

Richiesta offerte per servizi di consulenza igienico sanitaria Hotel Cala di Volpe e Pevero Golf, Hotel Cervo, Hotel Pitrizza, Hotel Romazzino – Allegato A

Premessa

La presente specifica tecnica di progetto è redatta allo scopo di definire le modalità di svolgimento del servizio descrivendo nel dettaglio le varie attività e la qualifica del personale richiesto.

Le normative di riferimento sono:

- Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii
- Reg. 2073/2005
- Allegato 5 della Determinazione n. 930 del 31/8/2015 – Regione Sardegna
- Det. Regione Sardegna n.6/28 del 5/2/2019

Il Consulente si impegna all'esecuzione dei servizi per i quali riceve mandato nel pieno rispetto delle normative vigenti attinenti ai medesimi servizi.

Modalità di svolgimento

Nello svolgimento dell'Attività il Consulente dovrà:

- a) svolgere con diligenza l'Attività, nel rispetto delle obiettive esigenze organizzative della SR e dei programmi concordati nonché ad adeguarsi alla normativa che troverà nuova applicazione in materia;
- b) espletare l'Attività attenendosi ai tempi, agli standards qualitativi e alle istruzioni di massima ricevute dalla SR, per la salvaguardia dell'immagine commerciale di quest'ultima presso la clientela e del prestigio di SR;
- c) operare, nell'espletamento dell'Attività, nel rispetto della normativa antinfortunistica e di igiene e sicurezza di cui al D.lgs. n. 81/2008, e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riguardo a quel che concerne, tra l'altro, l'adozione dei mezzi di protezione individuale e l'informativa sulle sostanze pericolose;
- d) operare, nell'espletamento dell'Attività, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali;

Personale della Società

Il Consulente provvederà a svolgere l'Attività avvalendosi di proprio personale, per il quale assume piena responsabilità, anche ai fini della loro posizione retributiva, previdenziale, fiscale, assicurativa e sanitaria.

In particolare, la Società dovrà garantire quanto segue:

- per l'espletamento dell'Attività si avvarrà esclusivamente di proprio personale assunto ed adeguatamente retribuito, di professionalità e competenza tali da soddisfare l'elevato standard qualitativo di SR
- assicurerà al Personale il corretto trattamento economico e normativo, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti e dalle obbligazioni contrattuali assunte, per i quali assume piena responsabilità, anche ai fini della loro posizione retributiva, previdenziale, assicurativa, fiscale e sanitaria. La Società si obbliga, almeno sette giorni prima dell'inizio dell'Attività, a fornire a SR l'elenco con le generalità del proprio Personale che verrà occupato per l'esercizio dell'Attività e ad esibire tutta la documentazione attestante la regolarità della posizione del personale stesso; nel corso del rapporto, la Società dovrà a comunicare anticipatamente a SR la necessità di eventuali sostituzioni, le quali saranno accettate da SR solo previa esibizione della documentazione aggiornata, attestante la regolarità della posizione del personale subentrante. La Società dovrà comunque impegnare a manlevare e tenere indenne SR da ogni e qualsiasi responsabilità riguardante, o comunque connessa e/o collegata, al Personale, nonché da ogni e qualsiasi diritto, pretesa e/o azione formulata nei confronti di SR dal Personale impiegato e/o incaricato per lo svolgimento dell'Attività.

Il Personale dovrà utilizzare un abbigliamento e/o una divisa che dovrà sempre essere tenuta in condizioni di perfetto ordine e pulizia, per la salvaguardia dell'immagine commerciale di quest'ultima presso la clientela e del prestigio di SR. L'abbigliamento e/o divisa dovrà essere preventivamente approvato da SR.

Il Personale dovrà, inoltre, essere dotato di un cartellino di riconoscimento, posto in posizione ben visibile, sul quale sia indicato nome e cognome della persona, foto identificativa, nome della Società e data di assunzione.

SR potrà in ogni momento verificare il rispetto da parte della Società delle normative in materia di lavoro, nonché del corretto e puntuale pagamento al Personale della Società delle retribuzioni e della contribuzione previdenziale. La Società dovrà mettere a disposizione in ogni momento per tali verifiche, su richiesta di SR i libri unico e infortuni.

SR potrà richiedere in qualsiasi momento l'immediato allontanamento del Personale ritenuto, a proprio insindacabile giudizio, non idoneo allo svolgimento dell'Attività. La Società dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del Personale da questa allontanato dandone necessaria comunicazione alla SR che sarà accettata da quest'ultima solo previa esibizione della documentazione aggiornata, attestante la regolarità della posizione del personale subentrante. Marriott International potrà effettuare ispezioni e verifiche, fermo restando la piena responsabilità del Consulente per la regolare esecuzione dei servizi e quella per danni diretti od indiretti, comunque causati.

