

REGIONE DEL VENETO



ULSS7
PEDEMONTANA

Via dei Lotti, n. 40
36061 Bassano del Grappa (VI)
Codice fiscale e partita IVA 00913430245

N. 703 DEL 21/04/2023

DELIBERAZIONE
del

DIRETTORE GENERALE

Nominato con D.P.G.R. n. 26 del 26/02/2021

Coadiuvato dai sigg.:

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

dott.ssa MICHELA CONTE

DIRETTORE SANITARIO

dr. ANTONIO DI CAPRIO

DIRETTORE DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI

dott. EDDI FREZZA

OGGETTO: CONTRATTO DI CONCESSIONE DI LAVORI PUBBLICI PER LA PROGETTAZIONE, COSTRUZIONE E GESTIONE DEL NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO DELL'U.L.SS. N. 4 ALTO VICENTINO. ART. 17, COMMA 2, DEL CONTRATTO, "QUALITA' DEI SERVIZI E MARKET TEST". APPROVAZIONE DEGLI ESITI DELLA PROCEDURA DI MARKET TEST RELATIVAMENTE AL CAPITOLATO PRESTAZIONALE "8.02 MANUTENZIONE EDILE".

IL DIRETTORE GENERALE
DELL'AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA
dott. Carlo Bramezza

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n. 82/2005, del T.U. n. 445/2000 e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è conservato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda.

Il Direttore dell'U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali, nonché Responsabile del procedimento, attesta che la presente proposta di deliberazione è stata regolarmente istruita nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e regolamentare: f.to Daniele Panizzo

Il Direttore dell'Unità Operativa Complessa Servizi Tecnici e Patrimoniali, Responsabile Unico del Procedimento, relaziona quanto segue.

Premesso che:

- con deliberazione del Direttore Generale n. 626 del 27.09.2007, a seguito di gara ai sensi dell'art. 155 del D. Lgs. n. 163 del 12.04.2006, è stata aggiudicata alla Società Summano Sanità Scarl oggi Summano Sanità SpA, la Concessione avente per oggetto la progettazione definitiva ed esecutiva e l'esecuzione dei lavori relativi alla realizzazione del Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'U.L.S.S. n. 4 "Alto Vicentino" (ora Azienda ULSS 7 Pedemontana), nonché la gestione dei servizi non sanitari e dei servizi commerciali;
- in data 12.11.2007, l'Azienda ULSS n. 4 Alto Vicentino (ora Azienda ULSS 7 Pedemontana) ha stipulato con la ditta Summano Sanità SpA il contratto di Concessione di lavori pubblici avente per oggetto la progettazione, la costruzione e la gestione del "Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'U.L.S.S. 4 – Alto Vicentino";
- con deliberazione n. 469 del 21.05.2015 è stato preso atto che la data di avvio della fase di gestione del contratto di Concessione è il 18.02.2012 e dalla stessa decorrono tutte le tempistiche previste nel contratto stesso;
- l'art. 17, comma 2, del Contratto, a rubrica "Qualità dei servizi e *Market Test*", dispone quanto segue: *"Entro 60 (sessanta) giorni dal termine di ogni quinquennio a partire dalla data di rilascio del Certificato di Collaudo Provvisorio, sarà condotta una verifica dei Canoni di ciascun Servizio, sulla base delle specifiche di cui ai relativi capitolati prestazionali, adottando come riferimento i listini prezzi depositati presso la Camera di Commercio di Venezia, in vigore al momento della verifica stessa, nonché n. 3 (tre) offerte da richiedere, quanto a 1 (una), da parte del Concessionario, e 2 (due) da parte dell'Azienda, ad operatori del settore di ciascun specifico Servizio, dotati delle necessarie qualifiche e competenze. La media tra il costo del singolo servizio come determinato applicando i prezzi desunti dai listini depositati presso la Camera di Commercio di Venezia e 3 (tre) offerte ricevute rappresenterà il benchmark di mercato di riferimento del relativo Servizio. Qualora all'esito delle predette verifiche si evidenziasse per uno o più Servizi, uno scostamento tra il relativo Canone (per la sola parte relativa ai costi come meglio evidenziati nel Piano Economico e Finanziario allegato alla presente Convenzione) ed il corrispondente benchmark di mercato calcolato ai sensi di quanto precede; in più o in meno superiore al 10% (dieci per cento), il corrispettivo per tale Servizio sarà rinegoziato al fine di riportarlo a valori congruenti con il benchmark di mercato. Qualora il Concessionario non accetti di prestare il Servizio alle nuove condizioni, l'Azienda potrà affidarlo a terzi, fatto salvo quanto previsto all'art. 143 del Codice (già art. 19, comma 2 bis della Legge Merloni) e nel rispetto dell'equilibrio economico finanziario della Concessione";*
- con deliberazione del Commissario n. 1166 del 07.08.2019 è stato dato atto che con l'incontro del 13/06/2019, avvenuto a seguito della convocazione del RUP;
- con nota 03/06/2019 prot. n. 49051, si è dato avvio all'attività congiunta con il Concessionario Summano Sanità SpA per il procedimento di market test previsto dall'art.17 della concessione in essere;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 448 del 11.03.2022 è stato:
 - o approvato l'Avviso di indagine di mercato, allegato al provvedimento in questione, per l'avvio della procedura di market test prevista dall'art. 17 del Contratto di concessione sopra citato;
 - o preso atto dei capitolati tecnici prestazionali adeguati ed allegati allo stesso provvedimento;

- con deliberazione del Direttore Generale n. 630 del 01.04.2022 è stato approvato il testo condiviso dello schema di verbale di accordo tra l'Azienda ULSS 7 Pedemontana e la Concessionaria Summano Sanità SpA, relativo alla definizione, in via condivisa, delle questioni interpretative e applicative inerenti la procedura di cui all'art. 17, comma 2, del Contratto di Concessione "Qualità dei servizi e Market Test", ed il relativo allegato 1;
- limitatamente al Servizio "Laboratorio Analisi", l'art. 5 del citato verbale di "accordo sui criteri" prevede l'avvio delle procedure di Market Test in un secondo momento, una volta definiti gli elementi essenziali ai fini della determinazione del canone;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 1029 del 27.05.2022 è stato approvato il testo della lettera invito relativa alla procedura di market test allegato allo stesso provvedimento;

Dato atto che:

- il giorno 27/04/2022 è scaduto il termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse da parte degli Operatori Economici alla procedura di Indagine di Mercato; risultano pervenute n. 216 manifestazioni d'interesse come da tabella "Riepilogo Ditte Market Test" agli atti dell'U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica;
- nei giorni 31/05/2022 e 01/06/2022 sono state trasmesse, tramite piattaforma SINTEL, le lettere di invito, contenenti anche le date dei sopralluoghi obbligatori, agli Operatori Economici che hanno manifestato interesse alla procedura di Indagine di Mercato – Market Test;
- il giorno 06/09/2022 è scaduto il termine per la presentazione delle proposte economiche di spettanza dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana, da parte degli Operatori Economici invitati alla procedura di Indagine di Mercato – Market Test che hanno effettuato i sopralluoghi obbligatori, come da report agli atti dell'U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica;
- relativamente ai singoli Capitolati Prestazionali sono risultate le seguenti proposte economiche:
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.03 Manutenzione impianti", "8.04 Energia Termica, elettrica e Cogenerazione", "8.05 Servizio Acqua", "8.06 Ristorazione degenti e dipendenti", "8.09-8.10 Magazzino integrato": n. 0 offerte;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.02 Manutenzione edile": n. 1 offerta da parte di:
 - IMPREDIL Srl Unipersonale;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.07 - 8.08 Call Center e CUP": n.7 offerte da parte di:
 - TVS Srl,
 - Planetcall Direct Srl,
 - Consorzio Leonardo Servizi,
 - Acapo società cooperativa sociale integrata,
 - Cooperativa Lavoratori L.A.T.,
 - Cento Orizzonti Consorzio Stabile SCARL,
 - LUDECA Srl,
 di cui n.1 non ammessa da parte di LUDECA Srl;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.11 Portineria": n.11 offerte da parte di:
 - Battistolli Servizi integrati Srl,
 - 3A Corp Srl,
 - Dienne service Srl,
 - Securfox Investigazioni e Sicurezza Srl,
 - TVS Srl,
 - SOGEST Italia Srl,
 - Top Secret Investigazioni e Sicurezza Srl,
 - Sicuritalia Group Service Scpa,
 - Aurora Srl,

- T&R Security Service Srl,
 - Sialia Scarl,
- di cui n.1 non ammessa da parte di Sialia Scarl;
- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”: n. 13 offerte da parte di:
 - Società Cooperativa Omega Service,
 - Lacerenza Multiservice Srl,
 - Consorzio Leonardo Servizi,
 - Pulitori ed Affini SpA,
 - Euro & Promos FM SpA,
 - C.M. service Srl,
 - MAST SpA,
 - Dussmann Service Srl,
 - Gestione Ambientale Multiservizi Srl,
 - Cooperativa Lavoratori Ausiliari del Traffico L.A.T.,
 - PFE SpA,
 - Il Poliedro Società Cooperativa,
 - Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa,

di cui n.1 non ammessa da parte di Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”: n. 2 offerte da parte di:
 - Zaneti Arturo e C. srl,
 - SASTE Servizi Ecologici Srl;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”: n. 5 offerte da parte di:
 - International Logistic Company Scarl,
 - Tegetes Snc,
 - 3A Corp Srl,
 - Tadiotto Luca,
 - Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa,

di cui n.1 non ammessa da parte di Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”: n. 2 offerte da parte di:
 - Servizi Ospedalieri SpA,
 - SO.GE.SI. SpA;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”: n.5 offerte da parte di:
 - MAST SpA,
 - Dussmann Service Srl,
 - Corongiu Costruzioni Generali Società Cooperativa,
 - Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa,
 - Sialia Scarl,

di cui n.3 non ammesse da parte di:

 - Corongiu Costruzioni Generali Società Cooperativa,
 - Consorzio Veneto Servizi Integrati Società Cooperativa,
 - Sialia Scarl.
- in data 26.09.2022 e in data 27.09.2022 si è riunito il gruppo di lavoro, convocato con lettera prot. n. 83478 del 23/08/2022, ai fini dell’apertura delle proposte economiche pervenute ed alla verifica e completezza della documentazione richiesta; il gruppo di lavoro ha accertato la presenza e la completezza della dichiarazione resa ai sensi dell’art. 80 del D.Lgs. 50/2016, nonché la presenza e la completezza del modello di offerta economica, allegati alle offerte presentate dagli operatori sopra citati, ammessi alle operazioni di Market Test, giusto verbale del 26.09.2022 e del 27.09.2022;
- in data 17.11.2022, a seguito di convocazione da parte del RUP giusta nota prot. 100110 del 15.11.2022, la Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana e il Concessionario Summano Sanità SpA si sono riuniti al fine di procedere:

- alla presentazione delle proposte economiche acquisite dal Concedente;
 - all'apertura delle proposte economiche di competenza del Concessionario;
 - alla verifica dell'anomalia delle offerte, come previsto dall'art. 4 lett. h) dell'accordo sui criteri inerenti il Market Test stipulato tra le parti in data 15.04.2022;
 - all'individuazione del benchmark di cui all'art. 17 del contratto di concessione;
 - all'esito delle verifiche di cui all'art. 17 del contratto di concessione;
- in esito alle predette attività, è risultato quanto segue, giusto verbale del 17.11.2022:
- relativamente al Capitolato 8.2 "Manutenzione edile", le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: C.M.B. Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi;
 - hanno verificato che l'unica offerta acquisita dal Concedente risulta anomala;
 - hanno concertato quindi di procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo (consistenza e modalità esecutive dei servizi di cui al capitolato prestazionale, adeguate con riferimento a: sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive) entro 6 mesi;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.03 Manutenzione impianti", le parti:
 - hanno preso atto che non risultano pervenute al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana proposte economiche da parte di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che non è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno concertato quindi di procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo (consistenza e modalità esecutive dei servizi di cui al capitolato prestazionale, adeguate con riferimento a: sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive) entro 6 mesi;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.04 Energia Termica, elettrica e Cogenerazione", le parti:
 - hanno preso atto che non risultano pervenute al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana proposte economiche da parte di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che non è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno concertato quindi di procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo (consistenza e modalità esecutive dei servizi di cui al capitolato prestazionale, adeguate con riferimento a: sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive) entro 6 mesi;
 - relativamente al Capitolato Prestazionale "8.05 Servizio Acqua", le parti:
 - hanno preso atto che non risultano pervenute al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana proposte economiche da parte di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che non è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno concertato quindi di procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo (consistenza e modalità esecutive dei servizi di cui al capitolato

prestazionale, adeguate con riferimento a: sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive) entro 6 mesi;

- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”, le parti:
 - hanno preso atto che non risultano pervenute al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana proposte economiche da parte di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che non è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall’Accordo sul Market Test;
 - le parti hanno concordato nel riconoscere l’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”, le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall’Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Serenissima Ristorazione SpA;
 - hanno concordato nel procedere con l’attività di rinegoziazione, di cui all’art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone superiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato;
- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.09-8.10 Magazzino integrato”, le parti:
 - hanno preso atto che non risultano pervenute al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana proposte economiche da parte di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che non è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall’Accordo sul Market Test;
 - hanno concordato nel riconoscere l’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”, le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall’Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Serenissima Ristorazione SpA;
 - hanno concordato nel riconoscere l’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri”, risultando anomale le offerte presentate al Concedente;
- relativamente al Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”, le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall’Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Coopservice Soc. Coop. P.A.;

- hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", risultando anomale le offerte presentate al Concedente;
- relativamente al Capitolato Prestazionale "8.14 Rifiuti", le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Eco Eridania SpA;
 - hanno concordato nel procedere con l'attività di rinegoziazione, di cui all'art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone inferiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato;
- relativamente al Capitolato Prestazionale "8.15 Aree Verdi", le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: C.M.B. Società Cooperativa Muratori e Braccianti di Carpi;
 - hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri, risultando anomale le offerte presentate al Concedente";
- relativamente al Capitolato Prestazionale "8.16 Lavanolo", le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Servizi Italia SpA;
 - hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 17 del contratto di concessione, rientrando il canone medesimo nel benchmark di mercato, risultando il relativo canone entro il 10% del benchmark risultante dalla procedura di Market Test;
- relativamente al Capitolato Prestazionale "8.24 Facchinaggio", le parti:
 - hanno preso atto che risulta pervenuta al Concedente Azienda ULSS 7 Pedemontana, la proposta economica di almeno una ditta;
 - hanno concertato pertanto che è possibile procedere con la procedura di Market Test, secondo quanto previsto dall'Accordo sul Market Test;
 - hanno preso atto che risulta presentata dal Concessionario la proposta economica della seguente ditta: Serenissima Ristorazione SpA;
 - hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 17 del contratto di concessione, rientrando il canone medesimo nel benchmark di mercato, risultando il relativo canone entro il 10% del benchmark risultante dalla procedura di Market Test;

Preso atto che:

- in relazione ai seguenti Capitolati Prestazionali non si è verificato uno scostamento in più o in meno superiore al 10% tra il relativo Canone (per la sola parte relativa ai costi evidenziati nel Piano Economico e Finanziario allegato al contratto) ed il corrispondente benchmark di mercato, calcolato in esito alle sopra citate procedure di Market Test (art. 17, comma 2, del Contratto di Concessione):
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.09-8.10 Magazzino integrato”;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”;
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”;
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”;
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”;
- in relazione ai sopra citati Capitolati Prestazionali i relativi canoni risultano pertanto invariati rispetto a quanto previsto dal Contratto di Concessione;

Preso altresì atto che:

- in relazione al Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”, il relativo Canone (per la sola parte relativa ai costi evidenziati nel Piano Economico e Finanziario allegato al contratto) presenta uno scostamento in eccesso superiore al 10% rispetto al benchmark di mercato, calcolato in esito alle sopra citate procedure di Market Test (art. 17, comma 2, del Contratto di Concessione);
- in relazione al Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”, il relativo Canone (per la sola parte relativa ai costi evidenziati nel Piano Economico e Finanziario allegato al contratto) presenta uno scostamento in difetto superiore al 10% rispetto al benchmark di mercato, calcolato in esito alle sopra citate procedure di Market Test (art. 17, comma 2, del Contratto di Concessione);
- in relazione ai sopra citati Capitolati Prestazionali, le parti hanno proceduto con l’attività di rinegoziazione prevista dall’art. 17 del contratto di concessione, al fine di riportare il rispettivo canone a valori congruenti con il benchmark di mercato; in esito a tale rinegoziazione, utilizzando la logica di ricondurre il costo del servizio al valore ritenuto “congruo” (secondo la formula adottata per la definizione del benchmark in sede di Market Test) più vicino al valore attuale, è stato concertato:
 - di condividere i seguenti valori riferiti ai costi dei relativi servizi:
 - € 878.080,17 (scostamento inferiore), relativamente al servizio Rifiuti;
 - € 616.206,07 (scostamento superiore); relativamente al servizio CUP Call Center;
 - di porre tali nuovi valori del costo dei rispettivi servizi a base per la definizione dei nuovi canoni (con l’aggiunta della marginalità determinata secondo le previsioni del punto 2 del “verbale di accordo sui criteri” per l’anno 2023);
 - di applicare i canoni derivanti da tali valori a partire dal 01 gennaio 2023;
 - di prevedere che tali canoni saranno soggetti ad indicizzazione secondo quanto previsto dall’art. 20.3 del contratto di concessione a partire dall’annualità successiva;
- con nota prot. 24165 del 20.03.2023 l’Azienda ULSS 7 Pedemontana, Concedente, ha trasmesso l’importo del nuovo canone concertato riferito all’anno 2023, relativo al Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP” e i valori dei nuovi prezzi unitari riferiti al Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”, specificando che:

- per il capitolato 8.07-8.08 Cup/Call Center, essendo il relativo canone “a corpo”, lo stesso è determinato sommando al nuovo costo del servizio la marginalità rivalutata all’anno 2023;
- per il capitolato 8.14 Rifiuti, essendo il relativo canone “a misura”, i nuovi prezzi unitari sono determinati sommando ad ogni singolo nuovo costo unitario la quota di marginalità rivalutata all’anno 2023;

Ritenuto di rinviare ad un successivo provvedimento l’approvazione del Capitolato Prestazionale “8.22 Laboratorio analisi” e del relativo canone, in esito alla relativa procedura di Market Test, che è in corso di espletamento, come disposto dall’art. 5 del verbale di “accordo sui criteri” sopra citato;

Per quanto sopra riportato il Direttore dell’Unità Operativa Complessa Servizi Tecnici e Patrimoniali, Responsabile Unico del Procedimento, propone pertanto di:

- approvare il testo dei seguenti Capitolati Prestazionali, definito in esito alla procedura di Market Test, comprensivo degli adeguamenti con riferimento a sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive, allegati alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale:
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”;
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”;
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”;
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”;
 - Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”;
 - Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”;
- prendere atto che il canone dei servizi in questione, in esito alla procedura di Market Test, a far data dal 01.01.2023, risulta essere (distinto in costo e marginalità) il seguente:
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”:
 - $\text{“costo } 3.161.171,81 + \text{marginalità } 248.202,90” = 3.409.374,71$ (esclusi i pasti dipendenti) (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”:
 - $\text{“costo } 708.642,34 + \text{marginalità } 54.252,00” = 762.894,34$;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”:
 - $\text{“costo } 322.171,43 + \text{marginalità } 25.769,70” = 347.941,13$;
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”:
 - $\text{“costo } 2.539.209,25 + \text{marginalità } 198.019,80” = 2.737.229,05$ (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”:
 - $\text{“costo } 112.285,36 + \text{marginalità } 9.494,10” = 121.779,46$;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”:
 - $\text{“costo } 1.495.936,51 + \text{marginalità } 117.998,10” = 1.613.934,61$ (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”:
 - $\text{“costo } 118.084,90 + \text{marginalità } 9.494,10” = 127.579,00$;

- Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”:
 - “costo 616.206,07 + marginalità 66.458,70” = 682.664,77;
- Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”:
 - “costo 878.080,17 + marginalità 14.919,30” = 892.999,47 (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);

come riportato nella tabella, riepilogativa delle varie fasi di attuazione della procedura di Market Test, in allegato quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

- prendere atto che la rivalutazione dei canoni dei servizi in questione, ai sensi dell’art. 20 del contratto di concessione, avverrà a partire dalla prima annualità successiva, tenendo come base di raffronto l’indice NIC a dicembre 2022 (aggiornamento DIC 23 su DIC 22);
- approvare il secondo verbale di accordo al contratto di concessione di condivisione dell’esito del Market Test per i servizi sopra citati, in allegato quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
- rinviare ad un successivo provvedimento l’approvazione dei seguenti capitoli prestazionali e dei relativi canoni, in esito alla procedura di definizione degli adeguamenti di cui all’art. 4 lettera b), art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri” sopra citato:
 - Capitolato 8.2 “Manutenzione edile”;
 - Capitolato Prestazionale “8.03 Manutenzione impianti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.04 Energia Termica, elettrica e Cogenerazione”;
 - Capitolato Prestazionale “8.05 Servizio Acqua”;
- rinviare ad un successivo provvedimento l’approvazione del seguente capitolo prestazionale e del relativo canone, in esito alla procedura di Market Test in corso di espletamento, come previsto dall’art. 5 del verbale di “accordo sui criteri” sopra citato:
 - Capitolato Prestazionale “8.22 Laboratorio analisi”;

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la relazione e la proposta del Responsabile del procedimento.

Dato atto che il Responsabile dell’UO competente ha attestato l’avvenuta regolare istruttoria della pratica, in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale, regionale e regolamentare.

Vista l’attestazione in merito all’assumibilità della spesa proposta, sottoscritta dal titolare del budget.

Acquisito il parere favorevole dei Direttori Amministrativo, Sanitario e dei Servizi Socio-Sanitari, per quanto di rispettiva competenza.

DELIBERA

1. di approvare il testo dei seguenti Capitoli Prestazionali, definito in esito alla procedura di Market Test, comprensivo degli adeguamenti con riferimento a sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive, allegati alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale:
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”;

- Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”;
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”;
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”;
 - Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”;
 - Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”;
2. di prendere atto che il canone dei servizi in questione, in esito alla procedura di Market Test, a far data dal 01.01.2023, risulta essere (distinto in costo e marginalità) il seguente:
- Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”:
 - $\text{“costo } 3.161.171,81 + \text{marginalità } 248.202,90” = 3.409.374,71$ (esclusi i pasti dipendenti) (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”:
 - $\text{“costo } 708.642,34 + \text{marginalità } 54.252,00” = 762.894,34$;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”:
 - $\text{“costo } 322.171,43 + \text{marginalità } 25.769,70” = 347.941,13$;
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”:
 - $\text{“costo } 2.539.209,25 + \text{marginalità } 198.019,80” = 2.737.229,05$ (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”:
 - $\text{“costo } 112.285,36 + \text{marginalità } 9.494,10” = 121.779,46$;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”:
 - $\text{“costo } 1.495.936,51 + \text{marginalità } 117.998,10” = 1.613.934,61$ (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”:
 - $\text{“costo } 118.084,90 + \text{marginalità } 9.494,10” = 127.579,00$;
 - Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”:
 - $\text{“costo } 616.206,07 + \text{marginalità } 66.458,70” = 682.664,77$;
 - Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”:
 - $\text{costo } 878.080,17 + \text{marginalità } 14.919,30” = 892.999,47$ (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);
- come riportato nella tabella, riepilogativa delle varie fasi di attuazione della procedura di Market Test, in allegato quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
3. di prendere atto che la rivalutazione dei canoni dei servizi in questione, ai sensi dell’art. 20 del contratto di concessione, avverrà a partire dalla prima annualità successiva, tenendo come base di raffronto l’indice NIC a dicembre 2022 (aggiornamento DIC 23 su DIC 22);
4. di approvare il secondo verbale di accordo al contratto di concessione di condivisione dell’esito del Market Test per i servizi sopra citati, in allegato quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
5. di rinviare ad un successivo provvedimento l’approvazione dei seguenti capitolati prestazionali e dei relativi canoni, in esito alla procedura di definizione degli adeguamenti di cui all’art. 4 lettera b), art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri” sopra citato:
- Capitolato 8.2 “Manutenzione edile”;
 - Capitolato Prestazionale “8.03 Manutenzione impianti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.04 Energia Termica, elettrica e Cogenerazione”;
 - Capitolato Prestazionale “8.05 Servizio Acqua”;

6. di rinviare ad un successivo provvedimento l'approvazione del seguente capitolato prestazionale e del relativo canone, in esito alla procedura di Market Test in corso di espletamento, come previsto dall'art. 5 del verbale di "accordo sui criteri" sopra citato:
 - Capitolato Prestazionale "8.22 Laboratorio analisi";
7. di incaricare l'UO proponente di pubblicare la presente deliberazione nella sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi dell'art. 23 del D. Lgs. 14 marzo 2013 n. 33 e della L. 190/2012;
8. di dare atto che la presente delibera viene pubblicata all'albo del sito istituzionale dell'Azienda per 10 gg. continuativi, inviata contestualmente al Collegio Sindacale e diventa esecutiva il giorno stesso della sua pubblicazione, come da norma regolamentare approvata con deliberazione n. 1386 del 22.07.2022.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI-DIPENDENTI

Elaborato 8.06

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 2.592.579,42
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO ANNO 2019	
Giornate Alimentari Pasti Degenti Ospedale	106.029 (Tot. N. Pasti 212.058)
Numero Pasti Degenti Strutture Territoriali	116.495
Numero Pasti Dipendenti Strutture Territoriali	4.563

Sommario

1	Obiettivo del servizio	4
2	Destinatari del servizio e numero dei pasti	5
2.1	Degenti del Nuovo Polo Ospedaliero Unico	5
2.2	Servizi "accessori-aggiuntivi" presso le strutture esterne	6
3	Attività sussidiarie.....	7
4	Erogazione del servizio	7
5	Organizzazione del servizio.....	8
5.1	Aspetti generali del servizio	8
5.2	Orari di erogazione del servizio	9
5.3	Luogo e modalità di erogazione del servizio	10
6	Requisiti del servizio	10
6.1	Sistema di autocontrollo-haccp	10
6.2	Gestione delle prenotazioni	10
6.3	Approvvigionamento - materie prime da impiegare nel servizio	11
6.4	Conservazione delle materie prime da impiegare nel servizio	12
6.5	Programma alimentare e caratteristiche dietetiche del servizio.....	13
6.6	Confezionamento alimenti.....	17
6.7	Trasporti	18
6.8	Lavaggio stoviglie	19
6.9	Pulizia locali, attrezzature e impianti	19
6.10	Smaltimento rifiuti.....	19
6.11	Derattizzazione e disinfestazione	20
6.12	Piano di prevenzione e sicurezza igienica degli alimenti.....	20
6.13	Manutenzione locali, impianti ed attrezzature	20
7	Personale	21
7.1	Organizzazione	21
7.2	Personale	21
7.3	Retribuzione del personale	22
7.4	Piano di formazione	22
7.5	Norme in materia di sicurezza ed igiene sul posto di lavoro	22

8	Controlli	22
8.1	Direzione Amministrativa del Presidio Ospedaliero	22
8.2	Servizio Tecnico del Concedente	23
8.3	Dirigenza Medica dell'Ospedale	23
8.4	Servizio Dietetico dell'Ospedale	24
9	Flussi informativi e consuntivazione del servizio	25
9.1	Consuntivazione del servizio	25
10	Estensione del servizio	25
10.1	Servizio ristorazione dipendenti e utenti autorizzati	25
11	Struttura tariffaria – corrispettivo	27
11.1	Corrispettivi del servizio	27
11.2	Parametri per la determinazione del servizio	27
12	Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi	28
13	Determinazione delle penali	28

1 Obiettivo del servizio

Lo scopo del servizio è quello di garantire il sostentamento per i pazienti.

Il Concedente si pone come obiettivo principale quello di instaurare con il Concessionario del servizio un proficuo e costruttivo rapporto di collaborazione in grado di portare, nel breve medio periodo al raggiungimento di risultati molto più ampi che non quelli legati alla pura e semplice fornitura di un servizio peraltro di primaria importanza.

La ristorazione è un momento importante per il degente in quanto deve rappresentare uno step del suo recupero psico-fisico e non solo l'espletamento di una necessità fisica.

Per questo il risultato che si vuole raggiungere deve puntare all'evidenziazione del ruolo terapeutico del servizio di ristorazione. Il risultato finale della suddetta collaborazione dovrà essere in estrema sintesi, un servizio di ristorazione moderno attento alle esigenze non solo dietologiche dell'utenza ed avere spiccate caratteristiche di flessibili e di adattabilità. Ultimo, ma non meno importante obiettivo da raggiungere, è quello di una riduzione della spesa globale.

Il servizio è richiesto nella sua globalità dall'approvvigionamento delle derrate alimentari fino alla consegna dei pasti ai Reparti/Servizi destinatari escludendo unicamente:

- La consegna ed il ritiro dei vassoi personalizzati al/dal posto letto
- Il servizio per la eventuale distribuzione al paziente/utente del tè o del caffè negli intervalli tra la colazione ed il pranzo e tra il pranzo e la cena

Il servizio comprende diverse fasi operative così riassunte:

- Acquisto di tutti i beni necessari per la produzione e l'erogazione del servizio
- Acquisto di tutti i beni necessari per la confezione dei pasti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione del servizio
- Coordinamento e direzione operativa del servizio di ristorazione, anche attraverso l'inserimento di propri responsabili
- Approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti e per la fornitura dei generi fuori pasto ai richiedenti autorizzati
- Organizzazione di un razionale sistema di prenotazione, con mezzi informatici sulla base di menù, che sta quanto più prossimo possibile all'ora del consumo dei pasti
- Attività di preparazione e produzione delle colazioni per i degenti, presso il terminale messo a disposizione nel nuovo Ospedale unico In alternativa produzione delle bevande calde tramite distributori automatici installati nelle cucinette di Reparto
- Attività di confezionamento delle colazioni per i degenti presso il terminale messo a disposizione nel nuovo Ospedale unico con allestimento dei vassoi personalizzati in reparto da parte del personale del Concedente. In alternativa produzione delle bevande calde tramite distributori automatici installati nelle cucinette di Reparto
- Attività di preparazione, cottura e confezionamento in multi-porzione in legame refrigerato presso un Centro di Cottura esterno, degli alimenti necessari per i pasti (pranzo e cena)

- Trasferimento e conservazione degli alimenti refrigerati, in multiporzione, nel terminale del nuovo Ospedale Unico
- Porzionatura e rigenerazione degli alimenti necessari per il confezionamento dei pasti su vassoio personalizzato
- Consegna ai reparti/servizi destinatari dei carrelli confezionamento, completi di bevande, generi alimentari e componenti di supporto (stoviglie, ecc.), necessari per la distribuzione delle colazioni ai degenti
- Consegna ai reparti/servizi destinatari dei vassoi personalizzati con gli alimenti ed i componenti (stoviglie. ecc.) necessari per i pranzi e le cene per i degenti
- Consegna ai reparti/servizi dei generi necessari per la preparazione delle bevande calde fuori pasto previste (thè e caffè)
- Consegna ai reparti/servizi richiedenti e autorizzati di generi fuori pasto
- Lavaggio dei vassoi delle stoviglie e delle attrezzature di trasporto utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle colazioni
- Pulizia e sanificazione dei locali di mensa, cucina, dispensa e relativi servizi e spogliatoi
- Lavaggio delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per la distribuzione dei pasti ai dipendenti
- Manutenzione ordinaria dei locali (cucina, mensa, dispensa, spogliatoi e servizi)
- Manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio
- Tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del servizio
- Messa in atto, gestione e controllo di tutte le procedure di Autocontrollo-HACCP previste dalla legislazione vigente
- L'ottenimento di tutte le previste e prescritte Autorizzazione Amministrative e Sanitarie richiesta per la gestione del servizio con la sola esclusione di quelle da rilasciarsi da parte dei Vigili del Fuoco, che resta di competenza del Concedente

2 Destinatarî del servizio e numero dei pasti

2.1 Degenti del Nuovo Polo Ospedaliero Unico

Gli utenti del servizio sono i pazienti ricoverati nel Nuovo Polo Ospedaliero Unico.

Il numero delle G.A presunte sono circa 113.880

Tale dato viene determinato da:

- Posti letto (senza DH) n.416
- Percentuale di occupazione 75% di 416 = 312 x 365 giorni = 113.880

N.B.

Giornata Alimentare: la giornata alimentare prevista per i degenti è comprensiva di colazione, pranzo, idratazione pomeridiana e cena.

Sono escluse dalla giornata alimentare le forniture di prodotti extra (es. zucchero, biscotti, marmellata) ordinate dai reparti e/o dai servizi. Tali generi di conforto, qualora vengano consumati, verranno contabilizzati extra canone secondo un listino concordato tra le parti.

Diete Speciali e Ricettate: la quantità di diete speciali incide su quella delle diete normali nella misura di circa il 10%.

2.2 Servizi "accessori-aggiuntivi" presso le strutture esterne

Il servizio di ristorazione viene rivolto oltre ai degenti del Nuovo Polo Ospedaliero anche agli Ospiti delle Strutture esterne quale servizio aggiuntivo.

Il numero dei pasti per i centri esterni viene così quantificato:

Centro Servizi di Montecchio Precalcino (pranzo e cena tutti i giorni dell'anno)

- n. 32.500 pasti degenti per Centro Servizi per Anziani Non Autosufficienti
- n. 32.500 pasti RSA Disabili “Orchidea Blu”
- n. 25.000 pasti degenti per Residenza Socio Sanitaria Psichiatrica "Sirtaki"
- n. 21.500 pasti degenti per Residenza Socio Sanitaria Psichiatrica “Namasté”
- n. 10.000 pasti dipendenti

Il servizio verrà effettuato in multi-porzione e veicolato con carrelli termici.

Centri Educativi Occupazionali Diurni (solo pranzo dal lunedì al venerdì compreso)

- n. 3.500 pasti per CEOD di Schio
- n. 5.500 Pasti per CEOD di Malo
- n. 3.500 pasti per CEOD di Lugo Vicentino

Il servizio verrà effettuato in multiporzione e veicolato con casse termiche.

Sedi Distrettuali Periferiche (solo pranzo dal lunedì al venerdì)

- n. 1.000 pasti dipendenti sede distrettuale di Malo
- n. 1.000 pasti dipendenti sede distrettuale di Piovene Rocchette
- n. 1.000 pasti dipendenti sede distrettuale di Arsiero

Il servizio verrà effettuato in monoporzione termosigillate e veicolato con casse termiche. Il servizio di prenotazione pasti è a carico della Concedente, la consegna e ritiro carrelli e casse termiche alle strutture esterne effettuato con automezzi idonei è a carico del Concessionario, così come il successivo procedimento di lavaggio e sanificazione

Servizi "accessori-aggiuntivi" presso le strutture esterne

Gli orari per questi servizi saranno concordati con i vari responsabili, dei fruitori del servizio, il concessionario vuole nell'ottica della massima collaborazione rendere flessibili detti orari, adeguandoli e stili di vita, abitudini diversi.

Il confezionamento ed il trasporto

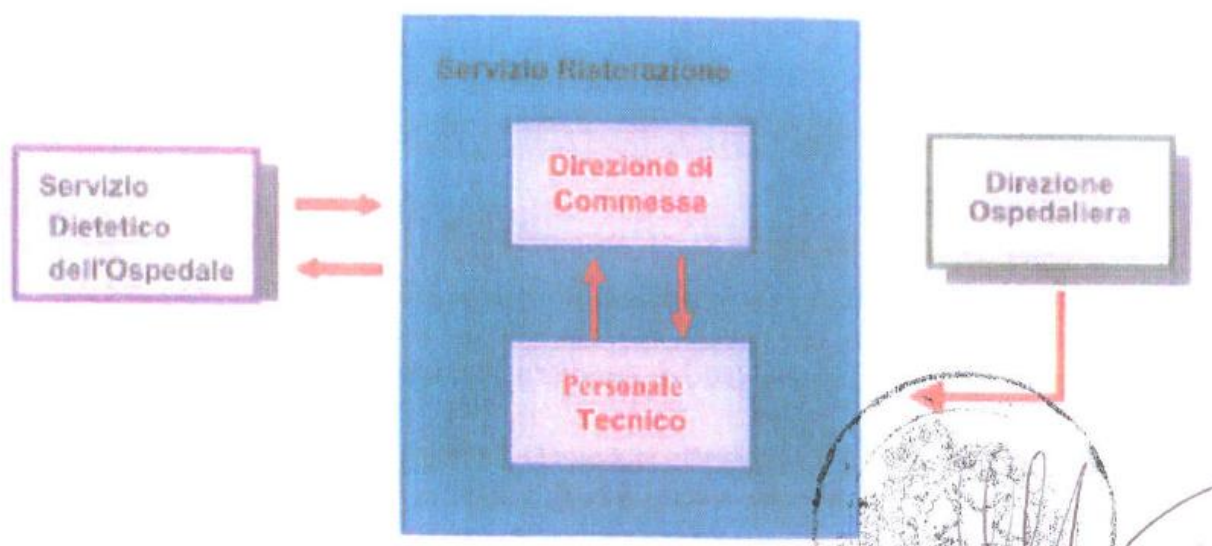
Una volta terminate le fasi di preparazione dei pasti saranno collocati in speciali contenitori termici che permetteranno di mantenere le temperature adeguate per tutto il tempo del trasporto, monitorando le stesse con appositi data logger e gli stessi saranno caricati in appositi automezzi. I contenitori saranno ritirati per il loro lavaggio e sanificazione.

3 Attività sussidiarie

Il Concessionario offre la propria disponibilità ad organizzare, su specifiche indicazioni del Concedente servizi di coffee break e buffet in linea tradizionale in occasione di congressi, convegni e conferenze. Tali servizi saranno quantificati e valorizzati di volta in volta.

4 Erogazione del servizio

Il diagramma a blocchi riportato nella seguente figura illustra le principali connessioni fra gli attori coinvolti dal processo di erogazione del servizio.



Le funzioni operative relative ai ruoli individuati nello schema organizzativo precedente sono dettagliatamente riassunte nella seguente tabella.

Direzioni Amministrativa e Medica

La direzione ospedaliera è deputata al controllo dell'intera attività. Sarà possibile valutare l'andamento del servizio sia in termini di rispondenza all'offerta sia in termini di qualità del servizio reso. Nel caso in cui vengano portati all'attenzione della Direzione l'inefficienza del servizio il concessionario sarà immediatamente coinvolto per valutare l'entità del disservizio e prendere le dovute precauzioni nell'ottica della soddisfazione del cliente e dell'equilibrio del piano economico finanziario.

Per aumentare la trasparenza del servizio sarà possibile da parte dell'ospedale, oltre alle prove effettuate in proprio dal Concessionario, effettuare analisi a campione per valutare la corretta gestione del servizio.

Servizio di Dietetica dell'ospedale.

Il personale dell'ospedale dedicato al controllo delle diete dei pazienti è deputato all'individuazione delle diete speciali. Sarà compito del servizio suggerire eventuali modifiche al menù proposto dal Concessionario. Le modifiche saranno concordate al fine di salvaguardare tutti gli atti legati al presente servizio.

Direzione di commessa del Concessionario

Ha il compito di interfaccia fra il Concessionario e i servizi del Concedente coinvolti nel servizio all'interno del servizio ha il compito di organizzare il lavoro del personale tecnico.

5 Organizzazione del servizio

5.1 Aspetti generali del servizio

Il servizio comprende la fornitura e lo stoccaggio delle materie prime occorrenti, la lavorazione e la successiva cottura da parte del personale preposto dal Concessionario per la preparazione delle diete normali e speciali previste per ogni tipo di servizio richiesto colazione, pranzo e cena.

Il servizio viene erogato dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali, per un totale di 365 giorni all'anno, adottando i seguenti processi.

Produzione:

- In legume "fresco caldo" o refrigerato per colazioni
- In legume "refrigerato" per i pasti (pranzo e cena)

Conservazione alimenti prodotti in legume "fresco caldo"

Rispetto dei vincoli di tempo e temperature previste dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche: +65°C in tutte le fasi successive alla cottura o al rinvenimento/rigenerazione

Conservazione alimenti prodotti in "legume refrigerato".

Rispetto dei vincoli di tempo e temperatura previsti dalla vigente normativa igienico-sanitaria

Rinvenimento/rigenerazione alimenti prodotti in legume refrigerato

- Il rinvenimento/rigenerazione deve avvenire nelle fasi immediatamente precedenti o successive al confezionamento dei vassoi personalizzati
- Nella fase di rinvenimento/rigenerazione l'alimento deve raggiungere una temperatura superiore a 70° C per almeno 2 minuti

Confezionamento alimenti

- Colazioni contenitori multiporzione inseriti in appositi carrelli distributori da inviare ai reparti/servizi destinatari o, in alternativa, distributori automatici installati a livello di Reparto
- Pasti vassoi personalizzati confezionati dal Concessionario nel "Terminale" del nuovo ospedale unico con l'utilizzo di nastro trasportatore, ed inseriti in carrelli di veicolazione per il trasferimento ai reparti/servizi destinatari.

Distribuzione

- Colazioni: vassoietto personalizzato confezionato in reparto dal personale di reparto, utilizzando gli appositi carrelli distributori forniti dal Concessionario o, in alternativa, i distributori automatici installati a livello di Reparto
- Pasti: il personale del reparto provvede alla distribuzione ai Degenti dei vassoi personalizzati ricevuti dal Concessionario con il carrello.

Nel servizio fornito dal Concessionario sono compresi tutti gli accessori necessari a completare il servizio di distribuzione:

- Stoviglie in porcellana
- Posateria in acciaio inox
- Vassoi
- Materiali monouso di supporto: tovaglioli, tovagliette, etc.

Ritiro vassoi e stoviglie

- Alla fine di ogni servizio effettuato dagli operatori di reparto (personale ente), gli stessi provvedono a ritirare i vassoi con le stoviglie sporche e a inserire gli stessi nei carrelli di competenza
- Il personale del Concessionario provvede a ritirare i carrelli con i vassoi e le stoviglie sporche dal reparto ed al trasferimento degli stessi al "Terminale" del nuovo ospedale unico per il lavaggio e la sanificazione di carrelli, vassoi e stoviglie.

Bevande calde fuori pasto per Degenti

Il Concessionario provvede a rifornire i reparti una congrua quantità di materie prime per la produzione delle bevande calde da somministrare ai pazienti nel pomeriggio o nel corso della notte.

Il consumo medio pro-capite giornaliero di bevande calde fuori pasto previsto in circa 500 cc per Degente.

La distribuzione di dette bevande ai pazienti avviene a cura del personale ospedaliero di reparto.

5.2 Orari di erogazione del servizio

Le modalità di svolgimento e articolazione del servizio sono quelle descritte nella seguente tabella.

Colazione Degenti

Qualora le colazioni non siano prodotte per mezzo di erogatori automatici direttamente in reparto ma le stesse siano preparate a livello di terminale-cucina, i carrelli distributori con gli alimenti e gli accessori di supporto per la colazione del mattino devono essere, di norma, consegnati nelle cucinette dei singoli reparti nell'arco del seguente orario dalle ore 7.00 alle ore 7.30. La distribuzione delle colazioni ai degenti è a carico del personale di reparto.

Pranzi e Cene Degenti

I pasti devono essere tempestivamente consegnati presso le cucinette di reparto, con partenza dalla Cucina alle ore 12.00 per il pranzo e alle ore 18.00 per la cena. La distribuzione dei pranzi e delle cene è a carico del personale di reparto.

5.3 Luogo e modalità di erogazione del servizio

Il servizio prevede che l'erogazione del vitto agli utenti elencati nella seguente tabella abbia luogo come di seguito precisato.

Tipo di Utente: Degenti

Luogo di erogazione: Reparto di Degenza

Tipo di servizio previsto e modalità di erogazione:

- Prima colazione: vassoio personalizzato confezionato in reparto
- Pranzo: vassoio personalizzato
- Tisaneria: produzione in reparto
- Cena: vassoio personalizzato

6 Requisiti del servizio

6.1 Sistema di autocontrollo-haccp

Il Concessionario provvede a predisporre e ad applicare nella gestione del servizio ristorazione un apposito Piano di Autocontrollo dei punti critici elaborato secondo quanto disposto dal D.lgs. 155/97 (HACCP) a cui dovranno sottostare tutti gli addetti al servizio di ristorazione.

6.2 Gestione delle prenotazioni

Il Concessionario provvede a fornire un sistema informatizzato centralizzato per la prenotazione e la gestione dei pasti (colazioni, pranzo e cena) che consenta:

- La prenotazione giornaliera da parte dei Degenti sulla base dei menù previsti
- La prenotazione delle diete speciali
- Di fornire eventuali informazioni ai responsabili di reparto per verificare numero e tipo dei pasti e delle colazioni prenotate e le prenotazioni effettuate da ogni singolo paziente

Le prenotazioni effettuate dal personale di reparto, fatti salvi accordi diversi da definirsi con la Direzione del Concedente, devono pervenire alla Cucina entro le ore 17.00 del giorno precedente (giorni festivi e festività infrasettimanali compresi) a quello di consumazione. Eventuali variazioni, nel limite massimo del 2% (due per cento) sono accettate solo se comunicate al servizio cucina almeno due ore prima dell'inizio del confezionamento dei vassoi al nastro.

Tutte le prenotazioni raccolte sono gestite dal sistema informatico del Concessionario

Gestione delle prenotazioni

Sarà messo a disposizione della concedente un adeguato sistema informatico che accompagnato ad un adeguato hardware permetterà al personale dell'Ente di prenotare la giornata alimentare al letto del degente, tramite l'ausilio di un palmare.

I dati verranno trasferiti a software di prenotazione tramite web.

Da queste elaborazioni si ricaveranno i dati necessari per:

- Fare gli ordini tramite software
- La rintracciabilità delle derrate sarà garantita dal software fornito dal Concessionario, che interfacciandosi con i sistemi operativi dei fornitori certificati darà ampia possibilità di conoscenza della vita delle derrate
- Incrociare i dati di contabilità pasti con i dati di produzione, per una migliore contabilizzazione
- La produzione dei pasti (diete ordinarie)
- Con l'ausilio del palmare sarà possibile, dal personale specializzato dell'Ente, ricettare la composizione delle diete speciali e trasmetterle direttamente alla nostra responsabile (capo dietista) sempre via rete telematica

Le prenotazioni dei generi di conforto (extra) vengono con i palmari in dotazione al personale del concedente, in collegamento via intranet con il software fornito dal Concessionario.

Il programma attingerà direttamente da elenchi assolutamente personalizzati e non modificabili (se non dal personale autorizzato " dietiste ") che saranno creati dalle funzioni preposte del Concedente.

6.3 Approvvigionamento - materie prime da impiegare nel servizio

Il Concessionario dispone l'approvvigionamento delle derrate alimentari da fornitori di propria fiducia.

I prodotti ed i materiali impiegati devono essere preferibilmente freschi. E' ammesso comunque l'utilizzo di prodotti surgelati, congelati, precotti, ecc.

Tutti i prodotti utilizzati, alimentari e non, sono di 1° qualità, rispondenti alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste per tali tipologie di prodotti, nonché conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Il Concedente, mediante propri incaricati, potrà esercitare, nel corso del contratto, un costante e rigoroso controllo sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati dalla ditta,

operando, tra l'altro, verifiche sulla corrispondenza delle merci e caratteristiche individuate nel presente disciplinare tecnico.

Nel caso in cui tali controlli dovessero mettere in rilievo un livello qualitativo inferiore a quanto richiesto, le derrate interessate saranno respinte e il Concessionario dovrà provvedere, nel minor tempo possibile, e comunque in tempo utile, alla loro sostituzione; tutti gli oneri derivanti da tali fattispecie, anche quelli eventualmente sostenuti al Concedente per garantire il servizio di ristorazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

Sarà, inoltre, effettuata attività di vigilanza nei locali delle cucine ed in particolare in quelli adibiti a magazzino-deposito per accertare l'ottimale conservazione delle derrate.

Per garantire al meglio il buon mantenimento delle scorte di magazzino e per evitare prolungate giacenze, i fornitori consegnano direttamente presso il Centro Cottura con le seguenti frequenze di consegna:

- Scatolame (olio, aceto, pasta, ecc.): consegna quindicinale
- Verdura fresca/frutta: consegna bisettimanale
- Carne: consegna settimanale
- Pesce/verdura gelo: consegna settimanale
- Avicoli: consegna settimanale
- Formaggi: consegna settimanale
- Salumi: consegna settimanale
- Bevande: consegna quindicinale
- Prodotti per pulizia: consegna mensile
- Pane: consegna giornaliera.

La rotazione stock prevede tempi complessivi di rotazione inferiori nella media ai 15 giorni, con rotazione giornaliera o bisettimanale per i generi ad alta deperibilità.

6.4 Conservazione delle materie prime da impiegare nel servizio

Le merci sono stoccate in ambienti idonei ad assicurarne la conservazione, confezionate ed imballate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia.

Il Concessionario è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento delle pietanze.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merci avariate, prodotti scaduti, etc.) fa carico direttamente all'aggiudicatario.

Il Concessionario dispone la conservazione delle materie da utilizzare nella gestione del servizio nel rispetto delle seguenti condizioni:

- I prodotti sono stoccati e conservati suddivisi per tipologia di prodotto
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti

- Ogni contenitore conservato in deposito deve essere opportunamente identificato per consentirne la rintracciabilità
- Per i prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova pastorizzate e prodotti avicoli, la data di scadenza al momento del ricevimento non deve superare la metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) sono stoccati dando la precedenza a quelli che presentano un tempo massimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo secondo il sistema FIFO
- E' evitato ogni accatastamento irregolare
- Tutti i prodotti sono conservati sollevati da terra, ad un'altezza di almeno 30 cm, appositamente appoggiati su ripiani o scaffali
- Bevande e bibite sono conservate al riparo dalla luce diretta e da agenti atmosferici
- I prodotti deperibili sono conservati in celle frigorifere, suddivisi per tipologia di prodotti e temperature di conservazione, immediatamente dopo la consegna
- Le temperature interne delle celle frigo sono quotidianamente controllate e verificate attraverso appositi sistemi di registrazione e di allarme.

