ANNESSO TECNICO

Servizi a richiesta, a quantità indeterminata, di bonifica, disinfestazione, deblattizzazione e mantenimento delle condizioni igieniche all'interno dell'Arsenale Militare Marittimo di Taranto e della stazione elettrica di Manganecchia.

FIRMA DIGITALE

Il presente Annesso Tecnico è stato redatto da:	Il Capo Sezione Servizi Arsenale F.S.T. ing. Antonio SURANO	*Firmato Digitalmente da/Signed by:* **ANTONIO SURANO** *In Data/On Date:* **mercoledì 28 ottobre 2026 10:55:30**
Il presente Annesso Tecnico è stato controllato da:	L'Ufficiale Superiore Addetto al Reparto Supporto Tecnico Arsenale e R.U.P. C.F. (GN) Cesare BATTISTINI	*Firmato Digitalmente da/Signed by:* **CESARE BATTISTINI** *In Data/On Date:* **mercoledì 28 ottobre 2026 12:40:53**
	Capo Reparto Supporto Tecnico Arsenale f.f. C.V.(AN) Luigi LUPOLI	*Firmato Digitalmente da/Signed by:* **LUIGI LUPOLI** *In Data/On Date:* **mercoledì 28 ottobre 2026 14:10:43**

1. Generalità

Il presente Annesso Tecnico descrive le prestazioni ordinabili a richiesta, a quantità indeterminata, di bonifica, disinfestazione, deblattizzazione e mantenimento delle condizioni igieniche all'interno dell'Arsenale Militare Marittimo di Taranto e della stazione elettrica di Manganecchia.

Nel dettaglio, i servizi oggetto del presente Annesso Tecnico riguardano:

- il servizio di derattizzazione mediante impiego di trappole per roditori (del tipo *secure box* ecologico con cattura multipla senza veleni e a incollaggio);
- il servizio di smaltimento delle carcasse di roditori, eventuali volatili e/o qualsiasi animale (morti per cause naturali non indotte);
- il servizio di disinfestazione delle aree esterne con automezzo munito di cannone atomizzatore;
- la sanificazione e la disinfezione dei locali della mensa;
- la pulizia e la sanificazione di locali/aree ricoperte da guano.

2. Interventi a listino

2.1. Intervento HAC-001 "Sanificazione rapida HACCP mensa e refettorio"

La prestazione dovrà essere eseguita presso i seguenti locali:

- quadrato cucina;
- zone di consumazione pasti (n. 2 refettori);
- locali lavastoviglie (n. 2);
- cambuse (n. 2);
- spogliatoio e servizi igienici personale addetto alla mensa;
- servizi igienici per l'utenza (n. 4);
- locale raccolta oli esausti;
- locale ricezione derrate;

e prevede le seguenti attività:

- disinfestazione/sanificazione di tutti gli ambienti impiegando specifiche metodologie o PMC/biocidi idonei all'impiego in ambienti HACCP ad azione abbattente/snidante; l'intervento deve comprendere anche tutti gli scarichi (griglie a pavimento e pozzetti) e tombini interni/esterni (in particolar modo quelli esterni altezza scarichi lavastoviglie e cucine); quelli che dovessero risultare occlusi andranno segnalati al personale addetto affinché vengano disostruiti permettendo così l'esecuzione dell'intervento.
- disinfezione *indoor* di tutti gli ambienti impiegando prodotti disinfettanti conformi alla UNI EN 14476:2025 (certificazione di azione virucida).

Entro i cinque giorni successivi all'attività, la Ditta dovrà eseguire un intervento teso alla rimozione delle carcasse e delle eventuali trappole esauste.