Durata del contratto

Le prestazioni previste nell'ambito della presente richiesta avranno una durata di un anno.

Requisiti del Consulente

E' richiesto che le aziende partecipanti siano iscritta nell'elenco regionale della Regione Autonoma della Sardegna dei laboratori che effettuano analisi di alimenti ai fini dell'autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007, nonchè possedere tutte le autorizzazioni richieste dalla normativa vigente, e successive sue modifiche e integrazioni.

Verranno valutate in sede di procedura di aggiudicazioni eventuali certificazioni aggiuntive

Descrizione dei servizi richiesti

L'attività di Consulenza Igienico Sanitaria dovrà comprendere:

- l'aggiornamento del Piano di Autocontrollo: Revisione e ristampa del Piano di Autocontrollo, delle Procedure Operative e delle Schede di Registrazione.
- l'attività di verifica ispettiva di II livello: L'attività di verifica ispettiva verrà svolta durante il ciclo produttivo nei locali di lavorazione ed elaborazione dei piatti e comprenderà:
 - i colloqui diretti con i dipendenti ed osservazione del comportamento degli stessi;
 - la convalida dei limiti critici ed esame delle non conformità riscontrate;
 - la verifica dell'accuratezza dei termometri delle attrezzature di refrigerazione e congelamento e dei termometri utilizzati dagli addetti al monitoraggio con le temperature rilevate dal termometro munito di certificato di taratura.
- Prelievo di campioni ambientali: In accordo con il Reg. CE 2073/2005 ai fini del controllo di igiene del processo produttivo e dei criteri di sicurezza del prodotto somministrato, verrà eseguito il prelievo delle seguenti tipologie di campioni:
 - Tamponi sulle superfici e sulle attrezzature di lavorazione;
 - Tamponi sul palmo delle mani dei dipendenti;
 - Analisi degli alimenti;
 - Verifica della potabilità dell'acqua;
 - Ricerca Legionella nell'acqua potabile;
 - Verifica microbiologica dell'acqua di piscina;

La Consulenza Igienico Sanitaria per le Strutture dovrà essere effettuata come da dettaglio di seguito riportato:

HOTEL CERVO:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di maggio-giugno-luglio-agosto:

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	2	4
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	6	4
b. Tampone mani	5	4
c. Prodotto finito	4	4
Acqua	3	4

HOTEL CALA DI VOLPE:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di maggio-giugno-luglio-agosto:

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	3	4
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	13	4
b. Tampone mani	8	4
c. Prodotto finito	4	4
acqua	3	4

HOTEL ROMAZZINO:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di giugno-luglio-agosto:

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	2	3
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	10	3
b. Tampone mani	5	3
c. Prodotto finito	4	3
acqua	3	3

HOTEL PITRIZZA:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di maggio-giugno-luglio-agosto

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	2	4
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	7	4
b. Tampone mani	7	4
c. Prodotto finito	4	4
acqua	3	4

RISTORANTE IL POMODORO:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di maggio-giugno-luglio-settembre

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	2	4
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	3	4
b. Tampone mani	2	4
c. Prodotto finito	4	4
acqua	1	4

RISTORANTE IL PESCATORE:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di luglio-agosto

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	2
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	3	2
b. Tampone mani	2	2
c. Prodotto finito	4	2
acqua	1	2

BAR PORTICO:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di luglio-agosto

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	1
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	3	2
b. Tampone mani	2	2
acqua	1	1

BAR SOLE:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di giugno-luglio

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	2
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	4	2
b. Tampone mani	2	2
c. Prodotto finito	1	2
acqua	1	2

CALA BEACH:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di luglio-agosto

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	2
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	4	2
b. Tampone mani	2	2
c. Prodotto finito	4	2
acqua	3	2

MATSUHISA:

Consulenza Igienico Sanitaria da effettuarsi nei mesi di giugno-luglio

	n°/campionamento	mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo		
2. Attività di verifica ispettiva di I livello mensile	1	2
3. Prelievo di campioni ambientali mensile		
a. Tampone superfici	6	2
b. Tampone mani	2	2
c. Prodotto finito	4	2
acqua	1	2

Campionamento e ricerca Legionella sp. su campioni di acqua: su ogni campione di acqua dovrà ricercata la presenza di Legionella sp. e solo in caso di campioni positivi si procederà con l'identificazione della specie.

