

Azienda Socio Sanitaria Territoriale della Valtellina e dell'Alto Lario

CAPITOLATO TECNICO

**SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE AREE
DI CUCINA E MENSA DEI
PRESIDI OSPEDALIERI DI SONDRIO, SONDALO,
MORBEGNO, CHIAVENNA
E ATTIVITÀ DI SUPPORTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

INDICE

ART. 1) OGGETTO

1.1. Attività di sanificazione

1.2. Attività di supporto al processo di produzione e distribuzione pasti

1.3. Raccolta e smaltimento rifiuti

1.4. Lavori in economia, straordinari ed urgenti

ART. 2) NORME GENERALI RELATIVE AL SERVIZIO

ART. 3) DIVISE, ATTREZZATURE, MATERIALI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE

ART. 4) NORME RELATIVE AL PERSONALE

ART. 5) FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 6) CONTROLLI E VERIFICHE SULL'ESECUZIONE DEI LAVORI

GLOSSARIO

ALLEGATO A: Planimetrie delle aree da trattare – Presidi di Sondrio, Sondalo, Morbegno, Chiavenna suddiviso con aree differenziate.

ALLEGATO B: Piano di Sanificazione.

ART. 1 – OGGETTO.

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- le attività di sanificazione di locali, attrezzature, stoviglie e utensileria varia, come di seguito dettagliato delle cucine della ASST della Valtellina e dell'Alto Lario, dislocate nei Presidi Ospedalieri di Sondrio, Sondalo, Morbegno e Chiavenna;
- le attività di supporto al Servizio di ristorazione del Presidio di Chiavenna;
- l'attività di trasporto dei pasti (pranzo e cena 7 giorni/7, ad esclusione delle bevande calde per le colazioni che vengono preparate nelle cucine di reparto) e dei generi alimentari di complemento al pasto dal Presidio di Sondrio, ove avvengono la produzione e l'allestimento, al Presidio di Morbegno, la conseguente attività di smistamento dei pasti trasportati ai reparti - negli appositi carrelli termici in dotazione al presidio - e l'attività di distribuzione dei pasti per i dipendenti ed i soggetti terzi autorizzati presso la mensa di Morbegno.

È altresì previsto, in estensione, l'affidamento delle attività di supporto anche per i Presidi di Sondrio e di Sondalo.

Attualmente sono in uso sistemi di distribuzione dei pasti ai reparti dei degenza in modalità multi porzione (legame fresco-caldo) per i Presidi di Sondalo, Sondrio e Morbegno e con vassoio monoporzione isotermico presso il Presidio di Chiavenna.

Il trasporto dei pasti dal Presidio di Sondrio al Presidio di Morbegno deve avvenire con contenitori termici rigenerabili per i pasti caldi, contenitori isotermici dotati di piastre eutettiche per alimenti deperibili da trasportare in legame freddo e contenitori chiusi per alimenti non deperibili di proprietà della Ditta e con mezzo idoneo al trasporto di alimenti anch'esso di proprietà della Ditta.

Il contratto ha durata triennale con possibilità di rinnovo.

In particolare, il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto l'affidamento delle attività di:

- **sanificazione dei locali e delle attrezzature** delle cucine, delle mense, delle dispense e degli annessi locali di lavaggio dei Presidi Ospedalieri (art. 1 comma 1);
- **supporto al processo di produzione e distribuzione dei pasti**, così come dettagliati nel presente Capitolato (art.1 comma 2);
- **raccolta e smaltimento dei rifiuti** delle cucine, delle mense, delle dispense e degli annessi locali (art. 1 comma 3);
- **eventuali lavori in economia, straordinari ed urgenti** (art. 1 comma 4).

Ai fini della redazione dell'offerta da parte delle ditte concorrenti si riportano di seguito i dati relativi alle aree da trattare e ai pasti prodotti nell'anno 2016:

Aree suddivise per Presidio e tipologia:

PRESIDIO	mq da trattare
CHIAVENNA A1	266,64
CHIAVENNA A2	238,98
CHIAVENNA A3	122,19
MORBEGNO A1	118,70
MORBEGNO A2	206,00
MORBEGNO A3	78,70
SONDALO A1	305,50
SONDALO A2	657,03
SONDALO A3	544,00
SONDRIO A1	338,28
SONDRIO A2	319,20
SONDRIO A3	439,78

LEGENDA Mq da Trattare:

A1 AREA CUCINA LAVORAZIONE DERRATE E LAVAGGIO CARRELLI E STOVIGLIE

A2 AREA MAGAZZINO/DISPENSA/SPAZI STAZIONAMENTO CARRELLI - SE SUDDIVISI DA CUCINA - UFFICI/CORRIDOI/ATRII/RIPOSTIGLI E AREE COMUNI

A3 AREA MENSA (COMPRESO SELF SERVICE)/SERVIZI IGIENICI/SPOGLIATOI

Pasti prodotti nell'anno 2016:

- 340.000 pasti circa a Sondrio, di cui: n. 150.000 circa distribuiti in mensa, n. 8.300 diete speciali, n. 4.000 pasti sostitutivi (cestini);
- 290.000 pasti circa a Sondalo, di cui: 150.000 circa distribuiti in mensa, n. 10.000 diete speciali, n. 7.700 pasti sostitutivi (cestini);
- 40.000 pasti circa a Morbegno (prodotti a Sondrio), di cui: 20.000 circa distribuiti in mensa, n. 2.300 diete speciali, n. 300 pasti sostitutivi (cestini);
- 60.000 pasti circa a Chiavenna, di cui: 33.000 circa distribuiti in mensa, n. 5.400 diete speciali, n. 1.000 pasti sostitutivi (cestini).

I metri quadrati relativi agli spazi oggetto del presente contratto sono indicati nelle planimetrie allegate.

1.1 Attività di sanificazione

Le aree d'intervento sono rappresentate dalle cucine, dalle mense, dalle dispense e dagli annessi locali di lavaggio dei Presidi Ospedalieri di Sondrio, Sondalo, Morbegno e Chiavenna.

Le attività di sanificazione interessano i locali, le superfici di lavorazione, le attrezzature, i carrelli o i contenitori termici di trasporto, le stoviglie, il pentolame e l'utensileria utilizzati durante le fasi di produzione e distribuzione degli alimenti, secondo quanto di seguito specificato, anche in riferimento alle aree individuate nelle allegate planimetrie.

I punti di intervento, la tipologia degli interventi (detergenza e/o disinfezione) e dei prodotti, le frequenze delle attività di sanificazione sono codificate nell'ambito dell'allegato Piano di sanificazione.

Sono di seguito descritte schematicamente le attività di sanificazione oggetto del contratto, le eventuali fasce orarie ed i giorni in cui le specifiche attività devono essere effettuate, al fine di garantire il corretto svolgimento delle attività di produzione e di distribuzione dei pasti, riducendo al minimo possibili contaminazioni degli alimenti ed i rischi da interferenza per la sicurezza degli operatori (D.Lgs. 81/2008).

Attività	Orario	gg/settimana
CUCINA e DISPENSA		
Sanificazione dei locali e delle attrezzature secondo le modalità definite nel Piano di sanificazione Raccolta rifiuti e conferimento ai depositi individuati dall'Azienda, sanificazione giornaliera dei contenitori per rifiuti.	Dalle ore 7.00 alle ore 22.00	Secondo frequenza definita nel Piano di Sanificazione
AREA LAVAGGIO ATTREZZATURE E UTENSILI		
Sanificazione giornaliera utensileria, pentolame, teglie, contenitori per alimenti, taglieri di piccole	8.30 – 15.00 16.00 – 20.00	Tutti i giorni

dimensioni, parti mobili delle attrezzature per la produzione dei pasti (a titolo esemplificativo: tritacarne, affettatrice, griglie dei forni e dei frigoriferi)		
Svuotamento e lavaggio carrelli di trasporto degli alimenti (sia termici che neutri), contenitori termici monoporzione e multi porzione e relative teglie. Lavaggio locali e attrezzature della zona lavaggio attigua alla cucina. Raccolta rifiuti, conferimento ai depositi individuati dall'Azienda, sanificazione giornaliera dei contenitori per rifiuti.	Dalle 12.30 per il pranzo Dalle 19.30 per la cena	Tutti i giorni
AREA MENSA E SELF SERVICE		
Lavaggio stoviglie, bicchieri, posate, vassoi, teglie del self service, carrelli porta vassoi. Lavaggio locali e attrezzature della zona lavaggio stoviglie. Lavaggio locali e attrezzature mensa e self service, montacarichi e atrio di accesso alla mensa. Raccolta rifiuti e conferimento ai depositi individuati dall'Azienda, sanificazione giornaliera dei contenitori per rifiuti.	Dalle ore 12.15 alle 15.30	Tutti i giorni

Le attività di sanificazione straordinaria dei locali e delle attrezzature, successive ad esempio alle attività di disinfestazione (di norma effettuata con frequenza mensile o bimensile) e agli interventi di manutenzione delle strutture /attrezzature, dovranno essere effettuate al di fuori dell'orario di lavorazione e produzione degli alimenti e prima dell'inizio del servizio, per consentire il corretto svolgimento delle attività di produzione e per garantire gli standard d'igiene necessari.

In modo analogo le attività che possono comportare contaminazioni degli alimenti o particolari rischi per la sicurezza degli operatori, dovranno essere tassativamente svolte al di fuori del normale orario di produzione.

Piano di sanificazione e indicazioni specifiche:

Il piano di sanificazione stabilisce:

- punti di intervento
- tipo di prodotto
- frequenza delle attività di detergenza e disinfezione.

Il processo di sanificazione prevede, in genere, le seguenti fasi:

- Rimozione dello sporco grossolano (con acqua a 45 – 60 °C)
- Detersione ed eventuale disincrostazione (con acqua a 60 –65 °C)
- Risciacquo (con acqua anche a temperatura di rete)
- Disinfezione (la temperatura dell'acqua è funzione del disinfettante utilizzato)
- Risciacquo (con acqua anche a temperatura di rete).

Tuttavia, nel caso specifico di prodotti detergenti-disinfettanti, la fase di detersione e di disinfezione avvengono simultaneamente.

In caso di evidente compromissione dell'igiene di ognuno dei punti oggetto del piano di sanificazione, l'intervento di detergenza e/o disinfezione deve essere realizzato immediatamente, indipendentemente dalla scadenza prevista dal Piano stesso.

La Ditta appaltatrice dovrà rispettare le seguenti indicazioni che integrano il piano di sanificazione:

1. Nel corso della pulizia delle attrezzature e degli utensili deve essere posta la massima attenzione nell'evitare di contaminare gli alimenti con l'acqua di lavaggio, i detergenti e i disinfettanti. Dopo la detergenza e la disinfezione si deve procedere ad accurato risciacquo con acqua potabile, prima che gli utensili o le attrezzature siano riutilizzati per la manipolazione degli alimenti, per evitare che qualsiasi residuo di detergenti o disinfettanti entri in contatto con gli alimenti. Nel caso in cui vengano utilizzate lance ad acqua o a vapore per la pulizia di superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti si deve provvedere, dopo la sanificazione, al risciacquo con acqua potabile.
2. La temperatura dell'acqua utilizzata al momento del lavaggio con lavastoviglie deve essere di:

- 45°C massimo al momento del prelavaggio,
 - 60 - 65°C al momento del lavaggio,
 - 85°C minimo al momento del risciacquo.
3. Deve essere verificata giornalmente la dotazione di sapone liquido e asciugamani monouso di tutti i lavandini per il lavaggio delle mani e si deve provvedere all'eventuale reintegro degli stessi.
 4. Gli spogliatoi e i bagni devono essere mantenuti permanentemente puliti.
 5. Le vie d'accesso e i corridoi situati nell'immediata vicinanza dei locali di produzione e stoccaggio degli alimenti e in collegamento con essi devono essere tenuti puliti.
 6. I materiali impiegati per la sanificazione (secchi, palette, stracci, panni, ecc.) devono essere lavati e fatti asciugare completamente prima del reimpiego.

1.2. Attività di supporto al processo di produzione e distribuzione dei pasti

A seconda del Presidio Ospedaliero sono previste già dall'aggiudicazione o in tempi successivi attività di supporto al processo di produzione e distribuzione dei pasti, con particolare riferimento a:

1. **preparazione delle derrate per le colazioni e degli alimenti di complemento al pasto (es. olio, aceto, omogeneizzati, budini ecc) per i reparti ed i servizi, con frequenza settimanale/bisettimanale** (da lunedì a sabato in giorni diversi per i vari reparti), da effettuarsi nella fascia oraria 7.00 – 9.00
2. **preparazione dei prodotti alimentari di complemento/supplemento al pasto** con frequenza giornaliera (es. pane, frutta, grana, yogurt, acqua, ecc), da effettuarsi nella fascia oraria 7.00 – 11.00 e nella fascia 14.00 – 15.00;
3. **preparazione delle verdure (mondatura, lavaggio, taglio)**, da effettuarsi giornalmente nella fascia oraria 7.00 – 11.00
4. **allestimento della linea self-service e/o della mensa e successivo riordino**, da effettuarsi giornalmente nelle fasce orarie 10.30 – 11.30, 14.00 – 14.30
5. **supporto per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei carrelli di distribuzione**, da effettuarsi giornalmente nelle fasce orarie 10.00 – 12.00, 17.30 – 19.00
6. **trasporto da Presidio a Presidio o intrapresidio dei pasti, da effettuarsi giornalmente sia per il pranzo che per la cena, e degli alimenti di complemento al pasto e relativi alle colazioni e alla distribuzione dei pasti in mensa**

In particolare si prevede, nei vari Presidi Ospedalieri, la seguente articolazione delle attività di supporto:

ATTIVITA DA ATTIVARE SUBITO A SEGUITO DELL'AGGIUDICAZIONE	Sondrio	Sondalo	Morbegno	Chiavenna
1. preparazione delle derrate per le colazioni e degli alimenti di complemento al pasto (es. olio, aceto, omogeneizzati, budini ecc) con frequenza settimanale/bisettimanale (da lunedì a sabato in giorni diversi per i vari reparti)			X	X
2. preparazione dei prodotti alimentari di complemento/supplemento al pasto con frequenza giornaliera (es. pane, frutta, grana, yogurt, acqua, ecc)			X	X
3. preparazione delle verdure (mondatura, lavaggio, taglio)				X
4. allestimento della linea self-service e della mensa e successivo riordino			X	X
5. supporto per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei carrelli di distribuzione			X	X
6. trasporto da Presidio a Presidio o intrapresidio dei pasti, da effettuarsi giornalmente sia per il pranzo che per la cena, e degli alimenti di complemento al pasto e relativi alle colazioni. Distribuzione dei pasti in mensa.			X (trasporto da Sondrio a Morbegno)	

ATTIVITA DA ATTIVARE SU RICHIESTA DELL'AZIENDA NEL CORSO DEL CONTRATTO	Sondrio	Sondalo	Morbegno	Chiavenna
1. preparazione delle derrate per le colazioni e degli alimenti di complemento al pasto (es. olio, aceto, omogeneizzati, budini ecc) con frequenza settimanale/bisettimanale (da lunedì a sabato in giorni diversi per i vari reparti)	X	X		
2. preparazione dei prodotti alimentari di complemento/supplemento al pasto con frequenza giornaliera (es. pane, frutta, grana, yogurt, acqua, ecc)	X	X		
3. preparazione delle verdure (mondatura, lavaggio, taglio)	X	X		
4. allestimento della linea self-service e della mensa e successivo riordino	X	X		
5. supporto per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei carrelli di distribuzione	X	X		

1.3. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

Gli operatori della ditta devono provvedere all'eliminazione degli sfridi e dei resti alimentari al termine di ogni lavorazione e dell'attività distributiva, raccogliendoli negli appositi contenitori muniti di sacchetto; devono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti di carta, plastica, vetro,

batterie e ingombranti, svuotare i contenitori di raccolta dei rifiuti ogni volta che si presentano pieni e, comunque, sempre a fine servizio, lavare e disinfettare i contenitori porta rifiuti secondo quanto previsto dal piano di sanificazione e trasportare i rifiuti nei depositi provvisori, evitando la permanenza degli stessi nei locali di lavorazione alimentare.

1.4. Lavori in economia, straordinari ed urgenti

In caso di particolari e/o contingenti necessità di pulizie e risanamenti ambientali (esempio; pulizia dopo lavori edili), l'Azienda potrà richiedere prestazioni in economia, straordinari ed "una tantum", ed in tali casi la ditta aggiudicataria sarà tenuta a soddisfare la richiesta, presentando con sollecitudine preventivo scritto.

Gli interventi dovranno essere, di volta in volta, richiesti ed autorizzati mediante ordine scritto, su richiesta del Responsabile del Servizio Aziendale di Ristorazione.