6.5 Programma alimentare e caratteristiche dietetiche del servizio

Gli utenti del servizio di ristorazione operano la scelta delle pietanze sulla base di un menù che, a seconda del regime dietetico applicato si distingue in: Menù Normale, Menù Speciale

MENU' NORMALE (Dieta Comune)

La struttura del menù prevede una versione estiva ed una versione invernale, per i pasti pranzo e cena, con rotazione dei piatti proposti a programmazione su 14 giorni (ogni due settimane).

La composizione del menù giornaliero è la seguente:

Colazione

- n. 4 diverse tipologie di bevande calde
- n. 3 tipologie di prodotti da forno: pane, fette biscottate, biscotti
- n. 1 marmellata o miele

Il punto di vista nutrizionale

L'importanza della prima colazione, relativamente allo stile di vita dei Paesi industrializzati sta sempre più emergendo come uno degli elementi su cui puntare per migliorare non solo l'equilibrio nutrizionale dell'individuo, ma anche la qualità della vita stessa. Il consenso raggiunto da esperti nutrizionisti ha chiaramente mostrato come la prima colazione influenzi positivamente la performance psico-intellettuale e fisica dell'individuo.

La prima colazione diventa fondamentale per fornire i nutrienti utilizzati per il funzionamento di tessuti altamente specializzati, in primo luogo il cervello e consente di non mettere l'organismo in condizioni svantaggiose da un punto di vista metabolico. Per ottenere quanto sopra, la prima

colazione deve fornire un adeguato rapporto energetico (circa un 20-25% del fabbisogno energetico giornaliero).

Un indicatore qualitativo

La colazione, all'interno delle strutture sociosanitarie, negli ultimi anni ha assunto un notevole rilievo sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto di vista qualitativo, tutto questo dovuto ad alcuni fattori fondamentali quali la riduzione delle giornate di ricovero e l'introduzione e l'utilizzo sempre più frequente del servizio Day Hospital.

La possibilità di scegliere e poter personalizzare la propria colazione è diventata una caratteristica fondamentale all'interno del servizio di ristorazione.

Composizione della colazione

Bevande calde 1 scelta tra:

- succo di frutta
- tè
- caffè
- latte
- caffelatte
- yogurt

Alimenti secchi 1 scelta tra

- pane
- biscotti
- fette biscottate

La media delle colazioni da servire presso il nuovo Polo Ospedaliero Unico: nr. 113.880

- Metodologia di servizio - Consegna delle derrate secche (pane, fette biscottate, biscotti, ecc.) ai reparti e utilizzo di appositi distributori per i liquidi.
- Distribuzione - Presso la porta del reparto
- Lavaggi presso il terminale di cottura - Personale concessionario

Il pomeriggio antecedente al servizio, il personale di cucina si appresta a preparare le quantità necessarie rilevando per ogni reparto i dati delle prenotazioni.

Le colazioni verranno prenotate dal degente tra le alternative sopra elencate. La mattina seguente il personale concessionario si appresterà a distribuire le colazioni ai responsabili del concedente di reparto.

A COLAZIONE CON DISPENSER MODELLO PICCOLO MATTINO

L'attrezzatura è costantemente accesa

Ore 7 00: Il personale addetto apparecchia i tavoli del refettorio

Ore 7-30: Il personale di reparto inizia ad erogare le bevande calde nelle apposite caraffe, secondo le richieste degli ospiti, ed inizia la distribuzione ai tavoli o al letto del degente delle stesse per la colazione

Con lo stesso sistema saranno disponibili i prodotti per l'IDRATAZIONE POMERIDIANA

**Pranzo e Cena**

- n. 5 diverse tipologie di primi piatti di cui 1 piatto del giorno e 4 alternative fisse
- n. 5 tipologie di secondi piatti di cui 1 piatto del giorno e 4 alternative fisse
- n. 4 tipologie di contorni, di cui 1 piatto del giorno e 3 alternative fisse
- n. 6 tipologie di frutta/dessert: fresca, cotta, frullato, succo, yogurt, budino
- n. 3 tipologie di prodotti da forno: pane, grissini, crackers
- n. 1 acqua minerale da 1/2 lt naturale

MENU' SPECIALE Diete Speciali

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali sono approntate su protocolli dietetici personalizzati predisposti dal Concessionario.

Tali protocolli sono sottoposti a verifica, controllo e accettazione da parte dei sanitari curanti e/o dal Servizio di Dietetica dell'Ospedale.

Le diete speciali sono definite in un numero massimo corrispondente al 10% del totale dei pasti serviti ai degenti.

MENU' SPECIALE Diete speciali

Le diete speciali saranno prodotte in just in time con il confezionamento dei vassoi personalizzati, presso una zona riservata del terminale di cottura nel NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO, ricettate tramite palmare del sistema di prenotazione.

Per la loro produzione saranno dedicate delle risorse specifiche, SOTTO LA SUPERVISIONE DI UNA DIETISTA LAUREATA CON FORMAZIONE SPECIFICA ESPERIENZA IN GRANDI COMPLESSI OSPEDALIERI DI ALMENO TRE ANNI.

Per quanto riguarda le diete dei CELIACI sarà approntata una zona riservata e ben delimitata, all'interno della zona diete, in questi ambiti saranno usati attrezzature e macchine dedicate e contrassegnate da colori diversi, una dietista sarà dedicata a queste particolari diete.

Detta dietista avrà anche il compito di dirigere il gruppo di dietiste che si interfaceranno con la direzione sanitaria.

MENU FESTIVITA'

Per le festività come ad esempio Natale, Capodanno, festa del Patrono etc. è previsto l'approntamento di menù con piatti particolari e tipici della ricorrenza.

Produzione

La produzione sarà suddivisa in due metodologie diverse

- Legame refrigerato prodotto presso centro di cottura esterno seguendo le indicazioni e i dettami della vigente normativa in materia
- Legame fresco caldo con produzione just in time al confezionamento del vassoio personalizzato presso il terminale di cottura. PER GLI ELABORATI DIETETICI DI COTTURA BREVE (pasta espressa fettine di carne ecc.) questi elaborati saranno scelti in collaborazione con gli esperti del concedente.

PRIMA METODOLOGIA

Seguendo il sistema prima descritto di prenotazione e approvvigionamento della materie prime, nei magazzini e celle del centro di cottura, le materie prime saranno stoccate rispettando pedissequamente tutte le normative vigenti, il piano di HACCP e i manuali della qualità (CENTRO DI COTTURA CERTIFICATO ISO).

Si inizieranno le operazioni di produzione, secondo i ricettari ed i menù preventivamente concordati con il concedente.

Terminata la parte di produzione, tutti gli elaborati verranno abbattuti + 3° in 90". Terminata questa ulteriore fase, i cibi saranno conservati in apposite celle confezionati in appositi gastro-norm fino ad un massimo di 5 giorni.

La sera prima della consumazione, le gastro-norm che contengono i cibi saranno trasportate con l'ausilio di speciali automezzi frigo presso il terminale di cottura del NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO, di nuovo dopo i vari controlli, saranno riposti in apposite celle.

La mattina successiva, le gastro-norm saranno inserite in appositi armadi rigeneratori ed i cibi in esse contenute raggiungeranno la temperatura di 70° al cuore dell'elaborato per almeno 2 minuti.

A questo punto le gastro-norm saranno portate in prossimità dei nastri di confezionamento, dove saranno inserite in appositi carrelli bagnomaria.

SECONDA METODOLOGIA

Seguendo il sistema prima descritto di prenotazione e approvvigionamento delle materie prime, nei magazzini e celle del terminale di cottura presso il Nuovo Polo Ospedaliero Unico, saranno stoccate le materie prime rispettando pedissequamente tutte le normative vigenti, il piano di HACCP e i manuali della qualità (TERMINALE DI COTTURA CERTIFICATO ISO).

In congruo anticipo dell'inizio del confezionamento del vassoio personalizzato, inizieranno le attività di preparazione degli elaborati di breve cottura; una volta terminate le cotture saranno collocati nei carrelli bagnomaria pronti per essere collocati nei vassoi.

6.6 Confezionamento alimenti

Le attività di confezionamento dei carrelli con il vitto per i Degenti hanno inizio, al massimo, 30 minuti prima dell'orario fissato per l'inizio delle consegne ai reparti e comunque nel rispetto dei seguenti orari:

- Carrelli colazione: non prima delle 6.45
- Carrelli pranzo: non prima delle 11.40
- Carrelli cena: non prima delle 17.40

Man mano che verrà completato il confezionamento dei vassoi per il pranzo e per la cena destinati ad un reparto, gli stessi verranno introdotti negli appositi carrelli termici di trasporto.

Il servizio di confezionamento è programmato in modo tale che non si verifichino interruzioni o soste nel ciclo operativo, come da Cronoprogramma concordato e definito con la Direzione del Concedente, e riportante i tempi programmati per l'intera gestione del servizio dal confezionamento al ritiro dei carrelli dai reparti.

Confezionamento alimenti

Ultimate le fasi di ripristino delle temperature e produzione avrà inizio le fasi di confezionamento dei vassoi personalizzati, suddivisi per reparto.

L'allestimento del vassoio avverrà utilizzando il nastro trasportatore integrato e le altre attrezzature correlate allo stesso sistema.

Le Gastro-norm contenenti le pietanze calde prodotte con la prima metodologia saranno collocate nei carrelli termici riscaldati posizionati lungo la linea di confezionamento vassoi.

Anche gli elaborati prodotti con la seconda metodologia saranno collocati nella gastro-norm bagnomaria, ma prodotti in just in time al confezionamento del vassoio.

I piatti verranno inseriti negli appositi carrelli sempre collocati nella linea di confezionamento. Le gastro-norm contenenti le pietanze fredde e i piatti porzionati freddi verranno collocati negli appositi carrelli refrigerati.

Il nastro confezionatore sarà affiancato da una serie di carrelli “alimentati riscaldati” e “alimentati raffreddati” per la tenuta delle temperature degli alimenti e da una serie di carrelli specifici per il riscaldamento e il raffreddamento dei piatti di porcellana.

Gli operatori incaricati del porzionamento si posizionano attorno alla linea di confezionamento.

La disposizione del personale ed il numero delle persone rappresentate nella "Linea di Confezionamento" hanno lo scopo di spiegare le operazioni. Il numero degli operatori e le operazioni sono del tutto indicative.

FASI DI LAVORO DEGLI OPERATORI

Operatore 1 - Deposita il vassoio, le posate, il pane, la frutta e il cartellino di identificazione prenotazione

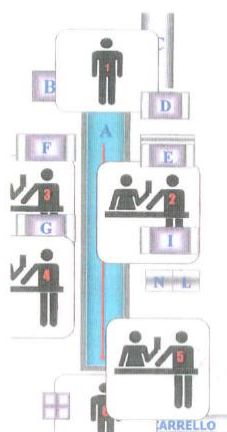
Operatore 2 - Versa i primi cotti (minestre, pasta, riso) nel piatto dei primi e i secondi freddi già precedentemente impiattati

Operatore 3 - Sporziona i secondi caldi e i contorni caldi

Operatore 4 - (Dietista) Posiziona il contorno freddo, precedentemente già impiattato

Operatore 5 - Copre i piatti caldi con i coperchi e inserisce il vassoio con i piatti caldi nella zona riscaldata del carrello

Operatore 6 - Posiziona il bicchiere e la bevanda sul vassoio, prende il vassoio con gli accessori e i piatti freddi e lo colloca nella zona refrigerata del carrello; una volta ultimato il carrello lo collega alla presa elettrica e avvia il “ciclo di mantenimento” caldo e freddo.



- A - Nastro trasportatore per lo scorrimento dei vassoi
- B - Carrello per posate
- C - Carrello per vassoi
- D - Carrello per schede menù, pane, frutta
- E - Carrello riscaldato a bagnomaria per primi piatti caldi
- F - Carrello riscaldato a bagnomaria per secondi piatti
- G - Carrello riscaldato a bagnomaria per contorni
- H - Carrello refrigerato per contorni freddi (insalate, verdure)
- I - Carrello refrigerato per piatti freddi (formaggio, salumi, ecc.)
- L - Carrello riscaldato dei piatti rettangolari in porcellana (primo piatto)
- M - Eventuali cibi preconfezionati per diete
- N - Carrello refrigerato dei piatti rettangolari in porcellana (primo piatto)

In un nastro apposito il servizio dietetico confezionerà le diete in vassoi di colore diverso

6.7 Trasporti

Il servizio di veicolazione pasti e colazioni dal centro di cottura ai reparti/servizi destinatari viene effettuato nel più breve tempo possibile dalla fine del confezionamento dei vassoi di ogni singolo reparto, nel rispetto delle norme igieniche sanitarie e di sicurezza previste dalla legislazione vigente.

Le consegne delle colazioni e dei pasti ai singoli reparti è effettuata da parte del personale del Concessionario nel rispetto delle seguenti fasce orarie:

- Colazione dalle 07.00 alle 07.30
- Pranzo dalle 12.00 alle 12.40
- Cena dalle 18.30 alle 19.30

Le attrezzature utilizzate per il trasporto delle colazioni e dei pasti devono garantire il mantenimento delle seguenti temperature sino al momento della consegna al reparto:

- Alimenti caldi: $\geq +65^{\circ}\text{C}$
- Alimenti freddi: $\leq +8/9^{\circ}\text{C}$

All'arrivo del carrello il personale di reparto potrà iniziare le operazioni di distribuzione secondo le prenotazioni precedentemente effettuate dal paziente.

Terminata questa fase, lo stesso personale di reparto, secondo i tempi ed i modi previsti, provvedere al recupero dei vassoi sporchi e al loro posizionamento nei carrelli, i quali verranno ritirati dal personale del Concessionario.

Il Concessionario provvede successivamente con la stessa progressione delle consegne, al ritiro dei carrelli con i vassoi e le stoviglie sporche dei reparti, iniziando tale attività nei seguenti orari:

- Colazione dalle ore 8.00
- Pranzo dalle ore 13.00
- Cena dalle ore 19.30

6.8 Lavaggio stoviglie

Il trattamento dei vassoi delle stoviglie e dei carrelli di trasporto utilizzati per le consumazioni delle colazioni e dei pasti per il pranzo e per la cena da parte degli Utenti presenti nel reparto di degenza viene effettuato da personale del Concessionario con l'utilizzo di attrezzature in grado di assicurare il massimo livello di pulizia e sanificazione e garantendo l'eliminazione di qualsiasi residuo organico/chimico.

6.9 Pulizia locali, attrezzature e impianti

Il Concessionario, al termine di ogni attività esercitata, provvede ad effettuare accurati interventi di pulizia e sanificazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate.

6.10 Smaltimento rifiuti

Il Concessionario provvede alla raccolta, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti urbani e degli oli esausti prodotti nel Centro di Cottura, nel rispetto delle leggi e delle Normative vigenti in materia.

Non rientra fra le competenze del Concessionario lo smaltimento delle acque reflue e dei liquami provenienti dal Centro di Cottura e dai servizi igienici per il personale addetto.

In particolare, al Concessionario compete l'obbligo di soddisfare le seguenti altre condizioni relative al trattamento dei rifiuti prodotti nel Centro di Cottura:

- Conferire i rifiuti provenienti dall'attività esercitata nei servizi cucina, dispensa e mensa e classificati assimilabili agli urbani, presso gli appositi contenitori o ai punti di raccolta, per quanto possibile in sacchi di polietilene di colore nero acquisiti a proprie spese;
- Per quanto riguarda l'olio alimentare esausto ed eventuali altre materie prime riutilizzabili (es grasso di scarto animale), il Concessionario provvede direttamente, a norma di legge, allo smaltimento. Resta fermo l'obbligo per il Concessionario, ogni qualvolta conferisce direttamente rifiuti all'esterno non rientranti tra gli assimilabili agli urbani, ottenere dalla ditta incaricata una dichiarazione attestante la destinazione finale nei medesimi.

Per quanto riguarda i rifiuti ingombranti sarà installato un compattatore speciale che permetterà di ridurre questi rifiuti di volume e peso

Un'altra apparecchiatura sarà installata per i rifiuti umidi, un disidratatore, i cui terminali saranno installati in ogni reparto dove l'umido viene prodotto, convoglierà questi in un unico punto dove il cuore della macchina provvederà a disidratare e ridurre del 98% il volume e il peso di questi.

6.11 Derattizzazione e disinfestazione

Il Concessionario provvede, con cadenza semestrale, ad effettuare interventi abbattenti di disinfestazione generale dei locali e delle attrezzature.

Tali interventi sono supportati da altri 10 interventi con cadenza mensile e di consistenza medio-leggera mirati alle zone ritenute più a rischio.

Gli interventi sono effettuati con l'utilizzo di gel insetticida e di esche per blatte per il controllo dei parassiti, e di esche per il controllo dei roditori.

Si presenterà un piano particolareggiato per l'individuazione di luoghi adatti al posizionamento di esche topicide e insetticide.

Sarà organizzato un servizio giornaliero di controllo ambientale con l'ausilio delle più moderne apparecchiature atte all'individuazione infestanti alati, striscianti e topi.

6.12 Piano di prevenzione e sicurezza igienica degli alimenti

Il Concessionario provvede ad effettuare il servizio nel rispetto di quanto disposto dal Reg. CE 852/04.

Il piano si riferisce all'erogazione del servizio di ristorazione per degenti e per tutte le fasi del processo previsto per l'effettuazione di detta attività: ricevimento, conservazione, lavorazione, preparazione, abbattimento, conservazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, consumo.

Piano HACCP.

Il concessionario predisporrà un adeguato piano HACCP in collaborazione e condivisione con gli specialisti del concedente.

6.13 Manutenzione locali, impianti ed attrezzature

Il Concessionario assicura:

- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature
- La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti, garantendo e controllando periodicamente, in particolare, l'efficienza funzionale dei complessi tecnologici dedicati: canalizzazioni di scarico interne - impianti trattamento aria e climatizzazione - gruppo elettrogeno per alimentazione di emergenza - impianto rilevazione incendi- ecc.

7 Personale

7.1 Organizzazione

La Direzione del servizio viene assicurata in modo continuativo e a tempo pieno, ed è affidata a un Direttore con qualifica professionale idonea. Il Direttore quale unico referente provvede a:

- Mantenere un continuo contatto con la Direzione del concedente
- Assicurare che le attività richieste siano pianificate, eseguite e controllate e che il loro sviluppo sia costantemente sotto controllo,
- Informare il Concedente sulle modalità di esecuzione del servizio,
- Risolvere le problematiche che possono insorgere
- Tenere sotto controllo le Azioni Correttive intraprese,
- Garantire il servizio in modo continuo indipendentemente da assenze del personale a qualsiasi titolo (malattia, licenza, sciopero, ecc.)
- Adeguare le modalità di effettuazione del servizio alla normativa regolante la materia (ed alle sue eventuali variazioni e/o integrazioni), con particolare riferimento al Reg. CE 852/04, Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

7.2 Personale

Per assicurare il corretto espletamento e funzionamento del servizio di ristorazione il Concessionario si avvale di proprio personale qualificato che viene impiegato sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. In particolare viene assicurata la presenza di:

- Un Direttore del servizio di ristorazione
- Una dietista dedicata alle diete speciali.

Il Concessionario solleva il Concedente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni, formazione e responsabilità verso terzi.

Gli operatori addetti al servizio indossano idonee e adeguate divise da lavoro riportanti in modo visibile l'indicazione della ditta di appartenenza e idoneo tesserino di riconoscimento ben esposto.

Nel caso in cui siano impiegati operatori stranieri, nei confronti degli stessi sono applicate le norme di legge vigenti in materia, in particolare per quanto riguarda la disciplina dell'immigrazione e di asilo e la condizione dello straniero.

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria n. 7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento all'ULSS stessa.

7.3 Retribuzione del personale

Il Concessionario applica ai propri lavoratori dipendenti impiegati nella gestione del servizio condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL vigente per la categoria e la località in cui si svolge il servizio.

Il Concessionario è impegnato ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti stranieri compresi in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

7.4 Piano di formazione

Gli operatori impiegati nella gestione del servizio di ristorazione sono costantemente e continuamente formati ed informati.

- Sulle norme igieniche sanitarie da assumere e da rispettare nella preparazione degli alimenti
- Sulle norme in materia di sicurezza
- Sulle procedure operative da adottare nelle varie fasi del processo produttivo, dalla ricezione alla distribuzione.

7.5 Norme in materia di sicurezza ed igiene sul posto di lavoro

Il Concessionario garantisce ai propri dipendenti impiegati nella gestione del servizio di ristorazione il rispetto di quanto previsto:

- Dal D.P.R. n. 303/1956 in materia di "Norme generali per l'Igiene del lavoro":
- Dal D.to Lgs.vo 81/08 in materia di "Miglioramento della Salute e della Sicurezza sui luoghi di Lavoro"

8 Controlli

Al fine di verificare la rispondenza dei risultati conseguiti dal Concessionario in ordine agli obiettivi posti, nonché il rispetto dei patti contrattuali, il Concedente ha il diritto di effettuare, in qualsiasi momento controlli sulle attività svolte dall'aggiudicatario nell'esercizio del servizio appaltato.

Detti controlli sono, in via di massima, attribuiti alle strutture aziendali di seguito indicate, per le quali si specificano le rispettive competenze.

Al fine di verificare l'accoglienza del servizio da parte dell'utenza sono attivati, in accordo con il Concedente, funzioni di controllo anche attraverso appositi questionari o quant'altro ritenuto di opportunità.

8.1 Direzione Amministrativa del Presidio Ospedaliero

Effettua il controllo sulla gestione tecnico-economale e amministrativa del contratto d'appalto ed in particolare per le seguenti attività:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari (qualità e caratteristiche delle merci, immagazzinaggio dentro e fuori il territorio aziendale, conservazione, età)
- Pulizia e sanificazione di locali, apparecchiature, macchine, materiale strumentale e dei relativi prodotti impiegati avvalendosi, se del caso, della consulenza della Dirigenza Medica per gli standard di igiene
- Redazione e sottoscrizione in contraddittorio con la ditta dei verbali relativi alla consegna dei locali della cucina - dispensa - mensa - spogliatoi e degli impianti e delle attrezzature concesse in comodato al momento della assunzione dell'appalto nonché riconsegna al termine del rapporto contrattuale. Il tutto con la collaborazione del Servizio Tecnico
- Controlli sull'uso diligente dei beni concessi in comodato gratuito
- Vigilanza e controllo sulla regolare contabilità delle prestazioni erogate, secondo l'organizzazione progettata dall'aggiudicataria e riportata nel progetto del servizio parte integrante del contratto
- Convalida delle fatture relative alle prestazioni rese dal Concessionario in relazione ai prezzi e agli adempimenti previsti dal contratto, ai fini della loro liquidazione

8.2 Servizio Tecnico del Concedente

- Effettua verifiche sulla corretta manutenzione degli impianti fissi e delle apparecchiature impiegate nel servizio appaltato
- Controlla l'adeguamento delle caratteristiche tecniche delle attrezzature di nuova installazione ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza, acquisendo dall'aggiudicataria i certificati di collaudo
- Effettua il controllo sui lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio
- Effettua il controllo sulle ristrutturazioni e sui rinnovi delle attrezzature di cucine, mense e dispense
- Accerta che i lavori edili, le ristrutturazioni e gli interventi manutentori ordinari e straordinari rendano i locali utilizzati conformi alla vigente normativa in materia
- Interviene su eventuali disfunzioni che dovessero emergere da incongrui consumi energetici
- Al momento della consegna all'aggiudicataria dei locali della cucine - dispense e mense e degli impianti ed attrezzature ivi installate e durante la loro riconsegna, al termine del rapporto contrattuale, sarà presente un incaricato del Servizio Tecnico.

8.3 Dirigenza Medica dell'Ospedale

- Effettua il controllo generale per quanto attiene agli aspetti igienico-sanitari e vigila sulla perfetta rispondenza della organizzazione del servizio reso a quella prevista nel contratto dal momento della preparazione e cottura dei cibi, fino alla loro distribuzione agli utenti.
- In collaborazione con la Direzione Amministrativa del Presidio Ospedaliero vigila sul rispetto degli standard di igiene negli ambienti, sull'uso di utensili e attrezzature, sull'igiene personale e

dell'abbigliamento. Effettua prelievi di campioni di cibi cotti per l'esecuzione di esami microbiologici, nonché controlli di qualità su tutte le materie prime utilizzate.

- Con il Servizio Dietetico, che dipende comunque dalla Dirigenza Medica, determina il menu

8.4 Servizio Dietetico dell'Ospedale

A tale servizio compete la predisposizione di tutti tipi di menù in uso previa consultazione con il Concessionario sia in qualità che in quantità. In particolare il Servizio Dietetico:

- Provvede giornalmente alla composizione delle diete speciali ricettate in relazione alle necessità contingenti legate alla natura delle patologie
- Attua i controlli per verificare il rispetto delle indicazioni impartite al personale di cucina dall'aggiudicataria, nelle fasi di preparazione - cottura e di confezionamento delle pietanze.
- Accerta che la composizione dei pasti risponda ai canoni prestabiliti per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali e vigila sulla qualità degli alimenti sotto l'aspetto organolettico, in modo che il cibo risulti appetibile, gustoso, saporito e ben presentato

Con l'accordo e la collaborazione del Concedente, sarà creato un comitato tecnico scientifico stabile per la gestione della parte dietetica della concessione. Questo comitato sarà composto da

- Direzione sanitaria del Concedente
- Ufficio dietetico del Concedente
- Comitato scientifico del Concessionario
- Ufficio dietetico del Concessionario

Dietetico Speciale

Le dietiste del Concedente provvederanno a ricettare tramite sistema informatico, fornito dal Concessionario, le diete speciali che si prevede essere il 10% del totale dei pasti. Per le diete dei CELIACI, una dietista dedicata del Concessionario si interfacerà con le dietiste del Concedente.

Tutti i dati forniti dall'Ente saranno elaborati da dietiste con almeno tre anni di esperienza in grandi ospedali.

Dietetico Normale

La rotazione dei menù sarà decisa dal comitato tecnico scientifico. I menù saranno elaborati dal comitato tecnico scientifico.

I menù saranno composti da:

- 1 primo a scelta fra 5 proposte tra cui una del giorno e 4 alternative fisse
- 1 secondo a scelta fra 5 proposte tra cui una del giorno e 4 alternative fisse
- 1 contorno a scelta fra 4 proposte tra cui una del giorno e 3 alternative fisse
- 1 scelta fra diverse tipologie di frutta e dessert: budino, frutta fresca e cotta, frullati vari, gelato, yogurt ecc.
- Pane tipico in diverse tipologie, grissini, cracker
- 1 bibita a scelta fra acqua, aranciata, coca cola ecc. da mezzo litro

Saranno organizzate delle giornate a tema dove i degenti potranno scegliere ulteriori alimenti particolari in aggiunta ai menù normali (giornata dei risotti, giornata del pesce e giornata delle verdure).

Saranno approntati i classici menù delle festività.

Per l'umanizzazione

In accordo con la Direzione Sanitaria e il Comitato Tecnico Scientifico, sarà data la possibilità ai degenti di pranzare o cenare con i parenti presso un'area appositamente attrezzata presso il free flow della mensa.

9 Flussi informativi e consuntivazione del servizio

Il/la Capo Sala o chi ne fa le veci, trasmette giornalmente all'Ufficio Gestione del Centro di Cottura le prenotazioni effettuate dai degenti ricoverati, per i quali il servizio deve prevedere all'approntamento della giornata alimentare nella sua suddivisione colazione, pranzo e cena.

I dati così raccolti saranno la base per valutare l'effettiva attività del servizio.

9.1 Consuntivazione del servizio

Alla fine di ogni mese, entro il 10 del mese successivo, il Concessionario provvederà ad emettere prospetti riepilogativi contenenti tutte prestazioni fornite durante il mese precedente suddivise fra:

- Numero dei pasti distribuiti ai degenti (pranzo e cena), suddivisi per Centro di Costo destinatario
- Riepilogativo dei pasti forniti nel mese, suddivisi fra pranzo e cena

10 Estensione del servizio

Il presente servizio di ristorazione viene richiesto, alle condizioni più avanti descritte, anche per le seguenti sedi esterne:

- Sede Centrale via Rasa n. 9, Thiene
- Distretto Socio Sanitario via Rasa n. 12, Thiene
- Centro Servizi Montecchio Precalcino: viale Europa Unità, Montecchio Precalcino
- C.E.O.D. Malo presso la Casa della Salute di Schio
- U.O. Neuropsichiatria Psicologia Riabilitazione

10.1 Servizio ristorazione dipendenti e utenti autorizzati

Il Pranzo

- Metodologia di servizio - Self-Service / free-flow
- Distribuzione - Personale del concessionario
- Lavaggi - Personale del concessionario

La produzione sarà suddivisa in due metodologie diverse:

- Legame refrigerato prodotto presso centro di cottura esterno seguendo le indicazioni e i dettami delle linee guida del “CHILLED and FROZEN CHILL CATERING SYSTEM” PER LE PIETANZE A LUNGA COTTURA (pasta al forno, lasagne, arrosti, sughi, verdure e frutta cotta) questi elaborati saranno scelti in collaborazione con gli esperti del concedente
- Legame fresco caldo con produzione just in time al confezionamento del vassoio personalizzato presso il terminale di cottura PER GLI ELABORATI DIETETICI DI COTTURA BREVE (pasta espressa, fettine di carne, ecc.). Questi elaborati saranno scelti in collaborazione con gli esperti del concedente.

Trasportate, nel rispetto delle normative legislative, NEL TERMINALE DI COTTURA APPOSITAMENTE ALLESTITO PRESSO IL NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO. In tempo utile le apposite gastronomie verranno inserite in speciali forni riattivatori al fine di ripristinare le temperature adeguate al consumo.

Finita l'operazione di ripristino le Gastronomie verranno trasportate presso la linea Self- Service.

La mensa utilizzerà il Sistema free flow.

Verranno create delle aree self-service per la distribuzione di alcuni tipi di pasta, di secondi, di contorni freddi, di frutta di stagione, etc.

Un'ora prima dell'inizio del servizio il nostro personale incaricato si preoccuperà di accendere la linea Self-Service al fine di garantire la giusta temperatura al momento dell'arrivo delle Gastronomie dai locali di riattivazione.

L'utente dovrà prendere il vassoio, adagiarvi sopra la tovaglietta, il tovagliolo, le posate, il bicchiere, il pane/grissini e la bevanda; sarà cura del nostro personale sporzionare la pietanza scelta dall'utente, lungo la linea self-service

Menu proposti

I dipendenti e gli utenti del NUOVO POLO OSPEDALIERO UNICO avranno a disposizione due particolari menù:

- MENU TRADIZIONALE contraddistinto da un'etichetta di colore blu
- MENU SPECIALE contraddistinto da un'etichetta di colore verde

Entrambi i menu proposti potranno essere consumati sia dai dipendenti che dagli utenti autorizzati. Potranno essere scelti sia piatti appartenenti al menù tradizionale, sia piatti appartenenti al menù speciale che potranno essere integrati al pasto, pagati presso la cassa.

Menu tradizionale

Il menu tradizionale che il Concessionario propone offre delle alternative fisse giornaliere. Sono previsti menù invernali ed estivi, menù per stranieri e menù particolari dedicati alle festività che potranno essere concordanti con l'Ente.

Menù Speciale

Il menù speciale che viene proposto è caratterizzato da particolari piatti (non previsti nel menù tradizionale) che potranno essere prenotati e pagati alle casse da parte di qualsiasi utente interessato. In questo modo sarà l'utente a decidere il piatto che desidererà mangiare, potendo scegliere tra una grande varietà di pietanze.

Saranno inseriti anche dei piatti speciali, frutta esotica, dessert particolari, dolci di vario genere e altri, contrassegnati da un'etichetta di colore verde che potranno essere consumati previo pagamento.

Il menu settimanale verrà collocato in un'apposita bacheca posizionata all'entrata della mensa al fine di informare circa le scelte giornaliere e permettere così agli utenti di arrivare in linea preparati su ciò che troveranno. Questo dovrebbe consentire un flusso più veloce e dinamico lungo la linea Self-Service.

Il Concessionario intende proporre iniziative tese al mantenimento di uno standard adeguato ad utenti interessati ad un servizio di qualità e vario.

Inoltre nella sala mensa verranno introdotte delle isole dei condimenti nelle quali gli utenti potranno trovare una grande varietà di condimenti, spezie e quant'altro e soddisfare quindi le esigenze di ciascun utente. Inoltre le “isole dei condimenti” consentiranno di eliminare le oliere dai tavoli.

Una volta consumato il pasto, l'utente riporrà il proprio vassoio in appositi carrelli, dislocati nel locale mensa, che verranno ritirati e svuotati da nostro personale incaricato.

Infatti la successiva fase di lavaggio delle stoviglie, di pulizia e di sanificazione dei locali mensa verrà svolta da nostro personale.

Tutte le attrezzature occorrenti alla mensa (vassoi, piatti, contenitori) verranno lavati con macchinari dedicati.

11 Struttura tariffaria – corrispettivo

11.1 Corrispettivi del servizio

I corrispettivi che l'Ulss corrisponderà alla Concessionaria, per il servizio oggetto del presente capitolato prestazionale, sono descritte nel capitolato 9.01.1 e precisamente alla tabella 1.

Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2

Il Corrispettivo per il servizio di ristorazione da effettuare presso le sedi esterne dell'Ulss 7 Pedemontana è descritto nella tabella 2 del Capitolo 9.01.1.

11.2 Parametri per la determinazione del servizio

Il compenso del servizio è legato all'attività dell'ospedale, pertanto il criterio consuntivazione sarà legato al numero di posti letto ed al loro utilizzo. Il numero dei pasti ipotizzati per il dimensionamento del servizio è riportato di seguito:

- Pasti degenti n 113.880 all'anno

E' stato ipotizzato che il numero complessivo delle diete speciali sia pari al 10% delle giornate alimentari in dieta ordinaria.

Il corrispettivo che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per il servizio oggetto del presente Capitolato, è descritto nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

12 Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT. Il prezzo così determinato si intenderà valido per tutto l'anno successivo.

13 Determinazione delle penali

Il Concedente conserva le più ampie facoltà di controllo, in contraddittorio fra le parti sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione di stessi attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque fornitura/prodotto e/o attività svolta dal Concessionario, oppure venissero rilevate delle inadempienze agli obblighi previsti e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, il Concedente fissa un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Concessionario - per ciascun giorno di ritardo sul predetto termine perentorio - è impegnato a pagare al Concedente stesso, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari al 2,5% (due, cinque per cento) dell'importo della merce contestata o del servizio non corrispondente.

Tutte le verifiche e le ispezioni sono effettuate alla presenza di incaricati del Concessionario e delle stesse viene redatto un verbale da sottoscrivere contestualmente dagli incaricati della Concedente e del Concessionario.

Qualora dalle verifiche risulti la non rispondenza dei servizi (Non Conformità) nei termini di:

- Ritardata consegna dei carrelli trasporto vassoi oltre 20-30 minuti rispetto all'orario concordato
- Mancata consegna di vassoi rispetto al prenotato
- Mancato e ingiustificato rispetto del menu stabilito
- Mancato rispetto o errata composizione di diete speciali
- Rinvenimento di corpi estranei negli alimenti serviti.

la Concedente ha facoltà di applicare una penalità di €. 177,01 (aggiornato 2019) aggiornata secondo art. 8.06.12 per ogni evento.

Inoltre, poiché le attività erogate consistono in servizi prestazionali, in cui il Concessionario si impegna a fornire un risultato globale, qualora, per una serie di azioni od omissioni, si verificano

disfunzioni, e dopo un richiamo all'ordine pervenuto al Concessionario con lettera raccomandata A/R, tali disfunzioni perdurino, viene applicata una penale fino ad un massimo pari al 0,5% (zero,cinque per cento) del corrispettivo annuale per questo servizio.

Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'art. 1382 Codice Civile è comunque fatta salva la risarcibilità dei danni eventualmente eccedenti l'ammontare delle penali, e che il Concedente deve sopportare a causa dell'inadempimento occorso, ivi compresi, senza pregiudizio per le generalità di quanto precede, i maggiori costi che il Concedente deve sopportare per tentare di recuperare o ridurre il danno o ritardo causato dall'inadempimento.

Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per il servizio.

8.07 Call Center - 8.08 C.U.P

Elaborato 8.07

CALL CENTER

Sommario

1	Obiettivo del servizio	3
2	Attività previste	3
3	Organizzazione del servizio.....	3
3.1	Postazioni	3
4	Personale impiegato	4
4.1	Formazione del personale	4
4.2	Affiancamento	5
5	Valutazione della qualità	5
5.1	Definizione indici standard di riferimento	6
6	Corrispettivo	6
7	Adeguamento e revisione corrispettivo	6
7.1	Adeguamento del corrispettivo	6
7.2	Revisione corrispettivo.....	7
7.3	Determinazione delle penali	7

1 Obiettivo del servizio

Il servizio prevede l'accettazione delle prenotazioni e/o annullamenti telefonici e via web degli utenti per esami diagnostici e visite specialistiche.

2 Attività previste

Il concessionario effettuerà le attività giornaliere di seguito precisate:

- Gestione delle chiamate esterne in entrata al numero dedicato alle prenotazioni
- Gestione delle chiamate esterne in entrata al Numero Verde per annullamento di prenotazioni
- Gestione richiami delle chiamate esterne abbandonate dopo 3 minuti di attesa senza risposta con richiamo del numero lasciato dall'utente per tutte le campagne
- Gestione dei messaggi lasciati dall'utenza esterna al Numero Verde
- Attività di back office inerente alle richiamate per collocazione utenti in lista di attesa e per trasferimenti prenotazioni a seguito assenza medico
- Gestione prenotazioni/disdette via web

Il numero delle chiamate giornaliere esterne ed interne (attività di back office) gestite dagli operatori previsti dal presente Capitolato è stato quantificato in circa n. 2.000 (di cui in media n. 1.000 in ingresso); il servizio è da considerare a corpo.

3 Organizzazione del servizio

Prioritariamente si evidenzia che la gestione organizzativa prevista ha tenuto in considerazione che:

- Il maggior afflusso di richieste avviene nei primi 3 giorni della settimana in particolare nelle ore del mattino e si mantiene costante anche nel pomeriggio
- L'aumento delle prenotazioni avviene negli orari in cui l'utenza non è occupata nelle proprie mansioni orario di intervallo/pausa pranzo.

Negli orari in cui il Servizio Call center non è attivo, esclusivamente per il Servizio Annullamento prenotazioni, è attivo 24 ore su 24 il CUP VIRTUALE dove l'utente chiamando il numero verde dedicato e seguendo la voce guida può procedere all'annullamento della prenotazione. Solo in casi particolari non è possibile utilizzare questo servizio automatico di annullamento; in tal caso l'utente lascerà il messaggio e verrà poi contattato dall'operatore.

3.1 Postazioni

Per tali motivazioni e nell'intento di dare maggiore e più adeguata efficienza ed efficacia al servizio fornito all'utente, il Concessionario dovrà strutturare il servizio garantendo la copertura di complessive 72 ore giornaliere dal lunedì al venerdì distribuite nelle seguenti fasce orarie:

- Indicativamente N. 10 postazioni la mattina orario 8-14
- Indicativamente N. 4 postazioni il pomeriggio orario 14-17.30

fermo restando l’obbligo del monte ore complessivo mensile.

L’organizzazione così strutturata consente un’adeguata flessibilità nell’ambito dell’autonomia organizzativa del gestore del servizio, soddisfa un maggior numero di richieste e conseguentemente riduce sia i tempi di attesa sia i cosiddetti richiami per messaggi lasciati sul numero verde durante le ore di chiusura del servizio.

4 Personale impiegato

Il personale impiegato dovrà essere in possesso delle seguenti caratteristiche personali:

- Doti comunicative e capacità di dialogo con l’utenza
- Disponibilità a soddisfare nel migliore dei modi le aspettative e le richieste dell’utenza
- Capacità di sintesi

Gli operatori addetti saranno seguiti da un Coordinatore del Concessionario che fungerà anche da referente nei confronti del Concedente. Al Coordinatore saranno affidati i seguenti compiti:

- Redigere in collaborazione con i competenti uffici del concedente statistiche giornaliere e mensili da trasmettere alla Concedente stessa
- Formare e addestrare il nuovo personale assunto
- Predisporre i turni di servizio
- Risolvere le emergenze
- Partecipare ad incontri con i Responsabili della Concedente per verifiche e controlli sui risultati della gestione dei servizi
- Adottare i provvedimenti correttivi necessari per risolvere con immediatezza ed efficacia le non conformità riscontrate

4.1 Formazione del personale

Il personale che verrà impiegato a svolgere tale attività sarà periodicamente addestrato e formato:

- All’acquisizione di concetti base sulla gestione dei servizi da fornire
- A gestire i rapporti con l’utenza
- Alla sicurezza

Gli obiettivi della formazione saranno finalizzati a:

- Fornire e aggiornare le conoscenze di base degli operatori sulla tipologia di servizio richiesto
- Fornire informazioni di base sugli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gestione del servizio: riservatezza, segretezza, collaborazione, disponibilità, rispetto nei confronti dei colleghi e dei superiori

- Fornire strumenti per la migliore conoscenza e comprensione del proprio ruolo, del lavoro in team e, più in generale, della partecipazione costruttiva ad un momento di un servizio assistenziale

Scopo e finalità primari della formazione saranno, inoltre, quelli di evitare condotte dei lavoratori non corrette a causa dell'ignoranza o dell'imperizia.

Una corretta formazione ed informazione costituiscono, infatti, i presupposti affinché gli addetti destinatari siano posti in grado di assolvere correttamente i loro compiti.

4.2 Affiancamento

Il personale di nuova assunzione non sarà adibito ad attività da effettuare in modo autonomo e personale.

Detto personale, in una prima fase, sarà inserito in aggiunta all'organico del personale già operante nell'area di utilizzo prevista, in modo da consentire allo stesso di apprendere le modalità e le tecniche operative in essere.

Il periodo di affiancamento dura 15 gg lavorativi prima di diventare autonomo.

Al termine del periodo di affiancamento il Concessionario verifica le capacità operative e di apprendimento acquisite nel periodo. Se è ritenuto idoneo lo stesso viene proposto per l'inserimento definitivo in attività lavorativa autonoma.

Solo al positivo superamento del periodo di prova e con il nulla osta del Concedente, il neo assunto verrà confermato definitivamente in organico.

Analogamente anche il personale già dipendente ma trasferito ad altra mansione o in altra area operativa sarà sottoposto a periodo di affiancamento, per un tempo congruo considerando il livello di professionalità già precedentemente raggiunto.

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività.

5 Valutazione della qualità

L'organizzazione così proposta consente di redigere reports giornalieri dai quali ricavare prospetti mensili riepilogativi di tutta l'attività espletata. Tali dati si riferiscono in particolare:

- Ai giorni lavorati nel mese
- Alle chiamate ricevute dal sistema di cui dispone il servizio, con i relativi dati: data, ora, numero telefonico utente, etc.
- Il tipo di servizio fornito: risposta, chiamata abbandonata dall'Utente, causa dell'abbandono etc.
- I tempi di attesa
- La durata della conversazione
- Le chiamate rifiutate per mancanza di linee disponibili o di operatori addetti

- I messaggi registrati in segreteria
- L'attività relativa ai numeri richiamati dopo abbandono o per messaggio registrato

5.1 Definizione indici standard di riferimento

Relativamente al servizio fornito il Concessionario ritiene di poter adottare, per le verifiche di risultato, i parametri soglia accettabili per le valutazioni di qualità del servizio di seguito descritti.

Le statistiche vengono redatte dal Concessionario e verranno trasmesse mensilmente al Concedente.

Il Concessionario ha a disposizione il sistema di monitoraggio degli SLA messo a disposizione dall'Azienda e dovrà trasmettere mensilmente gli SLA al Concedente, quale documentazione a supporto della rendicontazione ai fini del pagamento.

Assunti come base i seguenti dati:

1. Numero medio mensile di chiamate al Servizio suddiviso come segue:

- In orario di servizio 25.000
- Fuori orario di servizio 1.500
- Totale chiamate 26.500

2. Tempo medio di conversazione: da un min di 2 minuti ad un max di 3 minuti

I parametri di valutazione che il Concessionario ritiene di poter adottare sono:

- | | |
|--|-----|
| 1. Percentuali di risposta entro 1 minuto | 80% |
| 2. Percentuali di risposte dopo attesa massima di 3 minuti | 20% |

6 Corrispettivo

I corrispettivi che l'U.L.S.S. corrisponderà al Concessionario per i servizi oggetto del presente Capitolato Prestazionale, sono descritti nel Capitolo 9.01.1 e precisamente alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2

7 Adeguamento e revisione corrispettivo

7.1 Adeguamento del corrispettivo

Nel caso in cui si verifichino condizioni gestionali per cui la Concedente, nel corso della gestione del servizio, ravveda la necessità di ampliare il servizio, il Concessionario provvederà a concordare l'adeguamento del corrispettivo annuo per il servizio.

Tale revisione viene effettuata valutando i dati base ed applicando, conseguentemente, la variazione concordata ai canoni mensili fatturati

7.2 Revisione corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT. Il prezzo così determinato si intende valido per tutto l'anno successivo.

7.3 Determinazione delle penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda sanitaria si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia. Il Gestore che non raggiunga, nella media mensile, l'80% di risposte entro 1 minuto quale termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento, pagherà al Committente a titolo di penale per il ritardato adempimento un importo pari allo 0,6% del corrispettivo mensile, per il servizio oggetto della contestazione. Il limite massimo di penalità applicabile per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

CUP

Sommario

1	Oggetto del servizio	9
2	Attività previste	9
3	Organizzazione del servizio.....	9
4	Personale impiegato	10
5	Formazione del personale	10
5.1	Affiancamento	11
6	Corrispettivo	11
7	Adeguamento e revisione del corrispettivo	11
7.1	Adeguamento del corrispettivo	11
7.2	Revisione corrispettivo.....	12
8	Determinazione delle penali.....	12

1 Oggetto del servizio

L'obiettivo del servizio è quello di fornire attività di front office ed attività in back office relative alla prenotazione di prestazioni ambulatoriali (esami diagnostici e visite specialistiche), servizio di cassa e consegne referti e cartelle cliniche.

2 Attività previste

Il volume delle operazioni annue da considerare per la strutturazione del servizio sono di circa 310.000; il servizio è da considerare a corpo.

Le attività giornaliere previste consistono:

- Nel fornire al pubblico le informazioni relative all'organizzazione degli ambulatori, alle prestazioni e orari degli stessi
- Nell'effettuare prenotazioni di prestazioni ambulatoriali
- Nell'effettuare servizio di cassa, compreso maneggio valori e recupero crediti
- Nell'acquisire richieste ed effettuare consegna di referti
- Nell'acquisire richieste ed effettuare consegna di cartelle cliniche
- Nell'effettuare attività di back office in relazione alla gestione delle prenotazioni di prestazioni ambulatoriali o della consegna di referti e cartelle cliniche

3 Organizzazione del servizio

Il Concessionario strutturerà il servizio garantendo la copertura di n. 46 ore giornaliere dal lunedì al venerdì con la seguente ripartizione:

- n. 6 postazioni dalle 8.00 alle 12.00
- n. 4 postazioni dalle 12.00 alle 17.30

con possibilità di strutturazione al sabato dalle 8.00 alle 12.00 nell'ambito del monte ore complessivo calcolato sulle postazioni sopraindicate dal lunedì al venerdì.

Il Concessionario, fermo restando il monte ore complessivo, garantisce la propria disponibilità a condividere con il Concedente la necessaria flessibilità nell'organizzazione delle postazioni e nell'orario rispetto a quanto sopraindicato per soddisfare un maggior numero di richieste e conseguentemente ridurre i tempi di attesa.

Lo SLA per il tempo di attesa allo sportello è previsto in una media mensile di 10 minuti. È esclusa dalla media l'attività di recupero crediti.

Il Concessionario ha a disposizione il sistema di monitoraggio degli SLA messo a disposizione dall'Azienda e dovrà trasmettere mensilmente gli SLA al Concedente, quale documentazione a supporto della rendicontazione ai fini del pagamento.

4 Personale impiegato

Il personale impiegato dovrà essere in possesso delle seguenti caratteristiche personali:

- Doti comunicative e capacità di dialogo con l'utenza
- Disponibilità a soddisfare nei migliori dei modi le aspettative e le richieste di aiuto che provengono dall'utenza
- Capacità di sintesi

Gli operatori addetti saranno seguiti da un Coordinatore del Concessionario che fungerà anche da referente nei confronti del Concedente. Al Coordinatore saranno affidati i seguenti compiti:

- Redigere, in collaborazione con i competenti Uffici del Concedente statistiche giornaliere e mensili da trasmettere alla Concedente stessa
- Formare e addestrare il nuovo personale assunto
- Predisporre i turni di servizio
- Risolvere le emergenze
- Partecipare ad incontri con i Responsabili della Concedente per verifiche e controlli sui risultati della gestione dei servizi;
- Adottare i provvedimenti correttivi necessari per risolvere con immediatezza ed efficacia le non conformità riscontrate.

5 Formazione del personale

Il personale che verrà impiegato a svolgere tale attività sarà periodicamente addestrato e formato:

- All'acquisizione di concetti di base sulla gestione dei servizi da fornire
- Ai rapporti con l'Utenza/Cliente
- Alla sicurezza

Gli obiettivi della formazione saranno finalizzati a:

- Fornire ed aggiornare le conoscenze di base degli operatori sulla tipologia di servizio richiesto
- Fornire informazioni di base sugli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gestione del servizio: riservatezza, segretezza, collaborazione, disponibilità, rispetto nei confronti dei colleghi e dei superiori
- Fornire strumenti per la migliore conoscenza e comprensione del proprio ruolo, del lavoro in team e, più in generale, della partecipazione costruttiva ad un momento di un servizio assistenziale

Scopo e finalità primari della formazione saranno, inoltre, quelli di evitare condotte dei lavoratori non corrette a causa dell'ignoranza o dell'imperizia.

