

ALLEGATO 3

Documento integrativo – specifiche tecniche servizi reception e mensa – immobile sede di Piazza Mastai Allegato 3 .

SPECIFICHE SERVIZIO RECEPTION:

dislocazione e orari giornalieri del personale richiesto

UFFICIO PASSI Piazza Mastai

4 unita' a 8 ore per complessive ore 32 di cui :

2 unita' dalle 6.15 alle 14.45 (pausa mensa di 30 minuti)

2 unita' dalle 12.30 alle 21.00 (pausa mensa di 30 minuti)

UFFICIO PASSI Via M. Carucci

2 unita'a 5,30 e a 8 ore per complessive ore 13,30 con i seguenti orari:

1 unita' dalle 7,30 alle 13,00

1 unita' dalle 7,00 alle 15,30 (pausa mensa 30 minuti)

Il personale impiegato all'ufficio passi presterà servizio presso le sedi dell'Agenzia, secondo lo schema sopra rappresentato.

PORTA CARRAIA Piazza Mastai

3 unita' a 7 e a 4 ore per complessive ore 15 con i seguenti orari:

1 unita' dalle 7,00 alle 14,30 (pausa mensa di 30 minuti)

1 unita' dalle 10,30 alle 14,30 (senza pausa)

1 unita' dalle 14,30 alle 18,30 (senza mensa)

ACCOGLIENZA AL PIANO Piazza Mastai

4 unita' a 8 ore per complessive ore 32 con i seguenti orari:

1 unita' dalle 7,30 alle 16,00 (pausa mensa di 30 minuti)

1 unita' dalle 12.30 alle 21.00 (pausa mensa di 30 minuti)

1 unita' dalle 10.00 alle 18,30 (pausa mensa di 30 minuti)

1 unita' dalle 8,30 alle 17,00 (pausa mensa 30 minuti)

ADDETTO AL CENTRALINO Piazza Mastai

2 unita'a 7 ore per complessive ore 14 con i seguenti orari:

1 unita' dalle 8,00 alle 15,30 (pausa mensa di 30 minuti)

1 unita' dalle 9,30 alle 17,00 (pausa mensa di 30 minuti)

N. unità impiegate 15, totale ore giornaliere per il servizio 106 circa, pari a 2303 mensili, pari a 27638 annue.

N.3 unità 2 livello

N.12 unità 3 livello

Contratto applicato collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente da imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multiservizi tabella di riferimento pubblicata sul sito del ministero del lavoro Decreto ministeriale del 13 febbraio 2014 – tabella di riferimento luglio 2013.

Il personale impiegato dovrà prestare servizio in divisa (pantalone, giacca e cravatta blu con camicia bianca), la divisa dovrà essere fornita al personale di cui sopra dall'Aggiudicatario.

Al personale impiegato per il servizio di reception sono richieste conoscenze Informatiche di base (Fondamenti di informatica, Uso di Windows, Word, Excel e conoscenza di base della lingua inglese).

Gli addetti al centralino verranno istruiti dal personale interno all'Agenzia sulle modalità di utilizzo degli apparecchi voip.

SPECIFICHE SERVIZIO DI SUPPORTO ALLA MENSA:

dislocazione e orari giornalieri del personale richiesto

4 unità con qualifica di addetto alla preparazione e distribuzione pasti per 7 ore
tot. ore 28 dalle 7,30 – alle 15,00 (pausa mensa di 30 minuti).

1 unità addetto qualificato alla cucina (aiuto cuoco o equivalente) per 7 ore
tot. ore 7 dalle 7,30 – alle 15,00 (pausa mensa di 30 minuti).

1 unità addetto qualificato alla cucina (cuoco) a per ore
tot. 8 ore dalle 7,00 alle 15,30 (pausa mensa di 30 minuti).

1 unità addetto alla preparazione e distribuzione pasti per 5 ore
tot. ore 5 dalle 10,00 alle 15,30 (senza pausa).

2 unità addetto alla distribuzione pasti per 3 ore
tot. 6 ore dalle 12,00 alle 15,00 (senza pausa).

6 unità addetto alle pulizie macchinari stoviglie e locali cucina per 3,5 ore
tot. ore 21 dalle 12,30 alle 16,00 (senza pausa).

N. unità impiegate 15, totale ore giornaliera per servizio 75, pari a 1625 mensili, pari a 19.500 annue .

N. 7 unità 3 livello

N. 7 unità 2 livello

N. 1 unità 4 livello

Contratto applicato collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente da imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multiservizi tabella di riferimento pubblicata sul sito del ministero del lavoro Decreto ministeriale del 13 febbraio 2014 – tabella di riferimento luglio 2013.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve aver conseguito l'attestato HACCP, deve saper gestire il magazzino dei generi alimentari affinché ci siano scorte sufficienti per la preparazione dei pasti indicati nel menu' settimanale, che sarà redatto dal comitato di gestione interno. I pasti giornalieri da preparare e servire sono circa 400 per 5 giorni a settimana (lun-ven). L'Aggiudicatario del servizio dovrà adottare tutte le misure igienico sanitarie previste dalla normativa di settore .

La distribuzione dei pasti ai commensali avverrà dalle ore 12.30 alle 14.15.

Il personale provvederà alla distribuzione dei pasti tramite banconi con servizio "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie contenitori, vassoi, utensili, ed alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la preparazione (cucina).

L'addetto qualificato alla cucina (cuoco) dovrà avere un attestato legalmente riconosciuto con qualifica EQF3 o dovrà aver conseguito l'attestato di cuoco o equivalente.

SPECIFICHE SUL PERSONALE

Il personale impiegato durante il servizio dovrà osservare un contegno improntato alla massima riservatezza, correttezza ed irrepremissibilità. Non dovrà spostare fascicoli, carte e altra documentazione né aprire cassetti e armadi.

L'Aggiudicatario farà conoscere all'Agenzia il nome e la destinazione delle persone che intende utilizzare per il servizio e le ore di servizio prestate da ciascuna unità.

Il personale assente a qualsiasi titolo sarà sostituito a cura e spese dell'Aggiudicatario.

Ogni eventuale variazione del suddetto personale (es. pensionamento, aspettativa etc) dovrà essere preventivamente comunicato per iscritto all'Agenzia e soggetto ad autorizzazione.

Si ricorda che al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

NORME E PIANO DI SICUREZZA

L'Aggiudicatario avrà l'obbligo di adottare, di propria iniziativa, nell'ambito delle attività di manutenzione, tutti quei procedimenti e quelle misure di qualunque natura indispensabili a garantire l'incolumità dei dipendenti, delle altre persone addette ai lavori e dei terzi, nonché evitare qualsiasi danno ai beni pubblici e privati, osservando tutte le disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene sul lavoro, sia vigenti, sia che dovessero essere emanate durante il naturale svolgimento del contratto. L'Aggiudicatario avrà altresì l'obbligo, di predisporre il piano delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori di cui alla normativa di riferimento e di coordinarsi con l'Ufficio sicurezza sul lavoro dell'Agenzia.

Il piano sarà aggiornato e riordinato, ove occorra, a cura dell'Aggiudicatario.

Il Gestore del servizio nominato dall'Aggiudicatario sarà responsabile del suddetto piano.

L'Aggiudicatario sarà tenuto come unico responsabile, sia civilmente che penalmente, tanto verso l'Agenzia che verso terzi di tutti i danni di qualsiasi natura che venissero arrecati anche come semplice conseguenza degli interventi di manutenzione e/o conduzione, per colpa, negligenza o imperizia, tanto sua che dei propri dipendenti.

Gli eventuali danni provocati ai beni patrimoniali nelle sue componenti architettoniche e/o strutturali, debbono essere prontamente risarciti dall'Aggiudicatario per il ripristino delle condizioni originarie.

L'attivazione dei servizi decorrerà dalla data riportata sul contratto.