2.2. Intervento HAC-002 "Sanificazione approfondita HACCP mensa e refettorio"

La prestazione dovrà essere eseguita presso i seguenti locali:

- quadrato cucina;
- zone di consumazione pasti (n. 2 refettori);
- locali lavastoviglie (n. 2);
- cambuse (n. 2);
- spogliatoio e servizi igienici personale addetto alla mensa;
- servizi igienici per l'utenza (n. 4);
- locale raccolta oli esausti;
- locale ricezione derrate;

e prevede le seguenti attività:

- disincrostazione/detersione/disinfezione (sanificazione) di tutte le attrezzature (con eliminazione di grasso, calcare, residui di cottura, grassi carbonizzati, ecc.), dei pavimenti, delle superfici piastrellate verticali, degli scaffali, banchi di distribuzione pasti, impianto di condizionamento (*fan coil/split*), punti luce a parete e soffitto, superfici vetrate, ecc.;
- controllo del corretto funzionamento delle lampade UV per la cattura degli insetti volanti con sostituzione dei pannelli collanti; verifica delle "stazioni di monitoraggio" insetti striscianti/roditori provvedendo al loro posizionamento/reintegro qualora non presenti;
- posizionamento lungo il perimetro esterno della mensa di n. 10 erogatori dotati di chiusura di sicurezza e con all'interno esca derattizzante in blocchetto paraffinato individuate da relativo cartello.

Tutte le attrezzature (cappe, friggitrici, forni, piastra, affettatrici, pelapatate, grattugie, frigoriferi, lavastoviglie, ecc.) presenti in mensa dovranno essere preventivamente smontate da tutte le parti facilmente amovibili di ciascuna di esse (ripiani, lame, filtri, guarnizioni, ecc.) al fine di effettuare un accurato e capillare intervento di sgrassaggio-disincrostazione-detersione-disinfezione (sanificazione) di ciascuna parte dell'attrezzatura (interno ed esterno) e degli accessori; terminata la fase di sanificazione si dovrà provvedere al rimontaggio in maniera accurata di tutto quanto rimosso.

Tutte le superfici rivestite orizzontali (pavimento) devono essere sgrassate con impiego di mono spazzola con idonei *pad* e aspira liquidi per asportare dal pavimento l'acqua di lavaggio e lo sporco; successivamente si deve provvedere a una approfondita detersione delle stesse con impiego di una lavasciuga e prodotto detergente-disinfettante.

Le superfici piastrellate verticali, ovunque esse siano presenti (quadrato cucina, servizi igienici, cambuse, ecc.) nonché tutti gli accessori dei servizi igienici (lavandini, wc, orinatoi, piatti doccia, *dispenser*, scaldini, ecc.) dovranno essere deterse/disincrostate/disinfettate impiegando idonei panni e/o attrezzature (velli, tergi acqua).

I punti luce e le tubazioni presenti, che siano a parete o a soffitto, andranno preventivamente depolverate e successivamente sgrassate-deterse-disinfettate; ugualmente le vetrate e le porte di comunicazione interne e quelle che affacciano verso l'esterno; per queste ultime si dovrà controllare se dotate di fascia sotto porta, nel caso questa risulti deteriorata o mancante si dovrà provvedere alla sostituzione/installazione.

Terminate tutte le operazioni di cui sopra, dovrà essere effettuata una disinfezione ambientale e sanificazione di tutta l'area *indoor* mediante saturazione della cubatura di ciascun ambiente senza che l'intervento rilasci deposti e/o bagni nuovamente le superfici deterse. L'intervento deve essere eseguito con una metodologia operativa tale da garantire la fruibilità dei locali entro 15 minuti dal termine dell'operazione e con l'impiego di un prodotto disinfettante certificato UNI EN 14476:2025. I prodotti da impiegare per la detersione dovranno essere di elevati standard qualitativi ed essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza con impiego secondo quanto in esse previsto e prescritto.

I prodotti dovranno essere tutti idonei all'impiego su superfici e ambienti HACCP in cui si manipolano e somministrano prodotti alimentari.

L'impresa esecutrice dovrà rilasciare, al termine dell'intervento, un certificato o rapporto di avvenuta sanificazione delle superfici e dell'aria indoor, recante almeno l'indicazione dei locali trattati, della data dell'intervento, delle procedure adottate e dei prodotti utilizzati.

L'impresa dovrà risultare regolarmente abilitata allo svolgimento delle attività oggetto del servizio e possedere un codice ATECO coerente con le prestazioni richieste, con riferimento alla classificazione ATECO 2025, codice 81.23.10 – Attività di sanificazione, disinfezione e disinfestazione, ove pertinente.

2.3. Intervento TRA-001 "Fornitura e posa in opera di erogatori di esca rodenticida"

La prestazione prevede la fornitura e la posa in opera di idonei erogatori di esca rodenticida e il trasporto delle carcasse recuperate al centro di smaltimento.