Il Campionamento Legionella per le Strutture dovrà essere effettuata come da dettaglio di seguito riportato:

Hotel Cala di Volpe	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione hotel)	1 campione		1 campione	
ACS ricircolo (lavandino manutenzione con flambatura rubinetto)	1 campione		1 campione	
fondo boiler hotel	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
torre evaporativa	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
Nuovo MIST BBQ (se installato)	1 campione	1 campione	1 campione	
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera DISTALE doccia	1 campione		1 campione	
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera DISTALE doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera lavabo	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
AFS alloggi del personale lavabo	1 campione		1 campione	
ACS alloggi del personale doccia	1 campione		1 campione	
ACS alloggi del personale doccia	1 campione		1 campione	
AFS palazzina del personale lavabo	1 campione		1 campione	
ACS palazzina del personale doccia	1 campione		1 campione	
AFS palazzina del personale lavabo	1 campione		1 campione	
ACS palazzina del personale doccia	1 campione		1 campione	
ACS palazzina del personale doccia	1 campione		1 campione	
AFS villetta del personale lavabo	1 campione		1 campione	
ACS villetta del personale doccia	1 campione		1 campione	
Cala Beach	3 campioni		3 campioni	
Pevero Golf Club	Aprile	Giugno	Settembre	Gennaio
spogliatoio uomini doccia	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
spogliatoio donne doccia	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione

Hotel Pitrizza	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione hotel)	1 campione		1 campione	
ACS ricircolo (lavandino manutenzione con flambatura rubinetto)	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
torre evaporativa	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
AFS camera DISTALE doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera lavabo	1 campione		1 campione	
AFS villa nuova lavabo	1 campione		1 campione	
ACS villa nuova doccia	1 campione		1 campione	
AFS villa nuova lavabo	1 campione		1 campione	
ACS villa nuova doccia	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
ACS alloggi del personale	1 campione		1 campione	

Hotel Romazzino	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione hotel)	1 campione		1 campione	
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione VILLE LOTTO 1)	1 campione		1 campione	
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione VILLE LOTTO 2)	1 campione		1 campione	
ACS ricircolo (lavandino manutenzione con flambatura rubinetto)	1 campione		1 campione	
fondo boiler hotel	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
torre evaporativa	1 campione	1 campione	1 campione	1 campione
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera DISTALE doccia	1 campione		1 campione	
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera DISTALE doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera doccia	1 campione		1 campione	
ACS camera lavabo	1 campione		1 campione	
ACS camera lavabo	1 campione		1 campione	
AFS villa LOTTO 1 lavabo	1 campione		1 campione	
ACS villa LOTTO 1 doccia	1 campione		1 campione	
AFS villa LOTTO 2 lavabo	1 campione		1 campione	
ACS villa LOTTO 2 doccia	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
vasca idromassaggio	1 campione		1 campione	
ACS alloggi del personale	1 campione		1 campione	

Hotel Cervo	Aprile	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Novembre
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione hotel)	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione Tennis)	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione camere del personale)	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
ACS ricircolo (lavandino manutenzione con flambatura rubinetto)	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
fondo boiler hotel		1 campione	1 campione	1 campione	1 campione	
torre evaporativa		1 campione	1 campione	1 campione	1 campione	
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
ACS camera DISTALE doccia	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
AFS camera DISTALE lavabo	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
ACS camera DISTALE doccia	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
camera doccia		1 campione		1 campione		
vasca idromassaggio		1 campione		1 campione		
vasca idromassaggio		1 campione		1 campione		
piscina con cascata		1 campione		1 campione		
ACS alloggi del personale doccia		1 campione		1 campione		
AFS alloggi del personale lavabo		1 campione		1 campione		
ACS alloggi del personale doccia		1 campione		1 campione		
ACS alloggi del personale lavabo		1 campione		1 campione		
Cervo Tennis						
ACS camera doccia		1 campione		1 campione		
spogliatoio uomini doccia	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
spogliatoio donne doccia	1 campione	1 campione		1 campione		1 campione
Cervo Complex						
bagno conference		1 campione		1 campione		
ristorante Il Pescatore		1 campione		1 campione		
ristorante Il Pomodoro		1 campione		1 campione		

Formazione del personale alimentarista attraverso un totale di otto incontri della durata di 2 ore circa ciascuno, la formazione dovrà essere organizzata nel seguente modo:

Prima fase la formazione dovrà essere eseguita in aula con un incontro di due ore per la discussione dei seguenti temi:

- igiene del personale;
- corretta sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro;
- esame delle Procedure Operative e del Piano di Autocontrollo elaborato;
- allergie alimentari;

Nella seconda fase dovrà essere eseguita una verifica pratica sul personale che dovrà essere eseguita in occasione della “Attività di Verifica Ispettiva di II livello” durante l’orario di lavoro.

Tutti gli interventi dovranno essere documentati attraverso la compilazione di una check list di verifica ispettiva.