Una corretta formazione ed informazione costituiscono, infatti, i presupposti affinché gli addetti destinati siano posti in grado di assolvere correttamente i loro compiti.

5.1 Affiancamento

Il personale di nuova assunzione non sarà adibito ad attività da effettuare in modo autonomo e personale.

Detto personale, in una prima fase, sarà inserito in aggiunta all'organico del personale già operante nell'area di utilizzo prevista, in modo da consentire allo stesso di apprendere le modalità e le tecniche operative in essere.

Il periodo di affiancamento dura 15 gg lavorativi. L'operatore dovrà essere successivamente supervisionato per 3 mesi al fine di assicurare il processo di formazione finalizzato al raggiungimento dell'autonomia nello svolgimento del proprio compito.

Al termine del periodo di affiancamento, il Concessionario verifica le capacità operative e di apprendimento acquisite nel periodo.

Se è ritenuto idoneo lo stesso viene proposto per l'inserimento definitivo in attività lavorativa autonoma.

Solo al positivo superamento del periodo di prova e con il nulla osta del Concedente il neo-assunto verrà confermato definitivamente in organico.

Analogamente, anche il personale già dipendente ma trasferito ad altre mansioni, o in altra area operativa, sarà sottoposto a periodo di affiancamento, per un tempo congruo considerando il livello di professionalità già raggiunto.

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria n. 7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento all'Ulss stessa.

6 Corrispettivo

I corrispettivi che l'ULSS corrisponderà alla Concessionario per i servizi in oggetto del presente Capitolato Prestazionale, sono descritte nel Capitolo 9.01.1 e precisamente alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

7 Adeguamento e revisione del corrispettivo

7.1 Adeguamento del corrispettivo

Nel caso in cui si verifichino condizioni gestionali per cui la Concedente, nel corso della gestione del servizio, ravveda la necessità di ampliare il servizio, il Concessionario provvederà a concordare l'adeguamento del corrispettivo annuo per il servizio.

Tale revisione viene effettuata valutando i dati base ed applicando, conseguentemente, la variazione concordata ai canoni mensili fatturati.

7.2 Revisione corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione del corrispettivo annuale offerto applicando allo stesso un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT.

Il prezzo così determinato si intende valido per tutto l'anno successivo.

8 Determinazione delle penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal gestore oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti e ciò sia dato da ragioni diverse da quelli di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Gestore che non raggiunga, nella media mensile, il tempo di attesa allo sportello indicato dallo SLA previsto all'art. 3, quale termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento, pagherà al Committente a titolo di penale per il ritardato adempimento calcolato sulla media mensile, un importo pari allo 0,5% del corrispettivo mensile, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabile per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

SERVIZIO FARMACIA E MAGAZZINO

APPENDICE CAPITOLATI 8.09-8.10

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 612.682.65
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO ANNO 2019	
Numero Righe Complessive	251.601

Sommario

1	Premessa.....	4
2	Locali ed attrezzature	4
3	Gestione del magazzino robotizzato	6
3.1	Integrazione unica con il sistema informativo dell’Azienda	7
4	Personale	7
4.1	Verifica organizzativa	8
5	Allegati	8

1 Premessa

Il presente documento integra e modifica i documenti nr. 08.09 (servizio di gestione magazzino) e nr 8.10 (servizio di gestione magazzino farmaceutico) per recepire le modifiche concordate tra le parti e di seguito riportate.

Il Concessionario ha proposto all’Azienda Sanitaria di effettuare le prestazioni elencate negli obiettivi del servizio gestione magazzino economale (elaborato n.08.09) e servizio gestione magazzino farmaceutico (elaborato n.08.010) avvalendosi di infrastrutture robotizzate ed informatizzate, trasmettendo la proposta dell’affidatario del servizio prot. S12-53 DS-cg del 09.01.2012, successivamente integrata con la nota prot. n.S12-401 DS-cg del 30.01.2012.

La proposta tecnica presentata, integrata e maggiormente dettagliata nei successivi incontri tecnici tra Concedente, Concessionario e Affidatario del servizio, accorpa i servizi in un unico sito (magazzino integrato) e sostituisce le attrezzature dei capitolati 08.09 e 08.10 con diverse infrastrutture robotizzate ed informatizzate al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi definiti in fase di offerta e consentire l’integrazione funzionale ed operativa con il sistema informativo contabile/gestionale e clinico (cartella clinica informatizzata) dell’Azienda Sanitaria.

A fronte della diversa infrastruttura tecnologica proposta, il Concessionario richiede la riduzione del personale indicato nei capitolati 08.09 e 08.10.

2 Locali ed attrezzature

Nella planimetria vengono individuati i locali destinati al magazzino integrato; i locali nei blocchi A1 e A2 saranno adeguati sotto il profilo della normativa antincendio dal Concessionario a cura del proprio affidatario del servizio Serenissima Ristorazione SPA, senza alcun onere aggiuntivo del Concedente.

Questo spazio sarà completamente separato da altri depositi e/o locali. Viene individuato uno spazio connotato “deposito frighi” in cui verranno installate le unità frigorifere per la conservazione a temperatura controllata a verrà gestito secondo le normative di legge.

Il magazzino integrato sarà dotato delle seguenti infrastrutture e relativo software:

- nr 1 macchina Towermax 12” – 14 ripiani
- nr 1 macchina Towermax 14” – 12 ripiani
- nr 2 macchina Towermax 16” – 10 ripiani

con suddivisioni lineari e predisposizione per ulteriore inserimento di semiripiano regolabile in altezza.

- Compattabile Unimob con movimentazione meccanica manuale
- Compattabile Fortissimo con movimentazione elettro-meccanica
- Scaffalature statiche “Universal”
- Scaffalature statiche “Fortissimo” porta pallet

- Magazzino robotizzato busterpick con capacità massima di 40.000 confezioni.

L'elemento di base della soluzione proposta è la componente software Busterpick Agent che si inserisce all'interno del processo gestionale della concedente come un avanzato Warehouse Management System (WMS) e permette di ottimizzare tutte le operazioni logistiche del magazzino (compresa l'introduzione di sistemi di robotizzazione e di meccanizzazione del picking), integrando la piattaforma amministrativo-contabile-logistica già in uso e il nuovo sistema informativo ospedaliero (cartella clinica informatizzata).

Di seguito si descrivono le macro funzionalità offerte.

Gestione avanzata della scorte

BUSTERPICK Agent diventa il gestore master della giacenza di magazzino. Con la sua introduzione ogni movimento in entrata e uscita viene gestito, tracciato e comunicato in tempo reale al sistema informativo ospedaliero (EUSIS).

Controllo e ricezione merce

La merce in arrivo, associata al relativo documento di trasporto del fornitore (registrato sul software amministrativo e reso disponibile in tempo reale al sistema BUSTERPICK), viene controllata, confermando l'effettiva corrispondenza tra la bolla di consegna del fornitore e i prodotti consegnati, il buono stato in cui si trova la merce consegnata (gestione del materiale rotto e/o non conforme).

Mediante l'utilizzo di hardware specifico (dispositivi mobili dotati di lettore barcode), è inoltre possibile associare le informazioni aggiuntive contenute nella bolla (data di scadenza e lotto di produzione) ad ogni singola confezione (ove presente un codice identificativo univoco quale codice di tracciabilità per le confezioni farmaceutiche o il numero seriale per alcuni dispositivi medici). Tali informazioni rimarranno legate ad ogni confezione per tutto il suo ciclo di vita all'interno della struttura sanitaria.

Il magazzino viene gestito in ubicazioni classificate (scaffali tradizionali, scaffali compattanti, armadi rotanti e magazzino robotizzato) per consentire la successiva individuazione rapida di ciascun prodotto messo a dimora (placing assistito).

Picking Assistito dei prodotti non gestiti dall'automazione

BUSTERPICK Agent, che ha il totale controllo di tutta la giacenza del magazzino, supporta l'operatore nell'allestimento delle consegne destinate ai reparti tramite la predisposizione picking list a percorso guidato.

Smaltimento Assistito

In presenza di prodotti prossimi alla scadenza, o successivamente ad una notifica di ritiro di uno specifico lotto, BUSTERPICK Agent guida all'utente nella procedura di smaltimento, spostando informaticamente i prodotti fisicamente prelevati dall'operatore, nell'apposita area di smaltimento.

Inventario

BUSTERPICK Agent permette di avere in qualsiasi momento una situazione inventariale perfetta (per quanto riguarda i prodotti gestiti dal magazzino robotizzato) o molto vicino alla realtà (per i prodotti gestiti esternamente, che rimangono comunque esposti a eventuali errori umani).

BUSTERPICK Agent gestisce anche le differenze inventariali (apportando alla giacenza di magazzino le opportune correzioni e le relative motivazioni) che, attraverso controlli periodici o direttamente nelle fasi di carico e prelievo, vengono rilevate dal personale addetto.

Il concessionario assicura attraverso il proprio affidatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature proposte per tutta la durata della Concessione.

3 Gestione del magazzino robotizzato

Carico assistito dell’armadio robotizzato

BUSTERPICK Agent, incrociando la giacenza del magazzino robotizzato con le altre giacenze presenti nei locali del magazzino integrato, i dati di consumo, l’elenco delle richieste da evadere ed eventualmente le proiezioni di consumo derivanti dalla prescrizione informatizzata (in fase di realizzazione), propone un elenco di prodotti necessari per il riassortimento ottimale dell’area di picking, sia per quel che riguarda la componente automatizzata (magazzino Busterpick, armadi rotanti) che per quello che riguarda quella manuale.

Elaborazione delle richieste da evadere

BUSTERPICK Agent riceve in formato elettronico, tutte le richieste validate dal farmacista, inviando al magazzino robotizzato l’ordine di scarico dei prodotti nei relativi punti di erogazione, gestendo anche la suddivisione di una singola richiesta in più ceste, qualora il volume e/o il peso lo richiedesse.

Console di controllo

BUSTERPICK Agent, avendo una visione globale della giacenza di magazzino e gestendo importanti informazioni aggiuntive (in particolare lotto di produzione e data di scadenza), offre ai responsabili della concedente una console che gli permette di:

- Avere sotto costante controllo la giacenza di magazzino
- Gestire in tempo utile i prodotti prossimi alla scadenza
- Scaricare dal magazzino robotizzato, o prelevare dagli altri magazzini determinati lotti di prodotto per i quali sia stato disposto il ritiro
- Avere a disposizione un set di informazioni importanti relativi ai consumi per poter gestire al meglio le fasi di riordino ai fornitori

Gestione dei magazzini a picking manuale e/o assistito

BUSTERPICK Agent gestisce anche le giacenze degli scaffali tradizionali, degli scaffali compattati e degli armadi rotanti (mediante specifica integrazione software), supportando gli operatori nelle operazioni di carico e scarico (placing e picking assistito), mediante l'individuazione di percorsi guidati atti all'ottimizzazione dei tempi di movimentazione della merce.

3.1 Integrazione unica con il sistema informativo dell'Azienda

BUSTERPICK Agent si pone come strato intermedio tra il sistema informativo dell'Azienda (gestionale/contabile EUSIS e clinico TRAKCARE) e la gestione informatizzata della logistica del magazzino integrato, garantendo l'integrazione con gli applicativi di terza parte che nel tempo potrebbero rendersi necessari a seguito di mutate esigenze del concedente.

Le integrazioni previste e garantite dal Concessionario attraverso il proprio Affidatario senza oneri aggiuntivi per l'Azienda per poter introdurre il sistema nell'organizzazione sanitaria e/o economica sono le seguenti:

- Anagrafiche
- Articoli
- Prontuario Ospedaliero
- Prontuari speciali (specifici per U.O., urgenze, Primo Ciclo Terapeutico ecc)
- Utenti
- Unità di consegna (centri di costo o gruppi di CDC)
- Ordini
- Consegne
- Movimenti in entrata e uscita (da magazzino robotizzato e da magazzino tradizionale)
- Giacenza
- Bolle (inserimento, conferme e rettifica).

Le integrazioni verso le componenti esterne sono gestite attraverso un Integration Layer che utilizza protocolli standard come HL7 o XML. Il metodo di default utilizzato per lo scambio dei dati è di WEB Service.

4 Personale

Il capitolato prestazionale 8.09 “Gestione servizio magazzino economico” prevede le seguenti figure professionali messe a disposizione del Concessionario:

- N.1 Capo magazziniere
- N.1 Operatore di magazzino
- N.1 Distributore Consegnatore

Il capitolato prestazionale 8.10 “Gestione servizio magazzino farmaceutico” prevede le seguenti figure professionali messe a disposizione del Concessionario:

- N.1 Capo magazziniere
- N.1 Operatore di magazzino
- N.2 Distributori Consegnatori

A fronte della nuova infrastruttura tecnologica che consenta una maggiore efficienza gestionale il Concessionario riduce le risorse messe a disposizione del Concedente come segue:

- N.1 Capo magazziniere
- N.2 Operatori di magazzino
- N.1 Distributore Consegnatore

La riduzione sui costi del personale consente all'affidatario dei servizi magazzino farmacia e magazzino economato di ripianare le spese per la fornitura e installazione della infrastruttura robotizzata e informatizzata proposta, nonché per i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria. Pertanto le modifiche concordate non comportano alcun onere aggiuntivo per il Concedente e il Concessionario dichiara che l'equilibrio economico finanziario del Contratto di Concessione rimane inalterato.

Alla conclusione del contratto l'infrastruttura robotizzata e informatizzata proposta rimarrà di proprietà dell'affidatario che ha effettuato l'investimento

Il Concedente conferma il personale attualmente impiegato nei servizi magazzino farmacia ed economato pari a n. 8 operatori a tempo pieno ed n.1 unità a part time, aventi le qualifiche sotto riportate, con la precisazione che le nuove modalità gestionali proposte non dovranno comportare in alcun caso un incremento di detto personale.

- N.6 operatori tecnici
- N.2 operatori tecnici qualificati
- N.1 commesso appartenente alle categorie protette

4.1 Verifica organizzativa

All'avvio della nuova modalità gestionale le parti procederanno a definire l'assetto organizzativo complessivo definendo responsabilità del processo gestionale-organizzativo per il raggiungimento degli obiettivi prestazionali complessivi. Dopo tre mesi dall'avvio si procederà alla verifica dei risultati complessivi raggiunti e alla definizione delle modalità di monitoraggio nel tempo degli stessi, derivando gli eventuali problemi scaturiti dalla gestione integrata delle attività di magazzino.

5 Allegati

- Planimetria area destinata al servizio di gestione magazzino integrato
- Planimetria automatizzazione magazzino integrato
- Specifiche tecniche infrastrutture

Servizio Portineria

Capitolato 8.11

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 289.872,61
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO	
Ore Annue	13.140

Sommario

1	Oggetto del servizio	3
2	Organizzazione del servizio.....	3
3	Attività previste	3
3.1	Servizi di centralino	3
4	Personale impiegato	3
5	Corrispettivo	4
6	Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi	4
6.1	Adeguamento del corrispettivo	4
6.2	Revisione corrispettivo.....	5
7	Determinazione delle penali.....	5

1 Oggetto del servizio

Lo scopo del servizio è quello di garantire la vigilanza sulle persone che per qualsiasi motivo transitano per la portineria e fornire al pubblico le informazioni relative alla collocazione dei reparti/servizi.

2 Organizzazione del servizio

Il servizio verrà svolto tutti i giorni dell'anno, per 24 (ventiquattro) ore giornaliere, senza interruzione, sabati, domeniche e festività incluse.

Il servizio di portineria prevedere la presenza di:

- n. 2 operatori dalle ore 7.30 alle 19.30
- n. 1 operatore dalle 19.30 alle 07.30

3 Attività previste

Il servizio verrà espletato da personale idoneo e preparato ed agirà sotto la responsabilità del Concessionario.

Il personale addetto sarà chiamato a svolgere prevalentemente le seguenti mansioni:

- Controllare i flussi in entrata ed uscita dalla portineria
- Controllare i flussi in entrata ed in uscita negli accessi esterni dotati di video camera di controllo con monitor posizionato in portineria
- Fornire al pubblico le informazioni relative alla collocazione dei reparti, servizi, uffici, alle prestazioni e orari degli stessi, anche a mezzo di opuscoli illustrativi, dei percorsi e dei mezzi da utilizzare (ascensori) per giungere ai reparti/servizi
- Custodire e consegnare alle persone autorizzate le chiavi degli uffici/servizi
- Presidio dell'allarme servizi igienici
- Custodia e consegna chiave master

3.1 Servizi di centralino

Il Concessionario sarà disponibile ad effettuare i seguenti servizi:

- Funzioni da centralinista nei momenti di assenza dell'operatore del Concedente
- Effettuare chiamate telefoniche al personale reperibile (tutti i giorni dalle 20.00 alle 06.00 e il sabato/domenica).

4 Personale impiegato

Il personale selezionato per l'espletamento di tale servizio dovrà possedere le seguenti doti personali ed individuali:

- Capacità di comunicativa e di dialogo con l'utenza
- Disponibilità a soddisfare nel migliore dei modi le aspettative e le richieste di aiuto che pervengono dall'utenza
- Comportamento corretto e cortese nei confronti di tutti
- Buona presenza e buon aspetto

Il personale addetto sarà seguito da un Coordinatore che fungerà anche da referente nei confronti dell'ente appaltante.

Al Coordinatore saranno affidati i seguenti compiti:

- Formare ed addestrare il nuovo personale assunto
- Predisporre i turni di servizio
- Risolvere le emergenze
- Partecipare a incontri con i Responsabili del Concedente per verifiche e controlli di risultato del servizio
- Adottare i provvedimenti correttivi necessari per risolvere con immediatezza ed efficacia le Non Conformità riscontrate.

Il personale in servizio sarà tenuto ad indossare una divisa decorosa, secondo la foggia concordata con l'Amministrazione del Concedente, fornita a spese del Concessionario. Porterà altresì un tesserino di riconoscimento in cui viene evidenziato il nome dell'interessato, la foto ed il nome del Concessionario.

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria n. 7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento all'U.I.s.s. stessa.

5 Corrispettivo

I corrispettivi che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per i servizi oggetto del presente Capitolato, sono descritte nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 1.

Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

6 Adeguamento dei corrispettivi e revisione prezzi

6.1 Adeguamento del corrispettivo

Nel caso in cui si verificano condizioni gestionali per cui il Concessionario, nel corso della gestione del servizio ravveda la necessità di aumentare il numero degli operatori, si provvede, previo accordo fra le parti, a concordare l'adeguamento del corrispettivo annuale per il servizio. Tale revisione viene effettuata valutando i dati base ed applicando, conseguentemente, le variazioni concordate ai canoni mensili fatturati.

6.2 Revisione corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione del corrispettivo annuale offerto applicando allo stesso un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT. Il prezzo così determinato si intende valido per tutto l'anno successivo

7 Determinazione delle penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Gestore per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento, pagherà al Committente, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari allo 0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

Servizio Pulizia

Capitolato 8.13

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 2.476.069,49
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO ANNO 2019 MQ	
A – Alto (A1 + A2) OSPEDALE	58.188,25
B _ Medio (B1 + B2) OSPEDALE	297.383,84
C – Basso (C1 + C2 + C3) OSPEDALE	332.014,27
Esterne	80.686,20
Presidi Ospedale	18.561,84
Sale Operatorie Sab/Dom	11.515,32
B _ Medio (B1 + B2) SEDI ESTERNE TERRITORIO	84.154,20
C – Basso (C1 + C2) SEDI ESTERNE TERRITORIO	59.905,29

Sommario

1	Igiene e sanificazione locali appaltati	4
2	Modalità per l'effettuazione del servizio di pulizia.....	8
2.1	Requisiti generali per l'effettuazione del servizio.....	8
2.2	Pulizia Ordinaria e Continuativa	8
2.3	Pulizia Periodica.....	9
2.4	Note sul Servizio	9
2.5	Tipologie di Intervento	10
2.5.1	Interventi programmati	10
2.5.2	Interventi straordinari.....	10
2.5.3	Interventi a chiamata	10
2.5.4	Interventi di ripristino a seguito di anomalie.....	11
2.6	Attrezzature.....	11
2.7	Attività ricomprese nei trattamenti di pulizia	12
2.8	Operatori addetti alle pulizie	12
2.9	Modalità di esecuzione dei lavori nelle aree sanitarie.....	13
2.10	Caratteristiche dei prodotti d'uso	15
3	Metodologie di pulizia delle singole aree	16
3.1	Tipologia Presidio: Aree ad alto rischio ed a bassa carica microbica.....	16
3.2	Tipologia A1 (ROSSO): Aree ad Alto Rischio ed a Bassa Carica Microbica	18
3.3	Tipologia A2. (ROSA): Aree ad Alto Rischio ed a Bassa Carica Microbica	19
3.4	Tipologia B1 (ARANCIONE): Altre aree con attività sanitaria.....	21
3.5	Tipologia B2 (GIALLO): Altre Aree con Attività Sanitaria.....	24
3.6	Tipologia C1 e C2 (AZZURRO e VERDE): Aree di elevata percorrenza Uffici	26
3.7	Tipologia C3 (VIOLETTO): Aree a bassa percorrenza.....	28
3.8	Tipologia Aree Esterne	29
4	Orario ed organizzazione del lavoro	29
5	Controllo dei livelli igienici e vigilanza sulla esecuzione dei servizi	29
6	Norme di sicurezza.....	29
7	Corrispettivi del servizio.....	30
7.1	Revisione corrispettivo.....	30
7.2	Adeguamento del corrispettivo	30
7.3	Penali	30

1 Igiene e sanificazione locali appaltati

Il Servizio consiste nella Pulizia e Sanificazione ambientale, giornaliera e periodica, delle seguenti aree:

- Presidio Ospedaliero Santorso
- Strutture Territoriali Extra Ospedaliere di seguito elencate

DISTRETTI IN PROJECT	INDIRIZZI
MALO	
- Distretto Malo	Largo Palladio – 36034 Malo (VI)
- Medicina Integrata Malo	Via Barbè 39 – 36034 Malo (VI)
MONTECCHIO	
- Archivio	Via Europa Unità 7 – 36030 Montecchi Precalcino (VI)
- C.T.R.P. Villa Bonin Longare	
- Cardo	
- Decima	
- Padiglione B	
- RSA S:Michele	
- Chiesa	
PIOVENE ROCCHETTE	
- Distretto Piovene Rocchette	Piazza Vittoria 2 – 36013 Piovene Rocchette (VI)

Il Servizio è costituito da:

1. **Servizio Pulizia e Sanificazione ordinaria**, presso il Polo Ospedaliero Unico, da svolgersi secondo le modalità e le frequenze previste dal livello di Rischio definito. Di seguito si riporta dettaglio delle aree oggetto di servizio.

PRESIDIO	RISCHIO	MQ
SANTORSO	A – Alto (A1 + A2)	4.596,58
SANTORSO	B _ Medio (B1 + B2)	24.157,96
SANTORSO	C – Basso (C1 + C2 + C3)	27.205,94
SANTORSO	Esterne	6.790,33

2. **Servizio di pulizia tipo “Presidio”** presso il Polo Ospedaliero Unico da svolgersi nelle aree indicate

3. **Servizio di Pulizia e Sanificazione ordinaria**, presso strutture Territoriali Extra Ospedaliere, da svolgersi presso le aree oggetto di servizio secondo le modalità e le frequenze previste dal livello di Rischio definito.

Di seguito si riporta dettaglio delle aree di servizio:

DISTRETTI IN PROJET	B1 (mq)	B2 (mq)	C1 (mq)	C2 (mq)	C-A chiamata (mq)	TOTALE
MALO						1.436,07
Distretto Malo			906,85			
Medicina Integrata Malo			529,22			
MONTECCHIO						11.366,49
Archivio			17,23	89,60		
C.T.R.P. Villa Bonin Longare			837,59	217,25	893,63	
Cardo	1.151,95	157,26		158,71		
Decima	623,23	23,73	260,10			
Padiglione B			1.099,78			
RSA S.Michele	4.243,02	813,66		589,75		
Chiesa				190,00		
PIOVENE ROCCHETTE						1.012,40
Distretto Piovene Rocchette			1.012,40			
METRI QUADRATI MENSILI	6.018,20	994,65	4.663,17	1.245,31	893,63	13.814,96

Le aree del Polo Ospedaliero Unico e delle strutture Territoriali Extra Ospedaliere sono state raggruppate in aree omogenee in funzione del livello di igienizzazione da mantenere e vengono differenziate tra di loro per attività, frequenza e periodicità che il Concessionario deve rispettare, garantendo il relativo standard qualitativo.

Le aree da trattare sono state suddivise e classificate nelle seguenti tre tipologie di aree omogenee:

AREE A: AREE AD ALTO RISCHIO

Aree che necessitano di un elevato livello di pulizia e disinfezione.

AREE B: AREE A MEDIO RISCHIO

Aree che necessitano di un medio livello di pulizia e disinfezione, successivamente strutturate in:

- Area B1
- Area B2

AREE C: AREE A BASSO RISCHIO

Aree in cui l'aspetto igienico è necessario per garantire il comfort ambientale e strutturate successivamente in aree:

- Area C1
- Area C2
- Area C3

AREE E: AREE ESTERNE

Viali, balconi, scale, camminamenti esterni e analoghi

Le descrizioni che seguono sono da intendersi indicative delle aree ma non esaustive. Per la determinazione precisa delle aree e dei livelli di rischio, si veda l'allegato n.1 e n.2: “Superfici oggetto di servizio”.

TIPOLOGIA A: AREE AD ALTO RISCHIO	
TIPOLOGIA PRESIDIO	Gruppo Operatorio Centrale Gruppo Operatorio Day Surgery Gruppo Parto Pronto Soccorso
TIPOLOGIA A1 (colore rosso)	Gruppo Operatorio Centrale Gruppo Operatorio Day Surgery Gruppo Parto Pronto Soccorso
TIPOLOGIA A2 (colore rosa)	Terapia intensiva neonatale Terapia intensiva Sala autoptica Polo endoscopico Fivet Polo endoluminare Preparazione Farmaci Area infettivi pediatria Area infettivi medicina Poliambulatorio chirurgico
TIPOLOGIA B: AREE A MEDIO RISCHIO	
TIPOLOGIA B1 (colore arancione)	Area di degenza + servizi igienici annessi Stanze di degenza day hospital Astanteria del pronto soccorso Dialisi ed oncologia Fivet degenze OBI Soap Anatomia patologica Sale medicazione Ambulatori e day hospital malattie infettive Area supporto FKT Zona cambio letti gruppi operatori Spogliatoi ed ingressi rianimazione
TIPOLOGIA B2 (colore giallo)	Box deposito materiale sporco-pulito Ambulatori Zona lavoro personale Laboratori (trasfusionale, analisi, anatomia patologica) Sale prelievo e sale donatori Aree funzionanti connesse (servizi igienici, corridoi e balconi, frigoriferi ecc.) Sale diagnostiche (Radiologia, scintigrafia, RM)
TIPOLOGIA C: AREE A BASSO RISCHIO	

TIPOLOGIA C1 (colore azzurro)	Corridoi, Soggiorni Atrii correlati alle aree di degenza di fisioterapia, rieducazione funzionale Corridoi di servizio ascensori Spogliatoi personale sanitario Scale interne ed esterne principali e secondarie Scale alto passaggio Atrii ed entrate, sale di attesa Obitori, deposito salme Palestre
TIPOLOGIA C2 (colore verde)	Area direzionali, studi medicina Uffici amministrativi, segreterie Sale riunioni, biblioteca Portinerie, centrali telefoniche Alloggi religiosi, chiesa Farmacie ospedaliere Aree funzionali connesse a suddette aree (servizi igienici, corridoi, ecc.) Aree direzionali, studi medici
TIPOLOGIA C3 (colore viola)	Magazzini farmacia, economali ed altri Archivi, depositi, ripostigli Scale interne a basso passaggio Tunnel collegamento Tunnel collegamento obitorio Locali di dispensa Aree funzionali connesse a suddette aree (servizi igienici, corridoi, ecc.) Aree psichiatriche protette
TIPOLOGIA E: AREE ESTERNE	
AREE E	Terrazze Balconi Ingressi principali e secondari Camminamenti perimetrali Parcheggio pronto soccorso Parcheggio fronte obitorio Parcheggio accesso facilitato

Di seguito si riporta il n. di passaggi settimanali delle attività quotidiane:

AREA	PASSAGGI SETTIMANALI	N. INTERVENTI QUOTIDIANI	N. INTERVENTI RIPASSO
SALE OPERATORIE (*)	PRESIDIO 7/7		
PERCORSO SPORCO SALE OPERATORIE	PRESIDIO 5/7		
PERCORSO PULITO BLOCCO OPERATORIO	PRESIDIO 5/7		
SPOGLIATOI BO E ALTRI LOCALI	PRESIDIO 5/7		
CAMERE DI DEGENZA	DA 6 A 7	1	1
WC	DA 5 A 7	1	1
AMBULATORI	6	1	

DIAGNOSTICHE	6	1	
STUDI MEDICI	6	1	
CORRIDOI	DA 5 A 7	1	
CORRIDOI AD ALTA PERCORRENZA	7	1	1
ASCENSORI	7	1	1
PRONTO SOCCORSO (ESCLUSE AREE A PRESIDIO) (*)	7	1	1
RIANIMAZIONE	7	1	1
TERAPIA INTENSIVA	7	1	1
UFFICI	3	1	
LOCALI TECNICI	1	1	
MAGAZZINI/ARCHIVI	MENSILE		
LABORATORI	6	1	
INGRESSO PRINCIPALE (AREA COMMERCIALE)	7	1	
SPOGLIATOI	6	1	
AREA STOCCAGGIO E SMALTIMENTO RIFIUTI	7	1	
AREE ESTERNE	1	1	

(*) Aree soggette a servizio a chiamata nelle giornate di sabato-domenica ed eventuali altri festivi. Tale servizio è soggetto a contabilità separata

Per la frequenza delle attività periodiche si rimanda alle specifiche dell'area di rischio di appartenenza.

2 Modalità per l'effettuazione del servizio di pulizia

2.1 Requisiti generali per l'effettuazione del servizio

I lavori di pulizia dovranno essere eseguiti "a regola d'arte" e garantire costantemente uno standard qualitativo di tipo ottimale sia degli ambienti che degli arredi.

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

- Garantire la pulizia degli ambienti oggetto di servizio in rapporto al loro livello di rischio, mantenendone un adeguato stato igienico e di pulizia
- Mantenere, per tutta la durata dell'appalto, i livelli qualitativi minimi predefiniti per le differenti aree
- Garantire all'Ente l'accesso ai dati ed alle informazioni relative alla programmazione e all'esecuzione delle attività ed ai risultati qualitativi e quantitativi relativi alla conduzione dell'appalto
- Presentare il sistema per la gestione del controllo del servizio.

2.2 Pulizia Ordinaria e Continuativa

Per pulizia ordinaria e continuativa giornaliera si intende l'insieme delle operazioni necessarie, da effettuarsi una o più volte al giorno, attraverso le metodiche definite: per la rimozione e l'asportazione di qualsiasi rifiuto e traccia di sporco e polvere da tutte le superfici, dure e resilienti

sia orizzontali che verticali, ad esclusione delle superfici interne degli arredi, fino ad un'altezza massima di mt 1,80 raggiungibili senza l'ausilio di scale, aste e/o prolunghe soggette a formazione quotidiana di sporco.

Nelle aree operatorie a bassa carica microbica la sanificazione include anche la disinfezione delle superfici, successivamente alla prevista attività di deterzione.

Per formazione quotidiana di sporco si intende lo sporco prodotto dalle differenti attività svolte all'interno dei locali, dal transito e dalla permanenza di ospiti, visitatori ed operatori nell'arco di una giornata.

Per le aree ad ufficio sono incluse nelle attività ordinarie: la pulizia di scrivanie, portacenere e monitors.

2.3 Pulizia Periodica

Gli interventi di tipo periodico, integrano la pulizia ordinaria e continuativa di cui al punto precedente, da effettuare con frequenza settimanale, mensile, bimestrale, ecc. secondo quanto successivamente indicato.

Per sanificazione periodica si intende l'insieme delle operazioni necessarie per l'eliminazione di qualsiasi traccia di sporco e polvere da tutte le superfici dure, resilienti sia orizzontali che verticali ad un'altezza superiore a 1,80 metri, nonché da tutte le superfici difficilmente accessibili durante la sanificazione giornaliera.

Presso le aree territoriali, dove previsto, i trattamenti periodici includono anche le operazioni eventualmente necessarie a proteggere le superfici porose affinché lo sporco non penetri in profondità, nonché le operazioni manutentive e periodiche necessarie al ripristino delle suddette protezioni, secondo frequenze d'intervento indicate successivamente.

Le pulizie devono comprendere tutte le strutture quali: pareti, soffitti, controsoffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atrii, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale, battiscopa, maniglie ed infissi interni ed esterni, tapparelle di finestre o portefinestre, relativi cassonetti, tutti i caloriferi, servizi igienici e i relativi accessori, spogliatoi, balconi. Devono inoltre essere compresi nella pulizia insegne, tutti i mobili e arredi vari. Per le Aree territoriali sono incluse le attività di pulizie delle tende alla veneziana, smontaggio e rimontaggio tende in tessuto.

Per le aree esterne sono incluse nelle attività periodiche: la battitura ed aspirazione di tappeti e zerbini.

2.4 Note sul Servizio

Sono escluse dalla pulizia tutte le apparecchiature scientifico-sanitarie ed economali.

Per lampade, plafoniere, controsoffitti il servizio non comprende le attività di smontaggio e rimontaggio. Il Servizio di pulizia sarà quindi svolto successivamente all'attività di smontaggio da parte dei Tecnici competenti.

I carrelli di medicazione, se sgomberi da materiale, vanno puliti quando richiesto.

2.5 Tipologie di Intervento

Il servizio definito nell'oggetto della concessione si può suddividere nelle seguenti tipologie di intervento:

- **INTERVENTI PROGRAMMATI:** relativi a servizi che devono essere eseguiti secondo un programma periodico delle attività elaborato dal Concessionario ed approvato dal Concedente
- **INTERVENTI STRAORDINARI:** relativi a servizi che devono essere eseguiti a seguito di richiesta diretta da parte del Concedente al Concessionario.

2.5.1 Interventi programmati

Gli interventi programmati, riguardano le attività quotidiane e periodiche regolamentate dal presente capitolato.

2.5.2 Interventi straordinari

Per interventi straordinari s'intende pulizie a carattere non continuativo o occasionale da eseguire su superfici sia comprese, sia non comprese fra quelle previste dal presente piano guida come le pulizie di sgrossatura e/o a fondo da eseguire ad esempio dopo:

- Tinteggiatura e interventi di manutenzione dei locali
- Lavori di muratura
- Dopo il cambio di destinazione d'uso

Il Concessionario dovrà essere in grado di recepire in ogni momento le richieste di cui sopra e di programmare e comunicare ai Referenti preposti i tempi di intervento e/o di sopralluogo, di realizzare i necessari preventivi e, recepite le autorizzazioni, provvedere all'esecuzione nelle fasce orarie concordate.

Nel caso in cui il servizio non sia stato effettuato in modo soddisfacente, il Concessionario sarà tenuto al ripristino delle operazioni non eseguite o eseguite in modo non conforme entro le 24 ore successive.

Detti interventi saranno soggetti a contabilizzazione extra canone, al prezzo orario definito in sede di accordo tra le parti, previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

2.5.3 Interventi a chiamata

Per interventi di pulizia a chiamata, si intendono interventi imprevedibili di piccolo e medio impegno, richiesti per esigenze occasionali, ad es. per sanificazione e sanitizzazione di locali ove hanno soggiornato pazienti/utenti infetti o sospetti di patologie infettive, raccolta acqua per piccoli allagamenti interni (si intendono cioè quegli allagamenti che possono utilmente essere risolti senza l'impiego di automezzi provvisti di sistemi di aspirazione o altri mezzi pesanti), riassetto dopo la risoluzione di grandi allagamenti o incendi, caduta accidentale di liquidi, ecc.

Per questo tipo di interventi, l'impresa si impegna ad intervenire entro **90 minuti** dalla chiamata H24 365 giorni anno o secondo la tempistica concordata con il Coordinatore dell'Unità operativa richiedente.

Piano neve: tale attività sarà da considerare nella modalità di reperibilità in chiamata da parte dell'Ente con ausilio di prodotti idonei per attività di sghiacciamento scale, accesso facilitato e accesso dipendenti

Detti interventi saranno soggetti a contabilizzazione similmente a quanto previsto per gli interventi straordinari.

2.5.4 Interventi di ripristino a seguito di anomalie

Qualora i Coordinatori di Reparto rilevino eventuali anomalie potranno segnalarlo al referente di Servizio per richiedere la verifica in contraddittorio delle attività svolte. Se l'anomalia è stata generata da un evento esterno o da imbrattamento occasionale, il Coordinatore potrà richiedere il ripristino del corretto livello igienico con un intervento "a chiamata".

Se l'anomalia è generata da un disservizio il Coordinatore potrà richiedere il ripristino dell'attività secondo quanto previsto dal capitolato prestazionale ossia **entro 2 ore** dalla rilevazione del disservizio. In quest'ultimo caso detto ripristino non darà luogo ad alcun addebito per l'Azienda in quanto l'attività risulterà svolta a titolo compensativo del servizio ordinario non reso.

2.6 Attrezzature

Il Concessionario potrà proporre al Concedente eventuali aggiornamenti e/o migliorie relative alle metodologie impiegate ed alle tecniche di lavoro.

Il Concessionario utilizzerà solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità.

Tutte le macchine ed attrezzi per la pulizia impiegati devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere perfettamente compatibili con l'attività ospedaliera, non devono pertanto essere eccessivamente rumorose; devono essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento. Saranno dotate di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni. I competenti uffici potranno vietare l'uso di strumenti ed attrezzature non idonei alle pulizie o incompatibili con gli ambienti in cui sono utilizzati.

Il Concessionario fornirà alla Direzione Medica la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intendono impiegare. Tutte le macchine funzionanti elettricamente dovranno essere a norma di sicurezza e dotate di dispositivi idonei a garantire l'osservanza delle norme vigenti in materia di sicurezza elettrica e dovranno, inoltre, avere un assorbimento di energia contenuto e comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

Al termine del loro ciclo di vita i macchinari e le attrezzature necessari allo svolgimento del servizio dovranno essere sostituiti con macchinari ed attrezzature nuovi e maggiormente evoluti cercando di garantire le più moderne tecniche di lavoro.

Le macchine e gli attrezzi di proprietà del Concessionario, usati all'interno delle strutture dell'Ente devono essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile degli eventuali danni a persone o cose arrecati nello svolgimento del lavoro. Se nell'esecuzione del servizio il Concessionario nota guasti o rotture deve darne comunicazione immediata all'incaricato.

2.7 Attività ricomprese nei trattamenti di pulizia

Sono inoltre ricompresi nei trattamenti di pulizia:

- La raccolta dei rifiuti di qualsiasi origine assimilabili ai rifiuti urbani prodotti nelle strutture oggetto dell'appalto ed il loro conferimento nelle aree di transito presenti presso ogni Unità Operativa secondo le modalità definite con la Direzione Medica
- La raccolta dei contenitori per rifiuti di origine sanitaria non assimilabili ai rifiuti urbani ed il loro conferimento nelle aree di transito presenti presso ogni Unità Operativa secondo le modalità definite con la Direzione Medica
- Il reintegro, all'interno degli appositi dispenser, del materiale igienico di consumo fornito dal Concedente: sapone liquido, carta igienica, carta mani, sacchi per rifiuti, etc.

2.8 Operatori addetti alle pulizie

Il personale dipendente del Concessionario dovrà uniformarsi a un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. In particolare:

- Svolgere il servizio negli orari prestabiliti; non sono ammesse variazioni dell'orario di lavoro se non preventivamente autorizzate dalla Direzione Medica Ospedaliera competente o dal Dirigente della struttura interessata
- Rispettare gli ordini di servizio seguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite
- Non prendere visione dei documenti dell'Ente, mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Ente medesimo, nonché su fatti o stati di persone terze di cui sia venuto a conoscenza nello svolgimento del servizio.

Il personale consegnerà al proprio superiore ogni oggetto che risulti smarrito, rinvenuto nell'espletamento del servizio, il quale provvederà alla consegna tempestiva dello stesso alla Direzione Medica Ospedaliera competente. Gli operatori segnaleranno ai referenti della Concedente eventuali danni/guasti a beni mobili ed immobili che richiedano manutenzione come rubinetterie, serramenti, lampadine, prese elettriche, interruttori, perdite d'acqua ecc.

Il personale del Concessionario si presenterà in servizio in divisa da lavoro su cui deve essere riportata la scritta o il distintivo di riconoscimento del Concessionario e la targhetta con il nome del dipendente.

L'abbigliamento dovrà essere adeguato e consono all'area da trattare (es. alto rischio, cucina ecc.).

Tutto il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e disinfezioni ambientali e deve risultare ben addestrato alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire. Deve dimostrare di essere a conoscenza delle corrette metodiche di pulizia e sanificazione ospedaliera e delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono; a tal fine il Concessionario si impegna:

- Ad istruire gli operatori con appositi corsi di formazione di almeno 8 h. per persona ed a riproporre le iniziative formative con modalità adeguate alle diverse mansioni dei propri operatori
- A fornire al Concedente il programma ed il calendario dei corsi, l'elenco dei partecipanti, l'indicazione degli argomenti trattati, l'identità dei docenti delle lezioni. Al corso dovrà essere presente una persona designata dall'Ente
- A presentare alla Direzione della Concedente l'evidenza documentale del programma di formazione svolto che deve aver coinvolto il personale assegnato al servizio
- A realizzare all'inizio del servizio una iniziativa formativa specificatamente rivolta ai responsabili ed agli eventuali referenti sui contenuti del presente capitolato; copia del capitolato e degli allegati di interesse operativo dovrà essere messa a disposizione a cura dell'Impresa a tutti i referenti, durante il normale orario lavorativo

La Concedente, tramite i propri incaricati, si riserva il diritto di accedere ai locali assegnati al Concessionario come luogo di deposito delle macchine, attrezzi e prodotti e controllare lo stato di manutenzione e pulizia, alla presenza dell'incaricato del Concessionario.

Il Concessionario dovrà consentire veloci e agevoli contatti con il personale. A tal fine dovrà mantenere all'interno della struttura ospedaliera almeno un incaricato che la rappresenti e che sia Responsabile del servizio; egli dovrà essere facilmente rintracciabile durante tutto l'orario di lavoro. Il Responsabile, o suo sostituto, dovranno altresì essere rintracciabili fuori dall'orario di servizio durante i giorni sia feriali che festivi 24 ore su 24 al fine di recepire emergenze ed urgenze.

Il Concessionario inoltre s'impegna a sostituire quel personale che dia motivo di lagnanza da parte dell'Ente.

Il Concessionario fornirà alla Concedente l'elenco nominativo con le relative qualifiche e livello retributivo del personale adibito alle pulizie. Tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato per le variazioni che dovessero intervenire e consegnato mensilmente al Servizio Provveditorato Economato. Il concessionario deve inoltre fornire i relativi libretti sanitari nonché la documentazione comprovante l'adempimento degli obblighi di legge, antinfortunistici, assicurativi, previdenziali e contrattuali.

2.9 Modalità di esecuzione dei lavori nelle aree sanitarie

Le operazioni di pulizia prevedono di norma:

- La sanificazione, cioè quella metodica che si avvale dell'uso di detergenti per ridurre il numero di contaminanti batterici a livelli di sicurezza su oggetti e superfici

- La disinfezione, cioè la metodica che si avvale dell'uso di disinfettanti per mantenere per un tempo relativo il livello di sicurezza su oggetti e superfici; deve essere eseguita solo su indicazione della Direzione Sanitaria.

Per le operazioni di pulizia delle superfici, degli arredi e dei sanitari devono essere previsti sistemi di pulizia differenziati per zone aventi livelli diversi di rischio e di contaminazione

L'appaltatore deve prevedere, nelle aree sanitarie, sistemi di pulizia (detersione e/o asciugatura) che consentano l'utilizzo di soluzioni detergenti sempre pulite e che prevedano la sostituzione ad ogni stanza dei panni utilizzati per la pulizia manutentiva

La scopatura, ove prevista, dei pavimenti deve essere rigorosamente effettuata ad umido

Per la detersione dei pavimenti il Concessionario valuterà l'utilizzo delle idonee attrezzature meccaniche secondo la dimensione e la disponibilità degli ambienti

Non è ammesso all'interno della struttura, ad eccezione dei locali particolari ed autorizzati e delle aree esterne, l'uso di:

- Scope in setola di crine o nylon
- Sistema duo-mop e frange, stracci per pavimento
- Segatura impregnata
- Utilizzo del "mocio"

Le operazioni di detersione di superfici pavimentate dovranno essere segnalate con l'esposizione di segnaletica indicante il pericolo

Il materiale utilizzato per il servizio deve essere conservato pulito, asciutto e in ordine in un luogo protetto.

Le macchine utilizzate per il servizio come lava asciuga, mono spazzole ecc., andranno riposte all'interno di appositi spazi definiti in accordo con il Concedente.

Gli interventi di pulizia e disinfezione dovranno essere eseguiti secondo i seguenti principi:

- Detersione e/o disinfezione dei pavimenti con metodologie che garantiranno la non immersione di panni già utilizzati sul pavimento nella soluzione di lavaggio
- La non contaminazione della soluzione utilizzata; il facile ricambio (o utilizzo monouso) dei panni con l'obiettivo di evitare il trascinamento di sporco polvere e microorganismi da una parte all'altra della superficie sottoposta all'intervento
- La sostituzione adeguata dei panni per singolo intervento di pulizia, secondo la dimensione del locale, la presenza di aree maggiormente contaminate e tra un locale e l'altro
- Detersione e disinfezione di superfici orizzontali e verticali, nel rispetto dei principi sopra enunciati e condivisi con il Concedente
- I panni riutilizzabili devono essere sottoposti, dopo ogni intervento, ad un processo di lavaggio che ne garantisca il condizionamento

- Il Concedente potrà richiedere l'utilizzo eventuale di panni monouso per situazioni occasionali di particolare rischio. Per nessuna ragione è permessa la permanenza di panni usati sul carrello delle pulizie non conservati nell'apposito sacco di raccolta come biancheria sporca
- I pavimenti resili, se necessario, saranno protetti con emulsioni polimeriche autolucidanti adatte, salvo diverse indicazioni dell'azienda ULSS. Tali prodotti dovranno anche avere proprietà certificate a norma CE ed essere resistenti al contatto con i disinfettanti a base cloro, di polifenoli e di glutaraldeide
- Le metodiche di intervento e di protezione dovranno essere adeguati ai diversi tipi di pavimentazione propri di ciascuna area
- Le superfici disinfettate non vanno asciugate, esclusi specchi e vetri e devono restare inumidite in base al tempo di contatto rilevabile dalla scheda tecnica del disinfettante utilizzato
- L'uso di aspiratori della polvere non è consentito, se non per lavori/interventi straordinari appositamente autorizzati dalla D.M.O. o dal Responsabile della struttura interessata.

2.10 Caratteristiche dei prodotti d'uso

Tutti i prodotti chimici per la pulizia e disinfezione (detergenti, disinfettanti, disincrostanti, emulsioni polimeriche, ecc.) devono rispondere alle norme vigenti in Italia, (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità), nonché ai requisiti previsti dal presente capitolato.

Tutti i prodotti chimici per la pulizia e disinfezione (detergenti, disinfettanti, disincrostanti, emulsioni polimeriche, ecc.) devono essere accompagnati da scheda tecnica e scheda di sicurezza redatta in lingua italiana comprendenti:

- Nome del produttore
- Caratteristiche del prodotto
- Contenuto in percentuale dei principi attivi
- Dosaggio di utilizzo
- Ph della soluzione in uso
- Simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento
- I numeri di telefono, qualora in possesso, dei Centri Antiveleno presso cui sono depositate le schede di sicurezza.

Il Concessionario deve sottoporre alla Direzione Medica Ospedaliera competente, prima dell'inizio dei lavori, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare nell'ambito ospedaliero.

Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e la corretta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

Il Concessionario si obbligherà a non sostituire la tipologia dei prodotti, se non previa autorizzazione della Direzione Medica Ospedaliera competente.

Per i disinfettanti è indispensabile fornire adeguata documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, o non diluiti, ed in particolare:

- Acido muriatico
- Acido cloridrico
- Ammoniaca
- Prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC)

I disinfettanti devono essere usati nel rispetto di quanto previsto dalle relative schede tecniche.

La Direzione Medica potrà richiedere concentrazioni di prodotto differenti nella gestione di eventuali criticità.

Per la disinfezione delle superfici presso il reparto di Fivet e le Sale Parto devono essere utilizzati presidi medico-chirurgici a base di ammoni quaternari di quarta generazione, privi di cloro ed alcool non corrosivi e non tossici.

3 Metodologie di pulizia delle singole aree

Vengono descritte le seguenti prestazioni minime previste per le operazioni di pulizia e disinfezione nelle diverse tipologie di aree, che dovranno essere integrate con i protocolli che la ditta aggiudicataria presenterà nel progetto d'appalto.