2.4. Intervento TRA-002 "Fornitura e posa in opera di trappole a incollaggio per ratti"

La prestazione prevede la fornitura e la posa in opera di idonee trappole ad incollaggio per ratti e il trasporto delle carcasse recuperate al centro di smaltimento.

2.5. Intervento TRA-003 "Fornitura e posa in opera di trappole a incollaggio per insetti striscianti"

La prestazione prevede la fornitura e la posa in opera di idonee trappole ad incollaggio per insetti striscianti ed il trasporto delle carcasse recuperate al centro di smaltimento.

2.6. Intervento TRA-004 "Posa in opera di trappole elettromeccaniche"

La prestazione prevede:

- la posa in opera ed il noleggio per un periodo di 60 giorni di apparecchiature elettromeccaniche di derattizzazione ecologica e igienica della tipologia Ekomille con cattura multipla;
- il recupero delle carcasse quando il serbatoio di raccolta è pieno;
- il trasporto delle carcasse recuperate al centro di smaltimento;
- il ritiro dell'apparecchiatura al termine del periodo di esercizio.

Saranno ordinate massimo 10 apparecchiature contemporaneamente.

2.7. Intervento TRA-005 "Rimozione di carcasse di volatili o roditori"

La prestazione prevede la rimozione di carcasse di volatili o di roditori da ambienti chiusi o aperti con successivo trasporto e conferimento al centro di smaltimento.

2.8. Intervento TRA-006 "Verifica e monitoraggio degli erogatori di esca rodenticida"

La prestazione prevede la verifica degli erogatori, dello stato di consumo delle singole esche alimentari. La Ditta dovrà provvedere a:

- reintegrare le esche consumate;
- curare il fissaggio sia del box dell'esca che della cartellonistica.

Il personale della Ditta, al termine dell'attività, dovrà redigere la "Scheda rilevamento dati Derattizzazione" (di cui verrà consegnata copia al D.O.).

2.9. Intervento IGI-001 "Servizi di disinfestazione con atomizzatore"

La prestazione prevede la disinfestazione di superfici con impiego di mezzo operativo munito di cannone atomizzatore, comprensivo di attrezzature, prodotti autorizzati per il trattamento adulticida e larvicida, preparazione della miscela e rapporto finale d'intervento.

La disinfestazione dovrà avvenire al di fuori dell'orario lavorativo preferibilmente all'imbrunire e comunque su indicazione del committente.

I principi attivi da impiegare dovranno avere un componente abbattente ed uno perdurante, dovranno essere previlegiati insetticidi a basso impatto ambientale del tipo Piretro.

Il prezzo unitario orario è stimato su una superficie di circa 600m².

2.10. Intervento IGI-002 "Fornitura e posa in opera rete anti volatili"

La prestazione prevede la fornitura e la posa in opera di idonea rete anti volatili, da eseguire all'occorrenza mediante l'uso di autocella e personale abilitato in quota.

L'attività prevede le seguenti componenti:

2.10.1. Intervento IGI-002-A

Posa in opera della rete anti volatili.

2.10.2. Intervento IGI-002-B

Noleggio autocella con operatore per la posa in opera della rete anti volatili.

2.10.3. Intervento IGI-002-C

Fornitura della rete anti volatili, con maglia 5x5 cm, diametro non inferiore a 1,5 mm, colore nero, anti UV (comprensiva di fascette, cavi di acciaio, tensori, tasselli e viti in acciaio inox).

2.11. Intervento IGI-003 "Fornitura e posa in opera sistema di spuntoni per volatili"

La prestazione prevede la fornitura e la posa in opera di idoneo sistema di spuntoni, da eseguire all'occorrenza mediante l'uso di autocella e personale abilitato in quota.

L'attività prevede le seguenti componenti:

2.11.1. Intervento IGI-003-A

Posa in opera di idoneo sistema di spuntoni anti volatili.

2.11.2. Intervento IGI-003-B

Fornitura di idoneo vassoio "*bird free*".

2.11.3. Intervento IGI-003-C

Noleggio autocella con operatore per la posa in opera di sistemi anti volatili.

