante deve seguire le raccomandazioni delle norme IFRA riguardanti il divieto, l'uso limitato e i criteri di purezza specificati per le sostanze.

L'Appaltatore dovrà garantire che tutto il personale addetto alla commessa sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- 1) Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- 2) Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);
- 3) Differenze tra disinfezione e lavaggio;
- 4) Modalità di conservazione dei prodotti;
- 5) 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.

14 RESPONSABILITA' DI LEGGE ED OBBLIGHI GENERALI

L'Appaltatore assume in linea diretta ogni responsabilità connessa allo stato generale di pulizia del complesso immobiliare oggetto del contratto, e sarà direttamente responsabile per eventuali infortuni accorsi a terzi per l'omessa rimozione di rifiuti anche di modesta entità, abbandonati anche fuori dagli appositi contenitori in qualsiasi area del Comprensorio Agroalimentare.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, le norme tecniche, i regolamenti vigenti in materia e le disposizioni ed indicazioni fornite dalle Amministrazioni territorialmente competenti (Comune, Provincia, Regione, etc.), dai Vigili del Fuoco, dall'Ispettorato del Lavoro, dalla ATS, dall'ISPEL, dai Fornitori di pubblici servizi, etc.

L'Appaltatore sarà inoltre responsabile dei danni comunque arrecati, nell'esecuzione dell'appalto.

La Stazione Appaltante non assumerà alcuna responsabilità per le cose, i materiali, i mezzi d'opera, od altri beni che l'Appaltatore terrà in uso e in custodia presso i locali e le aree messe a disposizione presso il Comprensorio Agroalimentare.

15 OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA E WHISTLEBLOWING

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza e all'applicazione della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. e i.), nonché delle norme in materia che potrebbero essere emanate durante il corso dell'appalto.

L'Appaltatore ha l'onere di procurare e fornire, ai propri lavoratori, tutti i materiali necessari allo svolgimento delle prestazioni di cui al presente appalto (in special modo i D.P.I.), secondo quanto previsto dai documenti e dalle valutazioni effettuate dall'Appaltatore e dal D.lgs. 81/2008 e s.m. e i.

Tutte le attrezzature, le macchine, i mezzi, i veicoli utilizzati per l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto debbono rispettare le normative di sicurezza vigenti (specie in materia di prevenzione degli infortuni di codice dalla strada).

L'Appaltatore deve indicare il nominativo del Direttore Tecnico, al quale compete la responsabilità della conduzione tecnica, per l'espletamento del servizio e l'operatività

dell'appalto in genere, a fronte di tutti i servizi prestati, per le reciproche comunicazioni relative all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore, al momento della sottoscrizione del contratto, al solo fine di consentire una corretta verifica del rispetto delle norme di sicurezza, dovrà:

- dimostrare di avere redatto tutta la documentazione necessaria, in particolar modo il Documento di Valutazione dei rischi dell'Azienda, di cui agli articoli 28 e seguenti del D.lgs. 81/2008 e s.m. e i., aggiornato alle singole specifiche attività e luoghi di lavoro relativi al presente Capitolato speciale d'appalto;
- consegnare copia delle Procedure operative specifiche per la salute e la sicurezza dei lavoratori operanti nelle aree oggetto d'appalto, elaborate e sottoscritte dal datore di lavoro, per avvenuta attività di formazione ed informazione di tutti i lavoratori presenti, del R.S.P.P. e del R.L.S.;
- copia aggiornata dei dpi consegnati ai lavoratori e verbali di avvenuta attività di informazione, formazione e addestramento;
- elenco completo dei lavoratori presenti nelle aree oggetto d'appalto con relativa indicazione delle rispettive mansioni, segnalazione dei ruoli e nomine degli incaricati al pronto soccorso ed alla prevenzione degli incendi.

Tale documentazione dovrà poter essere visionata dalla Stazione Appaltante aggiudicatrice in qualunque momento dell'appalto e, dovrà essere consegnata, in copia, alla Stazione Appaltante aggiudicatrice entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Ai fini di consentire una corretta verifica del rispetto delle norme di sicurezza, l'Appaltatore dovrà esibire l'organigramma funzionale aziendale, attraverso la consegna, di un documento in forma scritta e redatto dall'Appaltatore sotto la propria responsabilità, entro cinque giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto, dal quale si evinca la presenza e il conferimento d'incarico per tutte le figure normativamente previste ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m. e i. (ad esempio, RSPP, RLS, SPP, Medico Competente ecc.), comprensivi di nominativi e di recapiti; dovranno essere altresì rilevabili, nella medesima forma, anche tutte le eventuali attività, conferite all'esterno, riguardanti la materia.

Ai fini di consentire una corretta verifica del rispetto delle norme di sicurezza, l'Appaltatore dovrà dimostrare entro cinque giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto l'avvenuta formazione e informazione dei lavoratori, anche attraverso la trasmissione del piano di formazione futuro (inerente in particolare le attività riguardanti il presente appalto).

Tali attività formative potranno essere dimostrate attraverso un'autocertificazione, redatta in forma scritta, sotto la piena responsabilità dell'Appaltatore. A semplice richiesta, dovrà poter essere visionata, dalla Stazione Appaltante aggiudicatrice la documentazione comprovante i percorsi formativi del personale.

L'Appaltatore si impegna a trasmettere tutte le informazioni utili al miglioramento degli standard di sicurezza, presenti e futuri; assicura la massima cooperazione e, laddove possibile, si impegna a coadiuvare la Stazione Appaltante aggiudicatrice nell'attuazione ed implementazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

SOGEMI, così come l'Azionista Comune di Milano, è impegnata nella lotta alla corruzione in ogni sua manifestazione.

In particolare, allo scopo di evitare le occasioni di pratiche illecite e di distorsioni nelle gare di appalto di servizi/forniture, la Società ha introdotto l'obbligo per tutti i partecipanti, pena l'esclusione dalla gara, di sottoscrivere e consegnare congiuntamente all'offerta il Patto di Integrità.

Con l'inserimento di tale Patto di Integrità si intende garantire una leale concorrenza e pari opportunità di successo a tutti i partecipanti, nonché garantire una corretta e trasparente esecuzione del contratto assegnato.

SOGEMI verificherà l'applicazione del Patto di Integrità sia da parte dei partecipanti alla gara, sia da parte dei propri dipendenti, collaboratori e consulenti.

L'appaltatore è tenuto in vigenza di contratto a rendere nota ai propri dipendenti la possibilità di avvalersi, dello strumento del whistleblowing (segnalazione fatti illeciti), come disciplinato dall'art. 54 bis D.lgs. 165/2001, tramite il ricorso all'apposita piattaforma.

Il ricorso al predetto strumento è consentito nel caso in cui le segnalazioni riguardino illeciti o irregolarità relativi a SOGEMI ed afferenti alle prestazioni oggetto del presente contratto. A sensi di legge, il dipendente che segnalerà fatti illeciti di cui è a conoscenza godrà di tutte le garanzie previste dall'art. 54 bis del D.lgs. 165/2001, con specifico riferimento alla tutela della riservatezza dei dati del segnalante, alla sottrazione del diritto di accesso alle segnalazioni effettuate ed ai relativi allegati eventualmente prodotti e al divieto di misure ritorsive eventualmente subite.

I subappaltatori e i subcontraenti, relativamente ai contratti afferenti l'esecuzione dell'appalto, sono tenuti a rendere nota ai propri dipendenti la possibilità di avvalersi, dello strumento del whistleblowing (segnalazione fatti illeciti), come disciplinato dall'art. 54 bis D.lgs. 165/2001, tramite il ricorso all'apposita piattaforma.

L'ottemperanza agli adempimenti sopra riportati dovrà essere documentata

dall'operatore

economico alla stazione appaltante entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto d'appalto (o dall'avvio d'urgenza delle prestazioni in pendenza di stipula) o da quella dei contratti di cui al precedente comma.

PENALI WHISTLEBLOWING

- Per la mancata comunicazione da parte dell'appaltatore ai propri dipendenti della possibilità di avvalersi, dello strumento del whistleblowing (segnalazione fatti illeciti), come disciplinato dall'art. 54 bis D.lgs. 165/2001: € 500.
- Per la mancata comunicazione a SOGEMI entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto d'appalto (o dall'avvio di urgenza delle prestazioni in pendenza di stipula) o da quella di stipulazione dei contratti di subappalto o subcontratti, dell'avvenuta comunicazione ai propri dipendenti della possibilità di avvalersi, dello strumento del whistleblowing (segnalazione fatti illeciti), come disciplinato dall'art. 54 bis D.lgs. 165/2001: €500

PAGAMENTI PENALI WHISTLEBLOWING

1) l'Appaltatore dovrà comprovare l'avvenuta comunicazione in materia di whistleblowing, in mancanza della quale il pagamento rimarrà sospeso fino all'avvenuto adempimento di tale prescrizione.



ALLEGATI PLANIMETRIE