3.1 Tipologia Presidio: Aree ad alto rischio ed a bassa carica microbica

Il Concessionario dovrà garantire il servizio di presidio come sotto riportato

Fascia Oraria	N Operatori	Ore procapite	Aree interessate	Ore Giorno	GG Settimana	Ore settimana	Ore mese
Dalle 06 alle 08	2	2	Day surgery e Blocco Operatorio	4	5	20	86,6
Dalle 08 alle 14	1	6	Sala parto	6	7	42	181,86
Dalle 08 alle 14	1	6	Pronto soccorso	6	7	42	181,86
Dalle 08 alle 14	1	6	Sale Operatoria	6	5	30	129,9
Dalle 08 alle 14	1	6	Day surgery S.O.	6	5	30	129,9
Dalle 14 alle 20	1	6	Pronto soccorso e Sala parto	6	7	42	181,86
Dalle 14 alle 20	3	6	Sale Operatorie	18	5	90	389,7
Dalle 14 alle 20	2	6	Day surgery S.O.	12	5	60	259,8
Dalle 15 alle 19,30 (sabato)	2	4,5	Sale Operatorie	9	1	9	38,97
Dalle 15 alle 19,30 (domenica)	1	4,5	Sale Operatorie	4,5	1	4,5	19,485
							1599,9

PRODOTTI E ATTREZZATURE DA UTILIZZARE

L'attrezzatura utilizzata per la pulizia deve essere specifica per ciascuna zona e come tale deve essere tenuta separata.

Tutto il materiale utilizzato per la pulizia della sala operatoria deve essere sottoposto a trattamento di pulizia specifico per evitare promiscuità pericolose di diffusione batterica.

Le attrezzature utilizzate devono essere svuotate, lavate, asciugate e disinfettate dopo ogni uso.

Tutto il personale che entra nel blocco operatorio deve indossare divise pulite, copricapo e calzature adibite solo a questo ambiente, facendo riferimento alla procedura definita dal Concessionario sul corretto uso della divisa.

Nelle zone a bassa carica microbica (sale operatorie) deve essere eseguita l'asportazione della polvere da tutte le superfici orizzontali e verticali.

RIPRISTINO TRA UN INTERVENTO OPERATORIO E L'ALTRO

- Radunare lo sporco in un punto del pavimento, raccoglierlo e gettarlo negli appositi contenitori per rifiuti speciali
- Trasportare tutti i contenitori per i rifiuti al punto di stoccaggio. I contenitori al momento del trasporto dovranno essere chiusi per evitare contaminazione e dispersione del loro contenuto. La sigillatura dovrà avvenire all'interno del locale di stoccaggio a cura del personale di reparto
- Detergere e disinfettare tutte le superfici orizzontali ed i pavimenti, le superfici e/o materiale macchiato da sangue o da liquidi organici. Le aree imbrattate da sangue o liquidi organici devono essere preliminarmente cosparse con soluzione disinfettante poi lasciata agire per almeno 10 minuti prima della rimozione della stessa. Procedere quindi con le operazioni di deterzione e disinfezione.

Il Personale di Presidio seguirà le indicazioni e le specifiche formative fornite dal Concessionario, ma sarà coordinato, in merito alle priorità ed alle attività di pulizia da svolgersi, dal Coordinatore di Reparto.

PULIZIE QUOTIDIANE DA EFFETTUARSI AL TERMINE DELLA GIORNATA OPERATORIA

Da effettuarsi secondo gli orari definiti con il coordinatore di reparto con le seguenti operazioni:

- Rimuovere dalla stanza tutto l'equipaggiamento portatile secondo quanto eventualmente concordato con i Coordinatori di Sala. La rimozione delle attrezzature medicali, apparecchiature e letto è eseguita dal personale di reparto
- Radunare lo sporco in un punto del pavimento, raccoglierlo e gettarlo negli appositi contenitori per rifiuti speciali
- Trasportare tutti i contenitori per i rifiuti all'area di transito definita presso l'Unità Operativa
- Detergere e disinfettare tutte le superfici e suppellettili lasciando agire il disinfettante per almeno 10 minuti
- Pulire le superfici al di sopra del livello del pavimento e le suppellettili fisse e mobili con soluzioni detergenti e disinfettanti
- Pulizia delle pareti con soluzione detergenti e disinfettante
- Settimanalmente provvedere all'eliminazione della "cristallizzazione" del disinfettante sulle pareti secondo la seguente procedura: deterzione della superficie, disinfezione della superficie, risciacquo con acqua, asciugatura della superficie
- Pulizie delle superfici vetrate dove presenti
- Deterzione e disinfezione dei pavimenti

- Successiva ricollocazione dell'equipaggiamento all'interno del locale al termine dei lavori

SANIFICAZIONE DEGLI ALTRI LOCALI DURANTE IL CORSO DELLA GIORNATA

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti, di pattumiere e di qualsiasi altro contenitore porta rifiuti presenti nei locali e nei servizi igienici. I cestini e ogni altro tipo di contenitore deputato alla raccolta dei rifiuti sanitari assimilabili agli urbani dovranno essere dotati di appositi sacchetti di plastica, forniti dal Concedente, da sostituire all'occorrenza; pulizia e sanificazione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Pulizia e disinfezione di tutte le superfici orizzontali (con altezza inferiore ai 180 cm) e verticali presenti (arredi, porte, maniglie, davanzali interni, punti luce, lettini, piani di lavoro, telefoni, zona lavaggio mani, ecc.); spolveratura, con specifici prodotti antistatici, dei monitor e dei personal computer
- Pulizia e successiva disinfezione di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno, compresi i pavimenti e le pareti lavabili e piastrellate
- Reintegro, all'interno degli appositi dispenser del seguente materiale fornito dal Concedente: rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette
- Scopatura ad umido e deterzione/disinfezione dei pavimenti
- Raccolta e trasporto dei rifiuti alle aree di transito di Reparto indicate dall' Ulss

3.2 Tipologia A1 (ROSSO): Aree ad Alto Rischio ed a Bassa Carica Microbica

PULIZIE QUOTIDIANE DA EFFETTUARSI AL TERMINE DELLA GIORNATA

Da effettuarsi secondo gli orari definiti con il coordinatore di reparto con le seguenti operazioni:

- Rimuovere dalla stanza tutto l'equipaggiamento portatile secondo quanto eventualmente concordato con i Coordinatori di Sala. La rimozione delle attrezzature medicali, apparecchiature e letto è eseguita dal personale di reparto
- Radunare lo sporco in un punto del pavimento, raccoglierlo e gettarlo negli appositi contenitori per rifiuti speciali
- Trasportare tutti i contenitori per i rifiuti all'area di transito definita presso l'Unità Operativa;
- Detergere e disinfettare tutte le superfici e suppellettili lasciando agire il disinfettante per almeno 10 minuti
- Pulire le superfici al di sopra del livello del pavimento e le suppellettili fisse e mobili con soluzioni detergenti e disinfettanti
- Pulizia delle pareti con soluzione detergenti e disinfettante
- Settimanalmente provvedere all'eliminazione della "cristallizzazione" del disinfettante sulle pareti secondo la seguente procedura: deterzione della superficie, disinfezione della superficie, risciacquo con acqua, asciugatura della superficie;
- Pulizia della parte esterna del sistema di areazione e successiva sanificazione
- Pulizie delle superfici vetrate dove presenti
- Deterzione e disinfezione dei pavimenti

- Successiva ricollocazione dell'equipaggiamento all'interno del locale al termine dei lavori

3.3 Tipologia A2. (ROSA): Aree ad Alto Rischio ed a Bassa Carica Microbica

In queste aree sono comprese: Unità Operative/Servizi con Protocolli Speciali perché aree a bassa carica microbica o aree ad alto rischio.

INTERVENTI QUOTIDIANI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti, di pattumiere e di qualsiasi altro contenitore porta rifiuti presenti nelle Unità Operative, nelle stanze di degenza e nei servizi igienici. I cestini e ogni altro tipo di contenitore deputato alla raccolta dei rifiuti sanitari assimilabili agli urbani dovranno essere dotati di appositi sacchetti di plastica, forniti dal Concedente, da sostituire all'occorrenza; pulizia e sanificazione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Pulizia e disinfezione di tutte le superfici orizzontali (con altezza inferiore ai 180 cm) e verticali presenti nelle stanze di degenza, negli ambulatori, laboratori (arredi, porte, maniglie, davanzali interni, punti luce, lettini, piani di lavoro, telefoni, ecc.); spolveratura, con specifici prodotti antistatici, dei personal computer
- Pulizia e successiva disinfezione, di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno, compresi i pavimenti e le pareti lavabili e piastrellate delle stanze di degenza, dei servizi igienici, dei bagni, degli ambulatori
- Reintegro, all'interno degli appositi dispenser del seguente materiale fornito dal Concedente: rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette
- Pulizia e disinfezione di sedie, divani e poltrone rivestite con materiale lavabile
- Scopatura ad umido e deterzione con soluzione detergente e disinfettante dei pavimenti di tutti locali, scale, atri e corridoi
- Raccolta e trasporto dei rifiuti (assimilabili agli urbani, carta, "ROT") e conferimento alle aree di transito di reparto
- Scopatura delle terrazze e terrazzini esterni in presenza di sporco visibile (es. mozziconi di sigarette, cartacce, ecc.)

INTERVENTI QUOTIDIANI DI RIPASSO MATTUTINO E POMERIDIANO

- Ripetizione dell'intervento di pulizia e disinfezione dei servizi igienici
- Scopatura ad umido dei pavimenti
- Deterzione dei pavimenti
- Vuotatura dei cestini e conferimento dei rifiuti alle aree di transito di reparto
- Spolveratura ad umido, con soluzione detergente/disinfettante, delle superfici orizzontali e verticali inferiori a cm. 180, se necessario

INTERVENTI SETTIMANALI

- Deterzione di tutti i pavimenti

- Spolveratura ad umido con panni imbevuti di appositi detergenti/disinfettanti delle superfici verticali e delle superfici orizzontali di altezza superiore ai 180 cm (es.: armadi, apparecchi di illuminazione)
- Lucidatura di tutte le parti metalliche che compongono portoni, porte, portacenere a colonna targhe indicative, lumi ornamentali, fissi o mobili degli ingressi, scale, corridoi, sale d'aspetto, anticamera
- Spolveratura ad umido dei radiatori
- Pulizia davanzali, scopatura delle terrazze
- Aspirazione di sedie e divani in materiale tessile
- Detersione e disinfezione dei cestini dei rifiuti
- Deragnatura

INTERVENTI PERIODICI MENSILI

- Lavaggio meccanico della pavimentazione
- Ove necessario, i pavimenti trattati con soluzioni acriliche dovranno essere lucidati con macchine monospazzole ad alta velocità e prodotti specifici adatti a ripristinare il film di cera;
- Rimozione degli arredi e mobilio che ostacolano l'intervento
- Aspirazione, detersione e disinfezione di caloriferi, termosifoni
- Pulizia a fondo e disinfezione delle pareti e tutte le superfici verticali, delle porte, infissi, stipiti, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna
- Spolveratura e successivo lavaggio con detergente dei davanzali interni ed esterni
- Tutti i mobili, suppellettili e materiali precedentemente rimossi, prima di essere ricollocati al loro posto a cura della Ditta, dovranno essere puliti, lavati ed asciugati
- Pulizia a fondo e disinfezione della facciata interna dei vetri delle librerie, vetrinette, ecc. se accessibili
- Pulizia a fondo e disinfezione di sedie, poltrone e divani di qualsiasi tipo
- Pulizia a fondo e disinfezione di corrimano, protezioni anti-urto e battiscopa, pulsantiere, interruttori, ecc.
- Pulizia (lavaggio con detergenti) delle tende alla veneziana e relativi cassonetti, ove esistenti
- Pulizia a fondo e disinfezione delle ringhiere, delle balaustre delle scale
- Pulizia a fondo, con disincrostazione e disinfezione di tutte le installazioni igienico sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno, detersione e disinfezione dei pavimenti e delle pareti piastrellate e lavabili dei relativi servizi igienici, bagni, docce, detersione dei lampadari e dei vari corpi di illuminazione. Per lampade, plafoniere, controsoffitti il servizio non comprende le attività di smontaggio e rimontaggio. Il Servizio di pulizia sarà quindi svolto successivamente all'attività di smontaggio da parte dei Tecnici competenti
- Pulizia e lavaggio con detergente delle terrazze
- Detersione di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni raggiungibili con l'ausilio di aste e/o prolunghie: finestre, finestroni, porte, divisori, ingressi, sulle due facciate, nonché degli infissi, con idonei prodotti
- Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente le operazioni di risanamento

INTERVENTI SEMESTRALI

- Lavaggio meccanico di tutti i pavimenti
- Ove necessario, secondo le specifiche della pavimentazione, deceratura meccanica e rimozione dello sporco accumulatosi nei battiscopa, nelle fughe della pavimentazione e nuova inceratura con più strati di cera metallizzata, ad alta resistenza e di lunga durata. Essa va effettuata in coincidenza con uno degli interventi di pulizia a fondo semestrali

INTERVENTI ANNUALI

- La pulizia (lavaggio) di balconi e terrazze comprese le ringhiere;
- pulizia a fondo e disinfezione di soffitti e controsoffitti, con prodotti specifici
- Detersione con prodotti e sistemi idonei delle tapparelle, sia all'interno che all'esterno
- Detersione delle superfici esterne dei vetri non accessibili tramite l'ausilio di aste e/o prolunghhe

3.4 Tipologia B1 (ARANCIONE): Altre aree con attività sanitaria

Sono comprese le unità operative, gli ambulatori, i laboratori e altre aree dove si esplica attività a carattere sanitario; aree B1 a medio rischio.

Nelle aree “arancioni” non è necessario l'utilizzo dei prodotti disinfettanti per il lavaggio dei pavimenti, delle superfici orizzontali e verticali, delle sale di degenze e degli ambulatori, salvo che non ci si trovi in presenza di pazienti con patologie infettive. Tale operazione (la disinfezione) è comunque obbligatoria in presenza di materiale biologico sulle superfici. In quest'ultimo caso o su segnalazione dei referenti, in presenza di situazioni igieniche particolari, dovrà essere utilizzato il prodotto disinfettante per la disinfezione di suddette superfici. Tale disinfezione è comunque prevista una volta la settimana.

INTERVENTI QUOTIDIANI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti, di pattumiere e di qualsiasi altro contenitore porta rifiuti presenti nelle Aree Operative e nei servizi igienici. I cestini e ogni altro tipo di contenitore deputato alla raccolta dei rifiuti sanitari assimilabili agli urbani dovranno essere dotati di appositi sacchetti di plastica, forniti dal Concedente, da sostituire all'occorrenza; pulizia e sanificazione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Pulizia e disinfezione di tutte le superfici orizzontali (con altezza inferiore ai 180 cm) e verticali presenti, negli ambulatori laboratori (arredi, porte, maniglie, davanzali interni, punti luce, lettini, piani di lavoro, telefoni, ecc.)
- Spolveratura, con specifici prodotti antistatici, dei personal computer
- Pulizia e successiva disinfezione, di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno dei servizi igienici, compresa la pavimentazione e la porzione piastrellata immediatamente adiacente ai sanitari
- Detersione dei pavimenti delle stanze di degenza e degli ambulatori
- Detersione dei pavimenti di tutti locali, scale, atri e corridoi

- Reintegro, all'interno degli appositi dispenser del seguente materiale fornito dal Concedente: rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette
- Detersione di sedie, divani e poltrone rivestite con materiale lavabile
- Raccolta e compattamento dei rifiuti (assimilabili agli urbani, carta e "ROT") alle aree di transito individuate presso le Unità Operative
- Scopatura delle terrazze e terrazzini esterni in presenza di sporco visibile (mozziconi di sigarette, cartacce, ecc.)
- Pulizia e disinfezione della stanza e/o unità di vita (con rimozione e su successivo posizionamento del mobilio che ostacolano l'intervento di pulizia) del paziente dimesso. Dovrà essere fatta particolare attenzione allo spolveratura e detersione di tutte le suppellettili in uso al paziente (letto, comodino, aste flebo, armadi, punti luce, ecc.). Al termine delle operazioni verrà posto ad es. sul comodino un cartellino “di cortesia” con l'indicazione dell'avvenuta pulizia e disinfezione. Detta attività sarà soggetta a contabilizzazione similmente a quanto previsto per le attività "a chiamata".

RIPASSO POMERIDIANO

Operazioni previste nei giorni feriali

- Ripetizione dell'intervento di pulizia e disinfezione dei servizi igienici
- Scopatura ad umido dei pavimenti
- Detersione dei pavimenti in presenza di sporco visibile
- Vuotatura dei cestini e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta interni

Operazioni previste nelle giornate di domenica e festivi:

- Ripetizione dell'intervento di pulizia e disinfezione dei servizi igienici
- Detersione dei pavimenti in presenza di sporco visibile
- Vuotatura dei cestini e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta interni

INTERVENTI SETTIMANALI

- Spolveratura ad umido con panni imbevuti di appositi detergenti/disinfettanti delle superfici verticali e delle superfici orizzontali di altezza superiore ai 180 cm (es.: armadi, apparecchi di illuminazione, lampadine spia e della segnaletica direzionale e fuori porta, davanzali esterni)
- Lucidatura di tutte le parti metalliche che compongono portoni, porte, portacenere a colonna, targhe indicative, lumi ornamentali, fissi o mobili degli ingressi, scale, corridoi, sale d'aspetto, anticamere
- Spolveratura ad umido dei radiatori
- Pulizia davanzali, scopatura delle terrazze
- Aspirazione di sedie e divani in materiale tessile
- Detersione e disinfezione dei contenitori per rifiuti
- Deragnatura

INTERVENTI PERIODICI MENSILI

Ove necessario, secondo le specifiche tecniche della superficie da trattare, i pavimenti trattati con soluzioni acriliche dovranno essere lucidati con macchine e prodotti specifici adatti a ripristinare il film di cera.

INTERVENTO QUADRIMESTRALE

- Detersione di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni, se raggiungibili con l'ausilio di aste e/o prolunghie, delle finestre, dei finestrini, delle porte, dei divisori, degli ingressi, sulle due facciate, nonché degli infissi, con prodotti atti ad assicurare la brillantatura e, per quanto possibile, lo scivolamento della polvere
- Pulizia e sanificazione delle pareti piastrellate, degli arredi e dei pavimenti di tutti i servizi igienici
- Scopatura e detersione delle terrazze esterne

INTERVENTI SEMESTRALI

- Rimozione degli arredi e mobilio che ostacolano l'intervento
- Aspirazione, detersione e disinfezione di caloriferi, termosifoni
- Pulizia a fondo e disinfezione delle porte infissi e stipiti, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna
- Spolveratura e successiva detersione dei davanzali interni ed esterni
- Tutti i mobili, suppellettili e materiali precedentemente rimossi, prima di essere ricollocati all'oro posto a cura della Ditta, dovranno essere puliti, lavati ed asciugati
- Pulizia a fondo e disinfezione della facciata interna dei vetri delle librerie, vetrinette, ecc. se accessibili
- Detersione e disinfezione di sedie, poltrone e divani di qualsiasi tipo
- Detersione e disinfezione di corrimano, protezioni antiurto e battiscopa, pulsantiere, interruttori, ecc.
- Pulizia (lavaggio con detergenti) delle tende alla veneziana e relativi cassonetti, ove esistenti
- Detersione e disinfezione delle ringhiere, delle balaustre delle scale;
- Detersione e disinfezione di pareti lavabili con prodotti specifici; pulizia a fondo, con disincrostazione e disinfezione di tutte le installazioni igienico sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno, detersione e disinfezione dei pavimenti e delle pareti piastrellate e lavabili dei relativi servizi igienici, bagni, docce
- Detersione dei lampadari e dei vari corpi di illuminazione; ripristino degli ambienti con ordine precedente le operazioni di risanamento
- Detersione della pavimentazione delle terrazze
- Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente le operazioni di risanamento.

Per le stanze di degenza dell'Unità Operativa di Malattie Infettive e Pediatria (Infettivi) risanamento alla dimissione del paziente nel rispetto della frequenza prevista dal piano delle attività periodiche.

INTERVENTI ANNUALI

- Lavaggio meccanico di tutti i pavimenti. Ove necessario, secondo le specifiche della superficie da trattare, rimozione totale dei precedenti strati di cera, nonché lo sporco accumulatosi nei

battiscopa, nelle fughe della pavimentazione e nuova inceratura con più strati di cera (3 strati) metallizzata, autolucidante, ad alta resistenza e di lunga durata. Essa va effettuata in coincidenza con uno degli interventi di pulizia a fondo semestrali

- Detersione della pavimentazione di balconi e terrazze comprese le ringhiere
- Detersione soffitti e controsoffitti, con prodotti specifici
- Detersione con prodotti e sistemi idonei delle tapparelle/tende alla veneziana, sia all'interno che all'esterno
- Detersione delle superfici esterne dei vetri non accessibili tramite l'ausilio di aste e/o prolunghhe

3.5 Tipologia B2 (GIALLO): Altre Aree con Attività Sanitaria

Sono comprese le unità operative, gli ambulatori, i laboratori e altre aree dove si esplica attività a carattere sanitario; aree B2 a medio rischio.

INTERVENTI QUOTIDIANI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti, di pattumiere e di qualsiasi altro contenitore porta rifiuti presenti nelle Unità Operative, nelle stanze di degenza e nei servizi igienici. I cestini e ogni altro tipo di contenitore deputato alla raccolta dei rifiuti sanitari assimilabili agli urbani dovranno essere dotati di appositi sacchetti di plastica, forniti dal Concedente da sostituire all'occorrenza; pulizia e sanificazione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Pulizia e disinfezione di tutte le superfici orizzontali (con altezza inferiore ai 180 cm) e verticali presenti nelle stanze di degenza, degli ambulatori, laboratori (arredi, porte, maniglie, davanzali interni, punti luce, lettini, piani di lavoro, telefoni, zona detersione ferri in S.O.) spolveratura con specifici prodotti antistatici, dei personal computer
- Pulizia e disinfezione, di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno dei servizi igienici compresa la pavimentazione e la porzione piastrellata immediatamente adiacente ai sanitari
- Detersione dei pavimenti delle stanze di degenza e degli ambulatori
- Detersione dei pavimenti di tutti locali, scale, atri e corridoi
- Reintegro, all'interno degli appositi dispenser del seguente materiale fornito dal Concedente: rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette
- Detersione di sedie, divani e poltrone rivestite pulizia e disinfezione di sedie, divani e poltrone rivestite con materiale lavabile
- Raccolta e trasporto dei rifiuti (assimilabili agli urbani, carta e "ROT") alle aree di transito individuate presso l'Unità Operativa
- Scopatura delle terrazze e terrazzini esterni in presenza di sporco visibile (es. mozziconi di sigarette, cartacce, ecc.)
- Scopatura e lavaggio con detersione delle terrazze esterne

INTERVENTI SETTIMANALI

- Spolveratura ad umido con panni imbevuti di appositi detergenti/disinfettanti delle superfici verticali e delle superfici orizzontali di altezza superiore ai 180 cm (es.: armadi, apparecchi di illuminazione, lampadine spia e della segnaletica direzionale e fuori porta, davanzali esterni)
- Lucidatura di tutte le parti metalliche che compongono portoni, porte, portacenere a colonna, targhe indicative, lumi ornamentali, fissi o mobili degli ingressi, scale, corridoi, sale d'aspetto, anticamere
- Spolveratura ad umido dei radiatori
- Pulizia davanzali, scopatura delle terrazze
- Aspirazione di sedie e divani in materiale tessile
- Detersione e disinfezione dei contenitori per rifiuti
- Deragnatura

INTERVENTI PERIODICI MENSILI

Ove necessario, secondo le specifiche della superficie da trattare, i pavimenti trattati con soluzioni acriliche dovranno essere lucidate con macchina e prodotti specifici adatti a ripristinare il film di cera.

INTERVENTI QUADRIMESTRALI

- Detersione di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni, se raggiungibili con l'ausilio di aste e/o prolunghie, delle finestre, dei finestrini, delle porte, dei divisori, degli ingressi, sulle due facciate, nonché degli infissi, con prodotti atti ad assicurare la brillantatura e, per quanto possibile, lo scivolamento della polvere
- Pulizia e sanificazione delle pareti piastrellate, degli arredi e dei pavimenti di tutti i servizi igienici
- Scopatura e detersione delle terrazze esterne

INTERVENTI SEMESTRALI

- Rimozione degli arredi e mobili che ostacolano l'intervento
- Aspirazione, detersione e disinfezione di caloriferi e termosifoni
- Pulizia a fondo e disinfezione delle porte, infissi, stipiti, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna
- Pulizia a fondo dei pavimenti
- Spolveratura e successivo detersione dei davanzali interni ed esterni
- Tutti i mobili, suppellettili e materiali precedentemente rimossi, prima di essere ricollocati all'oro posto a cura della Ditta, dovranno essere puliti, lavati ed asciugati
- Pulizia a fondo e disinfezione della facciata interna dei vetri delle librerie, vetrinette, ecc. se accessibili
- Detersione e disinfezione di sedie, poltrone e divani di qualsiasi tipo
- Detersione e disinfezione di corrimano, protezioni anti-urto e battiscopa, pulsantiere, interruttori, ecc.
- Pulizia (lavaggio con detergenti) delle tende alla veneziana e relativi cassonetti, ove esistenti
- Pulizia a fondo e disinfezione delle ringhiere, delle balaustre delle scale

- Pulizia a fondo e disinfezione di pareti con prodotti specifici
- Pulizia a fondo, con disincrostazione e disinfezione di tutte le installazioni igienicosanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno e deterzione e disinfezione dei pavimenti e delle pareti piastrellate e lavabili dei relativi servizi igienici, bagni, docce
- Deterzione dei lampadari e dei vari corpi di illuminazione; ripristino degli ambienti con l'ordine precedente le operazioni di risanamento
- Deterzione delle terrazze
- Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente le operazioni di risanamento

INTERVENTI ANNUALI

- Lavaggio meccanico di tutti i pavimenti. Per le aree territoriali: rimozione totale dei precedenti strati di cera, nonché dello sporco accumulatosi nei battiscopa, nelle fughe della pavimentazione e nuova inceratura, con cera metallizzata, ad alta resistenza e di lunga durata. Essa va effettuata in coincidenza con uno degli interventi di pulizia a fondo semestrali
- Deterzione di balconi e terrazze comprese le ringhiere
- Pulizia a fondo e disinfezione di soffitti e controsoffitti, con prodotti specifici
- Deterzione con prodotti e sistemi idonei delle tapparelle/ tende alla veneziana, sia all'interno che all'esterno

3.6 Tipologia C1 e C2 (AZZURRO e VERDE): Aree di elevata percorrenza Uffici

INTERVENTI QUOTIDIANI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti, di pattumiere e di qualsiasi altro contenitore porta rifiuti presenti nell'area. I cestini e ogni altro tipo di contenitore dovranno essere dotati di appositi sacchetti di plastica da sostituire all'occorrenza; pulizia e sanificazione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Spolveratura ad umido delle superfici libere, scrivanie, piani di lavoro e superfici esterne degli armadi, nonché di qualsiasi superficie verticale od orizzontale o arredo soggetto a deposito di polvere o sporco
- Spolveratura, con specifici prodotti antistatici, dei personal computer
- Pulizia e successiva disinfezione, di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno, compresi i pavimenti e le pareti lavabili e piastrellate dei servizi igienici
- Reintegro, all'interno degli appositi dispenser del seguente materiale fornito dal Concedente: rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette
- Scopatura ad umido e deterzione dei pavimenti di tutti i locali, scale, atri e corridoi
- Pulizia con battitura ed aspirazione di pavimenti tessili, tappeti, zerbini e passatoi
- Raccolta e trasporto dei rifiuti assimilabili agli urbani e della carta, e conferimento alle aree di transito di reparto
- Scopatura delle terrazze e terrazzini esterni in presenza di sporco mozziconi di sigarette, cartacce, ecc.)

In particolare per corridoi, vani scala ed atri:

- Accurata detersione di eventuali box
- Accurata detersione dell'area di distribuzione automatica di caffè e bevande
- La detersione dei pavimenti, se effettuata con le macchine "lava-asciuga" dovrà essere effettuato anche manualmente nelle zone ove la macchina non accede

In particolare per ascensori e montacarichi:

- Detersione dei pavimenti delle cabine degli ascensori e montacarichi e/o aspirazione delle pavimentazioni tessili (se presenti) con apposita macchina
- Pulizia della cabina con asportazione di impronte e sporco su pareti, porte e pulsantiere (comprese eventuali scritte a scopo vandalico)

INTERVENTI MENSILI

- Spolveratura ad umido con panni imbevuti di appositi detergenti/disinfettanti delle superfici verticali e delle superfici orizzontali di altezza superiore ai 180 cm (es.: armadi, apparecchi illuminazione, lampadine, spia e della segnaletica direzionale e fuori porta, davanzali esterni)
- Lucidatura di tutte le parti metalliche che compongono portoni, porte, portacenere a colonna, targhe indicative, lumi ornamentali, fissi o mobili degli ingressi, scale, corridoi, sale d'aspetto, anticamere
- Spolveratura ad umido dei radiatori
- Pulizia davanzali, scopatura delle terrazze
- Aspirazione di sedie e divani in materiale tessile
- Detersione e disinfezione dei contenitori per rifiuti
- Deragnatura
- Detersione e disinfezione delle pareti interne delle cabine ascensori, montacarichi, relative porte e pulsantiere

Nelle Aree territoriali i pavimenti trattati con soluzioni acriliche dovranno essere lucidati con macchine e prodotti specifici adatti a ripristinare il film di cera

INTERVENTI QUADRIMESTRALI

- Detersione di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni, se raggiungibili con l'ausilio di aste e/o delle finestre, dei finestrini, delle porte, di: divisori, degli ingressi, sulle due facciate, nonché degli infissi, con prodotti atti ad attivare la brillantezza e, per quanto possibile, lo scivolamento della polvere
- Pulizia e disinfezione delle pareti piastrellate, degli arredi e dei pavimenti di tutti i servizi igienici non aperti al pubblico

INTERVENTI SEMESTRALI

- Rimozione degli arredi e mobilio che ostacolano l'intervento
- Aspirazione, detersione e disinfezione di caloriferi, termosifoni

- Pulizia a fondo e disinfezione delle porte, infissi, stipiti, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna
- pulizia a fondo dei pavimenti con mono spazzola ed aspira liquidi
- Spolveratura e detersione dei davanzali interni ed esterni
- Tutti i mobili, suppellettili e materiali precedentemente rimossi, prima di essere ricollocati al loro posto a cura della ditta, dovranno essere puliti, lavati ed asciugati
- Pulizia a fondo della facciata interna dei vetri delle librerie, vetrinette, ecc. se accessibili
- Pulizia a fondo di sedie, poltrone e divani di qualsiasi tipo
- Pulizia a fondo di corrimano, protezioni anti urto e battiscopa, pulsantiere, interruttori, ecc.
- Pulizia (lavaggio con detergenti) delle tende alla veneziana e relativi cassonetti, ed in genere delle tende di qualsiasi tipo e dei relativi cassonetti, ove esistenti
- Pulizia a fondo delle ringhiere, delle balaustre delle scale
- Pulizia a fondo e disinfezione di pareti con prodotti specifici
- Pulizia a fondo, con disincrostazione e sanificazione di tutte le installazioni igienico sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno e detersione e sanificazione dei pavimenti e delle pareti piastrellate e lavabili dei relativi servizi igienici, bagni, docce
- Detersione dei lampadari e dei vari corpi di illuminazione
- Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente il risanamento

INTERVENTI ANNUALI

- Lavaggio meccanico di tutti i pavimenti. Per le aree territoriali: rimozione totale dei precedenti strati di cera, nonché dello sporco accumulatosi nei battiscopa, nelle fughe della pavimentazione e nuova inceratura con cera metallizzata, ad alta resistenza e di lunga durata. Essa va effettuata in coincidenza con uno degli interventi di pulizia a fondo semestrali
- Detersione di balconi e terrazze comprese le ringhiere
- Pulizia a fondo e disinfezione di soffitti e controsoffitti, con prodotti specifici
- Detersione con prodotti e sistemi idonei delle tapparelle/ tende alla veneziana, sia all'interno che all'esterno

3.7 Tipologia C3 (VIOLETTO): Aree a bassa percorrenza

INTERVENTI SETTIMANALI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti; pulizia e disinfezione dei cestini porta rifiuti, in presenza di sporco visibile
- Deragnatura dei locali e corridoi
- Scopatura con l'asportazione dello sporco e detersione
- Detersione dei pavimenti

INTERVENTI SEMESTRALE

- Spolveratura ed eventuale detersione degli armadi, scaffali, porte, punti luce e altre superfici orizzontali o verticali presenti

3.8 Tipologia Aree Esterne

INTERVENTI SETTIMANALI

- Vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti
- Spazzatura pavimentazione e rimozione mozziconi e rifiuti grossolani

4 Orario ed organizzazione del lavoro

Tutti gli interventi di pulizia dovranno essere eseguiti di norma nella fascia oraria compresa tra le ore 6.00 e le ore 22.00, secondo accordi per le diverse aree da stabilire con la Direzione Medica. Sono da considerarsi giornate lavorative tutti i giorni della settimana, compresi i festivi.

Il Concessionario dovrà provvedere ad eseguire gli interventi periodici anche nelle giornate di sabato e domenica secondo calendario concordato con le Direzioni Mediche ed i referenti territoriali.

Le operazioni periodiche che necessitano di particolari condizioni per essere effettuate (es. deceratura o stesura emulsione polimerica in superfici ad elevata percorrenza) potranno, a seguito di accordo tra le parti, essere eseguite in fasce serali e/o notturne.

Il servizio di pulizia dovrà svolgersi in coordinamento e nel rispetto delle attività assistenziali e deve essere, in particolare, rispettata la privacy dei degenti.

L'ordine di esecuzione degli interventi quotidiani e settimanali sarà stabilito, per ogni unità operativa, con la Direzione Sanitaria di Presidio.

Il programma relativo alla singola area /UU.OO. dovrà far parte del carrello di pulizia.

5 Controllo dei livelli igienici e vigilanza sulla esecuzione dei servizi

Al fine di verificare la rispondenza dei risultati conseguiti dal Concessionario in ordine agli obiettivi posti nonché il rispetto dei patti contrattuali, il Concedente ha il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulle attività svolte dal Concessionario nell'esercizio del servizio appaltato. Detti controlli saranno svolti in contraddittorio con il Concessionario secondo quanto definito nell'allegato 3 “Manuale di Controllo”.

6 Norme di sicurezza

Il Concessionario è tenuto a curare la prevenzione e la sicurezza sul luogo di lavoro affinché nell'esecuzione di tutti i servizi siano adottati i provvedimenti necessari e le cautele atte a garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone in genere addette ai servizi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati. Il Concessionario rimane l'unico responsabile dei danni e degli inconvenienti arrecati.

In particolare, dovrà dare attuazione ai disposti del D.Lgs. 9/4/2008 n. 81.

Il Concessionario rimane inoltre obbligato ad osservare e fare osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni degli infortuni sul lavoro sia da parte di personale proprio o di eventuali subappaltatori autorizzati.

In particolare dovrà, in base alle informazioni trasmesse dalla Stazione Appaltante inerenti eventuali specifici rischi esistenti negli ambienti in cui il Concessionario si troverà ad operare e su alcune delle misure di prevenzione e di emergenza adottate o da adottarsi in relazione alle attività connesse all'appalto, redigere il piano di sicurezza previsto dall'art. 118 comma 7 del D.Lgs 163/06 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il Concessionario dovrà altresì avvisare la Stazione Appaltante qualora ravveda sussistere l'obbligo della notifica preliminare di cui all'art. 99 del medesimo decreto.

Di qualsiasi infortunio verificatosi nell'espletamento dei servizi dovrà essere data immediata comunicazione al Direttore di esecuzione del contratto della Stazione Appaltante od a suo delegato.

7 Corrispettivi del servizio

Il corrispettivo che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per i servizi oggetto del presente Capitolato, è riportata nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

Il Corrispettivo relativo all'estensione del servizio di Pulizia alle strutture Territoriali Extra Ospedaliere è riportato nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 2.

7.1 Revisione corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT, così come riportato nel Contratto di Concessione. I nuovi corrispettivi annuali così determinati si intendono validi per tutto l'anno successivo.

7.2 Adeguamento del corrispettivo

L'adeguamento del corrispettivo, derivante da una vantazione della quantità delle aree che la Concedente può richiedere o da una riclassificazione delle aree stesse, sarà determinato secondo le modalità espressamente riportate nel capitolo 9.02

7.3 Penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore, oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse

da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Gestore, fatti salvi i termini di ripristino di cui al Cap.8.13.2, per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento pagherà al Committente, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari allo 0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

Verrà inoltre applicata una penale di Euro 177,01 (aggiornato anno 2019) aggiornata secondo cap. 8.13.7.1 per ogni mancata esecuzione di una delle operazioni di pulizia previste nel presente Capitolato che non venga rimediata entro 2 ore dal momento della sua comunicazione al Call Center del Concessionario.

Smaltimento Rifiuti

Capitolato 8.14

	QUANTITA' CAPITOLATO		QUANTITA' EROGATE 2019
RIFERIMENTO VALORIALE RIFIUTI	€ 285.599,02		
180103-altri rifiuti	kg	183.333	208.975,60
180106-reflui di laboratorio	kg	3.667	102.647,00
150110-imballaggi SOSTANZE PERICOLOSE	kg	67	2.390,00
180108-medicinali citotossici	kg	3.000	3.237,00
180109-farmaci scaduti	kg	83	4.559,80
080318-Toner	kg	200	795,00
150107-vetro	kg	46.667	10.180,00
150101-carta e cartone	kg	76.667	64.120,00
150102-plastica (rifiuti misti)	kg	1.067	223.572,50
160605 - batterie e accumulatori	kg	63	-
150106 - Imballaggi MATERIALI MISTI	kg	333	13.097,50
150103 - legno	kg	13.333	-
carta e pellicole argentati	kg	6.667	-
pitture e vernici di scarto	kg	133	-
piombo	kg	167	-
detergenti diversi	kg	67	-
soluzioni fanghi resine	kg	33	-
apparecchi fuori uso	kg	3.333	-
metallo ferroso	kg	33.333	-
miscugli cemento ecc. (inerti)	kg	4.000	-
fanghi fosse biologiche	kg	283.333	-

assorbenti, filtranti, indumenti	kg	500	2,00
ingombranti vari	kg	7.333	-
carta (dati sensibili) con tritatura	kg	2.667	-
rifiuti metallici contaminati	kg	233	-
neon	kg	200	-
soluzioni sviluppo	kg	2.000	-
soluzioni fissaggio	kg	2.000	-
amalgama dentale	kg	1	-
soluzioni con pitture e solventi organici	kg	333	-
pile nichel cadmio	kg	133	-
apparecchi frigo CFC	kg	333	-
olio clorurato	kg	100	-
apparecchi con amianto	kg	167	-
apparecchi video	kg	1.000	-
accumulatori al piombo	kg	167	-
organi e parti anatomiche non riconoscibili	kg	67	-

Sommario

1	Oggetto del servizio	5
1.1	Rifiuti sanitari assimilati agli urbani	6
1.2	Rifiuti Sanitari Pericolosi, Non Pericolosi e che richiedono particolari sistemi di gestione ..	6
2	Normativa di riferimento	8
2.1	Autorizzazioni	10
3	Impianti di smaltimento/recupero	10
4	Caratteristiche tecniche e qualitative del servizio	11
4.1	Struttura operativa di coordinamento	11
4.1.1	Gruppo di gestione operativa	12
4.1.2	Struttura tecnica di supporto.....	12
4.2	Struttura del sistema informativo	12
4.2.1	Gestione del processo.....	12
4.2.2	Manutenzione SW dedicato alla gestione dei rifiuti.....	13
4.3	Documentazione attestante il ritiro	13
4.3.1	Formulario di identificazione del rifiuto	13
4.3.2	Scheda di sicurezza per trasporto merci pericolose secondo normativa ADR	14
5	Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti.....	14
5.1	Tracciabilità dei rifiuti.....	14
5.2	Specifiche di carattere igienico	14
5.3	Ritiro dai Reparti/Servizi/Strutture	15
5.4	Ritiro dalle Aree di Deposito Temporaneo.....	15
5.5	Ritiro e trasporto a smaltimento.....	15
5.6	Frequenze dei ritiri	16
5.7	Prescrizioni per il trasporto	16
5.7.1	Trasporto in regime ADR.....	16
6	Consegna e quantità dei contenitori	18
6.1	Tabella dei contenitori	19
7	Requisiti del personale impiegato	24
7.1	Sicurezza degli operatori	24

7.1.1	Rischio biologico.....	26
7.2	Profilassi e vaccinazioni.....	29
7.3	Dispositivi di protezione individuale (DPI)	29
7.4	Formazione ed addestramento del personale dedicato.....	29
8	Stima del servizio	31
9	Attivazione del servizio	36
10	Isola ecologica e depositi temporanei	37
10.1	Zona deposito temporaneo rifiuti – isola ecologica	37
10.2	Zona deposito temporaneo contenitori e materiali di consumo	38
10.3	Attività di manutenzione ordinaria e straordinaria.....	38
11	Attrezzature fisse e mobili	39
11.1	Deposito materiale pulito.....	39
11.2	Attrezzature per la movimentazione interna dei rifiuti	39
11.3	Attrezzature presso isola ecologica e zone esterne	40
11.4	Automezzi per il trasporto dei rifiuti	41
12	Sistema di qualità.....	41
12.1	Piano della Sicurezza.....	41
12.2	Piano di Commessa.....	42
13	Altre attività ricomprese nel servizio	42
13.1	Servizio di pronto intervento ecologico	42
13.2	Procedure/Protocollo per rifiuti radioattivi	43
13.3	Informazione normativa	43
13.4	Disinfezione e derattizzazione	44
14	Corrispettivo del servizio	44
15	Revisione del corrispettivo.....	44
16	Adeguamento del corrispettivo	44
17	Penali.....	45
17.1.1	Disciplina delle penali	45

1 Oggetto del servizio

Il presente capitolato speciale ha per oggetto il servizio consistente nel ritiro, raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti prodotti dalla struttura dell'Ospedale Alto Vicentino dell'ULSS 7 Pedemontana.

Nel dettaglio, le attività previste comprese nel servizio di gestione dei rifiuti sono le seguenti.

ATTIVITA' DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI RIFIUTI E SERVIZI ACCESSORI

1. Responsabile Ambientale e della Sicurezza. Responsabile della Concessione e della gestione dei contatti con l'Ente, riferimento delle comunicazioni formali, promotore di report mensili sull'andamento della Concessione
2. Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero dei rifiuti sanitari speciali pericolosi e speciali non pericolosi, compresi i rifiuti assimilabili agli urbani, i rifiuti urbani ed rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione. Raccolta interna presso i Reparti
3. Movimentazione interna ai Presidio Ospedaliero delle scorte dei contenitori e materiali di consumo necessari al confezionamento dei rifiuti di cui sopra. Consegna presso i Reparti
4. Gestione dei Depositi Temporanei e di accumulo rifiuti
5. Supporto per la progettazione dei depositi temporanei/isola ecologica
6. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo
7. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti sanitari pericolosi non a rischio infettivo
8. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti sanitari non pericolosi
9. Fornitura dei contenitori necessari alla raccolta dei rifiuti sanitari urbani da raccolta differenziata
10. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione
11. Fornitura delle attrezzature per la movimentazione interna dei rifiuti presso P.O.
12. Raccolta e trasporto dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo
13. Raccolta e trasporto dei rifiuti sanitari pericolosi non a rischio infettivo
14. Raccolta e trasporto dei rifiuti sanitari non pericolosi
15. Raccolta e trasporto dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione
16. Smaltimento dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo
17. Smaltimento dei rifiuti sanitari pericolosi non a rischio infettivo
18. Smaltimento dei rifiuti sanitari non pericolosi
19. Smaltimento dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione
20. Fornitura dei registri di carico e scarico dei rifiuti
21. Supporto tecnico per certificati di analisi e caratterizzazione dei rifiuti
22. Emissione e consegna della bolla di avvenuto smaltimento (FIR)
23. Interventi di sanificazione lavaggio e pulizia aree depositi temporanei – container
24. Messa a livello della Concessione di gestione dei rifiuti (emissione controllo e verifica applicazione procedure di qualità UNI EN ISO 14000:2004)
25. Elaborazione dei dati utili ai fini della presentazione del MUD e presentazione del MUD nei termini di legge
26. Formazione interna/esterna

27. Fatturazione all'Ente

Ogni attività relativa alla gestione dei rifiuti sanitari è debitamente normata come descritto nel presente disciplinare.

In particolare i rifiuti trattati sono dettagliati in seguito.

1.1 Rifiuti sanitari assimilati agli urbani

E' a carico del Concessionario l'attività di:

- Punto 2. Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero – Raccolta interna presso i reparti
- Punto 4. Gestione del Deposito Temporaneo e di accumulo rifiuti
- Punto 9. Fornitura dei contenitori necessari alla raccolta dei rifiuti sanitari urbani da raccolta differenziata
- Punto 11. Fornitura delle attrezzature per la movimentazione interna dei rifiuti presso il P.O.

Per il deposito e la movimentazione interna del rifiuto CER 15.01.07 / 20.01.02 – Vetro e imballaggi in vetro, saranno forniti a cura del concessionario idonei contenitori dotati di coperchio che garantiscano le ottimali condizioni di sicurezza degli operatori

1.2 Rifiuti Sanitari Pericolosi, Non Pericolosi e che richiedono particolari sistemi di gestione

E' a carico del Concessionario l'attività di:

- Punto 2. Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero – Raccolta interna presso i reparti
- Punto 3. Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero delle scorte dei contenitori e dei materiali di consumo necessari al confezionamento dei rifiuti di cui sopra. Consegna presso i reparti.
- Punto 4. Gestione del Deposito Temporaneo e di accumulo rifiuti
- Punto 6. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti speciali sanitari pericolosi a rischio infettivo
- Punto 7. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti speciali sanitari pericolosi non a rischio infettivo
- Punto 8. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti speciali sanitari non pericolosi
- Punto 10. Fornitura dei contenitori necessari al confezionamento dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione
- Punto 11. Fornitura delle attrezzature per la movimentazione interna dei rifiuti presso il P.O.
- Punto 12. Raccolta e trasporto dei rifiuti speciali sanitari pericolosi a rischio infettivo
- Punto 13. Raccolta e trasporto dei rifiuti speciali sanitari pericolosi non a rischio infettivo
- Punto 14. Raccolta e trasporto dei rifiuti speciali sanitari non pericolosi

- Punto 15. Raccolta e trasporto dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione
- Punto 16. Smaltimento dei rifiuti speciali sanitari pericolosi a rischio infettivo
- Punto 17. Smaltimento dei rifiuti speciali sanitari pericolosi non a rischio infettivo
- Punto 18. Smaltimento dei rifiuti speciali sanitari non pericolosi
- Punto 19. Smaltimento dei rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione

Il trasporto dovrà avvenire a totale rischio ed oneri del Concessionario, con mezzi autorizzati e deve essere effettuato da personale opportunamente addestrato.

- Punto 20. Fornitura dei registri di carico e scarico dei rifiuti

Al Concessionario è inoltre affidata la gestione delle aree di deposito temporaneo/isola ecologica come espresso nei punti:

- Punto 4. Gestione dei deposito temporanei e di accumulo di rifiuti
- Punto 5. Supporto per la progettazione dei depositi temporanei/isola ecologica
- Punto 23. Interventi di sanificazione, lavaggio e pulizia delle aree dei depositi temporanei e dei container

Il servizio dovrà comprendere altresì:

- Punto 1. L'individuazione di un Responsabile Ambientale e della Sicurezza, responsabile della Concessione e della gestione dei contatti con l'Ente, riferimento per le comunicazioni formali, promotore di report mensili sull'andamento della concessione
- Punto 24. Messa a livello di concessione di gestione dei rifiuti (emissione, controllo e verifica applicazione procedure di qualità UNI EN ISO 14001:2015)
- Punto 21. Fornire supporto per certificati di analisi e caratterizzazione dei rifiuti
- Punto 20. Fornitura dei registri di carico e scarico dei rifiuti

Il Concessionario dovrà fornire attività di consulenza tecnica e normativa e dovrà impegnarsi ad adempiere alle seguenti attività normate:

- Punto 22. Emissione e consegna della bolla di avvenuto smaltimento (FIR)
- Punto 25. Elaborazione e trasmissione del Modello Unico di Dichiarazione (MUD) come previsto dalla Legge 70/1994 e dal DPCM 24.12.2018 e successive approvazioni, per ciascun tipo di rifiuto. Prima della trasmissione del MUD definitivo, sarà cura del Concessionario provvedere a fornire i dati di riepilogo dei servizi di gestione dei rifiuti effettuati nell'anno solare precedente; in particolare i dati saranno pubblicati sul portale dei servizi o comunque trasmessi in formato digitale al Concedente. I dati saranno sottoposti alla verifica ed approvazione del Concedente. Ricevuta l'approvazione, il Concessionario provvederà all'invio telematico del MUD, al pagamento dei tributi amministrativi e lo renderà disponibile nel portale messo a disposizione al Concedente a livello di Concessione.
- Punto 26. Il Concessionario sarà tenuto a fornire formazione interna ai propri dipendenti ed esterna ai dipendenti dell'Ente

2 Normativa di riferimento

Il servizio dovrà essere espletato in osservanza a quanto disposto dal presente capitolato speciale e dalla normativa di seguito specificata e comunque in osservanza a quanto disposto dalla normativa regionale, dalle disposizioni provinciali, dai regolamenti e Circolari degli organi territorialmente competenti e normativa vigente in materia, nel rispetto delle prescrizioni di legge sulla sicurezza dei lavoratori.