2.12. Intervento VSP 001 "Intervento di asportazione alveari"

La prestazione prevede l'asportazione di alveari, la bonifica delle aree da cui gli stessi sono stati rimossi e la successiva chiusura degli accessi a tali aree. Si intendono a carico della Ditta i dispositivi di protezione individuale e tutte le idonee attrezzature (aspiratori, disinfettanti, ecc.) necessarie per l'esecuzione della prestazione. Al termine delle attività la Ditta deve assicurare la chiusura di tutti gli accessi con idonei materiali (cemento, stucco) di fornitura.

Qualora l'operazione preveda l'impiego di autocella con operatore, uno o più interventi (massimo 4) saranno ordinati insieme alla voce IGI-003-C.

3. Listino prezzi e tempi di esecuzione

Si riporta di seguito il listino dei prezzi (al netto dell'IVA) delle attività sopra descritte. Alla Ditta è richiesto in fase di gara di offrire una percentuale unica di sconto sull'importo a base d'asta e sulle singole voci del seguente listino.

CODICE	U.M.	COSTO UNITARIO	TEMPI DI ESECUZIONE	ORDINE MINIMO
HAC-001	//	€ 960,00	2 gg.ll.	//

CODICE	U.M.	COSTO UNITARIO	TEMPI DI ESECUZIONE	ORDINE MINIMO
HAC-002	//	€ 2.560,00	4 gg.ll.	//
TRA-001	nr.	€ 10,00	1 g.l. ogni 50 erogatori ordinati	10
TRA-002	nr.	€ 7,50	1 g.l. ogni 50 trappole ordinate	10
TRA-003	nr.	€ 3,30	1 g.l. ogni 50 trappole ordinate	10
TRA-004	nr.	€ 210,00	1 g.l. ogni 10 trappole ordinate	//
TRA-005	nr.	€ 40,00	1 g.l.	//
TRA-006	nr.	€ 2,50	1 g.l.	30
IGI-001	h	€ 150,00	//	2 h
IGI-002-A	m^2	€ 13,75	1 g.l. ogni 40 m^2 ordinati	10 m^2
IGI-002-B	g.l.	€ 420,00	//	1 g.l.
IGI-002-C	m^2	€ 2,20	//	10 m^2
IGI-003-A	m	€ 12,00	1 g.l. ogni 120 m ordinati	50 m
IGI-003-B	nr.	€ 7,50	//	30
IGI-003-C	g.l.	€ 420,00	//	1 g.l.
VSP-001	nr.	€ 150,00	1 g.l.	//

Le prestazioni su chiamata, su specifica richiesta del committente, consistono in interventi urgenti, che interessano la salubrità delle aree di lavoro (interne e/o esterne). Tali prestazioni, non incluse nelle voci a listino, verranno riconosciute alla Ditta tramite l'attività **EXT-001 "Intervento non preventivabile"** che è da intendersi del tipo "straordinario". L'Amministrazione, sulla base di una

valutazione preliminare delle ore di manodopera, dell'elenco del materiale, di eventuali sopralluoghi congiunti con la Ditta esecutrice e di un preventivo fornito dalla Ditta esecutrice (entro 1 g.l. dalla ricezione della richiesta – anticipata anche via e-mail), provvederà ad emettere apposito ordinativo, indicando un importo massimo presunto di spesa ed i giorni solari entro i quali completare l'attività.

A prestazione ultimata, la Ditta esecutrice dovrà fornire all'Amministrazione:

- *time sheet* degli operatori che hanno preso parte all'attività;
- verbale di ricognizione dei materiali impiegati;
- fatture di acquisto dei materiali impiegati.

Tale documentazione dovrà essere inviata per un successivo computo economico della/e prestazione effettuata.

Il Verbale di Ricognizione Materiali dovrà essere controfirmato dai rappresentanti della M.M.I., delegati al controllo della conformità del materiale fornito.

Al completamento delle prestazioni, apposita Commissione della M.M.I. provvederà a redigere un "Verbale di Congruità dei Costi" che sarà allegato al Verbale di Collaudo delle prestazioni.

Il Costo della fornitura riconosciuto dall'A.D. sarà pari al costo evidenziato dalle fatture del materiale (essenziali per il collaudo dell'ordine) maggiorato del M.H. e del M.I.

In fase di emissione dell'ordinativo, all'attività EXT-001, NON verrà applicato lo sconto contrattuale offerto dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara.