

**S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti**Direttore f.f.: **Dott.ssa Maria RAITERI**

Recapiti a cui rivolgersi:

- ✓ personalmente: Via Vida n. 10, Alba (CN) – piano primo
- ✓ telefonicamente: 0172/316560
- ✓ tramite fax: 0173/316480
- ✓ tramite legal mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it)

<b>Oggetto:</b>	<b>Atto di regolamentazione dei servizi di pulizia, sanificazione e servizi accessori, a ridotto impatto ambientale. Revisione 1 C.I.G derivato: BC2B0C7AC1</b>
-----------------	---

**TRA**

**L'ASLCN2 Alba-Bra**, Codice Fiscale e Partita Iva 02419170044, con sede legale in Alba - Via Via Vida n. 10, rappresentata ai fini del presente atto dalla dott.ssa Maria Raiteri, Direttore Amministrativo f.f. S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti, e dalla sig.ra Denegri Stefania, in qualità di Direttore dell'Esecuzione del Contratto

**E**

**Markas S.r.l.**, Partita Iva 01174800217, con sede legale in Bolzano - Via Macello n. 61, rappresentata ai fini del presente atto dal Sig. Marco Zani, in qualità di Institore

**PREMESSO CHE:**

con Legge Regionale n. 19 del 06.08.2007 e s.m.i. è stato disposto di istituire la Società di Committenza Regione Piemonte S.p.A., società di capitali interamente partecipata dalla Regione Piemonte, in qualità di Centrale di Committenza ai sensi degli artt. 3 e 33 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., con l'obiettivo di razionalizzare la spesa pubblica e di ottimizzare le procedure di scelta degli appaltatori pubblici nelle materie di interesse regionale, in particolare nei settori delle infrastrutture, trasporti, telecomunicazioni e sanità;

S.C.R. Piemonte S.p.A., con Disposizione del Consigliere Delegato n. 434 del 3 dicembre 2018, indicava una procedura aperta ex artt. 59 e 60 del D. Lgs. n. 50/2016 avente ad oggetto "Servizi di pulizia, sanificazione e servizi accessori, a ridotto impatto ambientale per le Aziende del Servizio Sanitario della Regione Piemonte e per l'Azienda USL Valle d'Aosta" (gara 137-2018), per la durata di trentasei mesi, con possibilità di rinnovo per un ulteriore periodo di ventiquattro mesi;

A seguito dell'espletamento della procedura di gara n. 137-2018, con Disposizione del Consigliere Delegato n. 451 del 14 dicembre 2020, S.C.R. Piemonte S.p.A. disponeva l'aggiudicazione definitiva del Lotto 4 al R.T.I. Markas S.r.l. - Elior Servizi S.r.l.;

S.C.R. Piemonte S.p.A. sottoscriveva in data 15 marzo 2021 con la ditta Markas S.r.l. di Bolzano, nella sua qualità di Impresa Mandataria del raggruppamento temporaneo con la ditta Elior Servizi S.r.l. di Milano, Impresa Mandante, la seguente Convenzione, della durata contrattuale di 36 mesi decorrenti dalla data di attivazione, eventualmente rinnovabile per un periodo di 24 mesi:

<b>LOTTO 4</b>	<b>C.I.G. PADRE</b>	<b>FORNITORE AGGIUDICATARIO</b>
A.O. S. CROCE E CARLE, ASL CN1, ASL CN2	76515090FA	RTI Markas S.r.l./Elior Servizi S.r.l.

con nota prot. n. U/0006205 del 22/07/2021, S.C.R. Piemonte S.p.A. comunicava che la Convenzione ed il relativo avvio del servizio relativamente al Lotto 4 avrebbero avuto decorrenza dal

01/10/2021;

con provvedimento n. 450 del 29/03/2021 l'Azienda AslCn2 Alba-Bra:

- prendeva atto della Convenzione regionale sottoscritta da S.C.R. Piemonte S.p.A. in merito al Lotto 4 della Gara n. 37- 2018, alle condizioni economiche proposte dalla ditta Markas S.r.l. di Bolzano, in qualità di Impresa Mandataria del raggruppamento temporaneo, e dalla ditta Elior Servizi S.r.l. di Milano, in qualità di Impresa Mandante;
- rinviava ad un successivo provvedimento l'approvazione dell'atto di regolamentazione per la definizione delle prestazioni, delle metrature degli spazi oggetto del servizio e del relativo corrispettivo;
- rinviava ad un successivo provvedimento la spesa complessiva derivante dall'atto di regolamentazione;

con provvedimento n. 1137 del 21/09/2021 l'Azienda AslCn2 Alba-Bra aderiva alla Convenzione regionale sottoscritta da S.C.R. Piemonte S.p.A. in merito al Lotto 4 della Gara n. 37- 2018, alle condizioni economiche proposte dalla ditta Markas S.r.l. di Bolzano, in qualità di Impresa Mandataria del raggruppamento temporaneo, e dalla ditta Elior Servizi S.r.l. di Milano, in qualità di Impresa Mandante, alle condizioni economiche di cui all'offerta economica allegata alla convenzione S.C.R., per il periodo dal 01 ottobre 2021 e sino al 31 luglio 2024, con eventuale opzione di rinnovo per un ulteriore periodo di 24 mesi;

in relazione agli atti della gara 137-2018 sono stati presentati numerosi ricorsi al TAR Piemonte e al Consiglio di Stato, tutti conclusisi favorevolmente ad eccezione di quelli proposti da Dussmann Service S.r.l. e Consorzio Progetto Italia S.p.A. in riferimento ai lotti 1, 2, 3 e 4, ove la III Sezione del Consiglio di Stato, con sentenza n. 8608 del 24/12/2021, accoglieva in parte gli appelli proposti dai predetti operatori, affermando l'obbligo per i lotti nn. 1, 2, 3 e 4 di rinnovare la procedura di gara, previa nomina di una nuova Commissione giudicatrice;

con nota prot. n. U/0000498 del 19/01/2023, S.C.R. Piemonte S.p.A. comunicava che, in ottemperanza alla sentenza del Consiglio di Stato, sez. III, 24 dicembre 2021, n. 8608, la nuova Commissione giudicatrice - nominata con Determinazione del Direttore Appalti n. 11 del 20/01/2022

- per la rinnovazione del procedimento di valutazione tecnica concludeva i propri lavori nella seduta pubblica del 17/01/2023, in esito alla quale si confermavano, per tutti i lotti oggetto di gara, gli aggiudicatari del servizio di pulizia, sanificazione e servizi accessori a ridotto impatto ambientale, quali già individuati nel precedente provvedimento del Consigliere Delegato n. 451 del 14/12/2020;

con Determinazione del Direttore Appalti n. 17 del 31/01/2023, S.C.R. Piemonte S.p.A. disponeva l'aggiudicazione della gara 137-2018 in favore dei concorrenti coincidenti con quelli già individuati nel precedente provvedimento n. 451 del 14/12/2020 per aver presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e, in particolare per il lotto 4, disponeva l'aggiudicazione in capo al RTI Markas S.r.l./Elior Servizi S.r.l.;

con nota prot. n. U/0000822 del 1° febbraio 2023, S.C.R. Piemonte S.p.A. comunicava di aver fissato alla data del 7/03/2023 il termine dilatorio per la stipulazione della nuova Convenzione Quadro, ai sensi dell'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., precisando che:

- sino a tale data veniva disposto con il provvedimento n. 17/2023 di autorizzare gli operatori economici, già aggiudicatari, all'esecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 32, comma 8 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nelle more della stipula di nuova Convenzione Quadro, in modo da garantire lo svolgimento delle prestazioni senza soluzione di continuità - rispetto alla gestione in essere - per

- superiori finalità di interesse pubblico;
- i contratti attuativi già stipulati da ciascuna ASR dovranno essere ri-sottoscritti dalle parti a seguito della stipula della nuova Convenzione Quadro regionale, mentre resteranno invariate le modalità tecniche, gli aspetti gestionali e le condizioni economiche già previste ad eccezione della durata che dovrà essere individuata in conformità al provvedimento di aggiudicazione per il periodo di 36 mesi decorrenti alternativamente: i) dall'adozione del provvedimento di nuova aggiudicazione per gli appaltatori già esecutori del servizio, in quanto titolari di contratto attuativo stipulato in esito alla precedente aggiudicazione; ii) dalla stipula della nuova Convenzione Quadro per gli appaltatori ad oggi non esecutori del servizio;

con nota prot. n. U/0002464 del 3/04/2023, S.C.R. Piemonte S.p.A. comunicava di aver - tra l'altro - stipulato in data 30/03/2023 la Convenzione Quadro per il lotto 4, che avrà efficacia - come indicato all'art. 3, punto 1. - per un periodo di 36 mesi decorrenti dalla sottoscrizione della medesima (dal 30/03/2023 al 29/03/2026);

i servizi di pulizia, sanificazione e servizi accessori, a ridotto impatto ambientale, dovranno essere prestati con le modalità e alle condizioni stabilite da detta Convenzione, nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica ed Economica presentata in sede di gara dal Fornitore;

l'art. 2 "Oggetto della Convenzione, importo contrattuale e singoli Atti di Regolamentazione del Servizio", al punto 5., prevede che "Ciascuna Amministrazione Contraente, per fruire delle prestazioni di cui alla presente Convenzione, dovrà stipulare con il Fornitore singolo Atto di Regolamentazione del Servizio, che sarà regolato dalla presente Convenzione, dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica ed Economica presentata in sede di gara dal Fornitore, nonché dalle clausole specifiche riportate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, pattuite preliminarmente ed in accordo fra le parti, inerenti gli aspetti gestionali del servizio correlati alle esigenze peculiari di ciascuna Amministrazione Contraente, nei limiti della Convenzione, del Capitolato Tecnico e fermo restando tutte le condizioni economiche offerte in sede di gara. L'Atto di Regolamentazione del Servizio è stipulato e concluso a tutti gli effetti tra le Amministrazioni Contraenti ed il Fornitore.";

il punto 6. dell'art. 3 prevede che la Convenzione possa essere rinnovata, su richiesta di S.C.R. Piemonte S.p.A., per un periodo di 24 mesi;

il punto 8. dell'art. 3 così recita: "I singoli contratti discendenti e sottoscritti dalle Amministrazioni Contraenti attraverso la stipula dell'Atto di Regolamentazione del Servizio avranno la durata massima di 36 mesi (più l'eventuale rinnovo) decorrenti dalla data di sottoscrizione della Convenzione.";

il Fornitore si obbliga a prestare i servizi di che trattasi nella misura richiesta dall'Azienda Sanitaria AslCn2 nel presente Atto di regolamentazione del servizio e successive variazioni in aumento o in diminuzione in relazione alle effettive esigenze dell'AslCn2 e, pertanto, entro il limite dell'importo massimo di adesione, il Fornitore dovrà prestare tali servizi all'Asl sulla base dell'effettivo fabbisogno della stessa, indipendentemente dal quantitativo indicato nel presente atto;

Con provvedimento n. 262 del 15/02/2023, alla luce della determinazione del Direttore Appalti n. 17 del 31/01/2023 di S.C.R. si prendeva atto degli esiti della rinnovazione del procedimento di valutazione tecnica e nuova Aggiudicazione in ottemperanza alla sentenza del Consiglio di Stato, Sez. III, 24 dicembre 2021, n.8608;

Con Determinazione del Direttore Appalti di SCR n. 300 del 26/09/2024 è stato autorizzato a far data dal 1° ottobre 2024, il recesso di Elixir Servizi S.r.l. dal Raggruppamento Temporaneo D'Imprese costituito con atto autenticato dalla Dott.ssa Stefania Bez, Notaio in Bolzano, rep. n. 2749, racc. n. 2409, registrato a Bolzano il 17 febbraio 2023 al Nr. 3444, Serie 1T, ed il conseguente scioglimento del Raggruppamento medesimo e conseguentemente è stato autorizzato a decorrere dal 1° ottobre 2024, Markas S.r.l. — quale unico titolare della Convenzione medesima ed in possesso dei requisiti richiesti - ad espletare singolarmente le prestazioni oggetto della Convenzione sottoscritta in data 30 marzo 2023

che risultano ancora da eseguire.

Con determinazione n. 1168 del 17/07/2025 si procedeva ad adeguare il CIG derivato all'impegno di spesa correttamente stanziato con le determinazioni precedenti;

Con determinazione n. 405 del 06/03/2026 veniva rettificata la data di scadenza della procedura in oggetto;

Con nota prot. n. 5319 del 27/03/2026 (nota prot Asl CN2 22482 del 27/03/2026) S.C.R. Piemonte S.p.A. ha comunicato di aver disposto, con Determinazione del Direttore Appalti n. 103 del 26/03/2026, l'attivazione dell'opzione di rinnovo di cui all'art. 3, comma 6, della Convenzione in argomento per un periodo di 24 mesi prevedendo una revisione dei prezzi quantificata in un aumento del canone pari all'11% a partire dal 31/03/2026 e successivi aumenti come indicato nella comunicazione pervenuta da parte di Markas SRL (prot Asl 30210 del 27/04/2026);

### **SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:**

#### **Modalità e condizioni di svolgimento**

I servizi di pulizia, sanificazione e servizi accessori, a ridotto impatto ambientale, dovranno essere prestati con le modalità e alle condizioni stabilite dalla Convenzione stipulata con S.C.R. Piemonte, dal Capitolato Tecnico e dall'Offerta Tecnica ed Economica presentata in sede di gara dal Fornitore. Il fornitore si obbliga, pertanto, a propria cura, spese e rischio, ad attivare i servizi oggetto del presente Atto di regolamentazione e, comunque, a svolgere le attività con le modalità e i termini stabiliti nel Capitolato Tecnico, in conformità con la proposta migliorativa e fermo restando tutte le condizioni economiche presentate in sede di offerta, pena l'applicazione delle penali indicate all'art. 21 del Capitolato Tecnico.

#### **1. Sedi di svolgimento**

Il presente Atto di Regolamentazione disciplina l'esecuzione dei servizi di pulizia, sanificazione e servizi accessori, a ridotto impatto ambientale, da svolgersi presso le sotto elencate sedi ospedaliere ed extraospedaliere dell'AslCn2 Alba-Bra, nonché in eventuali ulteriori sedi attivate nel corso di validità del presente Atto di regolamentazione:

A. **Ospedale Michele e Pietro Ferrero**, Via Tanaro, 7 Verduno - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 742	mq. 11.033	mq. 24.361	mq. 32.493	mq. 44.814

B. **Casa della Salute di Alba**, Via Pierino Belli, 26 Alba - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
--	---------------------------------	---------------------------------	--	-------------------------

mq. 0	mq. 323	mq. 2065	mq. 4081	mq.1.661
-------	---------	----------	----------	----------

C. Casa della Salute di Bra, Via Vittorio Emanuele, 3 Bra - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 493	mq. 3.145	mq. 3.922	mq. 2.683

D. Ex Convitto, Via Vida, 10 Alba - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 230	mq. 672	mq. 4.486	mq. 2.036

E. Serd, Corso Michele Coppino, 10 Alba - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 25	mq. 67	mq. 518	mq. 129

F. C.T.P.-C.S.M., Via Monte di Pietà, Bra - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 173	mq. 801	mq. 795	mq. 262

G. Cherasco, P.zza Lagorio, 5 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 13	mq. 27	mq. 60	mq. 40

H. Corneliano d'Alba, Via Castellaro, 3 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 4	mq. 33	mq. 56	mq. 0

I. Servizio Veterinario, Ser d Via Goito, Bra - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 57	mq. 132	mq. 783	mq. 13

J. Cortemilia, Corso Divisioni Alpine, 115 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 97	mq. 374	mq. 767	mq. 29

K. Bossolasco, Corso P. Della Valle, 20 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 25	mq. 55	mq. 174	mq. 36

L. Grinzane Cavour, Via Castellaro, 3 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 14	mq. 67	mq. 57	mq. 17

M. Medicina Legale, Via D. Galimberti, 7 Alba - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
--	---------------------------------	---------------------------------	--	-------------------------

mq. 0	mq. 40	mq. 229	mq. 349	mq. 0
-------	--------	---------	---------	-------

N. **Magliano Alfieri**, Via XI febbraio, 1 - **mq.** così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 19	mq. 26	mq. 96	mq. 0

O. **Montà**, Via Roma, 31 - **mq.** così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 30	mq. 81	mq. 244	mq. 7

P. **Neive**, Vicolo dell'Asilo, 9 - **mq.** così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 8	mq. 66	mq. 52	mq. 54

Q. **Corso di Laurea Cortile della Maddalena**, Via Vittorio Emanuele, Alba - **mq.** così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 36	mq. 0	mq. 971	mq. 0

S. **Santo Stefano Belbo**, Viale San Maurizio, 1 - **mq.** così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 70	mq. 299	mq. 329	mq. 30

T. **Sommariva Bosco**, Largo Vanni, 1 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 4	mq. 144	mq. 52	mq. 12

U. **Canale**, Via San Martino, 1 - mq. così suddivisi:

<b>AREE AD ALTISSIMO RISCHIO</b>	<b>AREE AD ALTO RISCHIO</b>	<b>AREE A MEDIO RISCHIO</b>	<b>AREE A BASSO e SENZA TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>	<b>AREE ESTERNE</b>
mq. 0	mq. 165	mq. 686	mq. 574	mq. 1100

## **2. Frequenze**

I servizi oggetto di affidamento in forza di adesione alla Convenzione stipulata con S.C.R. Piemonte prevedono lo svolgimento di prestazioni a frequenza giornaliera (con ripasso ove previsto) e a frequenza periodica, da eseguire presso le strutture ospedaliere e non ospedaliere, le aree e i locali così come dettagliati nel prospetto "Frequenze pulizie", allegato 2 del capitolato tecnico di SCR ed eventuali successive variazioni e/o integrazioni in relazione ad esigenze sopravvenute.

Il servizio fornito deve essere sempre aggiornato con le più moderne tecniche di lavoro. Tutti gli interventi sono da programmare in modo che non siano di intralcio alle attività dell'AslCn2. Nelle camere di degenza, le operazioni di pulizia dovranno essere coordinate con il rifacimento dei letti dei pazienti, da parte del personale OSS, e delle attività della struttura, in accordo con il Coordinatore Infermieristico.

## **3. Servizi ordinari**

Si rimanda a quanto previsto all'art. 3.1 del Capitolato Tecnico per quanto riguarda i servizi ai punti a) *Interventi di pulizia programmati* (interventi ordinari giornalieri e interventi periodici), b) *Pulizia e disinfezione dell'unità di degenza alla dimissione del paziente*, c) *Fornitura e posizionamento di materiale igienico-economico*. Per quanto concerne il servizio al punto d) *Consegna dei contenitori dei rifiuti sanitari puliti ai luoghi di produzione e conferimento dei contenitori dei rifiuti sanitari ai punti di deposito temporaneo*, si stabilisce quanto segue:

1. Servizio giornaliero (compreso sabato e festivi) di dislocazione dei rifiuti sanitari pericolosi e non pericolosi dagli appositi locali di sgombero alle aree esterne di stoccaggio temporaneo, già confezionati negli appositi contenitori, da ogni singolo reparto, servizio, ambulatorio, laboratorio, ed altro luogo di produzione agli appositi locali di stoccaggio e quindi al centro unico di raccolta all'esterno dell'edificio, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti. La frequenza del ritiro dagli sgomberi è fissata a tre volte al giorno, salvo ulteriori passaggi in caso di anomalo accumulo dei rifiuti nelle aree adiacenti gli sgomberi. Il trasporto deve essere eseguito con carrelli idonei per tale scopo e nel rispetto dei percorsi ospedalieri. Questi carrelli, forniti dall'A.S.L., al termine di ogni trasporto devono essere lavati e sanificati a cura dell'Impresa.

2. Servizio giornaliero (compreso sabato e festivi) di dislocazione dei rifiuti assimilabili agli urbani dagli appositi locali di sgombero alle aree esterne di stoccaggio temporaneo, con il sistema della raccolta differenziata (compresa la fornitura, da parte dell'Impresa, dei sacchi in materiale plastico, da inserire nei cestini e contenitori idonei alla raccolta di tali rifiuti), dei rifiuti vetrosi, di scatole e cartoni da ogni singolo reparto, servizio, ambulatorio, laboratorio, ufficio ed altro luogo di produzione e quindi ai containers posizionati all'esterno degli edifici, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti. La frequenza del ritiro dagli sgomberi è fissata a tre volte al giorno, salvo ulteriori passaggi in caso di anomalo accumulo dei rifiuti nelle aree adiacenti gli sgomberi. Il trasporto deve essere eseguito con carrelli idonei per tale scopo e nel rispetto dei percorsi ospedalieri. Questi carrelli, forniti dall'A.S.L., al termine di ogni trasporto il carrello deve essere lavato e sanificato a cura dell'Impresa, come pure devono essere lavati e sanificati tutti bidoni dei rifiuti.