Nessun intervento sarà riconosciuto e quindi liquidato se non accompagnato dal predetto ordine scritto. L'Azienda si riserva di aggiudicare i lavori anche ad altre ditte che presentino preventivi più vantaggiosi economicamente.

Per tali attività sono previste a titolo indicativo n. 30 ore mese da quotare in offerta.

ART. 2 - NORME GENERALI RELATIVE AL SERVIZIO.

I lavori di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dovranno essere eseguiti negli orari e con le modalità definite nell'Art.1.

L'organizzazione materiale dell'impresa e quella economica e tecnica del lavoro sono riservate all'appaltatore.

In particolare, il servizio dovrà garantire il raggiungimento dei seguenti fini:

- La garanzia dello stato igienico e sanitario degli ambienti e delle attrezzature;
- Il comfort ambientale dei dipendenti;
- La salvaguardia delle attrezzature e delle superfici oggetto delle pulizie;
- La buona conservazione dei locali e di quanto in essi contenuto.

Dovranno essere impiegati prodotti adeguati allo scopo di evitare danneggiamenti alle varie strutture, alle attrezzature in genere ed alle superfici.

E' inteso che il servizio di pulizia riguarderà tutti i vani ed i locali compresi nelle aree di intervento di cui all'Art.1, anche se non specificatamente individuati (atri, uffici, ripostigli, montacarichi, servizi igienici, spogliatoi, scale, ecc.).

Altresì, nei locali e/o aree di cui sopra, dovranno essere assicurate le pulizie e la sanificazione, anche se non specificatamente indicato e precisato, di quanto segue: pareti, soffitti e controsoffitti, pavimenti, finestre, porte, vetri, atri, corridoi, scale e scivoli di accesso interni ed esterni, davanzali interni ed esterni, maniglie, infissi interni ed esterni, tapparelle di finestre o porte finestre, relativi cassonetti, caloriferi, bocchette e relative griglie degli impianti di ventilazione, tutti gli arredi fissi e mobili.

Si precisa che la ditta aggiudicataria avrà a disposizione dei locali da utilizzare come ufficio, magazzino e spogliatoio. I locali potrebbero non essere di uso esclusivo della ditta aggiudicataria.

ART. 3 - DIVISE, ATTREZZATURE, MATERIALI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE.

Dovranno essere fornite dalla Ditta Aggiudicataria i DPI e le divise ad uso dei propri operatori (queste ultime dovranno essere di colore chiaro e prevedere copricapo atti a raccogliere l'intera capigliatura).

Tutte le attrezzature dovranno essere costruite secondo le vigenti disposizioni tecniche e di legge in materia di sicurezza. Su di essi devono essere apposti targhette o contrassegni indicanti la proprietà dell'appaltatore.

Le attrezzature per pulizia dovranno essere dotate di spina adeguata alla connessione alle prese appositamente predisposte. Qualora le macchine necessitino di prolunga, questa dovrà avere il cavo di sezione idoneo; spina e presa volanti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa, con grado di protezione adeguato alle condizioni ambientali e d'uso. Sono vietati altri tipi di adattatori, prolunghe, ciabatte ecc. Eventuali sanificazioni urgenti con particolari esigenze di alimentazione elettrica dovranno essere concordate con l'elettricista di turno reperibile.

Durante la sanificazione di aree che prevedano anche il lavaggio delle pareti, dovrà essere posta la massima attenzione per non danneggiare le apparecchiature e gli impianti elettrici.

Nell'ambito delle proprie attività, l'appaltatore deve garantire che:

- a) tutte le attrezzature rispondano ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dalle norme tecniche applicabili a fronte della stessa e vengano utilizzati seguendo le indicazioni del costruttore
- b) per operazioni particolari, quale il lavaggio di vetri o simili, siano adottati idonei sistemi di sicurezza e sia attuata la vigilanza sul loro corretto utilizzo;
- c) i prodotti utilizzati siano etichettati secondo le norme vigenti e che siano presenti sul luogo di lavoro le schede tecniche e di sicurezza;
- d) siano messi a disposizione dei lavoratori adeguati dispositivi di protezione individuale, in numero adeguato agli esposti, e che sia garantita l'informazione, la formazione e, qualora previsto dalla normativa, l'addestramento degli operatori all'uso;
- e) siano predisposte procedure scritte per lo svolgimento delle operazioni a rischio e la gestione delle emergenze.

L'Azienda non si fa carico dei rischi specifici dell'appaltatore, tra cui quelli relativi all'uso di attrezzature o di preparati pericolosi, nonché di eventuali procedure di lavoro definite dalla Ditta aggiudicataria.

Tutte le spese che l'Azienda dovrà sostenere a causa di negligenza e colpa dell'appaltatore verranno addebitate allo stesso.

I costi relativi alla manutenzione ordinaria delle attrezzature per la sanificazione (tra cui: lava pentole, lavastoviglie, lavabicchieri) attualmente presenti e affidate – con il presente contratto - in comodato d'uso gratuito alla Ditta, sono a carico della medesima.

La ditta prende atto dello stato delle attrezzature date in comodato e qualora nel corso del contratto non sia più possibile effettuare la manutenzione e debbano essere messe fuori uso, dovrà a proprie spese sostituirle con apparecchiature equivalenti o migliori che al termine del contratto diventeranno comunque proprietà dell'ASST.

La sostituzione di attrezzature per le attività di sanificazione (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, lava pentole) è a carico della Ditta.

I prodotti (detergenti e disinfettanti) utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono rispettare i requisiti normativi, tra cui anche quelli relativi ai criteri ambientali minimi definiti; a tal riguardo i prodotti dovranno essere dotati di etichetta Ecolabel, in alternativa la ditta dovrà fornire la documentazione attestante il rispetto della normativa vigente.

I prodotti utilizzati per le pulizie dovranno essere adeguati alla natura ed ai tipi di superfici sulle quali si interverrà.

L'appaltatore, prima dell'attivazione contrattuale, dovrà dettagliare i prodotti che intende utilizzare, La Ditta è tenuta a fornire (e mantenere aggiornate) le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro, devono essere etichettati a norma di legge. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. I carrelli di pulizia non devono essere mai lasciati incustoditi.

ART. 4 - NORME RELATIVE AL PERSONALE.

Ai fini di tutelare nel modo più corretto i livelli complessivi dell'occupazione la ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare, come da CCNL di categoria le unità adibite al servizio di pulizia presso l'Azienda Ospedaliera, alle dipendenze della Ditta attuale affidataria del servizio e di assicurare a tutti gli operatori assorbiti lo stesso numero di ore settimanali.

Il personale attualmente impiegato per svolgere il servizio è il seguente:

N.ADDETTI	LIVELLO	ORE/SETTIMANALI
<u>PRESIDIO DI SONDRIO</u>		
1	PRIMO	14
1	SECONDO	32
1	SECONDO	28
1	SECONDO	24
1	SECONDO	18
1	SECONDO	15
2	TERZO	24
1	QUARTO	40
<u>PRESIDIO DI MORBEGNO</u>		
1	SECONDO	30
1	TERZO	36
1	TERZO	25

<u>PRESIDIO DI CHIAVENNA</u>		
1	SECONDO	18
1	TERZO	36
1	TERZO	18
1	TERZO	14

L'attività presso il Presidio di Sondalo è attualmente gestita in house.

Tutto il personale adibito ai servizi dati in appalto lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'appaltatore, sia nei confronti dell'appaltante sia nei confronti di terzi.

Gli operatori della Ditta aggiudicataria dovranno essere opportunamente formati e addestrati sui metodi e sulle modalità di pulizia e sanificazione, sulle corrette procedure di intervento, sul corretto uso delle attrezzature e dei prodotti nonché sui comportamenti da adottare a tutela della propria e altrui sicurezza.

La Ditta deve altresì garantire che il personale:

- lasci immediatamente i locali delle strutture oggetto dell'appalto al termine del servizio;
- indossi sempre la divisa pulita;
- non crei intralci all'attività della Azienda Sanitaria;
- operi nel rispetto delle procedure dell'Azienda Appaltatrice e senza pregiudizio per le procedure definite dall'Azienda Appaltante.

La riproduzione di chiavi di accesso a locali delle strutture oggetto dell'appalto è vietata a qualsiasi operatore della ditta aggiudicataria.

ART. 5 - FORMAZIONE DEL PERSONALE.

Tutto il personale impiegato per l'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato dovrà essere adeguatamente formato ed addestrato con particolare riferimento alle norme vigenti in materia di:

- salute e sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs 81/2008);
- igiene degli alimenti (Reg. CE 852/2004 e Reg. 178/2002);

e relativamente alle procedure operative, ai piani di lavoro ed all'utilizzo di attrezzature e prodotti per la sanificazione.

A tal fine la Ditta appaltatrice si impegna a:

- formare gli operatori con specifici corsi ed effettuare aggiornamenti con frequenza definita in conformità alla normativa vigente;
- fornire all'Azienda Sanitaria il piano formativo annuale, il programma dei singoli corsi, nonché l'elenco del personale formato e copia degli attestati dei corsi.

ART. 6 - CONTROLLI E VERIFICHE SULL'ESECUZIONE DEI LAVORI.

La Ditta Appaltatrice individua al proprio interno un referente con incarico di coordinamento degli operatori e delle attività di sanificazione.

La medesima dovrà dare evidenza delle attività di controllo effettuate mediante verifiche ispettive (check list, report, gestione di eventuali non conformità e azioni di miglioramento), analisi di laboratorio effettuate sia in fase di validazione delle procedure operative e del Piano di sanificazione sia in occasione dei controlli periodici su tutti i Presidi ospedalieri. A tal riguardo la ditta dovrà presentare il piano dei controlli annuale, indicativo delle tipologie delle attività di verifica e delle relative frequenze.

Il responsabile della cucina controlla la corretta effettuazione delle attività oggetto del presente capitolato ed effettuata, inoltre, monitoraggi periodici, documentandone i risultati; egli provvede inoltre a comunicare tempestivamente eventuali problematiche ed anomalie al responsabile del servizio.

Le attività oggetto del contratto sono soggette, infine, a verifiche sistematiche periodiche disposte dalla Direzione Sanitaria ed effettuate dalle Direzioni Mediche di Presidio che relazionano in merito ad eventuali problematiche rilevate alla Direzione Aziendale.

L'azienda appaltante potrà procedere, inoltre, anche senza la presenza del supervisore dell'appaltatore, alle opportune verifiche e controlli in merito all'esecuzione del servizio, all'attuazione del sistema di controllo proposto, al rispetto del piano di lavoro e in generale delle modalità organizzative presentate in sede d'offerta (orari, procedure, materiali e macchinari impiegati, rispetto delle procedure, ecc.).

Le funzioni aziendali incaricate dei controlli potranno accedere in ogni momento ai locali di deposito dei macchinari e degli attrezzi e controllare lo stato di manutenzione e di funzionamento in presenza dell'incaricato della Ditta.

In caso di inadempimenti o deficienze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali, i competenti Uffici e/o Servizi dell'Azienda appaltante ha la facoltà di ordinare la ripetizione dei lavori necessari per il regolare andamento del servizio, senza ulteriore compensazione.

Ove ciò non fosse possibile o conveniente per l'Azienda appaltante, quest'ultima potrà provvedere, in contraddittorio con il supervisore dell'appaltatore, a quantificare l'importo delle prestazioni non eseguite, che verrà portato in detrazione del canone in prima scadenza.

Ogni difformità o violazione di norme contrattuali deve essere risolta in via amministrativa secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Nel caso di reiterato inadempimento l'Azienda appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, dandone avviso all'impresa aggiudicataria con semplice lettera raccomandata.

GLOSSARIO

DETERGENTE	Sostanza che, modificando le forze di tensione superficiale, ad esempio il grasso e lo sporco, favoriscono l'asportazione degli stessi da superfici ed oggetti
DETERSIONE	Operazione che deve essere obbligatoriamente eseguita prima della disinfezione, in quanto essa porta ad una diminuzione della carica microbica, per rimozione e allontanamento del materiale organico presente e anche di una certa quota di superficie interessata e nel suo successivo risciacquo con acqua.
DISINFEZIONE	Metodica che riduce il numero di batteri patogeni a livelli di sicurezza su oggetti e superfici
LAVAGGIO	Solubilizzazione ed asportazione dello sporco con modalità e mezzi idonei, in relazione al substrato da trattare.
PULIZIA	Consiste nel rimuovere tutto il materiale visibile estraneo (polvere, sporcizia) presente sugli oggetti, sulle superfici ambientali, sugli arredi e sulla cute, impiegando acqua e detergente e risciacquando con cura.
SANIFICAZIONE	Metodica che si avvale dell'uso di detersivi e di disinfettanti per ridurre il numero di contaminanti batterici come stabilito dalle norme di igiene su oggetti, superfici, ambienti.