Normativa (non esaustiva) di riferimento:

Riferimenti normativi	Contenuto
Direttiva 2008/98/Ce del Parlamento Europeo e del consiglio Europeo	Direttiva 2008/98/Ce del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive (Testo rilevante ai fini del SEE)
D. Lgs. 152/2019 (Testo Unico Ambientale)	Testo unico ambientale, nella versione vigenze, più volte emendato e modificato dal legislatore nazionale
DPR 254/2003 (Rifiuti Sanitari)	Regolamento recante disciplina della gestione dei rifiuti sanitari a norma dell'articolo 24 della legge 31 luglio 2002, n.179
D. Lgs. 81/2008 (Testo Unico Sicurezza sul lavoro)	Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
Decisione della Commissione Europea 200/532/CE nella versione consolidata all'ultima rettifica Decisione 2014/955/CE) (Elenco dei codici EER)	Decisione che sostituisce la decisione 94/3/CE che istituisce un elenco di rifiuti conformemente all'articolo 1, lettera a), della direttiva 75/442/CEE del Consiglio relativa ai rifiuti e la decisione 94/904/CE del Consiglio che istituisce un elenco di rifiuti pericolosi ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 91/689/CEE del Consiglio relativa ai rifiuti pericolosi (Testo rilevante ai fini del SEE)
DM Ambiente n. 120/2014(ANGA)	Regolamento per la definizione delle attribuzioni e delle modalità di organizzazione dell'Albo Nazionale dei Gestori ambientali, dei requisiti tecnici e finanziari delle imprese e dei responsabili tecnici, dei termini e delle modalità di iscrizione e dei relativi diritti annuali
Legge n.12/2019 (Conversione in Legge del Decreto semplificazioni)	Istituzione del Registro elettronico nazionale per la tracciabilità dei rifiuti
Direttiva 2018/1846/UE della Commissione Europea	Direttiva (UE)2018/1846 della Commissione, del 23 novembre 2018, che modifica gli allegati della direttiva 2008/68/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al trasporto interno di merci pericolose al fine di tenere conto del progresso scientifico e tecnico (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento 1907/2006/CE (REACH)	Regolamento concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'Agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n.1488/94 della commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/64/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE
Regolamento 1272/2008/CE (CLP)	Regolamento relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n.1907/2006 (Testo rilevante ai fini del SEE)
Regolamento 1357/2014/UE (attribuzione delle caratteristiche di pericolosità ai rifiuti)	Regolamento che sostituisce l'allegato III della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive Testo rilevante ai fini del SEE
Sentenza della Corte di Giustizia Europea 28 marzo 2019 (Rifiuti con codici a specchio)	Rifiuti-Classificazione dei rifiuti pericolosi- Rifiuti ai quali possono essere assegnati codici corrispondenti a rifiuti pericolosi e a rifiuti non pericolosi, cd. Codici a specchio
Comunicazione della Commissione Europea C/2018/1447	Orientamenti tecnici sulla classificazione dei rifiuti
Regolamento 2017/997/UE (Attribuzione della caratteristica di pericolo HP14)	Regolamento che modifica l'allegato III della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la caratteristica di pericolo HP14 "Ecotossico" Testo rilevante ai fini del SEE
D.Lg.s257/2001 (Esposizione a radiazioni ionizzanti)	Disposizione integrative e correttive del decreto legislativo 26 maggio 2000 n.241 recante attuazione della direttiva 96/29/Euratom in materia di protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti
D. Lgs 105/2015 (Incidenti con sostanze pericolose)	Attuazione della direttiva 2012/18/UE relativa al controllo del pericolo di incidenti rilevanti connessi con sostanze pericolose
Delibera del Comitato Interministeriale del 27.07.1984	Indica le caratteristiche che deve possedere il deposito temporaneo dei rifiuti. La vecchia definizione di deposito temporaneo dei rifiuti è stata modificata dalla Legge 125/2015 che è

	andata ad emendare ed integrare il Testo Unico Ambientale
--	---

Il concessionario deve essere aderente alle principali Associazioni di Categoria e dotata di proprio Ufficio Legale, in modo da garantire costante e tempestivo aggiornamento circa l’emanazione di nuove leggi, Circolari Ministeriali e/o normative in materia.

2.1 Autorizzazioni

Il Concessionario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi e/o concessioni occorrenti per l'esecuzione del servizio.

Qualora durante il corso dell'appalto, si verificasse la scadenza delle autorizzazioni, permessi e concessioni previste per il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti sanitari oggetto del presente capitolato il Concessionario è tenuto a ripristinare immediatamente le autorizzazioni, i permessi e/o le concessioni occorrenti, nonché a comunicare alla Direzione medica e ai referenti dell’Ente le modalità che intende porre in essere a propria cura ed onere per far fronte alle attività previste dal presente capitolato nel periodo di mancanza delle autorizzazioni e nel rispetto delle norme vigenti.

3 Impianti di smaltimento/recupero

Il Concessionario, allo scopo di garantire nel tempo il corretto smaltimento dei rifiuti prodotti dal Concedente, **utilizzerà** per lo smaltimento/recupero degli impianti che siano stati scelti secondo i seguenti criteri: tutela ambientale, sicurezza degli operatori, capacità di recupero di materiale ed energia.

Tutela ambientale

- Certificazioni di quantità UNI EN ISO 9001:2018
- Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015
- Certificazione EMAS

Sicurezza degli operatori

- Minor impatto ambientale ed automazione nella movimentazione dei rifiuti sanitari a rischio infettivo
- Norme interne specifiche sulla corretta gestione dei rifiuti sanitari a rischio infettivo e rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi
- Norme tecniche specifiche (ADR vigente) sui dispositivi di protezione individuale in caso di trasporto su strada di merci pericolose
- Norme tecniche predisposte per evitare il più possibile la manipolazione diretta dei rifiuti trattati e smaltiti/recuperati (D.Lgs. 81/08)

Capacità di recupero di materiale ed energia

Capacità dei singoli impianti in termini di quantità di rifiuto trattato ed eventuale predisposizione per recuperare energia dalla combustione dei rifiuti e/o dal trattamento e/o recupero degli stessi tramite altre operazioni autorizzate e previste dalla normativa vigente (R1 - R2 - ecc)

4 Caratteristiche tecniche e qualitative del servizio

4.1 Struttura operativa di coordinamento

Il Concessionario deve prevedere per la gestione di questo specifico servizio la seguente struttura organizzativa direttamente collegata alla struttura di governo della Concessione.

L'organigramma funzioni, prevede l'organizzazione di tutte le attività inerenti al servizio di gestione dei rifiuti sanitari prodotti dal Ospedale Alto Vicentino dell'ULSS 7 Pedemontana ed è dimensionata sulla base di uno studio stima della produzione di rifiuti debitamente trattato nella sezione del presente progetto cap.8.14.8.

Particolare attenzione va riposta sulla considerazione di quanto influiscono le risorse umane impiegate (quantità e qualifica del personale di raccolta dei rifiuti) sul mantenimento della pulizia delle aree predisposte a deposito temporaneo dei rifiuti, al mantenimento delle scorte dei contenitori ecc.



L'organizzazione descritta prevede la gestione ed il controllo capillare di tutte le attività previste con particolare riferimento al corretto smaltimento presso impianti debitamente autorizzati dei rifiuti prodotti dal P.O.. . Particolare qualificante del progetto costituisce la scelta dell'impianto di smaltimento per i rifiuti sanitari a rischio infettivo (codice CER 18 01 03) e la quantità d'impianti convenzionati alternativi in caso di fermo impianto.

4.1.1 Gruppo di gestione operativa

La gestione operativa è il cuore delle attività legate alla logistica ed al tempismo nella gestione dell'emergenza. Capita a volte che gli impianti di smaltimento/recupero sono soggetti a fermo-impianto dovuto a ristrutturazioni interne e/o a manutenzioni straordinarie. Il "servizio pubblico" non può subire né ritardi temporali né interruzioni. In questi casi il personale operativo si attiva immediatamente predisponendo accessi e variazioni di destinazione presso impianti debitamente autorizzati e convenzionati con il concessionario.

4.1.2 Struttura tecnica di supporto

La struttura tecnica del Concessionario interviene nella gestione dei rifiuti, qualora si riscontri la necessità di ristrutturazioni e riqualificazioni tecnologiche (allestimento depositi temporanei, ecc.)

Tutto lo staff tecnico del Concessionario sarà a disposizione per la risoluzione di qualsiasi problematica inerente la corretta gestione dei rifiuti.

Il Concessionario si appoggia anche al proprio ufficio legale, costantemente aggiornato sui recenti e costanti aggiornamenti legislativi in merito.

4.2 Struttura del sistema informativo

Il Concessionario è tenuto a fornire alla Direzione Medica di presidio e al Servizio Provveditorato Economato e Gestione della Logistica del Concedente un report trimestrale in modalità informatica nel quale siano indicati numero e tipologia dei contenitori consegnati da ogni Unità Operativa e le quantità smaltite (Kg) per ogni CER e per ogni luogo di produzione.

Il Concessionario provvederà inoltre a rimettere al Concedente un report mensile di tutti i trasporti effettuati con indicazione dei quantitativi dei rifiuti smaltiti per ciascun reparto, distinto per tipologia di rifiuto.

4.2.1 Gestione del processo

La gestione operativa del processo sarà effettuata mediante un software applicativo che dovrà svolgere le seguenti funzioni:

- Stampare i Formulare di Trasporto dei Rifiuti
- Stampare il Registro di Carico e Scarico
- Stampare un report di sintesi del servizio svolto, indicante i quantitativi dei rifiuti prodotti e smaltiti
- Visualizzare in tempo reale, o per il periodo specificato, e stampare la situazione per ogni singolo Reparto produttore in merito a quantità di rifiuti, codici CER, siti di destinazione finale, il tutto per ogni singola tipologia di rifiuto prodotto
- Elaborare e stampare annualmente i dati memorizzati, sulla modulistica prestampata per la Denuncia al Catasto Nazionale dei Rifiuti

4.2.2 Manutenzione SW dedicato alla gestione dei rifiuti

Il software di gestione dei rifiuti dovrà essere periodicamente sottoposto a manutenzione ed aggiornamento.

La manutenzione avviene su specifiche richieste del Committente in merito alla gestione dei dati contenuti e delle stampe dei report richieste.

L'aggiornamento a cura del Produttore deve garantire il costante allineamento alle nuove versioni, integrazioni ed alle modifiche normative

A tal proposito si ricorda che detto software deve essere in grado di stampare il MUD di fine anno e pertanto contiene la totalità dei dati necessari e di possibile interesse statistico.

4.3 Documentazione attestante il ritiro

Ogni ritiro di rifiuti deve essere accompagnato dai seguenti documenti:

- Formulario d'identificazione conforme al modello di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente n.145 del 01.04.98,
- Scheda di sicurezza per trasporto merci pericolose secondo normativa ADR

La mancata produzione della documentazione di cui sopra entro tre mesi dalla data di conferimento dei rifiuti al trasportatore, fatto salvo quanto previsto dalle prescrizioni del presente capitolato in ordine all'applicazione di penalità, comporterà:

- Il blocco delle operazioni di liquidazione delle fatture, che rimarranno sospese fino all'avvenuta regolarizzazione
- La segnalazione alla Provincia competente.

Il Concessionario deve essere in possesso di un sistema informatizzato integrato per adempiere alle citate prescrizioni in modo da garantire l'inserimento in tempo reale dei dati nel sistema.

4.3.1 Formulario di identificazione del rifiuto

Per ogni tipologia di rifiuto raccolta, trasportata e smaltita/recuperata, ai sensi e per gli effetti della normativa regolante la gestione dei rifiuti, deve essere emesso, redatto e controfirmato dalle parti interessate il “Formulario di identificazione del rifiuto”.

Il formulario d'Identificazione dei rifiuti, composto da quattro copie a ricalco deve essere compilato e firmato dal Produttore/Detentore dei rifiuti (Concedente) e controfirmato dal Trasportatore al momento del ritiro dei rifiuti. La prima copia rimane al Produttore/Detentore, le altre tre copie devono essere controfirmate e datate in arrivo da parte del Destinatario che ne trattiene una copia. Le altre due copie, firmate dal Destinatario sono consegnate al Trasportatore che ne trattiene per sé una copia e provvederà a trasmettere l'altra, entro una settimana dal ritiro, al Produttore/Detentore (Concedente)

4.3.2 Scheda di sicurezza per trasporto merci pericolose secondo normativa ADR

Qualora il rifiuto sia sottoposto alla normativa ADR - regolante il trasporto di merci pericolose su strada - detto “Formulario di identificazione del rifiuti” dovrà essere accompagnato dalle “ISTRUZIONI SCRITTE DI SICUREZZA”. La normativa ADR, inserita e voluta dalla CE, ha infatti prestabilito quali sono i parametri di sicurezza minimi applicabili in caso di trasporto su strada di merci pericolose.

Il trasporto dovrà essere conforme alle norme ADR vigenti ed essere accompagnato dalle istruzioni di sicurezza di cui al capitolo 5.7.1 Trasporto in regime ADR

5 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti

5.1 Tracciabilità dei rifiuti

Un elemento di rilievo nel servizio di gestione dei rifiuti proposto è rappresentato dal sistema di gestione con contenitori riciclabili. Il sistema proposto deve prevedere la rintracciabilità dei contenitori (etichette per centri di costo – fac-simile riportato in basso) ed un sistema completamente automatizzato per tutto il ciclo di caricamento, svuotamento, disinfezione e riciclo dei contenitori utilizzati.

	Produttore: AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA
	Ospedale/Presidio/Insediamento produttivo: PO Alto Vicentino – Santorso
	Edificio – Piano – Reparto: Ambulatorio Ostetricia Ginecologia
	DATA

5.2 Specifiche di carattere igienico

Durante le fasi di raccolta e movimentazione, il personale addetto del Concessionario dovrà provvedere alla rimozione dei contenitori già chiusi dal personale del Concedente senza provocare intralci alle normali attività dei reparti/servizi, senza causare spargimenti e/o imbrattamenti. Durante le fasi di raccolta e movimentazione i contenitori chiusi non dovranno essere riaperti per nessun motivo e dovranno essere posizionati verticalmente, con l'apertura verso l'alto e non devono mai essere mai capovolti.

La movimentazione dei rifiuti all'interno dell'Ospedale dovrà essere eseguita con appositi carrelli, all'uopo dedicati e giudicati idonei dal Concedente, facilmente pulibili, lavati e disinfettati con prodotti, modalità e periodicità approvate dal Concedente. Si rimanda allo specifico cap. 8.14.11.2

Per le movimentazioni, il personale addetto dovrà seguire i percorsi indicati dal Concedente.

I cassoni/armadi collocati presso le Aree di Deposito Temporaneo dovranno essere conformi alle norme vigenti e con capacità idonea ad accogliere i contenitori utilizzati per la raccolta dei rifiuti

prodotti a livello dei singoli reparti e servizi; dovranno essere lavati e disinfettati, con prodotti approvati dal Concedente, almeno mensilmente ed ogni qualvolta si verifichino imbrattamenti.

Le Aree di Deposito Temporaneo dovranno essere tenute, in ordine e sanificate a cura e spese del Concessionario, con prodotti e modalità approvate dal Concedente, almeno semestralmente ed ogni qualvolta si verifichino spargimenti di materiali o pericoli. Il Concessionario dovrà rilasciare attestazione dell'avvenuta sanificazione periodica, nelle modalità da concordare.

5.3 Ritiro dai Reparti/Servizi/Strutture

Il ritiro dei contenitori di tutti i rifiuti oggetto del presente capitolato dai singoli Reparti e Servizi dovrà essere effettuato da personale del Concessionario almeno due volte al giorno nei giorni feriali ed almeno una volta nei giorni festivi, comprese le plurifestività.

5.4 Ritiro dalle Aree di Deposito Temporaneo

La frequenza del ritiro dei rifiuti dalle Aree di Deposito Temporaneo dovrà avvenire almeno a giorni alterni (3 volte/settimana) compresi i festivi infrasettimanali.

Laddove particolari esigenze lo richiedessero il Concessionario, su richiesta dei Responsabili sanitari, dovrà essere disponibile ad effettuare il servizio di ritiro con urgenza, garantendo un intervento il più possibile tempestivo, e comunque non oltre le 12 ore dalla chiamata, effettuata a mezzo fax o e-mail

5.5 Ritiro e trasporto a smaltimento

A chiusura del ciclo di attività descritto, il Concedente assicurerà la compilazione dei Formuli di Identificazione del Rifiuto necessari ad attivare la successiva fase di trasporto a smaltimento controllando l'avvenuta pesatura dei colli effettuata dal Concessionario con transpallet pesatore predisposto sia presso l'isola ecologica che su ogni automezzo autorizzato.

Una volta acquisita ~~tutta~~ la documentazione necessaria al trasporto a smaltimento, gli operatori autisti cureranno l'approntamento del carico sull'automezzo ed avvieranno il trasporto.

Occorre sottolineare che trattandosi anche di trasporti su strada di merci pericolose (merci potenzialmente infette), e quindi sottoposte alla norma ADR regolante il trasporto su strada di merci pericolose, l'approntamento dei singoli colli nel vano di carico dell'automezzo è una fase delicatissima del servizio.

Tali colli infatti devono essere "ammarrati" nel vano di carico dell'automezzo, ancorati alle pareti del veicolo per mezzo di funi, così come recita il Legislatore. Anche tutte le attività svolte dal personale autista sono assoggettate a precise procedure operative di qualità finalizzate al buon esito del trasporto.

Il percorso indicato sul FIR dovrà essere quello più breve (così come recita il legislatore) dal luogo di produzione all'impianto di destinazione.

La fase di trasporto termina con la consegna a destino dei rifiuti e la firma della quarta copia del FIR da parte dell'impianto come segno di accettazione del rifiuto. Sarà verificato il peso "a destino" dei singoli colli e la quantità risultante farà fede per la compilazione dei registri di carico e scarico. Da questo momento si attivano le procedure tecniche/operative dell'impianto autorizzato di smaltimento/recupero.

5.6 Frequenze dei ritiri

Sulla base di quanto previsto nella sezione studio-stima del servizio (cap.8.14.8) del presente progetto, la seguente tabella indica le singole frequenze di trasporto per ogni tipologia di rifiuto oggetto dell'appalto.

Codice CER	Frequenza trasporto	N° viaggi all'anno
18 01 03	3 viaggi ogni 7 gg.	156
18 01 06	1 viaggio ogni 7 gg.	52
18 01 08	1 viaggio ogni 7 gg.	52
18 01 09	1 viaggio ogni 7 gg.	52
Altri rifiuti	Secondo esigenze del committente	

5.7 Prescrizioni per il trasporto

Il trasporto dei contenitori vuoti dovrà avvenire separatamente da quelli pieni e comunque, con modalità tali da non comprometterne l'igienicità e da evitare il contatto con i pieni.

Il trasporto dei rifiuti da avviare allo smaltimento, dovrà essere effettuato con l'impiego di specifici idonei automezzi all'uopo autorizzati (nel rispetto delle norme ADR) di cui il soggetto aggiudicatario dovrà fornire copia delle autorizzazioni.

E' vietata l'apertura dei contenitori nel corso della fase di raccolta e trasporto dei rifiuti.

I mezzi impiegati devono essere idonei a garantire la protezione dei rifiuti trasportati dagli agenti atmosferici e andranno sottoposti ad adeguate bonifiche periodiche.

5.7.1 Trasporto in regime ADR

Qualora il rifiuto sia sottoposto alla normativa ADR - regolante il trasporto di merci pericolose su strada - il “Formulario di identificazione dei rifiuti” dovrà essere accompagnato dalle “ISTRUZIONI SCRITTE DI SICUREZZA”.

Le informazioni scritte devono trovarsi all'interno della cabina dell'equipaggio del veicolo ed essere facilmente disponibili. Queste istruzioni devono essere consegnate dal trasportatore all'equipaggio del veicolo prima della partenza, in una lingua o lingue che ogni membro possa leggere e comprendere. Il trasportatore si deve assicurare che ogni membro dell'equipaggio interessato comprenda le istruzioni e sia capace di applicarle correttamente.

Prima della partenza, i membri dell'equipaggio del veicolo devono informarsi delle merci pericolose caricate a bordo e consultare le istruzioni scritte sulle misure da prendere in caso di emergenza o di incidente.

Le istruzioni scritte devono corrispondere, sia nella forma che nel contenuto, al seguente modello in quattro pagine.

ISTRUZIONI SCRITTE SECONDO L'ADR

Provvedimenti da adottare in situazioni di incidente o di emergenza

In ogni situazione di incidente o di emergenza che possa verificarsi durante il trasporto, i membri dell'equipaggio devono adottare i seguenti provvedimenti, quando ciò sia possibile e senza pericolo:

- attivare il sistema di frenatura, spegnere il motore e sconnettere la batteria attivando lo stacca batteria, ove presente;
- evitare ogni sorgente di accensione; in particolare non fumare, non utilizzare sigarette elettroniche o dispositivi simili e non attivare alcuna apparecchiatura elettrica;
- informare i servizi di emergenza, fornendo il maggior numero di informazioni possibile sull'incidente e sulle materie coinvolte;
- indossare l'imbracatura fluorescente e sistemare in maniera appropriata i segnali di avvertimento autoportanti;
- tenere a portata di mano i documenti di trasporto per metterli a disposizione delle squadre di emergenza;
- non toccare e non camminare sulle perdite di materie fuoriuscite ed evitare, rimanendo sopravento, di inalare fumi, polveri e vapori;
- quando sia appropriato e senza pericolo, utilizzare gli estintori per spegnere i principi di incendio degli pneumatici, dei freni e del vano motore;
- non affrontare gli incendi della zona carico;
- quando sia appropriato e senza pericolo, utilizzare l'equipaggiamento di bordo per prevenire dispersioni in ambienti acquatici e nei sistemi fognari e per contenere le perdite;
- allontanarsi dal luogo dell'incidente, chiedere alle altre persone di allontanarsi e seguire le indicazioni dei servizi di emergenza;
- dopo l'uso rimuovere gli indumenti ed i mezzi di protezione contaminati e smaltirli in sicurezza.

Ulteriori istruzioni per i membri dell'equipaggio sulle caratteristiche di pericolo delle diverse classi di merci pericolose e sui provvedimenti da adottare in relazione alle circostanze prevalenti.		
Etichetta di pericolo e placche	Caratteristiche di pericolosità	Azioni Istruzioni
(1) Materie e oggetti esplosivi	Possono avere proprietà di effetti simili quali detonazione di massa, proiezione di frammenti, fuoco o fumo di esplosione, proiezione di gas, radiazioni, reazioni a temperature superiori a quelle previste, sensibili agli urti o agli impatti o al calore.	Allontanarsi al riparo, ma senza correre dalle fiamme.
(2) Materie e oggetti infiammabili	Gas: rischio di esplosione o di incendio.	Allontanarsi al riparo.
(3) Corrosivi	Rischio di ustioni. Rischio di inquinamento. Possono essere sotto pressione. Rischio di esplosione. I contenitori possono esplodere se riscaldati.	Allontanarsi al riparo. Tenersi fuori da zone basse.
(4) Gas non infiammabili, non tossici	Rischio di soffocazione. Possono essere sotto pressione. I contenitori possono esplodere se riscaldati.	Allontanarsi al riparo. Tenersi fuori da zone basse.
(5) Gas tossici	Rischio di intossicazione. Possono essere sotto pressione. I contenitori possono esplodere se riscaldati.	Usare le maschere di protezione di emergenza. Allontanarsi al riparo. Tenersi fuori da zone basse.
(6) I liquidi infiammabili	Rischio di incendio. Rischio di intossicazione. I contenitori possono esplodere se riscaldati.	Allontanarsi al riparo. Tenersi fuori da zone basse.
(7) Solidi infiammabili, liquidi infiammabili, sostanze autoaccendibili, materie che polverizzano ed esplodono o che decompongono	Rischio di incendio, infiammabilità e combustibilità, possono esplodere per calore, urti o frizione. Possono contenere liquidi acidi o alcali che possono essere una decomposizione esplosiva se viene fornito calore, se in contatto con altre sostanze come acidi, composti di metalli pesanti e anioni, per esempio i sali. Gli fumi comprendono il fumo di ossigeno, i vapori infiammabili o la decomposizione, i gas tossici possono esplodere se riscaldati. Rischio di esplosione degli involucri pressurizzati e del rischio di perdita dell'agente atmosferico.	
(8) Materie soppresse ad azione cancerogena	Rischio di incendio per accensione spontanea o per contatto con acqua o con altri liquidi. Possono essere sotto pressione.	
(9) Materie che, a contatto con l'acqua, producono gas infiammabili	Rischio di incendio, esplosione o soffocazione con i fumi.	Le materie soppresse (contenitori) devono essere smaltite secondo quanto indicato in perdita.

Etichette di pericolo e placche	Caratteristiche di pericolosità	Ulteriori istruzioni
Materie corrosive 	Rischio di lesioni esterne, di invecchiamento e di danni ai materiali.	Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.
Pericolosi organici  	Rischio di decomposizione spontanea ad alta temperatura o contatto con altre sostanze (come acidi, composti di metalli pesanti o minerali, perossidi e altri). Ciò può comportare il sviluppo di gas o vapori nocivi e infiammabili o l'autoaccensione.	Evitare l'inquinamento con materiali infiammabili e combustibili (esempio: sigarette).
Sostanze tossiche 	Rischio di intossicazione per inalazione, contatto con la pelle o ingestione.	Evitare le inalazioni e l'assunzione d'emergenza.
Materie irritanti 	Rischio di irritazione per inalazione, contatto con la pelle o ingestione.	Evitare le inalazioni e l'assunzione d'emergenza.
Materie radioattive    	Rischio di inquinamento estremo ed estremo.	Evitare l'uso di esplosivi.
Materie tossiche 	Rischio di lesioni esterne e interne.	Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.
Materie corrosive 	Rischio di lesioni esterne e interne.	Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.
Materie esplosive 	Rischio di esplosione.	Evitare l'uso di esplosivi.

NOTA 1. Per le merci pericolose con rischi multipli e per i carichi misti, devono essere osservate le disposizioni applicabili ad ogni pericolo.

NOTA 2. Le etichette di pericolo riportate nella colonna (2) della tabella possono essere adottate in relazione alle classi di merci pericolose trasportate e al mezzo di trasporto.

Etichette di pericolo e placche	Caratteristiche di pericolosità	Ulteriori istruzioni
	Rischio di incendio o di esplosione.	Evitare l'uso di esplosivi.
	Rischio di incendio o di esplosione.	Evitare l'uso di esplosivi.

Equipaggiamenti di protezione generale e individuale per attuare le misure di ordine generale e per gli interventi di emergenza specifici per i diversi pericoli, che devono essere a bordo dell'unità di trasporto conformemente alla sezione 8.1.5 dell'ADR.

Ogni unità di trasporto, dove avere a bordo il seguente equipaggiamento:

- per ogni veicolo, un ceppo di dimensioni adeguate alla massa massima del veicolo ed al diametro delle ruote;
- due segnali d'avvertimento autoportanti;
- liquido lavavetri^a, e

per ogni membro dell'equipaggio:

- un indumento fluorescente;
- una lampada portatile;
- un paio di guanti di protezione; e
- un mezzo di protezione degli occhi.

Equipaggiamento supplementare richiesto per certe classi:

- una maschera di evacuazione d'emergenza, per ogni membro dell'equipaggio del veicolo, deve essere a bordo dell'unità di trasporto per i numeri d'etichetta di pericolo 2.3 o 6.1;
- un badile^a;
- un copritombino^a;
- un recipiente per la raccolta^a.

^a Non richiesto per i numeri di etichetta di pericolo 1, 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2 e 2.3.

^b Richiesto solo per i solidi ed i liquori con i numeri di etichetta di pericolo 3, 4.1, 4.2, 5 e 9.

6 Consegna e quantità dei contenitori

La consegna dei contenitori deve essere effettuata dagli operatori del Concessionario aggiudicatario presso gli spazi appositamente individuati dal Concedente in ciascun Reparto/Servizio, negli orari e con le modalità da concordare.

La quantità di tali contenitori dovrà essere quella ottimale per lo svolgimento del servizio e dovrà essere concordata con la Direzione Medica di presidio e il Servizio Provveditorato Economato e Gestione della Logistica del Concedente e certificata da apposito documento di consegna, controfirmato dal personale Concedente all'uopo individuato.

Il Concessionario è disponibile su richiesta del Concedente ad integrarne/sostituirne/modificarne la tipologia e/o le quantità proposte.

I contenitori dovranno essere preparati dai dipendenti del Concessionario introducendo il sacco interno, ribaltandone i lembi sul contenitore affinché lo stesso sia pronto all'uso, salvo diverse indicazioni da parte del Concedente. In ogni caso, tutto il materiale per il confezionamento dei contenitori comprese le fascette di chiusura dei sacchi devono essere disponibili nel reparto o Servizio. I contenitori per aghi e taglienti dovranno essere assemblati (montaggio della base +

coperchio) dal Concessionario e consegnati dalla stessa nei locali che saranno indicati dai referenti del Concedente.

Tutti i contenitori (compresi i sacchi, laddove richiesti) devono:

- Essere consegnati integri, puliti, asciutti, privi di contaminazioni e residui ed esenti da cattivi odori, con modalità tali da conservare tali caratteristiche
- Essere etichettati e/o serigrafati, a cura del Concessionario, secondo quanto indicato dalla normativa vigente. Sull’etichetta andrà riportato il codice CER, la descrizione del rifiuto, la categoria di pericolo; sulla stessa etichetta dovrà essere possibile scrivere la data di chiusura, il nome del reparto produttore, la descrizione aggiuntiva. Deve essere consegnato un numero di etichette superiore a quello dei contenitori
- Possedere adeguati requisiti di resistenza in relazione alle proprietà chimico-fisiche ed alle caratteristiche di pericolosità dei rifiuti ai quali sono destinati
- Essere facilmente stoccabili e possibilmente impilabili
- Essere distinti secondo un codice colore, da concordare con il Concedente, in funzione della tipologia di rifiuto contenuto
- Essere imballati in modo tale da garantirne la corretta conservazione: per le aree ad alto rischio tutte le componenti dell’imballaggio devono essere confezionate in unità contenenti non più di 10 pezzi al fine di preservarne l’integrità ed evitarne la contaminazione
- Essere provvisti di sistemi di presa agevoli all’impugnatura e resistenti, che non interferiscano con il normale uso del contenitore, almeno per i contenitori di volume maggiore di 7 litri
- Possedere una forma che ne garantisca la massima stabilità durante l’utilizzo e trasporto
- Possedere una chiusura finale di facile attuazione, senza l’impiego di attrezzi
- Non contenere lattice (*“latex free”*), né sostanze clorate
- Per gli imballaggi destinati al trasporto dei rifiuti classificati come merce pericolosa ai sensi della normativa ADR, il Concessionario deve allegare il Rapporto di prova previsto della normativa ADR. Detta documentazione deve essere, inoltre, messa a disposizione dell’Azienda Sanitaria preventivamente alla fornitura degli imballaggi medesimi
- Ove previsti, i sacchi, privi di lacci termosaldati, devono essere corredati da apposite fascette di chiusura, fornite in numero superiore ai sacchi, facilmente chiudibili, non riapribili (per evitare spargimenti accidentali del contenuto) e di lunghezza e resistenza adeguata, per consentire una facile chiusura del sacco.

6.1 Tabella dei contenitori

Tutti i contenitori, in seguito proposti, forniti dal Concessionario per il perfetto espletamento del servizio sono certificati ed omologati ONU e/o RID e sono conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Codice CER	Tipologia contenitori	Descrizione
060404* - 180110* Rifiuti contenenti mercurio Amalgama odontoiatrica		Secchiello omologato ADR. Bottiglia graduata con tappo a vite e sottotappo. Formati da 0,2 – 0,5 – 1 litro Disponibile anche come barattolo con tappo a vite, formati 0,5 e 1 litro
080111* - 080113* Scarti di vernici		Secchiello omologato ADR. In polipropilene copolimero, con coperchio e maniglia. Formati da 5 e 11 litri.
080318* Toner esausto		Contenitore rigido colore viola Con sacco interno. Formato: 60 litri
090101* - 090104* Soluzioni di sviluppo e fissaggio 180106* - 180107 Liquidi di laboratorio, di anatomia patologica, pericolosi e non pericolosi		Taniche in polietilene ad alta densità, omologate ADR. Formati da 10 e 20 litri. Imboccatura stretta 45 mm. Tappo a chiusura a vite. Cisterne cubiche da 1 mc, tipo “IBC”, pallettizzabili. Cargopallet (utilizzato come vasca anticatastrofe per deposito delle taniche)
090107 Pellicole radiografiche contenenti argento		Cargopallet pallettizzabile
130204* Scarti di olii per motore. Olii esauriti		Taniche in polietilene ad alta densità, omologate ADR. Formati da 10 e 20 litri.

Codice CER	Tipologia contenitori	Descrizione
		Grandi quantitativi: fusti metallici da 100 o 220 litri, omologati ONU.
150101 – 150102 – 150103 150106 – 150107 – 200101 200102 – 200138 – 200139 200301 – 200304 – 200307 Rifiuti differenziabili	Fornitura dei contenitori rigidi con diversi colori a seconda del rifiuto da smaltire (sono esclusi i sacchi flessibili interni)	
150110* Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze		Big bag omologato UN con liner interno
150111* Imballaggi metallici contenenti residui di matrici solide porose (bombolette)		Big bag omologato Oppure Contenitore in plastica rigida da 60 litri, omologato UN Colori personalizzabili
150203 Materiale filtrante, indumenti protettivi non contenenti sostanze pericolose		Big bag
160211* - 160212* - 160213* 160214 RAEE pericolose e non pericolose 200307 Rifiuti ingombranti		Raccolti sfusi su bancali, oppure Cargopallet o roll container On demand: fornitura di container scarrabili

Codice CER	Tipologia contenitori	Descrizione
160305* Rifiuti organici, contenenti sostanze pericolose		Contenitore in plastica rigida omologato UN, formati da 35 e 60 litri Fusto cravattato, omologato UN. Formati da 60 e 120 litri.
160601* Batterie al piombo		Contenitore in plastica rigida omologato UN formato da 35 Colori personalizzabili
160602* - 160605 Batterie al mercurio Altre batterie		Secchiello omologato ADR. In polipropilene copolimero, con coperchio e maniglia. Formati da 5 e 11 litri.
170107 Rifiuti da demolizioni		Cesta metallica pallettizzabile
170403 – 170405 Piombo Ferro e acciaio		Contenitore da litri 35 in polipropilene rigido Colori personalizzabili. Roll container A richiesta: container scarrabile 30 mc
180102 Parti anatomiche		Contenitore in plastica rigida da 60 litri Colori personalizzabili
180103* Rifiuti pericolosi a rischio infettivo: contenitore esterno		Contenitori omologati UN in plastica rigida, formati da 35 e 60 litri. Riutilizzabili. Contrassegnati da barcode univoco per tracciabilità

Codice CER	Tipologia contenitori	Descrizione
		(numero massimo cicli d'uso: 12 volte). Con sacco interno colore giallo
180103* Rifiuti pericolosi a rischio infettivo: taglienti e pungenti		Contenitore in polipropilene copolimero, litri 4 e 6. Certificati conformi a norma UNI EN ISO 23907:2019
180103* Rifiuti pericolosi a rischio infettivo: taglienti e pungenti particolarmente lunghi		Contenitore in polipropilene copolimero, litri 7. Omologato ADR. Certificati conformi a norme ISO 23907 e NFX 30.511
180106* - 180107 Solido: Sacche di dialisi		Contenitori in polipropilene copolimero. Formati da 35 e 60 litri. Omologati ADR. Colore: grigio
180108* Medicinali e citostatici		Contenitori in polipropilene copolimero. Formati da 35 e 60 litri. Omologati ADR. Colore: rosso Dotati di sacco interno
180109 Medicinali di scarto		Contenitori in polipropilene copolimero. Formati da 35 e 60 litri. Omologati ADR. Colore: giallo

Codice CER	Tipologia contenitori	Descrizione
200121* Neon esausti		Contenitori in cartone omologato, composti da due scatole a posizionamento, tipo telescopico, con griglia interna prefustellata in cartone
200130 Detergenti esausti		Tanica omologata. Formato da 10 e 20 litri

7 Requisiti del personale impiegato

Il Concessionario dovrà impiegare personale di sicura moralità addestrato per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Il Concessionario dovrà fornire al proprio personale idonea divisa da lavoro, con distintivo di riconoscimento della ditta stessa e cartellino di riconoscimento del dipendente, da indossare durante l'orario di lavoro e mantenere in perfetto stato di pulizia; sarà inoltre dotato di tutti i mezzi individuali di protezione e sicurezza imposti dalla normativa, sarà sottoposto a sorveglianza sanitaria secondo il protocollo stabilito dal medico competente del Gestore o, qualora non ritenuto sufficiente, secondo il protocollo che sarà concordato con il medico competente del Gestore e sarà dotato di idonei carrelli in acciaio con fondo stagno per la movimentazione interna dei colli confezionati di rifiuti.

Il personale, che dimostrerà di non essere idoneo, per qualsiasi motivo, all'espletamento a regola d'arte del servizio appaltato, dovrà essere sostituito, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, su richiesta scritta e motivata del Concedente.

7.1 Sicurezza degli operatori

Il personale operativo sarà dotato di traspallet, kit di pronto intervento per sversamenti accidentali, barriere flessibili in gomma, materiali assorbenti, ecc.; traspallet muniti di sistema di pesatura automatica, carrelli per fusti e materiale in colli, carrelli per movimentazione colli, attrezzatura di sicurezza (borsa ADR). Il Gestore dovrà attivarsi nel più breve tempo possibile con personale proprio o con fornitori esterni abilitati nel caso si presenti la necessità di dover effettuare piccole riparazioni meccaniche alle attrezzature utilizzate per l'espletamento dei servizi, il Concessionario adotterà le misure di prevenzione e protezione descritte nella presente valutazione che costituiscono pertanto parte integrante delle modalità tecnico operative e dell'organizzazione, illustrate nei capitoli dedicati.

Ai fini della valutazione dei rischi l'analisi dettagliata dei servizi porta ad individuare le seguenti due macro categorie di rischi.

La prima comprende quelli strettamente legati all'operato del singolo addetto, la cui prevenzione richiede misure tecniche e procedure organizzative finalizzate alla protezione ed alla prevenzione degli infortuni a carico del lavoratore medesimo.

La seconda racchiude eventi e circostanze conseguenti dall'attività di raccolta e smaltimento rifiuti, che si possono riflettere in forma più o meno grave sulle condizioni di sicurezza, igiene e di fruibilità degli ambienti e spazi in genere, facenti parte del PO in progetto.

Per quanto esposto in precedenza il presente capitolo comprende un paragrafo dedicato all'analisi dei rischi a carico del lavoratore addetto alla raccolta e delle conseguenti misure di prevenzione e protezione adottate dalla scrivente, a tutela dei propri addetti.

Come in seguito descritto, tali misure trovano il loro completamento e integrazione con l'attuazione di misure integrative finalizzate anche alla prevenzione e gestione d'imprevisti ed emergenze all'interno dell'area ospedaliera. Considerando che il 60% dell'attività svolta all'interno delle strutture Ospedaliere è la raccolta ed il trasporto di rifiuti sanitari a rischio infettivo, nel prossimo paragrafo si approfondisce tale valutazione.

Il Concessionario e, per esso, il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dal Concedente per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti l'igiene e la sicurezza del lavoro.

Il personale in servizio è tenuto a:

- Rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza del lavoro nell'ambito ospedaliero
- Mantenere stretto riservo in ordine ad eventuali informazioni riservate conosciute durante lo svolgimento del servizio
- Svolgere il proprio servizio evitando qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività sanitaria
- Svolgere il servizio nelle fasce orarie prestabilite, salvo variazioni preventivamente concordate con l'ULSS
- Rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite, mantenendo un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'ULSS e degli utenti delle strutture sanitarie;
- Essere munito di adeguate strumenti di protezione, ai sensi della D.lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni,
- Essere formato e addestrato per l'esercizio cui è abilitato,
- Essere sottoposto dalla Ditta a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica ai sensi del D.lgs. 81/08
- Essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica,

- Essere in regola con tutte le vaccinazioni obbligatorie

7.1.1 Rischio biologico

Ai sensi dell'art.267 del D.lgs. n 81/04 nelle attività per le quali la valutazione dei rischi evidenzia rischi per la salute dei lavoratori derivati da esposizione ad agenti biologici, il datore di lavoro fornisce al lavoratore, sulla base delle conoscenze disponibili, informazioni ed istruzioni, in particolare per quanto riguarda:

- I rischi residui per la salute dovuti ad agenti biologici
- Le precauzioni da prendere per evitare l'esposizione le misure igieniche da osservare
- La funzione degli indumenti di lavoro e protettive e dei dispositivi di protezione individuale ed il loro corretto impiego
- Le procedure da seguire per la manipolazione di agenti biologici del gruppo 4
- Il modo di prevenire il verificarsi di infortuni e le misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze.

L'informazione e la formazione sono fornite prima che i lavoratori siano adibiti alle attività in questione e ripetute, con frequenza almeno quinquennale e comunque ogni qualvolta si verificano nelle lavorazioni cambiamenti che influiscono sulla natura sul grado dei rischi. Le definizioni inerenti l'applicazione della legge per quanto riguarda i lavori con possibile esposizione agli agenti biologici sono riportate dal D.Lgs. 81/ particolare si evidenziano i seguenti termini:

- "agente biologico": qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato (D.lgs. n 91/1993 art 2 c.i., lett. b) coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni. E' evidente che il legislatore ha voluto comprendere in tale elenco qualunque forma di vita mono o pluricellulare, che in seguito alla penetrazione nell'organismo umano possa produrre uno stato di malattia, non solo di tipo infettivo (tipiche le malattie batteriche o virali), ma anche di tipo allergico quale reazione ad una "sostanza" estranea o di tipo tossico.
- "micro-organismo": si intende qualsiasi entità microbiologica, cellulare o meno, in grado di riprodursi o trasferire materiale genetico. Questa definizione permette di comprendere tutti i microrganismi, così come definiti dalla biologia, cioè organismo vivente invisibile ad occhio nudo. Particolare importanza rivestono le precisazioni circa la possibilità che si tratti anche di entità non cellulari o incapaci di riprodursi autonomamente: vengono in tal modo compresi anche i "virus" che non sono cellule e che per riprodursi devono trasferire il proprio materiale genetico all'intero della cellula infettata.
- "coltura cellulare" è il risultato della crescita in vitro di cellule derivate da organismi pluricellulari. E' questa una delle più moderne tecnologie biologiche in cui viene stimolata la crescita in vitro di cellule di organismi superiori in modo da ottenere popolazioni cellulari ben definite. Spesso tali colture cellulari vengono utilizzate per la riproduzione di virus e per tale motivo, sono potenzialmente patogene.

Concetto di rischio biologico

Il concetto di rischio biologico, così come preso in considerazione nell'elaborazione del D.lgs. 81/08 non va inteso correlato solo alla gravità della malattia provocata dal microrganismo in questione, bensì anche a una serie di altri fattori valutando tutte le possibilità che ha l'agente biologico situato in origine all'esterno dell'organismo di penetrarvi e provocare danni più o meno gravi nei confronti della salute dei lavoratori prendendo in considerazione sono

- L'infettività, intesa come capacità di un microrganismo di penetrare e moltiplicarsi nell'ospite,
- La patogenicità, riferibile alla possibilità di produrre malattia a seguito di infezione e la gravità della stessa,
- La trasmissibilità, intesa come la caratteristica di un microgrammo di essere trasmesso da un soggetto infetto ad un soggetto suscettibile,
- La neutralizzabilità, intesa come la disponibilità, o meno, di efficaci misure profilattiche per prevenire la malattia o terapeutiche per la sua cura.

Attività a rischio biologico

Le attività che possono comportare rischio di esposizione ad agenti biologici sono sia quelle con uso deliberato di microgrammi (p.e. laboratori) sia quelle in cui tale rischio sia solo potenziale (p.e. attività di trasporto dei rifiuti a rischio infettivo - CER 18 01 03). Di conseguenza, la differente tipologia di rischio espositivo condiziona gli adempimenti che il datore di lavoro deve adottare, peraltro in tutte le strutture sanitarie ambulatoriali o ospedaliere, ancorché possa determinarsi la presenza, occasionale o concentrata, di agenti biologici anche se non si realizza un vero e proprio uso di tali agenti, mancando il deliberato intento di farne oggetto dell'attività lavorativa.

Non si può escludere comunque che anche nello svolgimento di altre attività si possano determinare, in modo estemporaneo situazioni di esposizione anche significativa a particolari agenti biologici (es. operazioni di sgombero di cantine e solai, interventi in emergenza); questa possibilità deve essere sempre considerata nella determinazione delle misure preventive da adottare per la limitazione del rischio con particolare riguardo ai seguenti principali possibili ambiti di intervento:

- Servizi sanitari (ospedali, ambulatori, studi dentistici, servizi di assistenza, laboratori)
- Servizi di raccolta trattamento, smaltimento rifiuti (p.e. filtri)
- Impianti di sterilizzazione, disinfezione e lavaggio di materiale potenzialmente infetto (lavanderie)
- Impianti depurazione acque di scarico e di manutenzione impianti fognari

Valutazione del rischio biologico

Il datore di lavoro, nella valutazione del rischio di cui al D.lgs. 81/08, tiene conto di tutte le informazioni disponibili relative alle caratteristiche dell'agente biologico e delle modalità lavorative ed in particolare la classificazione, le malattie o i potenziali effetti allergici e tossici che possono essere contratti, eventuali patologie correlate e sinergismi d'azione. I principali compiti del datore di lavoro sono rivolti all'attuazione delle misure di tutela preventiva, all'esecuzione dei corsi e dei programmi di formazione e informazione dei lavoratori e alla predisposizione dell'esecuzione della sorveglianza sanitaria, nei casi in cui questa sia prevista. Si ricorda in proposito che per quanto

riguarda i lavori in cui l'esposizione sia solo potenziale può essere omessa la sorveglianza sanitaria qualora i risultati della valutazione dei rischi non ne dimostrino la necessità; tutte le altre misure di prevenzione e protezione rimangono obbligatorie (D.lgs. 81/08).

Il datore di lavoro deve inoltre attuare tutte le misure preventive tecniche, organizzative, procedurali ed igieniche previste dal D.lgs. 81/08 le cui principali misure di tutela preventiva possono così essere sintetizzate:

Fornire tutte le informazioni utili ai fini della valutazione del rischio sugli agenti biologici potenzialmente presenti con particolare riguardo alle malattie che possono essere contratte, ai potenziali effetti tossici o allergici, ad eventuali patologie già evidenziate nei lavoratori e sui rischi dovuti alla presenza di agenti biologici caratterizzati da eventuale sinergismo, sia di azioni favorevoli all'infezione che di effetti patologici (D.lgs. 81/08)

Controllare tutte quelle condizioni operative ed ambientali che possono aumentare il rischio di lesioni cutanee (anche minime e non riconosciute): uso di strumenti taglienti e pungenti, condizioni non ottimali di microclima, illuminazione, inquinamento indoor

- Provvedere ad eliminare tutte quelle cose che possono ridurre le difese cutanee e mucose, sostanze irritanti, polveri, microtraumatismi ripetuti
- Valutare l'eventuale esposizione a sostanze chimiche che possano presentare una sinergia di azione con gli agenti biologici presenti ovvero avere una azione immunodepressiva
- Attuare dei programmi specifici di disinfezione periodica o straordinaria in caso di rilevata contaminazione mirati sull'agente biologico
- Effettuare una scelta accurata del prodotto da utilizzare e delle modalità di impiego, ricordando che i disinfettanti non possiedono la capacità di eliminare tutti i microrganismi, non sono cioè degli sterilizzanti
- Utilizzare, a seconda del caso, disinfettanti fisici quali calore (secco od umido), radiazioni infrarosse od ultraviolette, radiazioni ionizzanti, ovvero disinfettanti chimici quali acidi, alcali, alcol, aldeidi, alogeni, detergenti sintetici, fenoli, metalli pesanti

Nell'ambito dei corsi previsti dal D.lgs. 81/08, una particolare attenzione deve essere rivolta per assicurare ai lavoratori un'informazione ed una formazione adeguata su (D.lgs. 81/08)

- I rischi per la salute dovuti agli agenti biologici
- Le precauzioni da prendere per evitare l'esposizione
- Le misure igieniche da osservare
- La funzione degli indumenti di lavoro e protettivi e dei dispositivi di protezione individuale ed il loro corretto impiego
- Le procedure da seguire per la manipolazione di agenti biologici del gruppo 4
- Il modo di prevenire il verificarsi di infortuni e le misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze
- Le caratteristiche delle malattie che possono essere contratte nello specifico ciclo lavorativo puntualizzando in particolare i sintomi precoci di infezione e di eventuale manifestazione allergica o tossica

7.2 Profilassi e vaccinazioni

Il D.lgs. 81/08 ha Introdotto per il datore di lavoro, l’obbligo di mettere a disposizione dei vaccini efficaci (ove esistenti) per quei lavoratori che non sono già immuni all’agente biologico presente nella lavorazione. Tali vaccini devono essere somministrati dal medico competente (D.lgs. 81/08). In tal caso, poiché le vaccinazioni non sono mai totalmente esenti da rischio, il medico stesso deve informare il lavoratore sui vantaggi ed inconvenienti della vaccinazione e della non vaccinazione spiegando in modo chiaro tutti gli aspetti correlati e accertandosi che il lavoratore li abbia pienamente compresi. In ogni caso il lavoratore sarà invitato a sottoscrivere una dichiarazione in merito alla decisione presa conseguente anche alle informazioni ricevute dal medico (consenso informato).

7.3 Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Per una corretta prevenzione e quindi riduzione del rischio di esposizione professionale agli agenti biologici sono messi a disposizione i seguenti mezzi di protezione:

- Vie respiratorie: Mascherine con grado di protezione adeguato al rischio residuo valutato (FFP2S FFP30 ecc.)
- Occhi: Occhiale protettivo con copertura laterale (EN 166(dispositivi in dotazione al nostro personale)
- Corpo: Indumenti protettivi quali tute in TYVEK con cappuccio e guanti in nitrile usa e getta e/o, in caso di raccolta contenitori rifiuti sanitari potenzialmente infetti, guanti

L'utilizzo della dotazione di protezione individuale è strettamente personale e deve essere supportata da un’adeguata profilassi igienico sanitaria e personale (p.e. lavaggio mani, non fumare ed assumere cibi) prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio. Si rimanda alle istruzioni operative specifiche per una adeguata applicazione delle direttive aziendali.

7.4 Formazione ed addestramento del personale dedicato

In conformità alle disposizioni di legge (D.lgs. 81/08.), il Concessionario organizza periodicamente per il proprio personale corsi di formazione ed informazione, avvalendosi di figure professionali specializzate interne all'azienda e di risorse esterne qualificate. Una corretta e continua formazione del personale costituisce per l’Ente appaltante uno degli elementi fondamentali per valutare la qualità del servizio erogato e la garanzia del suo corretto espletamento nel rispetto delle disposizioni normative.

Anche tutto il personale del Concessionario coinvolto nella gestione dei rifiuti, con presenza non stabile sul cantiere, è periodicamente formato ed addestrato, in particolare riguardo alle Istruzioni Operative e di Processo elaborate inerenti lo specifico servizio e alla gestione delle emergenze.

Le sessioni formative saranno aperte anche al personale preposto dal Concedente nel corso naturale della Concessione.

Argomenti trattati durante i corsi di formazione e aggiornamento

Formazione di base

- Norme di comportamento da tenere in una struttura ospedaliera
- Norme sulla privacy
- Personale sanitario cui far riferimento durante il servizio
- Norme interne e procedure di qualità (UNI EN ISO 9001 2015 - UNI EN ISO 14001:15)

Formazione specifica per il personale addetto alla raccolta interna ed al trasporto

- Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- Rischi e pericoli che si presentano sui luoghi di lavoro
- Rischi che derivano dalla manipolazione e movimentazione dei rifiuti pericolosi
- Procedure per la movimentazione manuale e meccanica dei carichi
- Uso delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuale
- Modalità di caricamento e scaricamento dei rifiuti sugli automezzi ed attrezzature e metodologie per garantirne la sicurezza e stabilità durante il trasporto
- Normativa sullo smaltimento dei rifiuti
- Normativa di settore (decreto legislativo 152/2006 254/03, D.lgs. n 152/06 e loro successive modifiche o integrazioni)
- Tipologie dei rifiuti
- Confezionamento previsto per ciascuna tipologia di rifiuto
- Frequenze dei ritiri e percorsi da utilizzare per la raccolta all'interno dell'ospedale e per il loro trasporto all'isola ecologica
- Modalità di conferimento dei rifiuti nei container e nei box all'interno dell'isola ecologica
- Preparazione del carico sull'automezzo
- Procedure del Piano di Commessa, comprese in maniera specifica le procedure di emergenza in fase di carico/scarico dei mezzi, le procedure di emergenza in fase di trasporto dei rifiuti sanitari, gestione dell'emergenza per danneggiamento o rottura di contenitori di rifiuti sanitari, gestione di eventuali colli radioattivi.

Formazione specifica integrativa per il personale addetto al trasporto dei rifiuti

- Natura dei rifiuti trasportati e rischi associati
- Condizioni di imballaggio ed etichettature previste per i rifiuti pericolosi
- Proprietà chimico fisiche e tossicologiche dei rifiuti pericolosi
- Movimentazione e sistemazione del carico
- Interventi di pulizia o sanificazione dopo lo scarico
- Documenti di trasporto
- Formulano di identificazione per il trasporto su strada di rifiuti pericolosi
- Schede di sicurezza per il trasporto di merci pericolose
- Documenti di bordo (libretto di circolazione, autorizzazione al trasporto dei rifiuti, ecc.)
- Obblighi di sorveglianza del mezzo durante il trasporto

- Divieti durante il trasporto (divieto di carico e scarico dei rifiuti in aree pubbliche, divieto di apertura dei colli che contengono rifiuti pericolosi, ecc.)

Il Concessionario metterà a disposizione del Concedente evidenza documentale della avvenuta formazione del personale.

Programma di formazione esterno

Il Concessionario inoltre provvederà ad effettuare corsi di formazione generale con particolare riferimento al corretto e migliore utilizzo dei contenitori e nello specifico sulla normativa che investe l'utilizzo dei contenitori adibiti al confezionamento dei rifiuti sanitari.

Pertanto oltre a compiere un corso di addestramento e formazione generale sulla normativa regolante la gestione dei rifiuti sanitari, con particolare riferimento al sistema sanzionatorio ed alle responsabilità in capo al Produttore dei rifiuti, al Trasportatore, all'impianto di destinazione (smaltimento/recupero), il Concessionario provvederà ad approfondire la normativa specifica di cui all'art. 8 del DPR 254/2003 ed ADR - DM del 20/06/03 Capitolo 6.2 e s.m.i.

8 Stima del servizio

Il presente progetto è orientato a ~~dare il giusto peso alla~~ una corretta gestione dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo CER 18 01 03 pari al 60% della produzione dei rifiuti.

Descrizione	CER	Quantità Media ultimo triennio 2017-2019
RIFIUTI SANITARI URBANI		
Imballaggi carta cartone	15.01.01 20.01.01	67.237,00
Imballaggi in plastica	15.01.02 20.01.39	13.033,00
Legno	15.01.03 20.01.38	0
Imballaggi in materiali misti - Rifiuti urbani non differenziati	15.01.06 20.03.01	227.701,00
Vetro e Imballaggi vetro	15.01.07 20.01.02	10.293,00
RIFIUTI SANITARI SPECIALI PERICOLOSI E NON PERICOLOSI		
soluzioni di sviluppo e attivanti a base acquosa	09 01 01*	0
soluzioni di fissaggio	09 01 04*	0
Pellicole e carta per fotografia contenenti argento o composti dell'argento-Ag	09 01 07	0

apparecchiature fuori uso contenenti clofluorocarburi, HCFC, HFC	16.02.11*	0
Apparecchiature fuori uso contenenti amianto in fibre libere	16 02 12*	0
Apparecchiature fuori uso contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci da 160209 a 160212	16 02 13*	0
apparecchiature fuori uso diverse da quelle di cui alle voci da 160209 a 160213	16.02.14	0
Pitture e vernici di scarto contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	08 01 11*	0
Piombo	17.04.03	0
detergenti diversi	20.01.30	0
Fanghi prodotti da pitture e vernici, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	08 01 13*	0
Accumulatori al piombo	16 06 01*	0
Batterie al nichel cadmio	16 06 02*	0
altre batterie e accumulatori	16.06.05	0
Ferro e acciaio	17.04.05	0
Toner per stampa esauriti, diversi da quelli di cui alla voce 080317	08.03.18	955,00
Miscugli cemento ecc. (inerti)	17.01.07	0
Fanghi delle fosse settiche	20.03.04	0
assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 150202	15.02.03	0
Rifiuti ingombranti	20.03.07	0
Carta (dati sensibili) con tritatura	20.01.01	0
Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose (Reflui laboratorio e di anatomia patologica)	18 01 06*	105.382,00
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose, compresi i contenitori a pressione vuoti (Bombolette aerosol)	15 01 11*	0
Rifiuti di amalgama prodotti da interventi odontoiatrici	18 01 10*	0
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	20 01 21*	0
Fanghi prodotti da pitture e vernici, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	08.01.13	0
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, clorurati	13.02.04*	0
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	15 01 10*	2.470,00

Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	18 01 03*	217.350,00
Medicinali citotossici e citostatici	18 01 08*	2.649,00
Medicinali diversi da quelli di cui alla voce 18.01.08	18 01 09	3.835,00
organi e parti anat.	18 01 02	0
Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose (Rifiuti DIALISI)	18 01 06*	11.207,00
Sostanze chimiche diverse da quelle di cui alla voce 180106 (Rifiuti DIALISI)	18 01 07	5.365,00
Residui di vagliatura	19.08.01	7.540,00
Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose (ex. - Dialmix, Adaspor, Formalina)	16.03.05	0
Rifiuti contenenti mercurio	06.04.04	0
SERVIZI COMPLEMENTARI		
Campionatura, analisi e classificazione del rifiuto		9

Per la tipologia di rifiuto sopra indicata si provvede ad analizzare ai sensi della normativa applicabile la provenienza il codice europeo rifiuto, la descrizione, individuazione giuridica, lo stato fisico, le eventuali classi di pericolo, le possibili classi ADR, il tipo ed il gruppo di imballaggio previsto dalla normativa vigente; l'etichettatura, le operazioni di recupero e/o smaltimento previste dalla norma, il rischio principale e secondario, i dispositivi di protezione individuale e le dotazioni di sicurezza nell'unità di trasporto.

In applicazione a quanto appena asserito, rappresentiamo con la seguente tabella riepilogativa, il codice CER, la descrizione, la classe di pericolo di cui all'allegato I del D.lgs. n 152/2006, la classe potenzialmente corrispondente alla norma ADR, il tipo di imballaggio del rifiuto.

RIFIUTI URBANI E ASSIMILABILI			
Descrizione	CER e HP	Quantità	Etichette
Imballaggi carta cartone	15.01.01 20.01.01	65.090,00	NP
Imballaggi in plastica	15.01.02 20.01.39	12.820,00	NP
Legno	15.01.03	0	NP

	20.01.38		
Imballaggi in materiali misti - Rifiuti urbani non differenziati	15.01.06 20.03.01	236.930,00	NP
Vetro e Imballaggi vetro	15.01.07 20.01.02	9.530,00	NP
RIFIUTI SPECIALI PERICOLOSI E NON PERICOLOSI			
Toner per stampa esauriti, diversi da quelli di cui alla voce 080317	08.03.18	847	NP
Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose (Reflui laboratorio e di anatomia patologica)	18 01 06* HP14	99.810,00	UN3082  
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	15 01 10* HP3 HP4 HP6 HP8 HP14	2.408,00	UN3509  

Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	18 01 03* HP9	208.612,00	UN3291  
Medicinali citotossici e citostatici	18 01 08* HP5-HP6-HP7-HP10	3.400,00	UN3249  
Medicinali diversi da quelli di cui alla voce 18.01.08	18 01 09	3.263,00	NP
organi e parti anat.	18 01 02	0	NP
Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose (Rifiuti DIALISI)	18 01 06* HP4	7.639,00	
Sostanze chimiche diverse da quelle di cui alla voce 180106 (Rifiuti DIALISI)	18 01 07	5.412,00	NP
Residui di vagliatura	19.08.01	7.120,00	NP

9 Attivazione del servizio

Per l'attivazione del servizio il Concessionario si attiene ad una procedura preliminare articolata in 6 punti:

1. Verifica che il presidio sia dotato del registro di carico e scarico dei rifiuti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 152/2006
2. Definizione sulla base dei sopralluoghi effettuati e di eventuali analisi del tipo di rifiuti prodotti e del fabbisogno di contenitori
3. Segnalazione al Produttore di eventuali carenze strutturali e/o igieniche del Deposito Temporaneo esistente
4. Programmazione dei cicli di raccolta dei rifiuti secondo le necessità del singolo reparto/servizio ed in fasce orarie predeterminate con i Responsabili del Concedente
5. Comunicazione con indicazione delle targhe degli automezzi e del nominativi del personale impiegato nelle fasi di ritiro e trasporto dei rifiuti, del responsabile di zona ed il recapito del servizio di Pronto intervento
6. Costituzione della scorta di materiali di consumo, per soddisfare il fabbisogno di ogni singola struttura

Il D. Lgs n 152/2006 prevede l'obbligo di tenuta dei registri di carico e scarico dei rifiuti per chiunque produce e trasporta rifiuti pericolosi. Pertanto si deve provvedere direttamente alla fornitura dei registri di carico e scarico normalizzati assistendo il personale del Concedente nelle annotazioni da redigersi a cura del produttore.

Il Concessionario sarà tenuto alla fornitura di eventuali attrezzature fisse, necessarie per la funzionalità dei depositi temporanei, realizzando tutti i necessari accorgimenti atti a minimizzare eventuali rischi biologici e adempiendo a quanto normato dall'art.185 bis del d.lgs. 182/2006 e art.8 del DPR 254/2003. Analogamente saranno predisposte le scorte dei contenitori per rifiuti solidi e liquidi all'interno dell'apposito locale individuato al primo piano interrato accanto all'interno del corpo del montalettighe centrale.

Una volta completata questa fase preliminare, è possibile dar corso al servizio di smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla Normativa vigente. Prima dell'effettuazione di ogni trasporto verrà compilato il Formulario d'identificazione in conformità a quanto prescritto dal D. Lgs. 152/2006 .

Per quanto attiene ad eventuali carenze dei Depositi Temporanei esistenti, previo accordo con la Direzione Sanitaria, nei primi 15 giorni di svolgimento del servizio, si provvederà:

- Alla fornitura di "vasche anticatastrofe" con grigliato e pozzetto di raccolta dei liquidi fuoriusciti per lo stoccaggio di rifiuti aventi rischio percolato presso il deposito temporaneo
- Al lavaggio ed alla disinfezione del Deposito Temporaneo per mezzo del nostro personale
- Alla disinfezione delle aree interessate per mezzo di prodotti specifici per la disinfezione in ambienti sanitari, opportunamente registrati ed omologati al Ministero della Sanità

10 Magazzini e isola ecologica/depositi temporanei

10.1 Magazzini e depositi centralizzati per il contenimento dei liquidi

Presso i reparti, saranno attivati i magazzini per il deposito del materiale pulito e di consumo o in alternativa il box metallico, in lamiera tipo sandwich, muniti dell'attrezzatura necessaria (dispositivi di pronto intervento, manutenzione ordinaria e strumenti di sanificazione e pulizia) per i reparti che necessitassero di spazi ed aree dedicate.

Tutti i depositi centralizzati per il contenimento dei rifiuti liquidi, saranno costantemente monitorati dal personale del Concessionario. Giornalmente gli addetti segnaleranno ai Responsabili preposti l'andamento produttivo dei rifiuti liquidi.

Laddove sia previsto il deposito temporaneo in taniche da 20 lt il personale del Concedente provvederà ad installare dei bacini di contenimento atti a contenere eventuali sversamenti accidentali e/o perdite di liquidi.

La sanificazione di dette aree dedicate avverrà con la cadenza prestabilita dalla Direzione Sanitaria e comunque non oltre una frequenza settimanale.

Per i rifiuti sanitari a rischio infettivo saranno predisposte casse mobili della capacità di mc 25-30, in lamiera di metallo, a tenuta stagna conformi alle norme ADR per il trasporto delle merci pericolose. I container sono dotati di dispositivi pneumatici che consentono il movimento in senso verticale degli stessi.

Così come descritto nell'allegata planimetria, l'isola ecologica sarà suddivisa logisticamente in due zone:

- zona deposito temporaneo rifiuti (presso il Polo Tecnologico);
- zona deposito contenitori materiali di consumo (al piano seminterrato -1)

10.2 Zona deposito temporaneo rifiuti – isola ecologica

Presso il Polo Tecnologico sarà predisposta l'area di deposito temporaneo di tutti i rifiuti prodotti dal Polo Ospedaliero. Una parte di questa area sarà munita di copertura allo scopo di evitare l'esposizione dei rifiuti e/o dei contenitori alle intemperie. L'area coperta sarà suddivisa in due zone (così come riportato in planimetria).

La prima zona, sarà dedicata al deposito temporaneo dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo (CER 18 01 03). Tale area sarà pavimentata con griglia di sicurezza e bacino di contenimento, in modo tale da non permettere eventuale contaminazione del suolo con percolato accidentale.

Oltre alla cartellonistica di avvertimento, saranno presenti estintori in polvere pronti per l'uso, in caso di emergenza.

A fianco di tale area si troverà la zona dedicata alle altre tipologie di rifiuto speciali pericolose (rischio chimico infiammabili, tossiche e nocive, ecc.) delimitate da una rete di contenimento. La pavimentazione sarà predisposta con griglia metallica e bacino di contenimento.

Il Concessionario è disponibile a fornire e posizionare nell'Isola Ecologica container scarrabili adibiti al deposito dei rifiuti assimilati agli urbani e debitamente muniti di copertura se incaricata dello smaltimento di queste tipologia

Un container scarrabile (con impianto oleodinamico di scarramento verticale a norma ADR) sarà predisposto per i rifiuti speciali pericolosi a rischio infettivo. In tal modo l'area coperta funzionerà da polmone di sicurezza per eventuali sovrapproduzioni di rifiuto al momento non prevedibili.

Il sistema di sicurezza composto da estintori in polvere da kg 6, sarà integrato con idrante fisso posizionato di fronte ai container scarrabile.

La movimentazione dei pallets relativi ai contenitori nuovi e materiale di consumo, avverrà per mezzo di transpallet.

La movimentazione dei rifiuti all'isola ecologica sarà effettuata con automezzo elettrico

Il trattore elettrico sarà munito di numero tre vagoni di cui due serviranno i rifiuti sanitari speciali pericolosi a rischio Infettivo (CER 18 01 03) ed uno servirà le restanti tipologie di rifiuto.

Il sistema di chiusura dell'isola ecologica sarà predisposto con cancello elettrico automatico, avviabile con telecomando. Solo il personale preposto avrà a disposizione il telecomando e le chiavi di emergenza in caso mancanza di elettricità.

L'isola inoltre sarà dotata di recinzione, illuminazione notturna autonoma, sistema di videosorveglianza antintrusione, cartellonistica di avvertimento dei rischi e divieto di accesso al personale non autorizzato. Attorno alla recinzione sarà predisposta una siepe di eucalipto e/o pianta simile avente la funzione di assorbimento delle acque piovane ed integrazione paesaggistica con la vegetazione limitrofa.

10.3 Zona deposito contenitori e materiali di consumo

Al piano seminterrato -1, sarà predisposta l'area di deposito e magazzino di tutti i materiali di consumo e scorte dei contenitori per il confezionamento dei rifiuti prodotti dal Polo ospedaliero.

In questa area sarà inoltre predisposto un piccolo ufficio con postazione hardware e software per la gestione delle pratiche giornaliere ad uso del personale operativo. Questo spazio sarà inoltre integrato con un servizio igienico ed un'area adibita a spogliatoio ad uso del personale operativo.

10.4 Attività di manutenzione ordinaria e straordinaria

Il personale presente giornalmente presso il P.O. provvederà secondo le frequenze indicate a tutta la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'isola ecologica.

Il tutto sarà predisposto a cura e spesa del Concessionario al quale sarà affidata la gestione dell'isola ecologica. L'isola sarà gestita secondo quanto normato dall'art.185 bis del d.lgs. 182/2006 e art.8 del DPR 254/2003

In seguito si riporta tabella indicante le azioni periodiche di manutenzione ordinaria.

N.	Attività di manutenzione ordinaria	Frequenza
1	Pulizia e lavaggio piazzale isola ed area cointainers scarrabili	Settimanale
2	Disinfezione e derattizzazione isola ecologica	Mensile
3	Manutenzione containers scarrabili e disinfezione/lavaggio	Quindicinale
4	Manutenzione allacci e sistema di sicurezza (estintori, ecc.)	Semestrale
5	Manutenzione verde	Semestrale

11 Attrezzature fisse e mobili

Tutte le risorse tecnologiche, dedicate alla perfetta esecuzione del servizio, consistenti in automezzi, attrezzature e contenitori rispettano scrupolosamente la normativa vigente.

In particolare si richiamano le seguenti norme:

- DPR 254/2003
- D. Lgs. N. 152 del 3 Aprile 2006
- Decreti attuativi in essere dell'ex D. Lgs. N. 22/97 e s.m.i.
- Norma ADR vigente in materia di trasporto merci pericolose
- D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
- Norma UNI EN ISO 14001:15

Il Concessionario metterà a disposizione per il servizio di gestione dei rifiuti le attrezzature sotto descritte.

11.1 Deposito materiale pulito

Il deposito del materiale pulito e di consumo sarà allestito come da progetto nel locale sito al piano interrato.

Qualora l'area non fosse utilizzabile per cause non imputabili al Concedente, il Concessionario predisporrà momentaneamente presso un'area esterna, previa autorizzazione dell'Amministrazione, una struttura prefabbricata monoblocco adibita a deposito del materiale pulito e di consumo.

11.2 Attrezzature per la movimentazione interna dei rifiuti

Il Concessionario dovrà prevedere la fornitura e l'utilizzo da parte del personale addetto alla raccolta interna dei rifiuti di carrelli secondo delle specifiche ben definite. Questi devono essere facilmente sanificabili e si dividono in due tipologie:

- Carrelli per la movimentazione manuale dei contenitori vuoti e dei rifiuti sanitari non pericolosi, pericolosi non a rischio infettivo, sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione, sanitari assimilabili agli urbani, rifiuti urbani.
- Carrelli per la movimentazione dei colli contenenti i rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo

Per la movimentazione dei rifiuti all'isola ecologica, il Concessionario utilizzerà un:

- Trattore elettrico con n.3 carrelli-rimorchio adibiti alle operazioni di raccolta interna dei rifiuti

Il Concessionario dovrà prevedere le attrezzature mobili e carrelli di alta qualità secondo le indicazioni del concedente

In particolare per la raccolta e la movimentazione interna dei rifiuti sanitari a rischio infettivo il Concessionario dovrà proporre carrelli di alta qualità/resistenza e facilmente sanificabili

Per movimentare i contenitori vuoti e i rifiuti, il personale addetto alle pulizie alla raccolta disporrà del seguenti carrelli a sviluppo verticale con struttura in acciaio anodizzato grigliato, in quantità minima necessaria al perfetto espletamento del servizio offerto.



DIMENSIONI. mm 805x715x1600H

Base più nr 2 ripiani amovibili in acciaio anodizzato grigliato

Nr 3 sponde sui tre lati alte circa 1550 mm

Nr 4 ruote diam. mm 100 delle quali nr 2 fisse e nr 2 piroettanti.

Si prevede la fornitura di:

- carrelli a sviluppo verticale
- carrelli per la movimentazione dei colli contenenti i rifiuti sanitari a rischio infettivo

Il Concessionario metterà a disposizione per l'appalto, tutta l'attrezzatura di cui dispone tipo: pompe di aspirazione per rifiuti liquidi, traspallet, kit carrellati di pronto Intervento per spandimenti accidentali corredati di tappetini autoadagianti per tombini, barriere flessibili in gomma, materiali assorbenti, ecc.; Traspallet muniti di sistema di pesatura automatica; carrelli per fusti e materiale in colli; carrelli per movimentazione colli all'interno dei presidi ospedalieri; attrezzatura di sicurezza, cassetta pronto soccorso.

11.3 Attrezzature presso isola ecologica e zone esterne

Il Concessionario inoltre utilizzerà la seguente attrezzatura fissa/mobile e di allestimento degli automezzi:

- Casse mobili a sollevamento verticale certificate ADR

- CONTENITORI IBC omologate UN da litri 1000
- Transpallet pesatore

Si prevede di installare nell'area esterna n.1 cassa mobile a sollevamento verticale (dotata di 4 pistoni elettroidraulici) adibita a deposito temporaneo per i rifiuti sanitari a rischio infettivo (CER 18 01 03).

La cassa mobile che sarà fornita ha capacità di mc. 25-30, in lamiera di metallo, a tenuta stagna e sarà conforme alle norme ADR per il trasporto delle merci pericolose.

Le altre tipologie di rifiuto saranno raccolte direttamente presso i reparti produttivi (trattandosi di taniche da 20 lt e colli da lt 40/60 m numero esiguo) e saranno movimentate all'isola ecologica. Successivamente saranno trasportate con autocarro furgonato all'impianto di smaltimento/recupero convenzionato.

Per quanto riguarda i reflui liquidi (provenienti da Laboratorio Analisi, anatomia patologica e Pronto Soccorso), il Concessionario predisporrà il seguente sistema di accumulo centralizzato e costantemente monitorato:

- Raccolta centralizzata intermedia
- Raccolta centralizzata lt 1000+1000
- Dispositivo antirabocco a sonde di livello
- Dispositivo antirabocco con lettore livello liquidi

11.4 Automezzi per il trasporto dei rifiuti

Il personale operativo di commessa dovrà utilizzare mezzi di trasporto specificatamente attrezzati e debitamente autorizzati dedicati all'esercizio delle proprie attività. Per l'appalto in oggetto dovranno essere messi a disposizione gli automezzi elencati nella seguente tabella.

Tipologia e descrizione	Unità
Motrice per movimentazione casse mobili, con massa complessiva pari a 160 quintali o superiore	1
Automezzo cassonato con sponda idraulica posteriore per prelievo rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi	1

12 Sistema di qualità

12.1 Piano della Sicurezza

Di concerto con il SPP del Concedente, il Concessionario predisporrà il **Piano della Sicurezza** specifico per la commessa. Il piano oltre a contenere tutte le valutazioni e considerazioni espresse, terrà conto anche dei cosiddetti “rischi trasversali” o dipendenti da fattori organizzativi non previsti, e sarà debitamente approvato dalla Committente.

12.2 Piano di Commessa

Il Concessionario, certificata secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015 imposta l'erogazione di propri servizi offerti sulla base delle norme citate.

Il sistema di qualità deve prevedere il rispetto di tutte le norme di cui alle procedure relative alle verifiche ispettive interne/esterne, questionari e monitoraggio sulle informazioni di ritorno. Deve prevedere inoltre l'emissione delle non conformità e le relative azioni preventive e correttive.

Il Concessionario predisporrà un **PIANO di COMMESSA** con le relative procedure gestionali ed operative, stabilendo in accordo con il Concedente le politiche per la qualità e gli obiettivi prefissati. Per lo specifico servizio di gestione rifiuti si farà riferimento alle istruzioni operative e di processo elaborate dal Concessionario relative alla:

- Fase di movimentazione interna
- Trasporto, acquisizione e manutenzione degli automezzi adibiti al trasporto rifiuti
- Emergenza in fase di trasporto rifiuti o in fase di carico/scarico dai mezzi
- Gestione dell'emergenza per danneggiamento o rottura di contenitori di rifiuti sanitari
- Gestione di eventuali colli radioattivi

Le procedure saranno controllate, verificate ed approvate dai referenti del Concedente

Liste di controllo sulla gestione dei rifiuti

Al fine di favorire l'applicazione delle prescrizioni citate il Concessionario applicherà procedure operative atte al controllo delle fasi di raccolta dei rifiuti e consegna dei materiali di scorta. Il personale di raccolta e movimentazione interna dei rifiuti, sarà munito di apposite liste di autocontrollo per il ritiro e la consegna dei contenitori. Inoltre le check list hanno la funzione di monitorare costantemente eventuali non conformità rilevate ed approntare le opportune azioni correttive.

Le liste di controllo devono essere condivise ed approvate dal Concedente.

Il sistema di qualità aziendale del Concessionario individua costantemente le responsabilità anche attraverso documentazione firmata e riceve allo stesso tempo dal Concedente un segnale di feedback mediante annotazioni e/o richieste specifiche.

13 Altre attività ricomprese nel servizio

13.1 Servizio di pronto intervento ecologico

Il Concessionario avrà la disponibilità di un furgone attrezzato con tutti i presidi necessari ad intervenire in caso di sversamenti accidentali di rifiuti. L'unità è in grado di intervenire sia in assistenza ai nostri autisti per problemi verificatisi sia in fase di ritiro e carico sul mezzo, sia in caso di problemi durante la fase di trasporto su strada, ed inoltre su chiamata diretta del Cliente ed in assenza di nostro personale sul luogo.

Normalmente l'ultimo caso si verifica per problemi di malfunzionamento dei sistemi\centralizzati di raccolta dei rifiuti liquidi, ma anche per la rottura di colli in fase di movimentazione all'interno delle strutture. La specifica preparazione dei nostri addetti e le speciali attrezzature in dotazione ai mezzi, consentono di risolvere le problematiche più comuni in maniera efficiente e definitiva.

Il servizio è attivato e coordinato direttamente dal nostro Responsabile del Servizio che rimarrà sempre reperibile per tutto lo svolgimento della Concessione.

13.2 Procedure/Protocollo per rifiuti radioattivi

Nel corso della concessione si può verificare la presenza di rifiuti sanitari contaminati da sostanze radioattive.

Le procedure degli impianti di incenerimento all'atto dell'accettazione dei colli stabiliscono un controllo radiometrico, su ogni automezzo che entra nell'impianto. In caso di esito positivo del controllo, i colli contaminati vengono isolati da personale dell'impianto e tenuti in una area protetta in attesa di avviarli ai centri debitamente autorizzati presenti sul territorio nazionale.

Il Concessionario porrà in essere un sistema per rilevare l'eventuale presenza di sostanze radioattive al momento della presa in carico del rifiuto sanitario. Tale sistema oltre a consentire un notevole risparmio economico all'Azienda Ospedaliera, permette di evitare il trasporto di sostanze che superano i limiti di radioattività stabiliti dalla normativa vigente, con conseguente beneficio sia a livello di esposizione del personale, sia a livello di impatto ambientale. L'obiettivo di tale procedura è quello di assicurare la rilevazione di eventuale contaminazione radioattiva nei contenitori dei rifiuti in quantità uguale o superiore ai limiti stabiliti all'art. 154 del D. lgs. N. 230/95 e s.m.i

Il personale utilizzato per la raccolta dei contenitori di rifiuti sanitari sarà dotato di contatore Geiger in grado di poter rivelare istantaneamente l'eventuale presenza di radiocontaminazione.

Con tale strumentazione il personale operativo verificherà in fase di carico del mezzo eventuali superamenti dei valori limite ammessi, (radioattività misurata maggiore o uguale a 1.5 volte il fondo naturale) provvedendo a mettere in atto le procedure operative che costituiscono parte integrante della documentazione di commessa (ripotate nel Piano di Commessa come specificato al punto 8.14.12.2)

Una volta individuato il collo radioattivo, lo stesso personale comunicherà immediatamente il caso al Vs Servizio di Radioprotezione e alla Direzione Medica di Presidio e provvederà a registrare e gestire la non conformità secondo le procedure prestabilite nel manuale di gestione.

13.3 Informazione normativa

Il Concessionario offrirà a proprie spese l'abbonamento annuale on-line alla rivista “Rifiuti - Bollettino di informazione normativa” edito da Reteambiente. La rivista documenta l'evoluzione di tutta la legislazione in materia e rappresenta il più qualificato punto di riferimento nel complesso panorama della gestione dei rifiuti.

Per garantire il massimo rigore interpretativo 'Rifiuti' si avvale dei rappresentanti degli Organi normativi e dei maggiori esperti del settore ed è strutturata nelle seguenti sezioni

- L'intervento (approfondimenti monografici)
- Legislazione (norme nazionali, regionali comunitarie)
- Prassi (circolari, risoluzioni e altri atti di indirizzo)
- Giurisprudenza (sentenze e atti giudiziari nazionale e europei)
- Rubriche (Osservatorio lavori comunitari, Focus giurisprudenza, Punto imballaggi, Emas, Quesiti, ecc.)

Le leggi e gli altri atti ufficiali sono sempre presentati nella forma del "testo vigente", che integra tutte le modifiche eventualmente apportate da alti provvedimenti. Ogni testo è arricchito da commenti esplicativi ed è accompagnato da note di riferimento, tabelle di sintesi e schemi grafici. Quando temi di particolare attualità lo richiedono, interi numeri della rivista sono dedicati all'approfondimento di un singolo argomento

13.4 Disinfezione e derattizzazione

Il Concessionario ogniqualvolta se ne ravvederà la necessità, provvederà ad effettuare operazioni finalizzate alla disinfestazione dei luoghi di deposito temporaneo dei rifiuti sia antilarvali che adulticidi, contro artropodi striscianti ed alati, ovvero ad operazioni di derattizzazione per tutta la durata della Concessione, oltre a quanto stabilito dal programma di manutenzione ordinaria come specificata nel punto 8.14.10.4

14 Corrispettivo del servizio

Il corrispettivo che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per i servizi oggetto del presente Capitolato, è descritto nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

15 Revisione del corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT.

I nuovi corrispettivi annuali così determinati si intendono validi per tutto l'anno successivo.

16 Adeguamento del corrispettivo

L'adeguamento del corrispettivo, derivante da una variazione della quantità dei rifiuti rispetto a quelli previsti, sarà determinato secondo le modalità espressamente riportate nel capitolo 9.02

17 Penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore, oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Gestore per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento pagherà al Committente, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari allo 0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

17.1.1 Disciplina delle penali

Campo di applicazione

Premesso che la normativa vigente sulla corretta gestione dei rifiuti delinea in modo preciso i limiti temporali e le relative modalità operative sulla corretta gestione dei rifiuti sanitari pericolosi e non pericolosi, in seguito si vogliono evidenziare alcune proposte migliorative sul sistema di applicazione delle penali evidenziando alcuni punti critici del servizio.

Il Concessionario è tenuto ad essere titolare di una polizza per danni ambientali derivanti da sversamenti che si verifichino durante il trasporto dei rifiuti con copertura per un massimale pari a Euro 1 000 000,00.

In ogni caso il Concessionario è in grado di attivare immediate procedure operative e gestionali atte a garantire la continuità costante nel tempo del servizio proposto, per tutta la durata della Concessione

Si propone in seguito una tabella che descrive eventuali non conformità del servizio, con relativi tempi di risoluzione ed eventuali penali.

Attività	Non conformità	Tempi di risoluzione	Penali applicate
Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero dei - Rifiuti sanitari speciali pericolosi - Rifiuti sanitari speciali non pericolosi compresi - Rifiuti assimilabili agli urbani - Rifiuti sanitari che richiedono particolari sistemi di gestione Raccolta interna presso i reparti	RITARDO NEL RITIRO DEI RIFIUTI PRESSO I REPARTI	30 minuti	25,00 euro/collo/ora

Movimentazione interna al Presidio Ospedaliero delle scorte dei contenitori e materiali di consumo necessari al confezionamento dei rifiuti di cui sopra. Consegna presso i reparti.	RITARDO NELLA CONSEGNA DELLE SCORTE DEI CONTENITORI	30 minuti	50,00 euro/ora
Gestione dei Depositi Temporanei e di accumulo rifiuti	RITARDO NEL RISPETTO DEI TEMPI PREVISTI DI AVVIO ALLO SMALTIMENTO	12 ore (compatibile con la sanzione giornaliera)	300,00 euro/giorno
Emissione e consegna della bolla di avvenuto smaltimento (FIR)	RITARDO NELLA CONSEGNA DELLA BOLLA AVVENUTO SMALTIMENTO	60 giorni	1.000,00 euro/giorno
Interventi di sanificazione, lavaggio e pulizia aree depositi temporanei – container	MANCATA PULIZIA E DISINFEZIONE	1 giorno	300,00 euro/giorno
Consegna del MUD precompilato entro i termini strettamente necessari al suo invio per il rispetto della scadenza (generalmente 30.04 di ogni anno)	RITARDO NELLA CONSEGNA DEL MUD PRECOMPILATO	1 giorno	5.000,00 euro
Formazione interna/esterna	MANCATA APERTURA DELLE SESSIONI ENTRO 2 MESI DALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO	5 giorni	1.000,00 euro

MANUTENZIONE AREE VERDI

Elaborato 08.15

Sommario

1	Oggetto del Servizio	3
2	Progettazione ed organizzazione del servizio	3
2.1	Fornitura e messa a dimora di piante e/o semina di tappeti erbosi.....	4
2.2	Servizio di noleggio/fornitura piante di arredo interno	5
3	Manutenzione impianto irrigazione	5
4	Modalità Operative	5
5	Modalità operative di verifica e controllo	9
6	Organigramma del servizio	11
6.1	Caposquadra manutenzione aree verdi	11
6.2	Operatore aree verdi.....	12
7	Strumentazione, macchinari ed automezzi per lo svolgimento del servizio	12
8	Corrispettivi del servizio.....	12
9	Revisione del corrispettivo.....	13
10	Penali.....	13

1 Oggetto del Servizio

Il Servizio è mirato alla gestione e manutenzione delle opere a verde, intendendo con tale terminologia qualunque coltura arborea o floreale delle aree facenti parte del comprensorio degli immobili dell'Ospedale Alto Vicentino, oggetto di consegna per l'espletamento del Servizio.

La predisposizione delle attività nonché l'organizzazione delle stesse è mirata a garantire una gestione delle aree verdi che tenga conto, in modo efficiente:

- Dello stato effettivo, evolutivo, dei beni, che verrà determinato con opportune attività di monitoraggio
- Delle esigenze dell'utenza, che verranno determinate attraverso comunicazioni spontanee (segnalazioni al Call Center tecnico) e attraverso il monitoraggio del livello di soddisfazione degli utenti (basato sulla compilazione, da parte degli utenti, di opportuni questionari)
- Delle indicazioni del Concedente che potrà in particolare segnalare eventuali anomalie, fornire indicazioni progettuali, formulare richieste d'intervento
- Mettendo a disposizione del Concedente adeguati strumenti di controllo dell'efficacia tecnico-economica qualitativa della politica manutentiva intrapresa dal Concessionario (controllo del servizio).

La gestione delle aree verdi verrà svolta secondo procedure in qualità che garantiscono il pieno controllo di tutte le informazioni utili per la gestione della manutenzione. Il fulcro del processo è costituito dal Sistema Informativo che raccoglie tutte le informazioni e consente la loro elaborazione.

Il concessionario si impegna a curare in modo scrupoloso la manutenzione delle aree a verde ricomprese all'interno del P.O. in modo da assicurare la migliore conservazione e avrà l'obbligo della diligente manutenzione e conservazione dei locali, comprese le relative attrezzature, arredamenti e materiali che avrà ricevuto in consegna.

2 Progettazione ed organizzazione del servizio

A partire dall'analisi delle esigenze, che sono rappresentate da tutte le informazioni in input al Sistema Informativo, vengono definite le attività di manutenzione. Di seguito si indicano le metodologie operative con cui il Concessionario garantisce lo svolgimento del Servizio.

Verranno adottati tutti gli accorgimenti necessari al fine di arrecare il minimo disturbo agli utenti. In particolare, quando possibile, e compatibilmente con esigenze tecniche, le fasce orarie in cui si effettueranno gli interventi saranno quelle in cui risulta minima la presenza di utenti nelle aree di intervento.

Per garantire tempestivi interventi in caso di necessità, il Concessionario utilizza un servizio di Call Center Tecnico attivo 24 ore su 24 tramite il quale ogni richiesta verrà inoltrata al personale

operativo interessato. Questo Call Center è già descritto all'interno del Capitolato di Coordinamento dei Servizi.

A seguito di ogni chiamata al Call Center tecnico, un operatore si recherà nei tempi stabiliti sul luogo indicato, munito di quanto necessario ad effettuare tempestivi interventi di messa in sicurezza, in particolare sarà dotato di tutto l'occorrente alla messa in sicurezza di aree esterne (segnaletica, paletti, ecc.).

Il Concessionario dovrà effettuare tutti gli interventi seguendo un'ottica volta a garantire la sicurezza e l'incolumità dei terzi e dei dipendenti del presidio ospedaliero nell'eliminazione dei rischi derivanti da instabilità arborea (piante o rami che possono cadere su strada, ecc.).

Inoltre garantirà il rispetto del Codice Civile e dei regolamenti comunali in materia di gestione del verde (distanza da confini, altezza dei rami da terra, rami che toccano cavi elettrici, ecc.).

Per garantire la sicurezza degli utenti interni, in particolare per quanto riguarda la stabilità meccanica degli alberi (o di sue membrature), gli alberi presenti nelle aree verdi affidate in gestione che presentassero eventuali sintomi esterni verranno sottoposti ad attività di controllo statico secondo il metodo VTA (Visual Tree Assessment).

Per poter adattare al meglio la politica manutentiva all'effettivo stato dei beni verranno effettuate attività di censimento e monitoraggio dello stato di conservazione.

Il Concessionario effettuerà un monitoraggio costante dei beni presenti nelle aree verdi e terrà aggiornato il Sistema Informativo per disporre di elementi per la pianificazione degli interventi manutentivi e consentire al Concedente attività di verifica e controllo del servizio.

Oltre alle prestazioni manutentive per:

- Aree a verde esterne
- Piante di arredo interno

il servizio consisterà anche nella:

- Fornitura e messa a dimora di piante e/o semina di tappeti erbosi
- Fornitura e locazione di piante da arredo interno.

2.1 Fornitura e messa a dimora di piante e/o semina di tappeti erbosi

Per la fornitura e messa a dimora di piante e/o semina di tappeti erbosi, il Concessionario provvederà ad eseguire la completa sostituzione delle essenze arboree morte e/o arbustive senza ulteriori costi per il Concedente con piante di eguale valore e caratteristiche. Laddove le piante esistenti non dovessero essere disponibili, il Concessionario effettuerà una sostituzione delle stesse con piante alternative dopo essere stato autorizzato dai Responsabili del Concedente

Rimangono esclusi i danneggiamenti e/o sradicamenti derivanti da agenti atmosferici e/o cause di forza maggiore non dipendenti da eventuali carenze manutentive del Concessionario.

2.2 Servizio di noleggio/fornitura piante di arredo interno

Per la fornitura e/o locazione di piante d'arredo interno, il Concessionario provvederà ad eseguire il rilievo delle condizioni ambientali dei luoghi in cui dovranno essere sistemate le fioriere ed eventualmente a redigere un progetto di disposizione delle stesse. Il Concessionario fornirà, inoltre, a seguito dello studio ambientale effettuato, il proprio supporto tecnico per la scelta delle essenze e delle fioriere, in funzione dell'inserimento ottimale delle stesse negli ambienti arredati.

La consegna delle nuove essenze dovrà essere effettuata entro 15 giorni dal ricevimento dell'ordine; in casi eccezionali (riunioni, conferenze, visite, ecc.) il Concessionario eseguirà l'intervento richiesto entro 24 ore dalla richiesta.

Per le forniture ex novo si provvederà al loro inserimento nel programma di manutenzione del verde esistente con l'eventuale aggiornamento dei corrispettivi.

Per le essenze oggetto di locazione si intendono invece comprese nel servizio solo le opere di manutenzione così come già prescritte per quelle già esistenti.

Il servizio di locazione e fornitura di piante di arredo interno potrà essere attivato solo a seguito di specifica richiesta del Concedente e successivamente all'approvazione da parte di quest'ultimo del preventivo di spesa per il singolo ordine.

3 Manutenzione impianto irrigazione

Di seguito si indicano le metodologie operative con cui il Concessionario garantisce lo svolgimento del servizio.

- Apertura dell'impianto ad inizio stagione con collaudo post-invernale
- Chiusura dell'impianto a fine stagione con controllo scarico tubi
- Sostituzione di eventuali pezzi guasti, con addebito dei soli materiali (no manodopera)
- Spurgo periodico dei getti eventualmente intasati
- Controllo generale impianto nel corso dell'anno.

Per gli interventi straordinari sugli impianti di irrigazione il Concessionario interverrà in giornata perché l'impianto guasto può significare perdita d'acqua o gravi disagi per le piante e per il prato.

4 Modalità Operative

In questo paragrafo si riporta una tabella ove sono indicate per ciascun tipo di intervento le corrispondenti modalità operative.

Le prestazioni indicate nel presente documento sono rapportate ai disegni as-built aggiornati dell'opera, oggetto del Servizio come descritto nel precedente art.1.

Manutenzione Tappeti erbosi	
Sfalcio	Gli interventi verranno effettuati a mezzo di macchine operatrici con sminuzzamento e rilascio in sito dei materiali di risulta, omogeneamente distribuiti (mulching), con almeno 14 tagli completi all'anno, condizioni metereologiche permettendo, ed in modo che il taglio risulti al di sopra del colletto della vegetazione erbacea e che la crescita raggiunga al massimo gli 8-10 centimetri di altezza. Per evitare danni alla base delle piante arboree o arbustive, lo sfalcio nelle zone ad esse limitrofe, di norma, verrà effettuato con decespugliatori a filo oppure manualmente. Al termine dei lavori di sfalcio, si procederà alla rifilatura dei bordi e alla eventuale rimozione e smaltimento dei materiali di risulta. Il primo e l'ultimo taglio stagionale verranno eseguiti con il metodo della raccolta, a mezzo di macchine munite di raccoglitore ad asse rotante; questo al fine di favorire sia la preparazione ai tagli successivi durante la ripresa vegetativa, sia il rin vigorimento del tappeto erboso in prossimità del riposto vegetativo invernale.
Concimazione	Gli interventi saranno effettuati una volta all'anno a seguito di un'analisi preliminare del terreno, delle condizioni del tappeto erboso e del periodo di manutenzione. Tale attività preliminare è necessaria in quanto la concimazione dei tappeti erbosi non ha lo scopo principale di esaltare la produzione di materiale verde, ma deve compensare le asportazioni di elementi nutritivi associate alle frequenti tosature e alle perdite per dilavamento, in modo da permettere una crescita dell'erba ottimale in rapporto alla destinazione del tappeto. Una parte degli elementi minerali assorbiti viene, inoltre, sottratta al ciclo sotto forma di residui di tosatura. A causa di questa competizione in condizioni non naturali la concimazione assume un ruolo fondamentale, se si vuole ottenere un tappeto di colore intenso, fitto, ben ancorato, resistente al calpestio, poco sensibile alle malattie e vigoroso. Ciascun tipo di tappeto erboso, secondo l'intensità di utilizzazione e di sfruttamento, ha quindi delle esigenze nutrizionali diverse per quantità, qualità e cronologia degli interventi che devono essere soddisfatte, tenendo presenti i fattori di base, come: la fertilità naturale del terreno; le specie di erba; le caratteristiche fisiche del terreno; il tipo di crescita che si vuole ottenere la rimozione o no dei residui di tosatura; la stagione; il clima; la qualità e la quantità dell'acqua di irrigazione. Nello specifico saranno utilizzati idonei concimi minerali a lenta cessione, atti a

	rinforzare l'apparato radicale delle essenze prative. Lo spandimento dei concimi sarà eseguito il più uniformemente possibile utilizzando o mezzi meccanici spandiconcime oppure a mano per le restanti zone. Per non creare accumuli o carenze, il personale del Concessionario preposto a tale servizio eviterà di concimare in giornate di forte vento o pioggia pena la riesecuzione dell'intervento.
Arieggiatura	Le operazioni consisteranno sia nello sfeltrimento del prato che, ove necessario, della scarificazione del suolo: ovvero la rimozione del feltro e la leggera incisione superficiale del terreno. Durante l'arco dei mesi, le foglie, i detriti ed i residui vegetali morti si depositano nel suolo costituendo uno spesso strato, detto feltro. Questo strato crea nel tempo una vera e propria barriera che limita lo scambio di ossigeno, riduce il passaggio dell'acqua e della luce solare e rende meno efficienti le concimazioni o le risemine. Il prato, poco ossigenato e con minore capacità di fotosintesi, si indebolisce e si ammala molto più facilmente. Le attività verranno svolte una volta all'anno a mezzo di verticut con macchine idonee.
Diserbi e disinfestazioni	Gli interventi verranno svolti in continuativo dal personale del Concessionario proposto all'esecuzione del servizio attraverso l'ausilio di mezzi meccanici come il sarchiatore o manualmente oppure mediante l'ausilio di erbicidi naturali, le cui caratteristiche sono conformi alla normativa vigente in materia. Al fine di garantire l'efficacia del trattamento, il personale del Concessionario opererà tenendo conto dei fattori che potrebbero influenzare l'azione dei diserbanti come: • Temperatura: una temperatura troppo elevata diminuisce il tempo d'evaporazione del prodotto, provocando uno scarso rendimento dello stesso. • Pioggia: solitamente, dopo il trattamento, non dovrebbe piovere per un giorno, per permettere al principio attivo di entrare nella foglia. Viceversa, un'azione positiva viene fatta dalla pioggia nel caso di trattamenti a terra, aumentando l'efficacia del trattamento. • Luce: questo fattore agisce molto positivamente per quanto riguarda i diserbanti sistemici, aumentando la fotosintesi (entra in circolo più facilmente il principio attivo del prodotto sistemico).

Manutenzione siepi, cespugli ed arbusti	
Lavorazione del terreno, diserbi e disinfezioni	Nel periodo primaverile il terreno sottostante la proiezione della chioma verrà lavorato (zappato) per una profondità di almeno 5 cm e contestualmente verrà effettuata la scerbatura (diserbo) manuale degli infestanti (con rimozione totale delle parti ipogee), la rimozione dei sassi e la concimazione organico minerale (500 gr/mq).
Concimazione	Gli interventi saranno effettuati manualmente una volta all' anno con concimi composti ternari (azoto, fosforo e potassio) e con distribuzione uniforme
Potatura	Verrà effettuata a mano, due volte all'anno, avendo cura di mantenere la forma e le dimensioni proprie di ogni pianta. Durante tali operazioni si provvederà alla monda (asportazione totale dei rami morti o irrimediabilmente ammalati). Ulteriori interventi aperiodici verranno eseguiti in caso di compromissione della funzionalità di elementi adiacenti (es. rifilatura dei bordi da ramaglie occupanti viabilità esterna e percorsi pedonali) ed in particolari situazioni che comportino pericolo per l'utenza.
Controllo dei parassiti e delle fitopatie in genere	Controllo delle manifestazioni patologiche provvedendo alla tempestiva eliminazione dei fenomeni, onde evitarne la diffusione utilizzando i sistemi meccanici, chimici e fisici di volta in volta più opportuni e utilizzando solo principi attivi consentiti e che non arrechino danno a persone o cose. Il personale del Concessionario preposto allo svolgimento di tale attività è altamente qualificato con eventuale autorizzazione legale in conformità a quanto previsto dalle autorità sanitarie locali. Le attività verranno svolte in continuo e reportate specificatamente in periodo primaverile (ripresa vegetativa) ed autunnale (riposo vegetativo)
Manutenzione piante ed alberature	
Potatura	Verrà effettuata una volta all'anno con la tecnica del taglio di ritorno (che consiste nel praticare i tagli in modo da non lasciare porzioni di branca o di ramo prive di più giovani rami apicali). Di norma si interverrà sull'intera pianta procedendo dalla cima verso la base, evitando di intervenire su branche o rami di diametro >5 cm, ed eliminando i rami malformati, quelli troppo sviluppati, quelli che, per forma o orientamento, presentano rischi di rotture accidentali, quelli affetti da manifestazioni patologiche (in tal caso verranno adottate particolari precauzioni), quelli in eccedenza, quelli deboli e sottili. Al termine tutti i tagli praticati verranno trattati con opportuni prodotti

	fungistatici o antisettico - coprenti. Per i tagli di diametro superiore a 6 cm sarà applicato un idoneo impasto cicatrizzante. Ulteriori interventi aperiodici verranno eseguiti in caso di compromissione della funzionalità di elementi adiacenti (es. taglio di ramaglie occupanti la sede stradale e che non consentano la perfetta visibilità di segnaletica verticale, ecc.) ed in particolari situazioni che comportino pericolo per l'utenza.
Controllo dei parassiti e delle fitopatie in genere	Controllo delle manifestazioni patologiche provvedendo alla tempestiva eliminazione dei fenomeni, onde evitarne la diffusione utilizzando i sistemi meccanici, chimici e fisici di volta in volta più opportuni e utilizzando solo principi attivi consentiti e che non arrechino danno a persone o cose. Il personale del Concessionario preposto allo svolgimento di tale attività è altamente qualificato con eventuale autorizzazione legale in conformità a quanto previsto dalle autorità sanitarie locali. Le attività verranno svolte in continuo e reportate specificatamente in periodo primaverile (ripresa vegetativa) ed autunnale (riposo vegetativo)
Pulizia percorsi pedonali ed aree di sosta	
Diserbo	Il diserbo verrà effettuato sui principali percorsi pedonali (vialetti, aree di sosta, ecc.) presenti nelle aree in gestione. Verrà effettuato mediante eradicazione meccanica successiva alla inattivazione termica, oppure (limitatamente a zone sufficientemente distanti da piante a medio o alto fusto) mediante trattamento con erbicida naturale, registrato ed autorizzato dal Ministero della Sanità e dalla ASL locale
Gestione impianti di irrigazione	
Preliminarmente all'attivazione degli impianti, verrà effettuato un controllo preliminare di funzionamento, al fine di garantirne la perfetta efficienza nei tempi stabiliti. In caso di malfunzionamenti, questi verranno tempestivamente comunicati al Supervisore unitamente ad un progetto di ripristino della funzionalità. Quindi verrà gestito il funzionamento degli impianti e verifiche di funzionamento. Al termine della stagione irrigua verrà effettuata la messa a riposo degli impianti che comporta: la chiusura degli idranti di alimentazione, lo svuotamento dei collettori e dei gruppi di derivazione, e l'azzeramento delle funzioni dei programmatori. Qualora si verificassero carenze di afflussi idrici, le irrigazioni saranno effettuate e garantite attraverso l'ausilio di autobotti.	

5 Modalità operative di verifica e controllo

Le attività di gestione delle Aree a Verde saranno eseguite nel completo rispetto delle procedure codificate della Qualità e della Sicurezza aziendali del Concessionario.

Al fine di responsabilizzare i singoli operatori al controllo ed al rispetto della procedura concordata ogni attività deve prevedere un sistema di autocontrollo degli stessi operatori.

Inoltre il Servizio Qualità del Concessionario eseguirà le verifiche sulle attività svolte al fine di accertarne la corretta esecuzione ed applicazione delle relative procedure e controlli.

Relativamente al corretto svolgimento dei vari servizi ed interventi manutentivi programmati o richiesti dal cliente. Il responsabile del servizio o in sua vece il capotecnico procederà a visite ispettive procederà a visite ispettive, mediante sopralluoghi anche in contraddittorio con il Concessionario, pianificati e programmati secondo tempistiche differenziate che tengano conto del livello di criticità dell'intervento effettuato.

Ciascuna verifica sarà finalizzata a:

- Accertare l'effettiva esecuzione dell'intervento a fronte della segnalazione;
- Accertare l'efficacia dal punto di vista tecnico dell'azione intrapresa ovvero la congruità della soluzione tecnica adottata;
- Verificare il livello qualitativo della prestazione erogata.

L'attività di controllo del regolare svolgimento delle attività manutentive programmate verrà eseguito dai tecnici responsabili sia attraverso la verifica della modulistica compilata dal personale operativo, che mediante l'effettuazione di sopralluoghi periodici. L'attività di controllo verrà effettuata anche in contraddittorio con il Concedente.

L'esito della verifiche ispettive verrà registrato su un verbale di ispezione conforme alla modulistica propria del sistema qualità e concordato tra le parti.

Tali verbali costituiscono la documentazione di riferimento ai fini del continuo aggiornamento della qualificazione del servizio, intesa cioè come verifica circa la rispondenza dei servizi offerti alle prestazioni richieste contrattualmente e fissate quali standard di qualità di riferimento.

L'obiettivo/risultato, i parametri e le modalità di controllo per la valutazione da parte del Concedente del servizio offerto sono descritti, nei loro elementi minimi, nella seguente tabella.

Obiettivo/risultato indicato	Parametro di controllo	Modalità di controllo
Mantenimento della flora in condizioni di buon stato di conservazione	Contenimento degli infestanti nella percentuale del 10% della superficie a tappeto erboso	Visite ispettive sui sistemi riscontro delle avvenute attività tramite i reports possibili sull'applicativo di gestione per visualizzare gli scostamenti dai programmi o dai tempi massimi richiesti

Obiettivo/risultato indicato	Parametro di controllo	Modalità di controllo
Corretto sviluppo delle essenze arboree e arbustive sia in altezza che nella chioma	Dimensioni grado di inflorescenza e forma in riferimento alla stagione e all'età dell'essenza	Visite ispettive, esami a campione
Difesa fitosanitaria	Rapporto tra numero di essenze colpite da parassiti rispetto al numero totale delle essenze inferiore al 10%	Visite ispettive, controllo efficienza trattamenti

6 Organigramma del servizio

Il personale del Concessionario deve essere in regola con le direttive sulla sicurezza imposte dalla D.Lgs. 81/08 e successive, e con le attuali normative sul lavoro.

Il Concessionario deve mettere a disposizione per l'esecuzione del servizio il personale adeguato alle esigenze della Concedente. Tutto il complesso di operazioni dovrà essere svolto esclusivamente con personale dipendente di provata capacità ed esperienza, secondo i profili più avanti riportati, e coperto dalle assicurazioni sociali in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Le squadre operative dedicate al servizio saranno composte da:

- Il Caposquadra Manutenzione Aree Verdi, a cui compete la risoluzione di problematiche di carattere propriamente tecnico
- Squadra Operativa, a cui spetta il compito di eseguire il servizio.

6.1 Caposquadra manutenzione aree verdi

Risorsa tecnica che dovrà assumere ogni e qualsiasi provvedimento per il rispetto degli obblighi contemplati nell'esecuzione del presente servizio. Avrà il compito di programmare, coordinare e verificare l'attività dei gruppi di lavoro nell'area di competenza. L'azione di coordinamento si attuerà attraverso una riunione settimanale con gli operai per analizzare l'andamento del servizio e valutare eventuali esigenze di avvicendamento legate a prospettive di miglioramento ed ottimizzazione del rendimento dei gruppi di lavoro, in particolare avrà i seguenti compiti:

- Gestione delle presenze
- Avviamento e addestramento di nuovi operatori sull'appalto
- Applicazione delle procedure del sistema qualità e sicurezza

6.2 Operatore aree verdi

Questa figura professionale avrà la responsabilità di:

- Effettuare gli interventi richiesti, per la parte di competenza
- Segnalare le esigenze di ulteriori modifiche, verificate in sede di intervento.

Le squadre saranno composte da operatori del verde e giardinieri che avranno la responsabilità della gestione in loco delle aree verdi. In particolare dovrà identificare la tipologia di problema ed attivare gli interventi correttivi.

La presenza in loco del personale dovrà essere garantita dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00. Al di fuori di questi orari, tuttavia, dovrà essere assicurato il pronto intervento mediante servizio di reperibilità.

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria n 7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento all'Ulss stessa.

7 Strumentazione, macchinari ed automezzi per lo svolgimento del servizio

Il Concessionario dovrà disporre di un vasto assortimento strumentale che gli consentirà, di volta in volta, di selezionare i macchinari e le attrezzature più idonee allo svolgimento delle diverse attività richieste dal presente capitolato.

La scelta dei mezzi e delle attrezzature da utilizzare, verrà eseguita secondo i criteri di seguito esposti:

- Facilità di utilizzo: ciò allo scopo di rendere il più possibile agevole l'addestramento degli operatori e di limitare al massimo la possibilità di commettere errori nel loro impiego
- Affidabilità: allo scopo di massimizzare la sicurezza di operatori, utenti e beni, verranno utilizzate solo attrezzature in regola con le norme di omologazione e antinfortunistiche vigenti, e che sono state sottoposte a preventivi controlli e tarature presso laboratori autorizzati
- Minimo impatto sugli utenti: tra le apparecchiature che consentono la corretta applicazione dei metodi previsti verranno scelte quelle che riducono l'impatto (basso rumore, velocità di esecuzione).

8 Corrispettivi del servizio

Il corrispettivo che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per il servizio oggetto del presente Capitolato, è descritto nel Capitolo 9.01.1 , alla tabella 1

Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2

9 Revisione del corrispettivo

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT. Il nuovo corrispettivo annuale così determinato sarà valido per tutto l'anno successivo.

10 Penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati.

Qualora venisse accertata l'inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore, oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia.

Il Gestore per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal committente per l'adempimento pagherà al Committente, a titolo di penale per il ritardato adempimento un importo pari all'0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

SERVIZIO LAVANOLO

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 1.255.956,59
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO ANNO 2019	
Giornate di Degenza	125.136
Numero Materasseria a posto letto	159.161
Divise Alta visibilità operatori 118	708
Kg Dispositivi Medici Sterili	16.446

Elaborato 08.16

Sommario

1	Oggetto dell'appalto	4
1.1	Volumi dell'Appalto	5
2	Fornitura a noleggio dei dispositivi tessili	6
2.1	Capi da fornire a noleggio	7
2.2	Caratteristiche generali dei tessuti	10
2.3	Vestizione del personale	11
2.3.1	Profilo professionale: Medici, infermieri ed ausiliari	11
2.3.2	Profilo professionale: Medici, infermieri di sala operatoria.....	11
2.3.3	Profilo professionale: operatori tecnici di riabilitazione e massofisioterapisti.....	12
2.3.4	Profilo professionale: Divise e DPI per personale SUEM 118.....	12
2.3.5	Profilo professionale: autisti, usceri, fattorini	12
3	Fornitura dei dispositivi medici sterili per l'allestimento del teatro operatorio.....	12
3.1	Imballaggio e trasporto.....	13
3.2	Caratteristiche della zona auto-adesiva	14
3.3	Caratteristiche generali dei capi riutilizzabili in tessuti tecnici.....	14
3.4	Caratteristiche generali dei camici	14
3.5	Caratteristiche generali dei teli.....	15
3.6	Sterilizzazione	15
4	Noleggio della materasseria in poliuretano	15
5	Tutela del patrimonio costituito dai dispositivi a noleggio	16
6	Disinfezione dei dispositivi sporchi riutilizzabili a rischio infettivo	17
7	Ricondizionamento dei dispositivi riutilizzabili	17
8	Gestione dei guardaroba/magazzini e orari di apertura	20
9	Servizio di logistica dei dispositivi.....	21
10	Distribuzione automatica di divise per gruppi operatori (non ancora attivi)	23
11	Asportazione finale dei dispositivi a noleggio e dei carrelli	24
12	Riserva di modificazioni	24
13	Personale	24
13.1	Sicurezza sul lavoro	24
13.2	Requisiti del personale e obblighi previdenziali e assicurativi.....	25
14	Rischi e responsabilità del Concessionario - Assicurazione per responsabilità civile	25
15	Controlli	25

16	Subappalto	26
17	Bolle di consegna	26
18	Modalità di contabilizzazione dei servizi	26
19	Corrispettivi del servizio	29
20	Revisione corrispettivo	30
21	Penali e sanzioni per inadempimenti	30
22	Personale della Concedente	31

1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto i servizi e/o le forniture sottoelencati e dovrà essere espletato secondo le modalità esplicitate nel presente capitolato.

- La fornitura a noleggio di tutti i dispositivi tessili costituiti dalla biancheria piana di corredo dei letti e per usi vari (lenzuola, federe, traverse, teli, ecc.)
- La fornitura a noleggio di tutti i dispositivi tessili costituiti dal vestiario (divise da lavoro) per tutto il personale elencato nell'apposito allegato
- La fornitura a noleggio di tutti i dispositivi tessili costituiti da biancheria a completamento dell'attività di sala operatoria, ad uso ambulatoriale e altri usi (lenzuola verdi, teli verdi, teli barella, divise colorate, tovaglie, grembiuli ecc.)
- Il ricondizionamento sanitizzante (lavaggio e disinfezione, asciugatura, stiratura, manutenzione, piegatura) del dispositivo tessile riutilizzabile costituiti dalla biancheria piana e dal vestiario citati ai punti precedenti
- La fornitura di set sterili (dispositivi medici marchiati CE – TTR) contenenti camici e teleria ad "effetto barriera", nonché accessori, da utilizzarsi per l'allestimento del teatro operatorio negli interventi chirurgici
- L'accurata disinfezione preventiva o contestuale al lavaggio di qualsiasi dispositivo di teleria riutilizzabile "a rischio infettivo" per esplicita indicazione della Direzione Sanitaria
- La fornitura a noleggio di dispositivi accessori costituiti da materassi e guanciali in poliuretano espanso completi delle relative fodere, secondo le quantità e le caratteristiche più oltre precisate
- Il ricondizionamento sanitizzante (lavaggio integrale in acqua e disinfezione, asciugatura sia delle fodere che delle imbottiture, manutenzione) di tutti i materassi ed i guanciali di cui al punto precedente
- L'accurata disinfezione, preventiva o contestuale al lavaggio, di qualsiasi capo di materasseria a "rischio infettivo" per esplicita indicazione della Direzione Sanitaria
- La fornitura dei dispositivi di protezione individuale (DPI) correlati a tutto il personale dipendente della Concedente che opera nel settore emergenza (118)
- La fornitura dei sacchi per la raccolta della biancheria e della materasseria sporca
- L'espletamento dei servizi di trasporto, di prelievo di tutti dispositivi riutilizzabili da sottoporre a ricondizionamento (biancheria e materasseria sporche), di riconsegna degli stessi dopo l'avvenuto ricondizionamento (dispositivi puliti o sterili), la consegna e il ritiro ai reparti e servizi interni al presidio, compreso il caricamento divise presso armadi automatici di tutti gli articoli di cui è prevista la fornitura, il tutto secondo le modalità più oltre precisate
- La gestione dei guardaroba e dei magazzini dei dispositivi oggetto del presente appalto da organizzarsi all'interno delle strutture della Concedente, il tutto secondo le modalità più oltre precisate

- Il servizio guardaroba divise, presso il guardaroba, per le necessità dell'utenza ospedaliera (urgenze, prova taglie, cambio divise ecc.)
- La manutenzione di n° 4 armadi automatici di distribuzione e ritiro divise di Sala Operatori presso i comparti operatori (di proprietà dell'Ente), compreso linee dati, oltre alla gestione informatica (con programmi propri a carico della Ditta) per la registrazione e movimentazione dei flussi delle divise medesime.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio sia per l'utente esterno, sia per il personale interno dell'Azienda Sanitaria.

Dovranno essere garantite la qualità nei singoli processi di lavorazione e modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza, della continuità del servizio.

Nel servizio si intendono comprese le prestazioni di manodopera, la fornitura delle attrezzature compresa la loro pulizia e manutenzione, la fornitura dei materiali, i servizi di consulenza gestionale sull'insieme delle attività che dovranno essere effettuate a supporto della corretta erogazione dei servizi sopraindicati.

1.1 Volumi dell'Appalto

La Ditta avrà l'obbligo di evadere tutte le necessità in relazione ai servizi indicati al precedente articolo, tenendo conto dei quantitativi necessari per il buon funzionamento della Struttura Ospedaliera.

I volumi annui orientativi dei servizi da svolgere sono i seguenti:

Descrizione	U.M.	Quantità annuale (Media anni 2017- 2018-2019)
Giornata di Degenza ordinaria, Day Hospital, Day Surgery e trattamenti dialitici	Nr.	125.136
Noleggio e ricondizionamento della materasseria	Nr. Posti letto annui	156.585
Fornitura dispositivi medici sterili e allestimento teatro operatorio	KG	18.324
OPERATORI 118 oggetto di vestizione	Nr.	60

Tali volumi sono indicativi, costituendo un impegno nel limite del 20% in più o in meno delle entità stesse trattandosi di volumi “storici” e quindi non compiutamente prevedibili e subordinati a fattori variabili e ad altre circostanze legate alla natura dell’attività.

2 Fornitura a noleggio dei dispositivi tessili

La Ditta avrà l'obbligo di evadere tutte le necessità in relazione ai servizi indicati al precedente articolo, tenendo conto dei quantitativi necessari per il buon funzionamento della Struttura Ospedaliera.

Il Concessionario dovrà fornire a noleggio tutti i dispositivi tessili riutilizzabili costituiti dai capi di corredo dei letti, di vestizione e di protezione del personale, nonché dalla teleria varia normalmente occorrenti per l'espletamento delle attività per legge affidate alla Concedente nei settori della prevenzione, cura, riabilitazione, didattica, ricerca ed amministrazione.

I dispositivi tessili dovranno essere muniti di tag/microchip/barcode, al fine di consentire un monitoraggio costante della movimentazione dei capi noleggiati e delle dotazioni per singola Unità Operativa attraverso il quale realizzare anche gli obiettivi del presente Capitolato ed in particolare dovrà consentire di ricavare reports relativi a:

- Quantitativo e tipologia di capi puliti consegnati alle varie UO/Servizi giornalmente e mensilmente
- Quantitativo di materassi e guanciali puliti consegnati alle varie unità operative giornalmente e mensilmente
- Quantitativo di divise pulite consegnate giornalmente e mensilmente per tipologia (casacche infermieri, casacche tecnici, pantaloni OSS, ecc.)

In generale i dispositivi di cui prevedere la fornitura a noleggio sono:

- Tutta la biancheria piana da utilizzarsi nei reparti di degenza di corredo dei letti o per altri scopi. Le dimensioni dei letti da prendere in considerazione per la costituzione del patrimonio di biancheria piana saranno quelle previste dalle norme di unificazione
- I panni (coperte), anch'essi per letti delle dimensioni previste dalle norme di unificazione
- Tutto il vestiario dei dipendenti della Concedente per i quali sia previsto
- Tutta la biancheria colorata sia piana che confezionata, da utilizzarsi nei comparti operatori, quali i teli, le divise del personale (casacca e pantalone), fatta esclusione per i dispositivi medici sterili (camici e teleria) per l'allestimento del teatro operatorio negli interventi chirurgici, dispositivi quest'ultimi che verranno trattati a parte.

Si precisa che i capi da fornire a noleggio sono descritti al successivo punto 2.1 e che le caratteristiche di carattere generale dei singoli capi e dei tessuti, di cui gli stessi dovranno essere costituiti, sono descritte al punto successivo 2.2.

Il Concessionario sarà tenuto inoltre a fornire i sacchi monouso per la raccolta della biancheria sporca ed infetta (questi ultimi contenenti sacchi idrosolubili) aventi colorazione differenziata in funzione del tipo di biancheria che dovranno contenere, secondo i "codici colore" da proporre. Tali sacchi dovranno essere in polietilene HD dotati di laccio autostatico.

Tutte le divise del personale (fatta esclusione per il vestiario da comparto operatorio) dovranno essere personalizzate attraverso l'applicazione di etichette termoadesive riportanti gli estremi della Concedente, il nome e cognome della persona, la sua qualifica.

Solo il personale appositamente a ciò autorizzato dalla Concedente avrà diritto alla divisa nominativa che sarà fornita all'origine nelle quantità previste dal Concessionario, a fronte di presentazione di apposito buono d'ordine.

All'atto del ritiro il destinatario verificherà che i propri dati iscritti nelle targhette di personalizzazione dei capi siano corretti.

E' fatto divieto al personale di utilizzare i capi di vestiario al di fuori dei luoghi e delle attività a cui il personale stesso è preposto in funzione del contratto di lavoro che ha in essere con la Concedente.

Tutti i capi ricevuti in dotazione dovranno essere restituiti al Concessionario in ciascuna delle seguenti circostanze:

- La persona interessata cambia la sua funzione e qualifica e sia per questo autorizzata ad essere corredata di una divisa diversa da quella precedente
- La persona interrompa il suo rapporto di lavoro con la Concedente (per dimissioni, per licenziamento o per pensionamento).

La Concedente provvederà a fornire mensilmente al Concessionario gli elenchi del personale alle proprie dipendenze di cui è prevista la vestizione e la qualifica dei medesimi, ovvero gli aggiornamenti degli elenchi stessi, con l'indicazione delle persone che abbiano interrotto per qualsiasi motivo il proprio rapporto di lavoro con la Concedente medesima.

Tutti i dispositivi di protezione individuale (D.P.I) dovranno essere dotati di marchiatura CE e di copia della dichiarazione di conformità CE, nel rispetto di quanto stabilito dal D. Lgs. n. 626/94, D.lgs. n. 242/96, D.lgs. n. 10/97e norme tecniche europee.

I D.P.I saranno da fornire in funzione del tipo di attività svolte dal Reparto o Servizio, ovvero del ruolo professionale della persona per la quale sia contemplata una dotazione degli articoli stessi.

2.1 Capi da fornire a noleggio

BIANCHERIA PIANA

DESCRIZIONE ARTICOLO	MISURE CM	COLORE
Lenzuola	160x190	Bianco
Traversa	150x180	Bianco

Federa	60x90	Bianco
Copriletto	200x270	Bianco
Telino	90x120	Bianco
Lenzuolino nido	90x120	Fantasia
Copriletto culla	85x110	Fantasia
Camicia da degente	tg. Unica	Bianco
Torcione/Burazzo	60x90	Vario
Tovaglia	150x150	Vario
Panno lana	160x 210	Ignifugo
Panno felpato nido	105x80 80x80	Bianco

BIANCHERIA DA SALA OPERATORIA

DESCRIZIONE ARTICOLO	MISURE CM	COLORE
Casacca	Misure varie	Verde
Pantalone	Misure varie	Verde
Lenzuola	150x270	Verde
Traversa	150x180	Verde
Telino	90x120	Verde

DIVISE DEL PERSONALE

- Medico, Primario

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 4	Camice medico uomo	Bianco
n. 4	Camice medico donna	Bianco
n. 4	Pantalone unisex	Bianco
n. 4	Casacca unisex	Bianco

- Infermiere, OSS

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 5	Pantalone unisex	Bianco
n. 5	Casacca unisex	Bianco con profili colorati
n. 1	Cardigan	Bianco

- Fisioterapista

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 4	Maglietta polo M/C	Celeste
n. 4	Maglietta polo M/L	Celeste
n. 4	Pantalone unisex	Bianco
n. 2	gilet in pile	Bianco

- Tecnico laboratorio, anatomia (varie qualifiche)

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 4	Camice medico uomo	Bianco
n. 4	Camice medico donna	Bianco
n. 4	Pantalone unisex	Bianco
n. 4	Maglietta polo M/C	Bianca

- Divisa per portieri (invernale /estiva)

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 2	Giacca invernale in misto lana	blu
n. 2	Giacca estiva in fresco lana	blu
n. 5	Camicia manica corta	azzurro chiaro
n. 5	Camicia manica lunga	azzurro chiaro
n. 2	Pantalone invernale in lana	blu
n. 2	Pantalone estivo in fresco lana	blu

- Divisa per operatore Tecnico

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 1	Giacca per operatore tecnico	blu
n. 5	Pantalone per operatore tecnico	blu
n. 2	Felpa	blu
n. 1	Giubbotto senza maniche imbottito	blu
n. 5	Camicia manica corta	azzurro
n. 5	Camicia manica lunga	Azzurro
n. 1	Giacca a vento	blu

- Divise e D.P.I. per personale SUEM 118 (conforme a DDR Regione Veneto)

Nr. capi	Descrizione articolo	Colore
n. 2	Giaccone invernale	
n. 2	Giubbino estivo	
n. 2	Pile	
n. 5	Polo M/C	
n. 2	Polo M/L	
n. 3	Pantalone estivo	
n. 2	Pantalone invernale	
n. 1	Sovra-pantalone impermeabile	
n. 1	Scarponcini	

2.2 Caratteristiche generali dei tessuti

Lenzuola, federe e traverse

Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	Tela
Peso gr/m2:	175/185
Restringimento ai lavaggi:	±10%

Copriletto

Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	fasciato raso
Peso gr/m²:	220/230
Restringimento ai lavaggi:	±10%

Coperte

Composizione:	Lana minimo 60% altre fibre: max 40%
Armatura:	Bordo vellutino
Peso gr/m2:	500

Coprimaterasso impermeabile “a cuffia”

Composizione:	Tela di cotone con spalmatura in poliuretano
---------------	--

Tovagliato

Composizione:	Cotone 100%
Peso gr/m2:	190
Restringimento ai lavaggi:	±10%

Canovacci

Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	Rinforzo spinato
Peso gr/m2:	260
Restringimento ai lavaggi:	±10%

2.3 Vestizione del personale**2.3.1 Profilo professionale: Medici, infermieri ed ausiliari****Camici, casacche e pantaloni**

Tessuto:	Rasatello di cotone
Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	saia da 3
Peso gr/m2:	210
Restringimento ai lavaggi:	±2% (sanfor 90°)

Cardigan

Tessuto	Cotone 100%
Composizione:	Cotone felpato, con taschino
Peso gr/m2:	320

2.3.2 Profilo professionale: Medici, infermieri di sala operatoria**Casacca, pantaloni**

Tessuto:	Rasatello di cotone/poliestere
Composizione:	Cotone min 35%, poliestere max 65%
Armatura:	Tela
Peso gr/m2:	200
Restringimento ai lavaggi:	±2% (sanfor 90°)

2.3.3 Profilo professionale: operatori tecnici di riabilitazione e massofisioterapisti

Pantalone

Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	Saia da 3
Peso gr/m2:	210
Restringimento ai lavaggi:	±2% (sanfor 90°)

Polo

Composizione:	Cotone 100%
Armatura:	piquet
Peso gr/m2:	185

Gilet

Composizione:	Cotone felpato
Peso gr/m2:	320

2.3.4 Profilo professionale: Divise e DPI per personale SUEM 118

Come da Allegato A) al DDR Regione Veneto n. 190 del 20/11/2013

2.3.5 Profilo professionale: autisti, usceri, fattorini

Divisa invernale

Composizione:	Pura Lana Vergine minimo min 45% altre fibre: max 65%
Peso gr/m2:	300

Divisa estiva

Composizione:	Pura Lana Vergine minimo min 45% altre fibre: max 65%
Peso gr/m2:	180

3 Fornitura dei dispositivi medici sterili per l'allestimento del teatro operatorio

Il Concessionario dovrà fornire un sistema per l'allestimento del teatro operatorio in condizioni di sterilità negli interventi chirurgici o in altre procedure invasive, o comunque in qualsiasi applicazione in cui vadano realizzate condizioni di asepsi. Tale sistema sarà costituito da un insieme di set sterili marchiati CE (dispositivi medici) contenenti la teleria, i camici e gli accessori.

L'obiettivo sarà quello di garantire condizioni di "barriera" durevoli fra operatori (chirurgo, strumentista, ecc.) e paziente, con speciale riguardo all'impermeabilità che il sistema di copertura dovrà garantire al passaggio dei liquidi, soprattutto nel caso di interventi chirurgici in cui vi sia una particolare produzione di liquidi organici o esposizione agli stessi.

I teli dovranno anche garantire una buona assorbenza nelle zone limitrofe al campo operatorio, in corrispondenza della loro superficie sovrastante.

Il materiale proposto dovrà poi presentare anche la peculiarità di non rilasciare tendenzialmente particelle o pulviscolo, al fine di non inquinare il campo operatorio e di non compromettere la funzionalità delle apparecchiature di filtrazione dell'aria.

I prodotti devono rispettare standard qualitativi adeguati alla loro funzione. In particolare debbono:

- Proteggere dall'inquinamento batterico
- Avere caratteristiche chimico-fisiche tali da consentire l'obiettivo suddetto rispettando le esigenze di comfort e sicurezza del paziente e del personale
- Garantire, durante l'apertura della confezione ed il posizionamento dei teli, il rispetto di corrette tecniche asettiche
- Mantenere le caratteristiche fisiche e funzionali per tutta la durata dell'intervento chirurgico.

I prodotti offerti dovranno essere conformi alla norma UNI-EN 13795 e al Regolamento (UE) 2017/745 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 aprile 2017 relativo ai dispositivi medici, che modifica la direttiva 2001/83/CE, il regolamento (CE) n.178/2002 e il regolamento (CE) n.1223/2009 che abroga le direttive 90/385/CEE e 93/42/CEE del Consiglio, cui al punto 23.2 “Informazioni sull’etichetta” dell’allegato “I requisiti generali di sicurezza e prestazione”, Capo III “Requisiti riguardanti le informazioni fornite con il dispositivo”.

Il processo di ricondizionamento e sterilizzazione per i capi riutilizzabili dovrà essere conforme alla normativa e legislazione vigente in materia.

3.1 Imballaggio e trasporto

I prodotti devono essere contenuti in idonei imballaggi e confezionati in modo che sia garantita fino alla scadenza prevista la loro sterilità, sempre che siano rispettate dagli utilizzatori le prefissate modalità di immagazzinamento e conservazione.

Tali imballaggi dovranno costituire un'efficace barriera contro la contaminazione tramite la polvere e l'umidità.

Le confezioni che presentassero difetti, lacerazioni o qualsiasi altra traccia di manomissione saranno rifiutate e il Concessionario fornitrice dovrà provvedere alla immediata sostituzione delle stesse senza spesa aggiuntiva per la Concedente.

3.2 Caratteristiche della zona auto-adesiva

Tale zona sarà costituita da una superficie trattata con adesivo di tipo medicale ipoallergico ed atossico, ricoperta da una protezione facilmente rimovibile. La zona adesiva dovrà avere dimensioni sufficienti ad assicurare una aderenza ottimale durante tutto il periodo di utilizzo. All'atto della rimozione la massa adesiva dovrà rimanere saldamente adesa alla tela onde evitare residui di colla sulla cute del paziente. La carta di protezione della superficie adesiva dovrà debordare sui lati rispetto a quest'ultima, onde consentire un'agevole rimozione nonostante l'impiego di guanti sterili. I camici e la teleria saranno riutilizzabili per un numero predefinito di trattamenti e realizzati con tessuti tecnici di cui più sotto.

3.3 Caratteristiche generali dei capi riutilizzabili in tessuti tecnici

I capi in tessuti speciali riutilizzabili ad effetto barriera dovranno essere manufatti realizzati in poliestere, eventualmente microfibra, con rinforzi in laminati nelle aree critiche di teli e di camici.

In particolare i tessuti utilizzati dovranno garantire:

- Barriera antibatterica
- Potere assorbente (ove necessario)
- Minima perdita particellare
- Drappeggiabilità
- Resistenza tessile elevata
- Comfort per il personale utilizzatore
- Termoregolazione per il paziente
- Maneggevolezza e facilità d'uso.

3.4 Caratteristiche generali dei camici

I camici dovranno possedere un idoneo sistema di chiusura che permetta l'allacciamento internamente, esternamente su un fianco e nella parte posteriore del collo; i polsini dovranno essere in poliestere elasticizzato.

La struttura del camice dovrà prevedere la copertura totale della schiena da realizzarsi mediante completa sovrapposizione, da fianco a fianco, dei lembi posteriori.

I camici dovranno essere di due tipologie:

- Standard per interventi a basso rischio
- Rinforzati per interventi ad alto rischio, ove si preveda una particolare esposizione a sangue o altri liquidi biologici, i rinforzi saranno costituiti da inserti in tessuto laminato applicati nella parte anteriore e sulle maniche (avambracci)

3.5 Caratteristiche generali dei teli

Le dimensioni, la forma, il disegno e la piegatura dovranno essere tali da garantire il totale rispetto della corretta tecnica asettica nella creazione del campo operatorio e della copertura sterile dei tavoli per strumenti chirurgici.

A secondo dell'impiego i teli dovranno essere provvisti di zone di rinforzo, fori finestre, zone adesive, ecc.

Inoltre i teli, ove necessario, dovranno essere corredati da sistemi di fissaggio per cavi e tubi, sacche di raccolta liquidi, strisce adesive, tasche portastrumenti, ecc., anche disposable.

3.6 Sterilizzazione

Dovrà essere conforme a quanto previsto dalla FU Italiana “X edizione” ed effettuata con autoclavi a vapore.

4 Noleggio della materasseria in poliuretano

Il Concessionario sarà tenuto a fornire a noleggio tutti i materassi ed i guanciali con imbottitura costituita da poliuretano espanso, di dimensioni unificate, a corredo dei vari tipi di letto di cui sono dotate le Strutture Sanitarie da servire (standard, pediatrico, culla).

La dotazione del singolo posto letto (p.l.) sarà costituita da un materasso e di due guanciali fatta esclusione per le culle per le quali sarà fornito un solo guanciale.

I manufatti dovranno essere maneggevoli, confortevoli, anallergici, traspiranti, silenziosi, inodori e non generanti polveri.

Come proposto nel paragrafo 2, anche la materasseria fornita dovrà essere munita di tag/microchip/barcode, al fine di consentire un monitoraggio costante della movimentazione delle dotazioni a noleggio per singola Unità Operativa attraverso il quale realizzare reports quantitativi.

Le caratteristiche merceologiche dei manufatti noleggiati dovranno essere conformi ai requisiti sotto riportati.

RIVESTIMENTI (FODERE)

Il rivestimento sia dei materassi che dei guanciali sarà in tessuto costituito in fibra 45% poliestere e 55% poliuretano perfettamente traspirante. Tale fodera sarà dotata di robusta cerniera di chiusura atta a facilitare le operazioni di manutenzione.

IMBOTTITURE

MATERASSI NORMALI

L'imbottitura dei materassi sarà costituita da poliuretano espanso avente struttura cellulare omogenea permeabile all'acqua e all'aria.

Il poliuretano dovrà essere autoestinguente e anallergico. Il poliuretano dovrà essere prodotto all'origine senza l'impiego di CFC (clorofluorocarburi), avrà densità compresa fra i 30 e i 50 Kg/mc.

Le caratteristiche morfologiche del materasso dovranno consentire il suo utilizzo anche in presenza di letti articolati a snodo.

MATERASSI ANTIDECUBITO STATICI

Saranno realizzati con materiali a base poliuretanica o simile (la cui imbottitura pertanto non dovrà contenere liquidi e non dovrà necessitare di compressori d'aria), da riutilizzarsi per la prevenzione in pazienti a basso rischio (caratterizzati da indice Norton > 14) o per la terapia in caso di presenza di lesioni al 1° stadio (sempre relativamente a pazienti a basso rischio).

L'imbottitura di tali materassi antidecubito dovrà essere costituita da materiale in grado di garantire una estesa superficie di appoggio del corpo del paziente, un conseguente contenimento della pressione media esercitata sui tessuti epidermici e, inoltre, una sua distribuzione il più possibile uniforme.

Tale imbottitura, sommata alla foderà, dovrà garantire una elevata traspirazione e un surriscaldamento contenuto.

GUANCIALI

L'imbottitura dei guanciali sarà in poliuretano espanso avente caratteristiche generali identiche a quelle dei materassi normali, ma di densità compresa fra i 20 e i 35 Kg/mc, nonché di bassa resistenza alla compressione ed all'affondamento al fine di garantire una adeguata sofficità. I guanciali saranno sagomati "a saponetta", e cioè con i bordi opportunamente arrotondati per consentire un corretto riposo fisiologico.

Tutta la materasseria fornita (materassi + guanciali) dovrà essere rispondente alla classe di reazione al fuoco 1 IM, secondo il metodo di prova contemplato dal D M 26/6/1984 (e successive modifiche ed integrazioni) per i mobili imbottiti, associato al metodo "D" per la manutenzione/preparazione del rivestimento (ex allegato A 1.6 del D M 26/06/ 1984 o norma UNI 9176). Tale classificazione dovrà riguardare l'intero manufatto, costituito da imbottitura e rivestimento.

5 Tutela del patrimonio costituito dai dispositivi a noleggio

Il Concessionario avrà diritto ad effettuare i controlli atti a tutelare il proprio patrimonio costituito da tutti i dispositivi riutilizzabili forniti a noleggio e potrà, a tal fine, apporre sui dispositivi stessi etichettature con scritte personalizzate e/o sistemi di rintracciabilità, sempre che esse rispettino il principio della discrezione.

La Concedente si impegnerà a far sì che il proprio personale custodisca e utilizzi il materiale noleggiato con la diligenza del "buon padre di famiglia", nonché ad effettuare appositi controlli concordati con il Concessionario. In particolare la Concedente garantirà che non sia fatto, dal proprio personale, un uso improprio dei dispositivi che potrebbe produrre danni irreparabili agli stessi, quali rotture, strappi, macchie indelebili, ecc. Nel caso in cui un comportamento del personale della Concedente difforme da quanto espresso arrechi un irreparabile danno ai dispositivi forniti a noleggio dal Concessionario, quest'ultimo sarà tenuto alla sostituzione dei medesimi, ma ne potrà richiedere il risarcimento dei danni.

Eventuali ammanchi di dispositivi noleggiati potranno essere contestati all'Amministrazione. Si procederà in tal caso alla constatazione in contraddittorio dei fatti, anche attraverso analisi statistiche sui quantitativi dei dispositivi riutilizzabili ritirati e riconsegnati. Qualora emergessero oggettive responsabilità del personale della Concedente, il Concessionario potrà richiedere il risarcimento dei danni.

6 Disinfezione dei dispositivi sporchi riutilizzabili a rischio infettivo

Tutti i dispositivi sporchi riutilizzabili in uso presso le strutture della Concedente nell'ambito dell'appalto in oggetto che dovessero risultare a rischio infettivo secondo specifica indicazione della Direzione Sanitaria, dovranno essere sottoposti, nell'ambito della procedura di ricondizionamento che rimane a cura del Concessionario, a procedimento di disinfezione. Questo dovrà garantire l'eliminazione e l'inattività dei germi che si dovessero trovare nei dispositivi contaminati, in modo da interrompere irreversibilmente l'eventuale catena epidemiologica.

In particolare, per tutta la biancheria e la materasseria in poliuretano che dovesse risultare a rischio infettivo, prima del lavaggio o contestualmente al medesimo, dovranno essere sottoposte, a cura del Concessionario, a procedimento di disinfezione convalidato. La disinfezione potrà avvenire o in apposita autoclave a vapore, o anche attraverso un lavaggio speciale che garantisca l'eliminazione dei germi patogeni mediante la combinazione fra temperatura, tempi di lavaggio e utilizzo di sostanze chimiche a particolari concentrazioni. Se si utilizzerà il trattamento di lavaggio, esso dovrà essere effettuato separatamente rispetto a i lavaggi di tipo normale.

7 Ricondizionamento dei dispositivi riutilizzabili

Il Concessionario dovrà adottare, in funzione della tipologia del dispositivo e del grado di sporco dello stesso, il trattamento di ricondizionamento (disinfezione, lavaggio, stiratura, piegatura, sterilizzazione) più idoneo per riconferire al dispositivo stesso i requisiti prestazionali previsti dall'uso a cui i sarà destinato. In particolare, il lavaggio in acqua ed il finissaggio dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte affinché, alla fine del processo, i capi risultino perfettamente lavati asciugati e, dove applicabile, stirati, piegati ed impacchettati. Il processo di lavaggio dovrà garantire:

- L'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia

- Un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio che possano essere responsabili di allergie o irritazioni
- L'eliminazione degli odori.

I detersivi e altri prodotti utilizzati dovranno essere pienamente rispondenti alle normative vigenti in materia ed idonei ad assicurare ai dispositivi sottoposti a tale tipo di trattamento la necessaria morbidezza e confortevolezza, nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, inazioni della pelle e quant'altro.

L'asciugatura dei dispositivi sottoposti a processo di lavaggio ad acqua non deve lasciare un tasso di umidità residuo tale da essere potenziale veicolo di contaminazione, di produzione di muffe e di cattivi odori.

La Concedente si riserva sin d'ora di effettuare in qualsiasi momento e con le metodiche ritenute più idonee, l'analisi sui capi trattati al fine di verificare lo stato di pulizia di igiene e di decontaminazione batteriologica, nonché l'eventuale presenza di sostanze chimiche o di residui della lavorazione che possano reagire e riattivarsi in presenza di sudore, liquidi, medicinali o quant'altro normalmente utilizzato nelle terapie mediche, provocando danni agli utenti, dei quali il Concessionario sarà chiamata a rispondere.

La riparazione dei dispositivi noleggiati deteriorati (che rimane a carico del Concessionario) è ammessa, purché la medesima non contrasti con la funzionalità, i requisiti prestazionali ed il decoro estetico dei dispositivi stessi.

Non saranno ammessi all'uso dispositivi non conformi, per i quali siano venuti meno il decoro, la funzionalità e/o le caratteristiche fisico meccaniche di resistenza, portanza, elasticità (ove rispettivamente applicabili). In tali casi il Concessionario sarà tenuto alla pronta eliminazione e sostituzione dei dispositivi, oltre al pagamento di eventuali penalità ove i fatti contestati prevedano l'applicabilità delle stesse.

E' per contro fatta salva la possibilità del Concessionario di richiedere il risarcimento dei danni nel caso in cui tale stato dei dispositivi sia stato causato da un accertato utilizzo improprio degli stessi da parte del personale della Concedente.

Alla fine del processo di ricondizionamento, i dispositivi che saranno poi consegnati ai CDU dovranno essere privi di qualsiasi elemento estraneo (oggetti, peli, capelli, ecc.), non macchiati od ombreggiati, con aspetto decoroso, profumo di pulito e completi degli accessori (bottoni, fettucce, cerniere, ecc.)

In quanto segue si forniscono alcune indicazioni specifiche per alcuni dispositivi.

RICONDIZIONAMENTO BIANCHERIA

Il Concessionario garantirà procedimenti di ricondizionamento differenziati in funzione della tipologia di biancheria da trattare.

La Concedente assicurerà che la biancheria non sia utilizzata come copertura del campo negli interventi di tricotomia. Al riguardo il Concessionario sarà sollevato dalle proprie responsabilità circa la presenza di capelli o peli nella biancheria pulita facente parte dell'intero lotto della biancheria sporca nel quale il personale della Concedente avesse introdotto capi utilizzati per i predetti interventi tricotomici.

Sulla stessa scorta il Concessionario sarà sollevato dalle proprie responsabilità circa presenza di pulviscolo nella biancheria pulita facente parte del lotto della biancheria sporca nel quale il personale della Concedente avesse introdotto garze laparatomiche.

Saranno sottoposti a stiratura tutti i capi di biancheria piana e confezionata, con la sola esclusione di quelli da assoggettare a successivo processo di sterilizzazione.

RICONDIZIONAMENTO TELERIA STERILE

Il Concessionario effettuerà la sterilizzazione dei capi di teleria riutilizzabile da impiegarsi negli interventi chirurgici dopo aver sottoposto gli stessi al trattamento sanitizzante (lavaggio e disinfezione), nel pieno rispetto di quanto previsto dal Decreto legislativo n.46 del 24/02/97 di attuazione della Direttiva 93/42/CEE.

Tutta la teleria dovrà essere preventivamente controllata sotto l'aspetto fisico, al fine di garantire l'idoneità per l'impiego nel campo operatorio. Dovrà peraltro essere esente da imperfezioni che compromettano l'isolamento fra parte anatomica del paziente ed ambiente esterno, o fra operatore e paziente, e con una canea microbiologica controllata, tale da garantire l'efficacia del successivo trattamento di sterilizzazione, come da norma UNI EN 1174. Quest'ultimo dovrà infatti fornire un prodotto conforme a quanto previsto dalla norma UNI EN 556, cioè privo di microrganismi vitali.

Tale stato, attraverso un opportuno metodo di confezionamento e facendo uso di appropriate modalità di trasporto, dovrà essere garantito fino alla consegna al Centro di utilizzo, nonché fino alla scadenza prevista.

Tutta la teleria, successivamente alla fase di controllo di cui sopra, dovrà essere piegata e confezionata in set e in kit monopezzo secondo modalità tali da garantire il mantenimento delle condizioni di asepsi durante le fasi di apertura e di posizionamento dei teli o di indossaggio dei camici. Il materiale per il confezionamento sarà fornito dal Concessionario e dovrà essere conforme alla norma UNI EN 868.

RICONDIZIONAMENTO MATERASSERIA IN POLIURETANO ESPANSO

Prima di procedere al lavaggio, la fodera dei materassi e guanciali dovrà essere separata dall'imbottitura poliuretanica.

Le fodere subiranno un trattamento di ricondizionamento al pari di tutta la biancheria attraverso il lavaggio ad acqua.

Le lastre costituenti l'imbottitura poliuretanica saranno sottoposte a loro volta ad un procedimento di sanificazione in autoclave.

La materasseria sarà sottoposta a sanificazione con frequenza che dipenderà dalla necessità della Concedente.

8 Gestione dei guardaroba/magazzini e orari di apertura

Il Concessionario sarà tenuto ad istituire e ad organizzare un servizio di guardaroba / magazzino di deposito, gestito da personale e con oneri a carico del Concessionario stesso, nell'ambito di appositi locali che la Concedente metterà a disposizione in comodato d'uso gratuito.

Tali guardaroba/magazzini rispetteranno il seguente orario di apertura (considerando esclusi i giorni festivi).

- Da lunedì al venerdì dalle 7.00 alle 13.00
- Sabato, dalle 6.00 alle 12.00.

Il guardaroba/magazzino sarà il referente dei reparti della struttura considerata e di tutti gli eventuali presidi socio-sanitari facenti capo a quest'ultimo per tutta l'attività di ritiro e riconsegna dei dispositivi la cui fornitura sia prevista dal presente capitolato. Nonché per la vestizione di personale nuovo assunto dalla Concedente.

Le spese relative alle utenze energetiche (riscaldamento, vapore, elettricità) del guardaroba/magazzino saranno a carico della Concedente. Restano a carico del Concessionario gli oneri per la pulizia dei locali e per le utenze telefoniche verso l'esterno. Tali locali saranno di dimensioni di morfologia e di collocazione adeguati a garantire l'immagazzinamento di tutti i dispositivi di cui è prevista la fornitura. In questi locali avranno accesso gli operatori del Concessionario e gli addetti alla vigilanza e custodia della Concedente.

La Concedente metterà poi a disposizione del Concessionario, nell'ambito di ciascuna struttura o presidio e in comodato d'uso gratuito, dei locali d'immagazzinamento centralizzato dei dispositivi usati/sporchi della capienza necessaria.

All'inizio del servizio si provvedere a redigere verbale di consegna del materiale e degli arredi a corredo dei guardaroba/magazzini/depositi che saranno affidati in comodato d'uso gratuito al Concessionario per l'espletamento delle sue attività.

Alla fine dell'appalto analogamente si redigerà un verbale di riconsegna.

Con cadenza mensile i locali adibiti allo stoccaggio centrale dei dispositivi (nuovi/puliti da una parte e sporchi dall'altra) dovranno essere lavati disinfettati a cura del Concessionario nel rispetto dei regolamenti igienico-sanitari vigenti.

9 Servizio di logistica dei dispositivi

Il Concessionario dovrà con oneri totalmente a proprio carico, organizzare un servizio di logistica a favore di tutti i centri di utilizzo siti all'interno del Presidio Ospedaliero. Tale servizio di logistica dovrà assicurare:

- Il rifornimento continuativo direttamente ad ognuno dei centri di utilizzo da servire, di tutti i dispositivi la cui fornitura sia contemplata dal presente Capitolato
- Il prelievo, presso ognuno dei centri di utilizzo da servire di tutti i dispositivi riutilizzabili da ricondizionare, nonché l'asportazione e l'allontanamento dei medesimi
- La gestione della movimentazione dei dispositivi nuovi o ricondizionati presso i guardaroba/magazzini degli stessi, nonché dei dispositivi usati da ricondizionare presso gli appositi depositi, ubicati presso i centri di utilizzo del Presidio
- Tutti i trasporti fra stabilimenti e Presidio Ospedaliero per la consegna dei dispositivi nuovi o ricondizionati nonché quelli a ritroso per i dispositivi riutilizzabili da sottoporre a ricondizionamento.

Lo scopo da perseguire sarà quello che ogni centro di utilizzo da servire sia sempre provvisto delle opportune dotazioni e/o scorte delle varie tipologie di dispositivi, secondo le rispettive quantità prestabilite.

Al fine di non lasciare per troppo tempo i capi sporchi, il cui ritiro è previsto a carico del Concessionario, presso le strutture della Concedente nei casi di festività susseguenti, il Concessionario stesso dovrà garantire il servizio di ritiro almeno a giorni alterni.

Si definirà "SCORTA DEL DISPOSITIVO " presso i CDU quella quantità "pronta all'uso" del dispositivo di cui trattasi prevista in assegnazione al centro di utilizzo considerato (reparto di degenza, comparto operatorio, presidio) che rimarrà a disposizione presso il centro stesso e il cui reintegro sarà sempre garantito in occasione della consegna periodica programmata del dispositivo medesimo.

Tale scorta dello specifico dispositivo sarà pari a quella quantità necessaria a garantire l'autonomia del CDU preso in considerazione (relativamente al dispositivo stesso e in funzione della effettiva frequenza di cambio del medesimo), nell'intervallo di tempo più lungo prestabilito intercorrente fra una consegna e quella successiva, il tutto maggiorato del:

- 50% per i dispositivi da reparto di degenza
- 100% per i dispositivi dei comparti operatori, con particolare riferimento a quelli medici sterili per l'allestimento del teatro operatorio negli interventi chirurgici (camici, copertura campo e accessori).

Sulla base di tale logica, prima dell'attivazione del contratto, la Concedente stabilirà le scorte dei vari dispositivi che dovranno essere presenti presso ciascun centro di utilizzo. Il servizio di logistica gestito dal Concessionario dovrà garantire, in occasione della prevista periodica consegna dei dispositivi, il ripristino di tali prestabilite scorte. Con riferimento ai dispositivi di cui è prevista la

fornitura, la Concedente dovrà garantire un sistema di controllo costante delle proprie scorte presso i guardaroba/magazzini (sia quelli ubicati presso le strutture servite che quelli remoti) al fine di evitare qualsiasi inconveniente legato alla carenza dei dispositivi stessi.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione tutti gli automezzi, i contenitori (carrelli ecc.) ed il personale di servizio necessari per il ritiro dei dispositivi usati / sporchi (eventualmente infetti) e per la consegna di quelli nuovi / ricondizionati.

Gli automezzi adibiti al trasporto dovranno essere rispondenti alla legislazione in materia. Non è ammesso il contemporaneo trasporto con lo stesso automezzo di capi puliti e capi sporchi, a meno che non siano individuate due apposite zone di carico dell'automezzo stesso, ermeticamente separate ed aventi accesso distinto direttamente dall'esterno.

I contenitori (carrelli, ecc.) ed i cassoni dei mezzi di trasporto per il ritiro e la consegna dei dispositivi dovranno essere lavati e/o disinfettati a seconda delle necessità, e comunque ogni qualvolta si passi con lo stesso contenitore o con la stessa area di carico dell'automezzo, dal trasporto di dispositivi sporchi al trasporto di dispositivi nuovi / ricondizionati. In altri termini non sarà possibile effettuare trasporti di dispositivi nuovi / ricondizionati su contenitori o aree di carico di automezzi che abbiano trasportato dispositivi sporchi se non si sarà prima proceduto all'oro lavaggio e disinfezione.

La Concedente si impegna a garantire che nei singoli centri di utilizzo:

- La raccolta dei dispositivi sporchi riutilizzabili avvenga mantenendoli suddivisi sia in funzione del tipo che dell'uso, secondo i criteri più sotto specificati
- I dispositivi stessi siano nettati da qualsiasi corpo estraneo (attrezzi chirurgici o di medicazione, pezzi anatomici, guanti, penne, matite, ecc.) e dalle garze laparatomiche.

BIANCHERIA E MATERASSERIA

I capi puliti di tale tipologia dovranno essere consegnati in maneggevoli pacchi che dovranno essere perfettamente ricoperti da involucro polietilenico o similare che garantisca il mantenimento di condizioni igieniche ottimali.

Per la raccolta dei dispositivi sporchi verranno utilizzati sacchi forniti dal Concessionario contraddistinti da un "codice colore", al fine di consentire una raccolta differenziata dei dispositivi stessi che sarà operata dal personale del CDU secondo la suddivisione proposta dal Concessionario.

I sacchi per la biancheria sporca verranno inseriti per agevolare la raccolta dei capi, in appositi carrelli porta sacco, muniti di coperchio, che saranno messi a disposizione dal Concessionario.

I materassi ed i guanciali sporchi verranno avvolti a cura del personale della Concedente, nello stesso sacco con cui erano avvolti i materassi e i guanciali puliti.

I dispositivi sporchi verranno inseriti nei sacchi a cura del personale della Concedente, accuratamente chiusi e fatti confluire presso i punti di raccolta istituiti presso ciascun CDU e caricati negli appositi carrelli/contenitori messi a disposizione dal Concessionario.

Ai fini di consentire una corretta consegna del vestiario personalizzato, la Concedente comunicherà al Concessionario le variazioni intervenute nell'assegnazione delle postazioni di lavoro (reparto, servizio) del personale avente diritto al vestiario personalizzato stesso.

KIT STERILI PER INTERVENTI CHIRURGICI

La consegna delle confezioni sterili sarà effettuata utilizzando appositi armadi metallici chiusi forniti dal Concessionario.

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto da unità di produzione dello stesso ai locali previsti dalla Concedente per lo stoccaggio, che permetta di preservare le buste ed i pacchi sterili da polvere, umidità e da eventuali manomissioni o lacerazioni.

La raccolta dei dispositivi sporchi riutilizzabili costituiti dai capi in tessuti tecnici ad effetto "barriera" sarà effettuata con sacchi distinti rispetto al resto dei dispositivi tessili.

DISPOSITIVI RIUTILIZZABILI A RISCHIO INFETTIVO

Il Concessionario metterà a disposizione dell'Ente i seguenti materiali, necessari per la raccolta dei dispositivi sporchi riutilizzabili a rischio infettivo in base alle disposizioni della Direzione Sanitaria della Concedente:

- Sacco idrosolubile (se la disinfezione verrà effettuata mediante lavaggi speciali ad acqua)
- Sacco in polietilene di colore rosso.

I dispositivi riutilizzabili infetti saranno pertanto raccolti dal personale della Concedente nei sacchi di polietilene rosso, chiusi e contrassegnati con sigla del reparto, previa immissione dei dispositivi stessi nei sacchi idrosolubili (ove previsto).

10 Distribuzione automatica di divise per gruppi operatori (non ancora attivi)

È previsto un servizio automatizzato di divise per i Gruppi Operatori del Presidio.

Il Concessionario dovrà provvedere, con spese ed oneri a proprio carico, alla manutenzione dei sistemi per la distribuzione automatica e ritiro delle divise non personalizzate presso i gruppi operatori, di proprietà del Concedente, nello specifico:

- n. 1 sistema di consegna divise e n. 1 sistema di ritiro divise presso lo spogliatoio maschile;
- n. 1 sistema di consegna divise e n. 1 sistema di ritiro divise presso lo spogliatoio femminile;
- linea dati a carico della Ditta;
- software per gestione della tracciabilità, da rendere disponibile via web, a disposizione dei referenti del servizio a titolo consultativo.

Il Concessionario dovrà quindi provvedere alla fornitura delle divise non personalizzate dei comparti operatori munite di tag/microchip, oltre alla gestione e alla manutenzione degli impianti.

11 Asportazione finale dei dispositivi a noleggio e dei carrelli

Al termine del contratto d'appalto tutte le dotazioni e le scorte di dispositivi che saranno state oggetto di fornitura a noleggio in base ai contenuti del presente capitolato dovranno essere asportate a cura e spese del Concessionario, così come tutto il carrellame e/o i contenitori di proprietà dello stesso che saranno stati utilizzati per l'espletamento dell'appalto.

La Direzione Sanitaria garantirà un adeguato coordinamento del personale operante presso i vari Reparti e Presidi atto a consentire che tale operazione possa essere effettuata.

12 Riserva di modificazioni

La Concedente si riserva di fare apportare eventuali migliorie alle modalità di espletamento dei servizi appaltati ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia riferita agli aspetti igienici ed organizzativi, senza che il Concessionario possa opporsi o vantare alcun compenso aggiuntivo sempre che tali migliorie non alterino oggettivamente gli oneri ed i costi produttivi delle prestazioni.

13 Personale

13.1 Sicurezza sul lavoro

Il Concessionario sarà tenuto al rispetto di tutte le normative riguardanti la sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alle attività che si espletano presso le Strutture e i locali della Concedente.

Il Concessionario dovrà far capo al Coordinatore per la Sicurezza negli Appalti (affidente al Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale della Concedente), per l'osservanza di tutte le norme di igiene e sicurezza del lavoro.

L'attività svolta dal Concessionario sarà sottoposta a verifica periodica del Coordinatore che provvederà a trasmettere in forma scritta, in modo circostanziato e tempestivamente a quest'ultimo, ogni anomalia che si dovesse verificare nell'ambito del servizio.

L'inizio dell'attività potrà avvenire esclusivamente previa avvenuta informazione, formazione ed addestramento specifici del personale, con particolare riferimento alle mansioni ed ai posti di lavoro oggetto del presente appalto, degli addetti al servizio, ai sensi degli articoli 36, 37 e 77 del D.Lgs. 9/4/2008 n.81. L'avvenuta informazione, formazione ed addestramento dovranno essere dimostrati mediante produzione delle certificazioni riferite al singolo operatore rilasciate da Enti professionisti, associazioni di categoria, ecc. in possesso di adeguati titoli abilitanti

13.2 Requisiti del personale e obblighi previdenziali e assicurativi

Nell'espletamento dell'appalto, il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, sia all'interno degli stabilimenti produttivi che presso i Plessi da servire.

Il Concessionario dovrà garantire, per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento dei servizi stessi, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione.

Il Concessionario dovrà fornire alla Concedente e mantenere aggiornato un elenco nominativo del personale addetto ai servizi presso di sé con l'indicazione del sesso, età ed estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi.

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri di competenza per l'osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

14 Rischi e responsabilità del Concessionario - Assicurazione per responsabilità civile

Il Concessionario risponde dei danni a persone od a cose della Concedente o di terzi che possano derivare dall'espletamento dei servizi appaltati per colpa imputabile ad esso od ai suoi dipendenti. La Concedente è completamente sollevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il Concessionario aggiudicatario dell'appalto sarà tenuta a fornire, all'atto della stipula del contratto, copia di una polizza assicurativa RC avente massimale non inferiore a €. 500.000,00.

Il Concessionario, nel limite del lecito, ha facoltà di porre in atto le misure che riterrà opportune per la salvaguardia della proprietà dei capi noleggiati, inclusa quella di marcare i capi stessi con speciali contrassegni.

Il Concessionario avrà diritto al risarcimento dei danni qualora l'ammanto o l'uso improprio di capi o manufatti forniti a noleggio sia imputabile a personale dipendente della Concedente.

15 Controlli

La Concedente si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli che ritenga necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato.

I controlli si dovranno riferire agli standard qualitativi e quantitativi sia stabiliti dal disciplinare d'onori che dichiarati dal Concessionario in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara d'appalto.

Al riguardo, la Concedente potrà fare analizzare in ogni momento ed a campione (tramite la comparazione con la campionatura di gara o attraverso prove effettuate da laboratori appositamente attrezzati), la biancheria e la materasseria consegnata e trattata nonché gli altri materiali impiegati nell'erogazione del servizio al fine di verificarne la conformità alle prestabilite specifiche.

La Concedente ha inoltre facoltà di controllare che i capi siano immuni da difetti che possano compromettere l'uso e la funzionalità dei medesimi, nonché il decoro del personale, rifiutando di prendere in carico i capi che non corrispondano ai requisiti richiesti e/o alla campionatura depositata.

La Concedente potrà anche inviare, con idoneo preavviso, propri funzionari presso gli stabilimenti che saranno utilizzati per l'erogazione dei servizi, per verificare le modalità di lavorazione ivi impiegate e la loro conformità alle specifiche previste dal presente Capitolato.

16 Subappalto

Il subappalto sarà consentito nei limiti previsti dalla legislazione vigente in materia.

Qualora si intendesse procedere con l'affidamento di subappalti, il Concessionario sarà tenuto a formulare per iscritto alla Concedente apposita richiesta di autorizzazione ed attendere la conseguente risposta.

17 Bolle di consegna

Tutto il materiale nuovo o ricondizionato consegnato ai vari Centri di Utilizzo dovrà essere accompagnato da apposita bollettazione, in duplice copia, dalla quale risulti:

- Il nome del CDU a cui il materiale viene consegnato
- Il tipo ed il numero di capi consegnati, suddiviso nelle varie eventuali tipologie

Le bolle saranno controfirmate, in segno di accettazione, dal responsabile del centro di utilizzazione a cui il materiale è stato consegnato (o comunque da un preposto), il quale tratterrà una copia delle stesse.

18 Modalità di contabilizzazione dei servizi

In quanto segue si richiamano succintamente i servizi da erogare o le forniture da effettuare per associarli alle modalità con cui verranno contabilizzati. Le specifiche dei servizi e delle forniture sono già state illustrate nell'ambito del presente capitolato.

I servizi saranno contabilizzati secondo le modalità e la suddivisione sotto specificata. Si precisa che tutti gli oneri che il Concessionario avrà a carico saranno da ritenersi ripagati unicamente attraverso le tariffe sotto definite.

PREZZO PER LA FORNITURA DELLA BIANCHERIA PIANA E CONFEZIONATA AD ESCLUSIONE DELLE DIVISE DEL SERVIZIO D'EMERGENZA "118"

Si intende l'insieme dei seguenti servizi le cui modalità d'espletamento sono già state illustrate nell'ambito del presente Capitolato.

- Fornitura a noleggio di tutta la biancheria piana e del vestiario, da utilizzarsi nei Reparti, della biancheria piana e del vestiario non sterile da S.O. (quali casacche, pantaloni, camici, teli, telini, ecc.) delle coperte in lana, del vestiario del personale di servizio (medico, infermieristico, tecnico, ausiliario, di cucina, dei servizi di manutenzione)
- Trattamento di lavaggio, stiratura e piegatura, manutenzione di tutta la biancheria fornita a noleggio (escluse le operazioni di controllo e piegatura speciali della biancheria al fine di predisporla all'eventuale trattamento di sterilizzazione post-lavaggio, qualora i dispositivi tessili di cui al presente capoverso siano per qualche motivo da sottoporre a tale lavorazione), trattamento di disinfezione, preventivo o contestuale al lavaggio, per i capi dichiaratamente a rischio infettivo (senza oneri aggiuntivi fino ad una incidenza massima giornaliera non cumulabile del 5% in peso del materiale di tale tipologia complessivamente inviato al lavaggio).

Tale servizio sarà contabilizzato attraverso l'applicazione dei seguenti prezzi unitari:

- Prezzo forfetario per Giornata di Degenza ordinaria, Day Hospital, Day Surgery e trattamenti dialitici

PREZZO PER LA FORNITURA DI DISPOSITIVI MEDICI STERILI PER L'ALLESTIMENTO DEL TEATRO OPERATORIO

Si intende l'insieme dei seguenti servizi le cui modalità di espletamento sono già state illustrate nell'ambito del presente capitolato

- Fornitura a noleggio di tutti i capi riutilizzabili proposti (camici, teli, telini, ecc.)
- Fornitura del "set intervento" sterile e cioè il pacco o l'insieme di pacchi contenenti tutto il necessario per allestire il campo operatorio vero e proprio (teleria di copertura del paziente), a coprire i tavoli di servizio per appoggiare lo strumentario nonché a vestire i chirurghi e lo strumentista nell'ambito dell'intervento preso in considerazione
- Trattamento di sanitizzazione di tutti i dispositivi riutilizzabili forniti a noleggio
- Controllo, eventuale manutenzione e piegatura speciale dei capi riutilizzabili al fine di predisporli al definitivo trattamento di sterilizzazione posì-lavaggio
- Confezionamento dei kit, nonché successiva sterilizzazione

Tale servizio sarà contabilizzato attraverso l'applicazione dei seguenti prezzi:

- prezzo unitario per ogni kg di Dispositivi Medici sterili per allestimento teatro operatorio opportunamente documentato tramite il relativo DDT della merce consegnata.

PREZZO PER IL NOLEGGIO E RICONDIZIONAMENTO DELLA MATERASSERIA IN POLIURETANO ESPANSO.

Si intende l'insieme dei seguenti servizi, le cui modalità d'espletamento sono già state illustrate nell'ambito del presente Capitolato.

- Noleggio di tutti i materassi e di tutti i guanciali, completi delle relative fodere, in quantità pari ad un materasso e due guanciali per ogni posto letto (un solo guanciaie sarà previsto per le culle), più l'adeguata scorta per consentire la rotazione
- Trattamento di lavaggio ad acqua o in autoclave dei materassi e dei guanciali. Sarà da considerarsi incluso l'eventuale trattamento di disinfezione preventiva o contestuale al lavaggio che dovesse rendersi necessaria per quei manufatti dichiaratamente a rischio infettivo (senza oneri aggiuntivi fino ad una incidenza massima del 5% del materiale presente a magazzino all'atto del ritiro dello sporco).

Il servizio complessivo, contemplante i servizi elementari sopra elencati, deve prevedere l'applicazione di un prezzo unitario, che costituirà la dotazione del letto preso in considerazione, che sarà espresso in Euro per ogni giorno solare consecutivo e per ogni posto letto. In esso saranno ricompresi tutti gli oneri sopra richiamati, fra i quali forfetariamente due lavaggi per ogni posto letto per ogni anno (pari ad altrettanti lavaggi rispettivamente per ogni materasso e per ogni guanciaie di cui è dotato ogni singolo posto letto). Tali prezzi unitari saranno applicati, per ogni giorno dell'annata gestionale considerata, alla effettiva dotazione di posti letto serviti attraverso l'appalto in oggetto indipendentemente dall'occupazione degli stessi. L'importo annuale così determinato sarà forfetariamente riconosciuto al Concessionario anche qualora il monte lavaggi, nell'anno considerato, non fosse raggiunto. In tal senso il monte lavaggi non sarà cumulabile un'annata per l'altra.

Eventuali trattamenti di ricondizionamento aggiuntivi al monte sopra citato che dovessero essere richiesti dalla Concedente nel corso dell'anno considerato saranno contabilizzati a parte, con applicazione di apposito prezzo unitario, differenziato per materassi (l'uno per l'altro) e per guanciali.

Nei posti letto da contabilizzare saranno ricompresi tutti quelli in dotazione presso i reparti che verranno serviti attraverso l'appalto in oggetto, compresi i letti del day hospital, del personale medico di guardia, nonché dei letti di dotazione aggiuntiva che venissero predisposti per aumentare la ricettività dei reparti stessi.

Se durante l'espletamento dell'appalto la Concedente procederà, per suoi insindacabili motivi organizzativi, ad aumentare o diminuire i posti letto serviti, comunicherà ufficialmente tale variazione al Concessionario, il quale provvederà immediatamente ad adeguare le dotazioni e le scorte e a contabilizzare il servizio in base alla nuova configurazione dei "posti letto" di dotazione.

Se la variazione avverrà durante il corso di un'annata gestionale, si procederà alla contabilizzazione per periodi in funzione delle effettive dotazioni di p. l. nei periodi stessi.

Ricapitolando, i prezzi per la contabilizzazione dei servizi in oggetto saranno:

- Prezzo unitario al posto letto per ogni giorno solare consecutivo (Euro/p.l.g.) per:
 - Letto normale
 - Letto pediatrico
 - Culla
- Prezzo unitario per eventuali lavaggi aggiuntivi rispetto al monte prefissato (Euro/cad), rispettivamente per:
 - Materasso (di qualsiasi tipo)
 - Guanciale

PREZZO PER LA FORNITURA ED IL TRATTAMENTO DEI DISPOSITIVI NECESSARI ALLA VESTIZIONE COMPLETA DEL SERVIZIO D'EMERGENZA “118”

Tale fornitura sarà contabilizzata applicando una tariffa per ogni operatore vestito, (Euro/operatore/mese) secondo la dotazione concordata tra Concedente e Concessionario.

19 Corrispettivi del servizio

Alla fine di ogni mese il Concessionario avrà il compito di presentare alla Concedente un apposito elaborato nel quale saranno determinati i compensi effettivi ad essa spettanti. Da tale documento contabile saranno evincibili tutti i quantitativi concernenti i servizi erogati suddivisi per tipologia (in funzione della differenziazione del prezzo unitario).

Per la materasseria si riporterà il numero di posti letto (suddivisi per tipologia) di cui il centro di utilizzo era dotato nel mese considerato, associati ai rispettivi prezzi unitari. L'elaborato terminerà con il riepilogo generale dei servizi resi alla Concedente.

Per la contabilizzazione dei servizi (in assenza di indicazioni contrarie) si utilizzeranno i dati statistici dell'anno antecedente a quello dell'erogazione del servizio, riferiti a

- Giornate di Degenza ordinarie D-H D-S e trattamenti dialitici
- Posti letto allestiti con la materasseria
- Vestizione completa del servizio d'emergenza “118”, comprensivo dei DPI necessari.

Per quanto riguarda la contabilizzazione dei Dispositivi medici Sterili, saranno utilizzate le quantità effettivamente fornite mensilmente documentate tramite DDT.

I corrispettivi che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per i servizi oggetto del presente Capitolato, è descritto nel Capitolo 9.01.1, alla tabella 1. Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2.

20 Revisione corrispettivo

Al 1° gennaio dell'anno che farà seguito a quello nell'ambito del quale sarà stata presentata l'offerta e così all'inizio di ogni anno solare successivo a tutti i prezzi unitari si applicherà la revisione prezzi così come stabilito dall'art 6 della Legge 24/12/93, n. 537 come modificato dall'art. 44 della Legge 724/94.

Si procederà con l'applicazione a tutti i prezzi unitari originari formulati in offerta del seguente coefficiente revisionate moltiplicativo:

Dove:

$I = 89,95\%$ dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT.

L'indice al numeratore della frazione è da intendersi come valore del parametro riferito alla data considerata, quello al denominatore alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta alla gara d'appalto.

Il coefficiente di revisione così determinato sarà applicato ai prezzi unitari espressi in sede di offerta di gara d'appalto. I prezzi così revisionati rimarranno fissi ed invariabili per tutto l'anno solare considerato.

21 Penali e sanzioni per inadempimenti

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati. Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore, oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia. Il Concessionario - per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento - pagherà al Concedente, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari all'0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

Indipendentemente dalle azioni di cui sopra, in caso di inosservanza delle norme previste dal presente capitolato, saranno applicabili i seguenti tipi di penali, il cui valore sarà determinato volta per volta in funzione dell'entità dell'inadempienza accertata, ma non potrà superare gli importi massimo sotto riportati per ogni tipologia:

- Per mancata rispondenza delle partite di capi forniti alle specifiche tecnico - merceologiche prescritte dal Capitolato Speciale e/o dichiarate dal Concessionario in sede di gara d'appalto Euro 1.770,15 (anno 2019) aggiornata secondo art. 19 = massimi per ogni contestazione

- Per mancato ritiro dei capi sporchi o mancata consegna dei capi sanificati
Euro 295,02 (anno 2019) aggiornata secondo art. 19 = massimi al giorno
- Per imperfette condizioni igieniche di capi consegnati, comprovabile attraverso prove microbiologiche sugli stessi
Euro 1.180,10 (anno 2019) aggiornata secondo art. 19 = massimi per ogni contestazione
- Per imperfetta sterilità dei capi consegnati come tali comprovabile attraverso prove microbiologiche sugli stessi
Euro 2.950,25 (anno 2019) aggiornata secondo art. 19 = massimi per ogni contestazione

Tutte le contestazioni ufficiali operate nei confronti del Concessionario saranno precedute da un riscontro dei fatti effettuato in contraddittorio con il responsabile della stessa. Il Concessionario entro il termine di giorni 5 potrà fornire le proprie controdeduzioni scritte il cui mancato accoglimento determinerà l'applicazione delle penali cui sopra. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore del corrispettivo annuo.

22 Personale della Concedente

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dall'Azienda ULSS n.7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento alla Concedente stessa.

SERVIZIO FACCHINAGGIO

Elaborato 08.24

RIFERIMENTO VALORIALE in €	€ 105.907,88
QUANTITA'/CONSISTENZE DI RIFERIMENTO	
n. 1 facchino per circa 7 ore giornaliere (compreso giorni festivi) n. 1 facchino per circa 15 ore settimanali (servizi non inferiori alle 3 ore)	3.335
Ore Noleggio autocarro portata utile Q.li 10/15 compreso n. 1 conducente/facchino	104
Ore Noleggio autocarro con sponda idraulica portata utile Q.li 50/60 compreso n. 1 conducente/facchino	26
Ore Noleggio autocarro con sponda idraulica portata utile Q.li 70/80 compreso n. 1 conducente/facchino	13

Sommario

1	Oggetto del servizio	3
2	Orario e modalità di lavoro, accertamento quali/quantitativo	4
3	Referente della Concessionaria	5
4	Corrispettivo del servizio	6
5	Revisione prezzi.....	6
6	Penali.....	6

1 Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella movimentazione e trasporto di materiali vari di proprietà del Concedente (quali, a mero titolo esemplificativo, arredi, apparecchiature sanitarie, materiale d'archivio, di magazzino, ecc.)

La movimentazione di arredi (traslochi) deve comprendere lo spostamento e lo smontaggio (se necessario) degli arredi e la loro ricollocazione nelle nuove sedi, pronti per l'uso.

Il servizio sarà prestato a chiamata, qualora se ne ravvisi la necessità.

Il Concessionario, al fine di eliminare sprechi di tempo in fase di richiesta del servizio e quindi nella programmazione ed organizzazione dell'intervento, provvederà a mappare sul sistema informatico tutti gli spazi, catalogando i layout dei singoli uffici, classificando le aree ed i relativi millesimi, l'ubicazione delle persone ed i relativi arredi

Il servizio prestato si intende completo delle attrezzature normalmente utilizzate durante gli spostamenti di arredi, materiale cartaceo e/o da archivio, scaffali ecc. e pertanto salvo indicazioni contrarie l'automezzo dovrà essere attrezzato con idonei strumenti quali: carrello trasportatore a 2 ruote, trans pallet manuale ed elettrico, roller, cassette in plastica (contenitori), cartoni per imballaggio, cassetta attrezzi per smontaggio e rimontaggio materiali spostati e (a richiesta) trans pallet laterale per spostamenti armadi pieni.

Dovrà essere inoltre presentata specifica certificazione, per ognuno degli strumenti sopra indicati, come previsto dal D.lgs. 626/94, agli artt. 35 e 36.

Indistintamente tutti gli automezzi, gli attrezzi, gli utensili, i macchinari e i materiali per eseguire i servizi oggetto del presente appalto a regola d'arte, sono di proprietà e/o forniti a cura e spese del Concessionario.

Il Concessionario si impegna a segnalare tempestivamente al Concedente le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi, nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commessi, fermo restando l'assunzione espressa dell'obbligo di adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la riduzione al minimo dei danni.

Rimane a carico del Concedente la fornitura dell'energia elettrica eventualmente occorrente nei punti di presa esistenti

I quantitativi orari presunti sono indicati di seguito; essi non sono vincolanti per il Concedente, il quale potrà richiedere quantitativi superiori o inferiori a seconda delle proprie esigenze, e che il Concessionario sarà comunque tenuto a effettuare, restando inteso che le prestazioni eccedenti quelle presunte (vedi -tabella sottostante) saranno remunerate in economia o a fronte di preventivo di spesa approvato dal Concedente.

Descrizione servizio	Ore annue presunte
n. 1 facchino per circa 7 ore giornaliere (compreso giorni festivi) n. 1 facchino per circa 15 ore settimanali (servizi non inferiori alle 3 ore)	3.335 ore
Noleggio autocarro portata utile Q.li 10/15 compreso n. 1 conducente/facchino	104 ore
Noleggio autocarro con sponda idraulica portata utile Q.li 50/60 compreso n. 1 conducente/facchino	26 ore
Noleggio autocarro con sponda idraulica portata utile Q.li 70/80 compreso n. 1 conducente/facchino	13 ore

Il Concessionario dovrà inoltre essere in grado di fornire a richiesta:

- Noleggio piattaforma aerea altezza mt 46 portata in navicella q.Oam. 16 e q 2 a m.46
- Noleggio di autogrù, con operatore portata utile q. 100
- Noleggio di Stair Robot (per trasporto su scale di attrezzature particolari portata max. q.10)
- Noleggio muletto elettrico portata q. 15/20
- Per la Concedente, la disponibilità di magazzino per eventuale deposito provvisorio di materiale.

La somministrazione di manodopera di facchinaggio e di noleggio di mezzi di trasporto verrà richiesta di volta in volta, secondo le necessità del Concedente.

2 Orario e modalità di lavoro, accertamento quali/quantitativo

I servizi indicati al precedente articolo dovranno essere garantiti tutti i giorni feriali (da lunedì a sabato) con un preavviso, di norma, pari a 48 ore.

L'orario di lavoro (indicativamente dalle ore 8 alle ore 18) si svilupperà nel modo seguente:

- Inizio servizio: dal momento in cui gli operatori della Concessionario si presentano fisicamente al personale del Concedente incaricato di seguire i lavori.
- Interruzione per il pasto: verrà comunque detratta un'ora per il pasto nei casi in cui il servizio si protragga oltre le sei ore continuative
- Fine servizio: dal momento in cui gli operatori del Concessionario hanno l'ultimo contatto giornaliero con il personale del Concedente incaricato di seguire i lavori.

A fine giornata il Concessionario dovrà certificare e sottoscrivere il servizio prestato utilizzando il foglio consuntivo trasloco giornaliero (con indicazione delle ore, inizio e fine lavori, generalità delle persone e mezzi utilizzati) e rilasciarne copia al personale incaricato del Servizio Logistico

L'ordine e le modalità dei lavori giornalieri verrà preventivamente concordato ed autorizzato dagli incaricati del Concedente. Nessun lavoro potrà essere eseguito senza preventiva autorizzazione degli stessi.

Il Concessionario dovrà certificare e sottoscrivere a fine giornata il servizio prestato (con indicazione delle ore, inizio e fine lavori, generalità delle persone e mezzi utilizzati) e rilasciarne copia al Concedente

Gli interventi del Concessionario dovranno essere eseguiti secondo le direttive e sotto il controllo del personale del Concedente individuato come referente di ogni singolo lavoro: il controllo dovrà attenere alla regolarità dei lavori, alla registrazione dei tempi ed alla sottoscrizione del relativo rapporto. Il suddetto referente invierà il rapporto ai Servizi logistico del Concedente al fine di permettere il controllo dell'attività svolta

Il Concessionario sarà disponibile ad integrare tra le proprie risorse personale dell'Azienda Sanitaria n. 7 Pedemontana, se considerato utile per l'esecuzione di determinate attività e di gradimento all'ULSS stessa

Il Concessionario predisporrà anche per questo servizio un sistema di autocontrollo della qualità del servizio erogato.

A tale scopo definirà in modo puntuale i livelli specifici del servizio relativamente ai tempi alle modalità di intervento.

Il rispetto di tali livelli e la conseguente verifica saranno effettuati dal Responsabile del Servizio Facchinaggio (descritto nel successivo capitolo); il controllo si articolerà nelle seguenti metodologie:

- Verifiche periodiche ispettive sul campo effettuate da parte del Responsabile stesso
- Verifica indici di controllo dei servizi erogati e registrati nel sistema informatico con valutazione degli scostamenti
- Verifica Customer Satisfaction

3 Referente della Concessionaria

Il Concessionario dovrà individuare (nominativo, sede di lavoro, telefono portatile) addetto referente per l'attività svolta presso il Concedente, responsabile della corretta esecuzione del servizio che verrà istruito circa i percorsi e le modalità di esecuzione del servizio stesso.

Il Referente del Concessionario (Responsabile Servizio Facchinaggio) a fronte di ogni richiesta di lavoro formulata dal Concedente, organizzerà uomini e mezzi affinché le richieste vengano evase entro le tempistiche definite contrattualmente ed attuando tutti gli accorgimenti e/o le precauzioni per annullare o minimizzare i disagi per gli utenti.

A fronte delle richieste, soprattutto per quelle che riguardano grosse quantità di materiali da movimentare e/o smontaggio/rimontaggio mobili, effettuerà un sopralluogo preventivo finalizzato all'analisi preliminare dell'intervento.

Questa attività preventiva è finalizzata all'erogazione di un servizio di elevata qualità. Infatti grazie all'attenta programmazione in termini di risorse da impiegare (individuazione del numero e specialità degli operatori e dei materiali occorrenti: contenitori, scatole di imballo, nastro adesivo e/o quant'altro deve essere necessario) sarà evitato ogni ritardo nell'esecuzione e/o conseguenti disagi per l'utenza.

Egli dovrà garantire la presenza presso il Concedente per il tempo necessario alla programmazione ed al coordinamento delle attività da eseguire, sarà responsabile dell'attività complessivamente svolta dalla ditta e dovrà essere reperibile in orario di lavoro presso un numero di telefono portatile che sarà comunicato ai Servizi Logistico Alberghiero del Concedente.

Il referente dovrà essere raggiungibile per eventuali emergenze anche fuori dall'orario di lavoro.

Il nominativo di detto referente dovrà essere comunicato prima dell'inizio dell'appalto e successivi eventuali avvicendamenti dovranno riguardare persone adeguatamente istruite dalla ditta appaltatrice.

Tutte le contestazioni formulate in contraddittorio con il referente del Concessionario, si intendono formulate direttamente al Concessionario stesso.

4 Corrispettivo del servizio

I corrispettivi che la Concedente corrisponderà alla Concessionaria, per i servizi oggetto del presente Capitolato, sono descritte nel Capitolo 9.01.1 e precisamente alla tabella 1.

Per quanto concerne il corrispettivo minimo per inattività si rimanda alla tabella 3 presente nel Capitolo 9.01.2

5 Revisione prezzi

Alla scadenza di ogni anno, si dà luogo a revisione dei corrispettivi annuali offerti applicando agli stessi un incremento corrispondente al 89,95% dell'Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) elaborato dall'ISTAT. I nuovi corrispettivi annuali così determinati si intendono validi per tutto l'anno successivo.

6 Penali

Durante il corso dell'appalto l'Azienda ospedaliera si riserva le più ampie facoltà di controllo sui servizi svolti e sulla scrupolosa osservanza delle norme di corretta esecuzione degli stessi, attraverso propri funzionari o terzi allo scopo delegati. Qualora venisse accertata la inidoneità di una qualunque attività svolta dal Gestore, oppure venissero rilevate delle gravi inadempienze agli obblighi previsti, e ciò sia dovuto a ragioni diverse da quelle di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta, la Concedente fisserà un congruo termine perentorio per la risoluzione dell'anomalia. Il Gestore - per ciascun giorno di ritardo sul termine perentorio fissato dal Committente per l'adempimento - pagherà al Committente, a titolo di penale per il ritardato adempimento, un importo pari allo 0,5% del corrispettivo annuo, per il servizio oggetto di contestazione. Il limite massimo di penalità applicabili per il servizio è fissato al 10% del valore annuo del corrispettivo per quel servizio.

Esito MT - canoni anno 2023

Iva esclusa	ANNO 2005			ANNO 2022	ESITO MT	ANNO 2023 - VALORI AGGIORNATI A SEGUITO DEL MARKET TEST		
	COSTO SERVIZIO	MARGINE SERVIZIO	CANONE SERVIZIO	CANONE SERVIZIO		COSTO SERVIZIO	MARGINE SERVIZIO	CANONE SERVIZIO
8.02 Edile	425.000,00 €	33.000,00 €	458.000,00 €	561.745,39 €	Le parti hanno concordato nel definire gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del verbale di "accordo sui criteri" entro 6 mesi, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del medesimo accordo, risultando anomala l'unica offerta presentata al Concedente.	da definire	da definire	da definire
8.03 Impianti	1.317.000,00 €	103.000,00 €	1.420.000,00 €	1.740.627,59 €	Le parti hanno concordato nel definire gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del verbale di "accordo sui criteri" entro 6 mesi, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del medesimo accordo, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente.	da definire	da definire	da definire
8.04 Energia	3.029.000,00 €	1.000,00 €	3.030.000,00 €	6.664.170,85 €	Le parti hanno concordato nel definire gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del verbale di "accordo sui criteri" entro 6 mesi, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del medesimo accordo, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente.	da definire	da definire	da definire
8.05 Acqua	126.000,00 €	-	6.000,00 €	120.000,00 €	Le parti hanno concordato nel definire gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del verbale di "accordo sui criteri" entro 6 mesi, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del medesimo accordo, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente.	da definire	da definire	da definire
8.06 Ristorazione	2.331.000,00 €	183.000,00 €	2.514.000,00 €	2.224.570,45 €	Le parti hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del verbale di "accordo sui criteri", non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente.	3.161.171,81 €	248.202,90 €	3.409.374,71 € servizio a misura e canone soggetto a conguaglio a fine anno
8.07-8.08 Call Center/CUP	617.000,00 €	49.000,00 €	666.000,00 €	816.173,93 €	Le parti hanno concordato nel procedere con l'attività di rinegoziazione, di cui all'art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone superiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato. Il canone viene riportato allo scostamento superiore del benchmark.	616.206,07 €	66.458,70 €	682.664,77 €
8.09-8.10 Farmacia e Magazzino	522.000,00 €	40.000,00 €	562.000,00 €	689.265,47 €	Le parti hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del verbale di "accordo sui criteri", non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente.	708.642,34 €	54.252,00 €	762.894,34 €
8.11 Portineria	238.000,00 €	19.000,00 €	257.000,00 €	314.360,48 €	Le parti hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", risultando anomale le offerte presentate al Concedente.	322.171,43 €	25.769,70 €	347.941,13 €
8.13 Pulizia	1.871.000,00 €	146.000,00 €	2.017.000,00 €	2.706.339,56 €	Le parti hanno concordato nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", risultando anomale le offerte presentate al Concedente.	2.539.209,25 €	198.019,80 €	2.737.229,05 € servizio a misura e canone soggetto a conguaglio a fine anno
8.14 Rifiuti	141.000,00 €	11.000,00 €	152.000,00 €	394.435,21 €	Le parti concordano nel procedere con l'attività di rinegoziazione, di cui all'art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone inferiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato. Il canone viene riportato allo scostamento inferiore del benchmark e si adegua il valore dei prezzi unitari. Il servizio è soggetto a conguaglio a fine anno.	878.080,17 €	14.919,30 €	892.999,47 € servizio a misura e canone soggetto a conguaglio a fine anno
8.15 Verde	83.000,00 €	7.000,00 €	90.000,00 €	110.026,20 €	Le parti concordano nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di "accordo sui criteri", risultando anomale le offerte presentate al Concedente.	112.285,36 €	9.494,10 €	121.779,46 €
8.16 Lavanolo	1.103.000,00 €	87.000,00 €	1.190.000,00 €	1.235.433,34 €	Le parti concordano nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 17 del contratto di concessione, rientrando il canone medesimo nel benchmark di mercato, risultando il relativo canone entro il 10% del benchmark risultante dalla procedura di Market Test.	1.495.936,51 €	117.998,10 €	1.613.934,61 € servizio a misura e canone soggetto a conguaglio a fine anno
8.22 Laboratorio analisi	1.938.000,00 €	152.000,00 €	2.090.000,00 €	2.561.458,52 €	Le parti stanno definendo gli elementi essenziali finalizzati alla verifica del relativo canone, ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 del contratto di concessione, secondo la disciplina prevista dall'art. 5 dell'"accordo sui criteri", dando corso alla procedura di market test.	in corso di definizione, in esito alla relativa procedura di Market Test		
8.24 Facchinaggio	87.000,00 €	7.000,00 €	94.000,00 €	115.266,04 €	Le parti concordano nel riconoscere l'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 17 del contratto di concessione, rientrando il canone medesimo nel benchmark di mercato, risultando il relativo canone entro il 10% del benchmark risultante dalla procedura di Market Test.	118.084,90 €	9.494,10 €	127.579,00 €

SECONDO VERBALE DI ACCORDO

ART. 17 MARKET TEST 2023

tra

- Azienda U.L.S.S. n. 7 "Pedemontana", con sede in Bassano del Grappa (VI), via dei Lotti n. 40, c.f./p. iva 00913430245, nella persona di [...], delegato giusta deliberazione del Direttore generale n. [...] del [...]; (nel seguito, solo: ULSS o Concedente),

e

- Summano Sanità S.p.A., con sede in Santorso (VI), via Garziere n. 42, p. iva 03424360240, nella persona del dott. Luca Romè, Amministratore delegato, nato a Milano il 01.01.1980, LRMOLCU80A01F205G, giusta deliberazione del Consiglio di Amministrazione del 05 maggio 2022 (nel seguito, solo: Summano o Concessionario)

nel seguito congiuntamente denominate: 'le Parti';

PREMESSO CHE

- il 12 novembre 2007 tra Azienda u.l.s.s. n. 4 Alto Vicentino (nella cui posizione giuridica è succeduta Azienda u.l.s.s. n. 7 Pedemontana) e Summano Sanità è stato sottoscritto il contratto di concessione di lavori pubblici relativo alla progettazione, costruzione e gestione del nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'Azienda u.l.s.s. n. 4 "Alto Vicentino" in Comune di Santorso, nonché - quale parte integrante dell'atto - i relativi allegati (di seguito il "Contratto" – rep. 61.702);
- sono stati successivamente sottoscritti tra le Parti 6 atti aggiuntivi al Contratto, aventi ad oggetto varianti migliorative e/o adeguamento a sopravvenienze normative, nonché il correlato differimento del termine di ultimazione lavori;
- Summano ha progettato e costruito l'Ospedale, che è entrato in esercizio il 18 febbraio 2012;
- l'art. 17, comma 2, del Contratto, a rubrica "Qualità dei servizi e Market Test", dispone quanto segue (nel seguito, anche solo: la Pattuizione):

"Entro 60 (sessanta) giorni dal termine di ogni quinquennio a partire dalla data di rilascio del Certificato di Collaudo Provvisorio, sarà condotta una verifica dei Canoni di ciascun Servizio, sulla base delle specifiche di cui ai relativi capitolati prestazionali, adottando come riferimento i listini prezzi depositati presso la Camera di Commercio di Vicenza, in vigore al momento della verifica stessa, nonché n. 3 (tre) offerte da richiedere, quanto a 1 (una), da parte del Concessionario, e 2 (due) da parte dell'Azienda, ad operatori del settore di ciascun specifico Servizio, dotati delle necessarie qualifiche e competenze. La media tra il costo del singolo servizio come determinato applicando i prezzi desunti dai listini depositati presso la Camera di Commercio di Vicenza e 3 (tre) offerte ricevute rappresenterà il benchmark di mercato di riferimento del relativo Servizio. Qualora all'esito delle predette verifiche si evidenziasse per uno o più Servizi, uno scostamento tra il relativo Canone (per la sola parte relativa ai costi come meglio evidenziati nel Piano Economico e Finanziario allegato alla presente Convenzione) ed il corrispondente benchmark di mercato calcolato ai sensi di quanto precede; in più o in meno superiore al 10% (dieci per cento), il corrispettivo per tale Servizio sarà rinegoziato al fine di riportarlo a valori congruenti con il benchmark di mercato. Qualora il Concessionario non accetti di prestare il Servizio alle nuove condizioni, l'Azienda potrà affidarlo a terzi,

fatto salvo quanto previsto all'art. 143 del Codice (già art. 19, comma 2 bis della Legge Merloni) e nel rispetto dell'equilibrio economico finanziario della Concessione”;

- con deliberazione del Commissario n. 1166 del 07.08.2019 è stato dato atto che con l'incontro del 13/06/2019, avvenuto a seguito della convocazione del RUP con nota 03/06/2019 prot. n. 49051, si è dato avvio all'attività congiunta con il Concessionario Summano Sanità SpA per il procedimento di market test previsto dall'art.17 della concessione in essere;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 448 del 11.03.2022 è stato approvato l'Avviso di indagine di mercato per l'avvio della procedura di market test ed è stato preso atto dei capitolati tecnici prestazionali adeguati;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 630 del 01.04.2022 è stato approvato il testo condiviso dello schema di verbale di “accordo sui criteri” tra l'Azienda ULSS7 Pedemontana e la Concessionaria Summano Sanità SpA, relativo alla definizione, in via condivisa, delle questioni interpretative e applicative inerenti la procedura di Market Test;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 1029 del 27.05.2022 è stato approvato il testo della lettera invito relativa alla procedura di market test;
- in esito alla procedura in questione, è risultato quanto segue, giusto verbale del 17.11.2022:
 - Capitolato 8.2 “Manutenzione edile”: procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri”, definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo entro 6 mesi;
 - Capitolato Prestazionale “8.03 Manutenzione impianti”: procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri”, definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo entro 6 mesi;
 - Capitolato Prestazionale “8.04 Energia Termica, elettrica e Cogenerazione”: procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri”, definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo entro 6 mesi;
 - Capitolato Prestazionale “8.05 Servizio Acqua”: procedere secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) e h) del verbale di “accordo sui criteri”, definendo gli adeguamenti di cui all'art. 4 lettera b) del medesimo accordo entro 6 mesi;
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”: riconoscimento dell'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
 - Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”: rinegoziazione, di cui all'art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone superiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato;
 - Capitolato Prestazionale “8.09-8.10 Magazzino integrato”: riconoscimento dell'invarianza del canone, secondo quanto previsto dall'art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;

- Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”: riconoscimento dell’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”: riconoscimento dell’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”: rinegoziazione, di cui all’art. 17 del contratto di concessione, risultando il relativo canone inferiore oltre il 10% rispetto al benchmark risultante dalla procedura di Market Test, al fine di riportare il canone a valori congruenti con il benchmark di mercato;
- Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”: riconoscimento dell’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”: riconoscimento dell’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;
- Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”: riconoscimento dell’invarianza del canone, secondo quanto previsto dall’art. 4 lettera f) del verbale di “accordo sui criteri”, non essendo pervenuta alcuna offerta di spettanza del Concedente;

Tutto ciò premesso e considerato, si conviene e stipula quanto segue

Art. 1. - Premesse e allegati

1. Le premesse e gli allegati al presente secondo verbale di accordo costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e assumono ad ogni effetto valore di patto.

Art. 2. - Oggetto

1. Le Parti approvano il testo (definito in esito alla procedura di Market Test, comprensivo degli adeguamenti con riferimento a sopravvenienze normative, accordi formalizzati tra le parti, prestazioni effettivamente rese, consistenze effettive), dei seguenti Capitolati Prestazionali, relativi al Contratto di Concessione dell’Ospedale Alto Vicentino, allegati al presente atto, precisamente:
 - Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”;
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”;
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”;
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”;
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”;
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”;
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”;

- Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”;
 - Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”.
2. Le parti danno atto che conseguentemente i capitolati di cui al punto che precede aggiornano i rispettivi allegati E.1 e E.2 al Contratto, nelle rispettive parti.
3. Le Parti si danno reciprocamente atto che l’aggiornamento di cui al punto precedente ha efficacia dalla data di sottoscrizione.
4. Le Parti approvano i seguenti corrispettivi (canoni) dei servizi di cui ai capitolati sopra citati, in esito alla procedura di Market Test, distinti in costo e marginalità:
- Capitolato Prestazionale “8.06 Ristorazione degenti e dipendenti”:
 - *“costo 3.161.171,81 + marginalità 248.202,90” = 3.409.374,71 (esclusi i pasti dipendenti) (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);*
 - Capitolato Prestazionale “8.09 - 8.10 Magazzino integrato”:
 - *“costo 708.642,34 + marginalità 54.252,00” = 762.894,34;*
 - Capitolato Prestazionale “8.11 Portineria”:
 - *“costo 322.171,43 + marginalità 25.769,70” = 347.941,13;*
 - Capitolato Prestazionale “8.13 Pulizia”:
 - *“costo 2.539.209,25 + marginalità 198.019,80” = 2.737.229,05 (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);*
 - Capitolato Prestazionale “8.15 Aree Verdi”:
 - *“costo 112.285,36 + marginalità 9.494,10” = 121.779,46;*
 - Capitolato Prestazionale “8.16 Lavanolo”:
 - *“costo 1.495.936,51 + marginalità 117.998,10” = 1.613.934,61 (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);*
 - Capitolato Prestazionale “8.24 Facchinaggio”:
 - *“costo 118.084,90 + marginalità 9.494,10” = 127.579,00;*
 - Capitolato Prestazionale “8.07 - 8.08 Call Center e CUP”:
 - *“costo 616.206,07 + marginalità 66.458,70” = 682.664,77;*
 - Capitolato Prestazionale “8.14 Rifiuti”:
 - *“costo 878.080,17 + marginalità 14.919,30” = 892.999,47 (soggetto a conguaglio in funzione delle quantità);*

5. Resta fermo il diritto del Concessionario alle marginalità (opportunamente rivalutata ai sensi dell'art. 3 del presente accordo) come derivanti dall'applicazione dei criteri indicati nella relazione al PEF allegata al contratto di concessione 12 novembre 2007.
6. Le parti danno atto che i corrispettivi (canoni) dei servizi di cui ai capitoli sopra citati trovano applicazione a far data dal 01.01.2023.

Art. 3. - Rivalutazione dei canoni

1. La rivalutazione dei corrispettivi (canoni) dei servizi di cui ai capitoli sopra citati, disciplinata dall'art. 20 del Contratto di Concessione, avverrà a partire dalla prima annualità successiva (anno 2024), tenendo come base di raffronto l'indice NIC a dicembre 2022. Ne consegue che, ai sensi dell'art. 20.3 del Contratto di Concessione, i canoni verranno automaticamente rivalutati, all'inizio di ogni anno solare, mediante applicazione agli stessi del 89,95% (ottantanove virgola novantacinque per cento) della variazione dell'indice ISTAT annuo nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (es. ind NIC) intervenuta tra dicembre 2022 e dicembre dell'anno precedente a quello di rivalutazione.

Art. 4 - Effetti sul Contratto di Concessione

1. Le Parti si danno reciprocamente atto che il presente accordo non ha effetto modificativo, né novativo del Contratto, dei suoi allegati e degli atti aggiuntivi, ad eccezione di quanto previsto all'art. 2 del presente atto.
2. Le parti concordano altresì che l'equilibrio del PEF della Concessione non subisce, per effetto dell'applicazione del presente accordo, alcuna variazione.
3. Le parti concordano che la durata della gestione dell'Ospedale resterà quella attualmente prevista, senza alcuna modifica.

Art. 5 – Modifiche del presente atto

1. Le Parti si danno reciprocamente atto che ogni eventuale modifica a quanto forma oggetto della presente scrittura privata dovrà essere specificamente ed espressamente concordata tra loro ed essere trasfusa in atto scritto.

Art. 6 – Efficacia del presente atto

1. Le Parti si danno reciprocamente atto che il presente atto ha efficacia dalla data di sottoscrizione.

Allegati:

- tabella "Esito MT - canoni anno 2023"

Redatto, letto e sottoscritto in duplice originale.

Bassano del Grappa, lì [·]

Azienda ULSS 7 Pedemontana

Summano S.p.a.