#### 4. *Servizi accessori*

L'AslCn2 Alba-Bra attiva i seguenti servizi accessori (art. 3.2 del Capitolato Tecnico), alle modalità e condizioni previste nel Capitolato Tecnico e nell'offerta economica del Fornitore:

- servizio di disinfestazione, derattizzazione, rimozione e smaltimento carcasse di piccoli animali e bonifica di aree colonizzate da volatili ed ogni trattamento similare necessario di tutte le superfici in tutte le aree interne ed esterne;
- servizio di pulizia delle camere operatorie tra un intervento e l'altro;
- Servizio di facchinaggio interno.

#### 5. *Servizi straordinari*

Si rimanda a quanto previsto all'art. 3.3 del Capitolato Tecnico.

#### 6. *Variazioni prestazionali aventi caratteristiche peculiari, così come necessarie a questa Amministrazione, e secondo quanto previsto dall'art. 2, ultimo comma, del Capitolato Tecnico.*

**Servizi rispondenti a specifiche esigenze dell'AslCn2 Alba-Bra** (fatta salva eventuale disattivazione e/o revisione qualora si riscontrassero modifiche organizzative).

Il Capitolato Tecnico prevede unicamente nelle aree classificate "altissimo e alto rischio" il servizio di *deter-disinfezione di tutti i pavimenti, la disinfezione di qualsiasi superficie orizzontale fino a 1,70 metri di altezza di arredi, apparecchi e/o accessori in genere scaffalature, telefoni, davanzali interni, elementi di riscaldamento e condizionamento, canaline, porte, maniglie, corrimano, interruttori, stipiti, porte a vetri, divisori interni, disinfezione mensile dei cestini rifiuti anche nei bagni, etc.* Al fine di garantire un livello di pulizia e di igiene consono agli standard ospedalieri e alla luce di quanto previsto dai piani nazionali di lotta alle antibiotico-resistenze (PNRR), il servizio di deter-disinfezione verrà mantenuto anche su tutte le aree classificate a "medio rischio" presso la sede dell'Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno, CAVS Canale e Hospice - Bra.

In aggiunta all' All.2 del Capitolato Scr si chiedono i seguenti adeguamenti relativi alle frequenze e alle modalità di pulizia:

1. BLOCCO OPERATORIO: Zona lavaggio chirurgico delle mani deve essere trattata dopo ogni intervento chirurgico.

Il risanamento verrà espletato mediante ripartizione dell'intera area del blocco operatorio, in

- parti risanabili su base giornaliera , in modo che l'intero blocco operatorio risulti risanato completamente ogni mese.
2. SALE EMODINAMICA: pulizia di fondo ogni giorno come per le Sale Operatorie.
  3. CUCINE ALL'INTERNO DEI REPARTI: ripasso al pomeriggio dopo la distribuzione del pasto.
  4. PRESIDIO OSPEDALIERO E SEDI DISTRETTUALI: innaffiatura delle piante in vaso al bisogno, in luogo della distribuzione dei contenitori vuoti che restano in capo all'Asl.
  5. SERVIZI IGIENICI E VUOTATOI: come previsto al punto 4.2.1 del capitolato SCR si definiscono, nel seguente piano dettagliato, le frequenze specifiche di intervento in base alla frequentazione.

Servizi igienici e vuotatoi all'interno dei reparti	14/7	Secondo la periodicità dell'area di appartenenza
Servizi igienici aperti al pubblico (poliambulatori, pronto soccorso, sale d'attesa, etc...)	21/7 o 21/6 o 21/5 a seconda dell'apertura dell'attività delle aree in cui sono ubicati	Secondo la periodicità dell'area di appartenenza
Servizi igienici e docce all'interno degli spogliatoi	14/7	Secondo la periodicità dell'area di appartenenza
Servizi igienici pertinenti agli uffici amministrativi o ad uso del personale , presso aree tecniche, etc)	5/7 o 6/7 o 7/7 a seconda dell'apertura dell'attività delle aree in cui sono ubicati	Secondo la periodicità dell'area di appartenenza

### **7. Servizi minimi essenziali in caso di sciopero e cause di forza maggiore**

Trattandosi di servizi di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali, si rimanda a quanto previsto dalla L. 146/1990 e s.m.i., e dal CCNL di categoria che prevedono l'obbligo di garantire i servizi minimi essenziali, secondo le intese definite dal rispettivo contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto riguarda i contingenti di personale.

Per nessuna ragione, Markas S.r.l. può sopprimere o non eseguire in tutto o in parte le prestazioni concordate.

Il Responsabile d'Appalto ha l'obbligo di comunicare immediatamente e per iscritto la data dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale, nonché qualsiasi interruzione e/o non esecuzione del servizio, indicando la causa di forza maggiore che ne impedisce l'espletamento.

Markas S.r.l., quindi, si impegna a assicurare la regolare continuità del servizio di pulizia giornaliero e l'esecuzione degli interventi periodici previsti, assumendo a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali, cui partecipi il proprio personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione o la non regolare esecuzione del servizio minimo richiesto e/o per l'occasione concordato.

### **8. Condizioni economiche**

I prezzi del servizio sono i seguenti:

ATTIVITA'	UNITA' DI MISURA	PREZZI DAL 29/03/2026	PREZZI DAL 01/03/2027	PREZZI DAL 01/03/2028
ATTIVITA' PRESIDIO	canone mensile	€ 10.259,21	€ 10.398,74	€ 10.588

OSPEDALIERO 16h/gg x 7gg**				
ATTIVITA' DI PRESIDIO GIORNALIERO NOTTURNO/FESTIVO 8h/gg x 7 gg**	canone mensile	€ 6.450,03	€ 6.537,75	€ 6.656,74
CANONE MENSILE FACCHINAGGIO ASLCN2	canone mensile	€ 3.194,40	€ 3.237,84	€ 3.296,77
SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE	€/mq	€ 0,01	€ 0,01	€ 0,01
DETER-DISINFEZIONE DI TUTTI I PAVIMENTI-MR*	€/mq	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50
POST EDILE	€/mq	€ 1,47	€ 1,49	€ 1,52
PRESIDIO SALA OPERATORIA	€/ora	€ 18,40	€ 18,65	€ 18,99
TARIFFA ORARIA FESTIVI	€/ora	€ 26,65	€ 27,01	€ 27,50
TARIFFA ORARIA NOTTURNA	€/ora	€ 26,65	€ 27,01	€ 27,50
TARIFFA INTERVENTI A CHIAMATA	€/ora	€ 18,40	€ 18,65	€ 18,99
DISINFESTAZIONE EXTRA	prezzo intervento <sup>a</sup>	€ 66	€ 66,90	€ 68,12
FORNITURA MATERIALE ECONOMALE LOCALI NON BAGNI	canone mensile	€ 6.500	€ 6.500	€ 6.500
SANIFICAZIONE DEI MATERASSI HOSPICE BRA E CANALE	canone mensile	€ 1.100	€ 1.114,96	€ 1.135,25

## 9. Locali, attrezzature e materiali di consumo

### 9.1. Locali in cessione previsti da SCR

Al fornitore vengono concessi in comodato d'uso, secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico di SCR Piemonte, due locali situati al 2° piano dell'Ospedale Michele e Pietro Ferrero, destinati ad uso spogliatoio con relativi wc, per il personale di Markas, così individuabili:

#### ELENCO LOCALI

ID / ID CLIENTE	REPARTO / ZONA	DESTINAZIONE D'USO	AREA	RISCHIO	SERVIZIO	STATO
00649	MARKAS	MK	3,59 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00651	MARKAS	MK	3,60 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00653 / COM. 18c	MARKAS	SPOGLIATOIO MK	53,98 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00663	MARKAS	MK	4,98 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00668	MARKAS	MK	4,93 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00673	MARKAS	MK	15,57 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
06645 / COM. 18b	MARKAS	SPOGLIATOIO MK	33,03 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
<b>TOTALE</b>			<b>119,68 m<sup>2</sup></b>			

Al piano terra dell’Ospedale Michele e Pietro Ferrero, un locale ad uso spogliatoio con i relativi locali wc, per il personale della Markas, così individuabili:

#### ELENCO LOCALI

ID / ID CLIENTE	REPARTO / ZONA	DESTINAZIONE D'USO	AREA	RISCHIO	SERVIZIO	STATO
00034 / COM.09	LOCALI COMUNI	SPOGL. PERSONALE UOMINI	31,02 m <sup>2</sup>	3. MR	INATTIVO	da approvare
00044	LOCALI COMUNI	WC	1,28 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
00045	LOCALI COMUNI	WC	1,29 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
00051 / COM.10	LOCALI COMUNI	W.C. UOMINI	15,54 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
00061 / COM.08	LOCALI COMUNI	CIRCOLAZ.	6,92 m <sup>2</sup>	3. MR	INATTIVO	da approvare
00072	LOCALI COMUNI	DOCCIA	1,44 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
00073	LOCALI COMUNI	DOCCIA	1,44 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
00074	LOCALI COMUNI	DOCCIA	1,45 m <sup>2</sup>	2. AR	INATTIVO	da approvare
<b>TOTALE</b>			<b>60,38 m<sup>2</sup></b>			

Al 2° piano dell’Ospedale Michele e Pietro Ferrero, secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico di SCR Piemonte, viene concesso in comodato d’uso un locale idoneo allo stoccaggio dei carrelli attrezzati, nonché al deposito di quantitativi contenuti di materiale per la pulizia, materiale economale e attrezzature varie.

Nello specifico il seguente locale:

#### ELENCO LOCALI

ID / ID CLIENTE	REPARTO / ZONA	DESTINAZIONE D'USO	AREA	RISCHIO	SERVIZIO	STATO
00696 / COM.13	MARKAS	CARRELLI MK	55,31 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
<b>TOTALE</b>			<b>55,31 m<sup>2</sup></b>			

### ***9.2. Locali in cessione non previsti da SCR***

Presso la sede dell’Ospedale Michele e Pietro Ferrero risultano inoltre disponibili locali idonei alle seguenti destinazioni d’uso:

- svolgimento delle attività connesse al ricondizionamento di mop e stracci, completi di tutti gli allacciamenti necessari per il funzionamento di lavatrici e asciugatrici;
- stoccaggio di materiali di consumo e prodotti per la deter-disinfezione, con possibilità di installazione dei relativi dosatori automatici.
- Svolgimento di attività di segreteria.

Tali locali vengono concessi in comodato d’uso gratuito, con facoltà di revoca in qualsiasi momento a discrezione dell’Azienda.

Qui di seguito i locali individuati sul portale Smartgate:

## ELENCO LOCALI

ID / ID CLIENTE	REPARTO / ZONA	DESTINAZIONE D'USO	AREA	RISCHIO	SERVIZIO	STATO
00703	MARKAS	LAVANDERIA MK	39,95 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
00717 / CNE.01	MARKAS	MK	24,73 m <sup>2</sup>	-	INATTIVO	da approvare
<b>TOTALE</b>			<b>64,68 m<sup>2</sup></b>			

Secondo il Capitolato Scr le spese derivanti dalla fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento, per i locali di servizio sopra indicati, sono a carico delle Aziende Sanitarie.

I consumi relativi all'uso delle lavatrici e delle asciugatrici sono invece a carico del Fornitore, e quantificabili attraverso i lettori di consumi, installati ove presenti tali apparecchiature. Si prevedono letture trimestrali, ove richiesto in contraddittorio.

## *Servizi complementari – addendum all’atto di Regolamentazione*

### **PREMESSE**

Premesso che:

- la Convenzione SCR n. 137/2018 stipulata tra SCR e Markas SRL ha per oggetto l’affidamento dei servizi di pulizia e sanificazione dei locali dell’Azienda Sanitaria Locale CN2 Alba-Bra;
  - la suddetta Convenzione è stata affidata ed è regolata dal D.Lgs 50/2016;
  - durante l’esecuzione del contratto sono emerse esigenze operative ulteriori, strettamente connesse e funzionalmente collegate ai servizi principali di pulizia e sanificazione, necessarie per assicurare la continuità operativa delle attività sanitarie e socio-sanitarie, nonché il rispetto degli standard igienico-sanitari e organizzativi previsti dalla normativa vigente;
  - i servizi integrativi oggetto della presente appendice risultano indispensabili al corretto funzionamento dei flussi operativi interni al Presidio Ospedaliero di Verduno e alle sedi collegate, senza alterare la natura generale della Convenzione né introdurre prestazioni eterogenee rispetto all’oggetto principale;
- Questa Azienda Sanitaria Locale, poiché ricorrono le condizioni di cui all’art. 106, comma 1, lett. b) e comma 2 del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di servizi supplementari resi necessari e non inclusi nell’appalto iniziale, il cui affidamento al medesimo operatore economico risponde a esigenze di natura tecnica e organizzativa, evitando discontinuità operative e possibili criticità igienico-sanitarie, intende procedere alla modifica del contratto integrando la presente Appendice che costituisce dunque parte sostanziale del contratto.

### **Art. 1. OGGETTO**

Con la presente appendice, le Parti convengono di integrare la Convenzione SCR n. 137/2018 con l’esecuzione dei servizi integrativi ed accessori di seguito descritti, strettamente connessi e funzionali ai servizi principali di pulizia e sanificazione, da svolgersi presso il Presidio Ospedaliero di Verduno e le sedi esterne ad esso collegate.

### **Art. 2. SERVIZI INTEGRATIVI**

I servizi integrativi sono articolati nei seguenti ambiti funzionali e dettagliati nell’Allegato A riportante frequenze, standard, orari e note operative; per l’espletamento delle attività di seguito descritte, è richiesta la presenza di operatori nella seguente fascia oraria: 6,30 – 20,00.

A. Servizi di cucina e mensa – PO di Verduno

A.1 Pulizia e sanificazione

- Pulizia e sanificazione dei locali di cucina, impiattamento e mensa: i locali oggetto di tale attività sono evidenziati nelle planimetrie di riferimento di cui all’allegato B. Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere eseguite secondo le modalità e le frequenze previste nella competente sezione del Piano di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, al fine di garantire costantemente uno standard qualitativo di tipo ottimale (si veda l’Allegato A);
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e superfici di pertinenza: le operazioni di pulizia e sanificazione delle attrezzature presenti nei locali di pertinenza di mensa e cucina dovranno essere eseguite secondo quanto previsto nella competente sezione del Piano di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, al fine di garantire costantemente uno standard qualitativo di tipo ottimale (si veda l’Allegato A);
- Raccolta, ritiro e conferimento dei rifiuti prodotti: le operazioni di raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento ai punti di stoccaggio dovranno essere eseguite secondo quanto previsto nella competente sezione del Piano di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (si veda l’Allegato A);

E' prevista, ad onere dell'aggiudicatario, la fornitura di adeguati bidoni per la raccolta differenziata dotati di apposito sacchetto (plastica, carta, indifferenziata, alluminio e umido) e l'installazione di distributori di materiale di consumo e del materiale stesso (carta mani, carta igienica, sapone, detersivi) in tutti i locali che ne necessitano. Sarà onere dell'affidatario provvedere al continuo ripristino. Tale gestione di approvvigionamento comprende le necessarie operazioni di monitoraggio atte a verificare la costante presenza del materiale igienico di consumo, un buono stato di conservazione e di funzionamento dei distributori e la sostituzione in caso di malfunzionamento.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere tutte le schede tecniche aggiornate relative ai prodotti utilizzati alla SC Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti; tali prodotti dovranno rispettare le norme UE per la sicurezza ambientale e umana (Reg CE 648/2004 sulla biodegradabilità e Reg CE 1233/2009 per i saponi per l'igiene personale).

## A.2 Lavaggio stoviglie e pentole

- Lavaggio di stoviglie, pentole e utensili di pertinenza della cucina, della mensa, dei reparti e di quelle in arrivo dalle sedi periferiche a seguito delle attività di cui al punto B: per il lavaggio delle stoviglie viene messa a disposizione del soggetto aggiudicatario 1 lavastoviglie a nastro nei pressi della zona mensa per il lavaggio delle stoviglie provenienti dalla mensa; 2 lavastoviglie a nastro nella zona cucina per il lavaggio di stoviglie e utensili provenienti dai reparti e dalla cucina; 1 lavapentole nella zona lavaggio all'interno della cucina per la pulizia di teglie e pentole. L'aggiudicatario dovrà garantire la totale e perfetta pulizia ed asciugatura di quanto sopra indicato. La frequenza è indicata nell'Allegato A.

Gestione macchine lavastoviglie: il soggetto aggiudicatario deve provvedere alla preparazione delle macchine ovvero accensione, spegnimento, controllo, pulizia dei filtri e quant'altro necessario per il regolare funzionamento delle stesse. La pulizia delle macchine viene eseguita secondo le frequenze riportate nell'Allegato A. Il materiale necessario per il corretto funzionamento delle macchine (prodotti di pulizia, detersivi ecc.) è ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

E' vietato l'uso di materiali che possano rilasciare corpi estranei durante le normali attività di pulizia (es. pagliette di ferro).

In caso di guasto di una o più macchine, il personale impiegato dovrà provvedere al lavaggio di quanto sopra descritto in modo manuale, garantendo comunque l'espletamento delle attività connessi nei tempi utili.

Il maggior onere derivante dal lavaggio manuale si intende ricompreso nel corrispettivo contrattuale, senza diritto ad ulteriori compensi, salvo preventiva e formale autorizzazione del DEC in base a quanto previsto dalla Convenzione in essere.

- Svuotamento, movimentazione e gestione dei vassoi sporchi e dei carrelli (colazioni e merende) provenienti da mensa e reparti, secondo i percorsi sporco/pulito: il personale provvederà a svuotare i carrelli provenienti dai vari reparti, e procederà al lavaggio di stoviglie e vassoi come descritto al punto precedente.

In caso di danneggiamento di macchine e/o utensili di proprietà dell'Azienda, verrà addebitato all'operatore economico il costo di riparazione e/o sostituzione.

## A.3 Confezionamento vitti

- Confezionamento dei vitti al nastro secondo le indicazioni del servizio di ristorazione, rispettando le norme igienico-sanitarie vigenti e quanto riportato nell'apposita sezione del manuale di autocontrollo: le attività di cui al presente punto vengono eseguite sotto la sorveglianza del responsabile della cucina, o suo delegato, come di seguito esplicitate:

PRANZO: predisposizione e confezionamento dei vassoi nominali dei degenti e dipendenti che consumano il pasto in reparto, collegamento dei carrelli alla postazione di riscaldamento/raffrescamento e successivo invio ai reparti mediante trasporto automatizzato. L'orario di partenza dei carrelli dalle baie è compreso tra le 11.15 e le 12.30.

CENA: predisposizione e confezionamento dei vassoi nominali dei degenti e dipendenti che consumano il

pasto in reparto, collegamento dei carrelli alla postazione di riscaldamento/raffrescamento e successivo invio ai reparti mediante trasporto automatizzato. L'orario di partenza dei carrelli dalle baie è compreso tra le 18.15 e le 19.30.

Per far fronte ad eventuali imprevisti nella preparazione/distribuzione dei pasti, l'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione della stazione appaltante per circa 30 minuti successivi al termine del confezionamento dei vassoi, personale per la preparazione ed il trasporto di eventuali vassoi in aggiunta.

Poiché i cartellini recanti le richieste di ogni singolo pasto sono redatti in lingua italiana, il personale dedicato al confezionamento dei vitti dovrà essere in grado di leggere e comprendere la lingua italiana.

#### A.4 Attività di supporto alla cucina

- Operazioni di supporto alle attività di cucina: si richiede la presenza di un addetto dedicato alla distribuzione dei vassoi preconfezionati presso la sala mensa nei seguenti orari: dal lunedì alla domenica dalle ore 18.45 alle ore 19.45, la domenica dalle 12.15 alle 14.45. L'addetto, all'arrivo del dipendente, dovrà rimuovere il vassoio dal carrello mantentore e consegnarlo per la consumazione del pasto. A fine turno il vassoio dovrà essere riposto su apposita rastrelliera e condotto nei locali di lavaggio.

- Preparazione e allestimento dei carrelli per colazioni e merende: preparazione dei carrelli destinati ai reparti comprensivi di stoviglie e posate (tazze e cucchiaini), biscotti, marmellate monoporzionamento, yogurt, termos con the, orzo e latte. Tutto quello che necessita di cottura verrà preparato dai cuochi del PO e poi messo a disposizione del personale di supporto il quale predispone i carrelli e li invia ai reparti.

COLAZIONI: l'orario di partenza dei carrelli dalle baie è compreso tra le 6.30 e le 8.00. Il personale verifica la tempestiva restituzione dei carrelli al fine di poter procedere al lavaggio di stoviglie, vassoi e carrelli in modo tale da poterli riutilizzare per le merende.

MERENDE: l'orario di partenza dei carrelli dalle baie è compreso tra le 16.00 e le 17.00.

#### B. Servizio di trasporto pasti

- Trasporto dei pasti dal PO di Verduno verso le sedi esterne: consistente nel carico, trasporto, e consegna di cassoni isoterme per il trasporto alimenti dalla cucina del PO di Verduno alle sedi esterne (Casa di Comunità di Bra – ex Ospedale Santo Spirito, CTP di Bra, Hospice di Bra e CAVS di Canale); tale servizio viene richiesto due volte al giorno ed è da effettuarsi con mezzi messi a disposizione dell'aggiudicatario e seguendo le regole del piano di autocontrollo HACCP. Il servizio in oggetto potrebbe subire variazioni (sedi e orari) in considerazione delle esigenze organizzative dell'Azienda. (Preparare una tabella come quella del food (inserire dove deve essere consegnato il pasto – al piano?))

I mezzi devono essere adeguati al trasporto di alimenti e prevedere la possibilità di bloccare i cassoni dei trasportati per evitare capovolgimenti. Eventuali danni alle attrezzature di proprietà dell'Azienda Sanitaria saranno imputati all'operatore economico, il quale dovrà provvedere al risarcimento per danno materiale.

- Ritiro delle stoviglie e contenitori utilizzati presso le sedi periferiche di cui al precedente punto e trasporto presso il PO "Michele e Pietro Ferrero" per la regolare detersione di cui al punto A.2.

#### C. Servizio guardaroba

##### C.1 Distribuzione biancheria e divise pulite e ritiro biancheria e divise sporche

- Distribuzione della biancheria e delle divise pulite ai piani del PO di Verduno secondo le modalità organizzative definite dall'Ente e mediante l'utilizzo di carrelli forniti dall'azienda appaltatrice del servizio di Lavanolo.

Svolgimento delle attività di ritiro e consegna:

- dal lunedì al venerdì: entro le ore 7.00 ritiro dello sporco presso gli spogliatoi e i locali presso cui viene conferito dai reparti; collocazione dei carrelli contenenti lo sporco presso il Magazzino economico situato al 3° piano e ritiro del pulito alle ore 7.00 presso il 2° piano (baia Cucina); distribuzione della biancheria e divise pulite presso i vari reparti del PO di Verduno entro le ore 10.30 per la biancheria ed entro le ore 14.30 per le divise. Secondo ritiro sporco in fascia tardo-pomeridiana, indicativamente dopo le ore 16.00.
- sabato e domenica: ritiro dello sporco e collocamento dei carrelli contenenti lo sporco presso il Magazzino economico situato al 3° piano.

#### C.2 Ritiro biancheria sporca sedi distaccate

- Ritiro della biancheria sporca presso le sedi distaccate (CAVS Canale, Hospice Bra) e movimentazione della stessa fino al punto di raccolta individuato.

#### D. Sanificazione materassi

- Sanificazione tempestiva dei materassi mediante dispersione di apposito prodotto sanificante a seguito di dimissione ospedaliera su richiesta del personale sanitario di reparto.

### ***Art. 3. VERIFICHE E CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEI SERVIZI***

L'Ente effettua, anche tramite il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o soggetti da questo incaricati, verifiche periodiche e straordinarie sull'esecuzione dei servizi, al fine di accertare il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali e il rispetto degli standard qualitativi, igienico-sanitari e organizzativi previsti dalla Convenzione SCR e dalla presente appendice.

Le verifiche sono svolte in contraddittorio con il Fornitore, mediante sopralluoghi, controlli visivi, check-list operative secondo i criteri inseriti all'interno del "Manuale operativo dei Controlli Condivisi" e riportati su SmartGate, con particolare riferimento ai servizi di pulizia e sanificazione, inclusi quelli svolti in ambito cucina, mensa e aree connesse.

Gli accertamenti di cui sopra potranno essere effettuati anche su segnalazione di altre strutture.

In esito alle verifiche possono essere redatti verbali di controllo, sottoscritti dalle parti, nei quali sono riportati eventuali rilievi, non conformità o prescrizioni correttive, con indicazione dei termini entro cui il Fornitore è tenuto a provvedere.

Resta ferma la facoltà dell'Ente di applicare, in caso di inadempimenti o difformità riscontrate, le penali, le misure correttive o le ulteriori conseguenze contrattuali previste dalla Convenzione SCR e dalla normativa vigente, senza pregiudizio per ogni ulteriore diritto o azione.

### ***Art. 4. FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE***

L'operatore economico dovrà effettuare a proprie spese corsi di formazione e, successivamente, di aggiornamento, obbligatori per tutto il personale impiegato e/o di supporto temporaneo nell'erogazione del presente servizio.

Dovrà inoltre essere previsto, per il personale afferente i punti A e B apposito corso di formazione annuale in materia di igiene degli alimenti e HACCP. In relazione a quest'ultimo specifico corso, il soggetto aggiudicatario dovrà presentare i programmi di formazione proposti che dovranno essere sottoposti ed approvati dalla stazione appaltante la quale potrà, eventualmente, richiederne la modifica o l'integrazione.

### ***Art. 5. NORME RELATIVE AL PERSONALE DIPENDENTE, CONSULENTI E/O COLLABORATORI***

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di curare l'osservanza delle norme civili, previdenziali e contrattuali disposte a favore del personale, secondo i livelli previsti dal CCNL vigente ai sensi e per gli effetti degli artt. 2067 e seguenti del Libro Quinto, Titolo I, Capo III del Codice Civile.

Tutti gli operatori, consulenti e/o collaboratori dell'operatore economico aggiudicatario dovranno essere dotati di un proprio cartellino di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31/10/1991.

La Ditta aggiudicataria è ritenuto responsabile della condotta del proprio personale e di ogni danno o molestia che da tale condotta ne può derivare ai sensi dell'art. 2049 C.C.

La Ditta aggiudicataria dovrà assumersi la responsabilità di prendere i necessari provvedimenti nei confronti del proprio personale, a seguito di segnalazioni scritte da parte dell'AslCn2, agli stessi riferite.

La Ditta aggiudicataria garantisce che impartirà ordini al proprio personale e attiverà i dovuti controlli ai fini del rispetto dell'art. 622 del C.P. in ordine alla segretezza delle informazioni di cui il personale può venire a conoscenza in dipendenza di tale occupazione, nonché per il rispetto di quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni. L'AslCn2 si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento dal servizio degli operatori della Ditta aggiudicataria per i quali sia stata accertata violazione del segreto d'ufficio.

Il personale della Ditta aggiudicataria che presterà servizio nella struttura e nelle aree ad essa pertinenti, sarà obbligato a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli assistiti che dei dipendenti dell'Azienda Sanitaria Locale ed agire, in ogni occasione, con diligenza professionale.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispondere civilmente e penalmente, per quanto previsto dalle norme di legge, dei danni procurati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'AslCn2., derivanti da comportamenti imputabili a negligenza del proprio personale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a garantire che il personale, impiegato nei lavori di cui al presente appalto, operi nel rispetto della vigente normativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo a quanto disposto dal Dlgs 81/2008.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà tenere un comportamento in linea con quanto stabilito dalle norme di sicurezza e di igiene del lavoro e in particolare dovrà rispettare tassativamente il divieto di fumo che vige in tutti gli ambienti chiusi, ivi compresi i servizi igienici e gli spogliatoi;

Inoltre è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza del lavoro in ambito ospedaliero.

L'aggiudicatario ha infine l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della Stazione Appaltante al seguente link: <https://www.aslcn2.it/azienda-asl-cn2/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/>.

#### ***Art. 6.1. REGOLAMENTO PER PERSONALE INTRODOTTO PER ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE***

In conformità con il piano di Autocontrollo vigente presso l'Azienda Sanitaria, il personale impiegato nelle attività di cui al punto A, dovrà prendere visione e firmare in duplice copia per accettazione il "Regolamento da tenere nello svolgimento dell'attività presso i locali di lavoro delle Cucine dell'Ospedale Michele e Pietro Ferrero in ragione del Sistema di Autocontrollo messo in atto presso l'Azienda stessa in ottemperanza al Reg. CE/UE 852/2004 (HACCP)". Una copia dovrà essere consegnata alla SC Logistica, Patrimonio, Servizi e Acquisti che provvederà ad archivarla.

#### ***Art. 6.2. DIVISE E IGIENE DEL PERSONALE***

Il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi dovrà essere dotato di divise idonee, pulite e adeguate alla specifica area di lavoro, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In particolare:

- dovranno essere previste divise differenziate per tipologia di attività, a titolo esemplificativo e non esaustivo attività di lavaggio stoviglie, attività di distribuzione pasti e supporto cucina, attività di pulizia e sanificazione;

- le divise dovranno essere mantenute in condizioni di perfetta pulizia e decoro e sostituite con frequenza adeguata in relazione al tipo di attività svolta;

Il ricondizionamento delle divise dovrà avvenire mediante processi di lavaggio idonei, preferibilmente ad alte temperature, tali da garantire adeguati livelli di igienizzazione, eseguiti da operatori qualificati o ditte esterne specializzate, in grado di fornire evidenza e tracciabilità dei cicli di lavaggio effettuati.

L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare verifiche sul rispetto delle suddette prescrizioni e di richiedere la sostituzione delle divise non conformi.

**Art. 7. DURATA E IMPORTO**

I prezzi dei nuovi servizi complementari sono quantificati come di seguito descritto:

<b>ATTIVITA'</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>PREZZI DAL 29/03/2026</b>	<b>PREZZI DAL 01/03/2027</b>	<b>PREZZI DAL 01/03/2028</b>
BRA-RITIRO LAVAGGIO STOVIGLIE 5h/gg x 5gg**	canone mensile	€ 2.284,52	€ 2.315,59	€ 2.357,73
CANALE -RITIRO LAVAGGIO STOVIGLIE 3h/gg x 7gg**	canone mensile	€ 1.924,92	€ 1.951,10	€ 1.986,61
HOSPICE BRA- RITIRO LAVAGGIO STOVIGLIE 2h/gg x 7 gg**	canone mensile	€ 1.269,18	€ 1.286,44	€ 1.309,85
GESTIONE BIANCHERIA HOSPICE BRA E CANALE	canone mensile	€ 220	€ 222,99	€ 227,05
GESTIONE GUARDAROBA 16h/gg x 5 gg + 4h/gg sab + 4h/gg dom**	canone mensile	€ 8.059,29	€ 8.168,90	€ 8.317,57
SERVIZIO DI AUSILIARIATO E SUPPORTO ALLA CUCINA	canone mensile	€ 77.000	€ 78.047,20	€ 79.467,66
SERVIZIO TRASPORTO PASTI IN MULTIPORZIONE	canone mensile	€ 5.830	€ 5.909,29	€ 6.016,84

Il canone mensile è stato costruito come da allegato E.

L'importo totale dei servizi rientra nei limiti previsti dall'art. 106 comma 2 del Dlgs 50/2016 e non altera l'equilibrio economico complessivo della Convenzione SCR.

La presente appendice ha la medesima durata residua della Convenzione già menzionata e pertanto restano valide eventuali proroghe o condizioni di scadenza del contratto originario.

**Art. 8. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'operatore economico assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010, pena la risoluzione di diritto del contratto.

**Art. 9. SPAZI MESSI A DISPOSIZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO**

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di mettere a disposizione dell'operatore economico, per l'esecuzione dei servizi oggetto della presente appendice, idonei locali e/o spazi, in regime di comodato d'uso gratuito.

Tali spazi sono concessi esclusivamente per lo svolgimento delle attività contrattuali e non comportano alcun onere a carico dell'Azienda per eventuali adeguamenti, allestimenti o manutenzioni, che restano integralmente a carico dell'operatore economico; questi dovranno essere utilizzati nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e destinazione d'uso.

L'Azienda si riserva la facoltà, per sopravvenute esigenze organizzative, di modificare, sostituire o revocare in qualsiasi momento gli spazi concessi ed eventualmente destinare i locali ad usi diversi, senza che l'operatore economico possa avanzare pretese, indennizzi o risarcimenti.

L'operatore economico è tenuto a mantenere i locali in buono stato di conservazione e a restituirli, al termine dell'utilizzo, nelle medesime condizioni, fatto salvo il normale deterioramento d'uso.

**Art.10. INVARIANZA DELLE ALTRE CLAUSOLE**

Restano ferme e invariate tutte le altre clausole, condizioni e pattuizioni della Convenzione SCR n. 137/2018 non espressamente modificate dalla presente appendice.

Qualunque variazione all'Atto di regolamentazione del servizio dovrà essere formalizzata mediante documento condiviso e sottoscritto dalle parti.

Letto, approvato e sottoscritto.

Per l'AslCn2

IL DIRETTORE F.F. S.C. LOGISTICA,  
PATRIMONIO, SERVIZI E ACQUISTI  
Dott.ssa Maria RAITERI  
*Il presente documento è sottoscritto con firma  
Digitale ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005*

Per la Markas  
s.r.l.

Markas s.r.l.  
L'istitutore  
Marco Zani  
*Il presente documento è sottoscritto con firma  
Digitale ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005*