

SANIFICAZIONE CAPPE E CONDOTTE CUCINE CAPITOLATO 2021

Il presente documento contempla le attività minime da eseguire per la pulizia e la sanificazione delle cappe e dei condotti aspiranti nelle cucine, presso le cucine presenti nelle strutture di Sardegna Resorts S.r.l. elencate a margine.

L'offerta dovrà comprendere le specifiche di seguito descritte, intese come minime e con vostra facoltà di indicare eventuali migliorie.

Le strutture interessate sono:

Hotel Cala Di volpe e relative pertinenze;

Hotel Romazzino e relative pertinenze;

Hotel Cervo e relative pertinenze (Complex);

Hotel Pitrezza e relative pertinenze;

Pevero Golf e relative e pertinenze.

Le operazioni che si dovranno eseguire sono le seguenti:

Prima Fase - Ispezione Tecnica Preliminare -

Tale fase, necessaria per avere una corretta visione di tutte le problematiche igieniche e manutentive presentate dagli impianti considerati, si articola in:

- 1.1 Analisi della documentazione relativa agli interventi di ispezione e/o bonifica degli impianti di aspirazione di fumi;
- 1.2 Ispezione fotografica preliminare delle parti interne alle unità di aspirazione
- 1.3 Ispezione fotografica preliminare delle superfici interne alle condotte aerauliche orizzontali e verticali di aspirazione.
- 1.4 Ispezione fotografica preliminare delle cappe di aspirazione, comprendendo il verticale di appartenenza.

Seconda Fase - Bonifica degli impianti -

Questa fase prevede la bonifica completa di tutti gli elementi dell'installazione e la pulizia finale dei locali teatro delle operazioni.

Alla fine dell'intervento i locali dovranno essere immediatamente utilizzabili per le normali attività lavorative, senza necessità di alcuna pulizia aggiuntiva dovuta alle operazioni di bonifica svolte.

Si dovrà eseguire:

- 2.1 Pulizia, ripristino conservativo, lavaggio sgrassante delle unità di aspirazione in tutti i loro elementi.
- 2.2 Pulizia e sgrassaggio totale delle superfici interne alle condotte orizzontali e verticali di aspirazione.
- 2.3 Pulizia, sgrassaggio e lucidatura delle superfici interne e dei filtri metallici delle cappe di aspirazione comprendendo il verticale di appartenenza.
- 2.4 Ispezione fotografica conclusiva delle unità di aspirazione
- 2.5 Ispezione fotografica conclusiva delle condotte orizzontali e verticali di aspirazione.
- 2.2.6 Ispezione fotografica conclusiva delle cappe di aspirazione comprendendo il verticale di appartenenza.
- 2.7 Audit conclusivo con il Responsabile della Manutenzione Impianti o Soggetto delegato.

Terza Fase - Relazione Tecnica di Bonifica -

In questa fase assume primaria importanza l'attività di reporting e consulenza, finalizzati all'instaurazione di un rigoroso regime di tutela legale.

Sono previste:

- 3.1 Verifica della rispondenza delle operazioni effettuate a quanto previsto dalle normative tecniche nazionali ed internazionali.

3.2 Verifica comparativa dei risultati ottenuti negli impianti prima e dopo gli interventi di bonifica.

3.3 Redazione di una Relazione Tecnica di Intervento

Inoltre si dovrà:

- Ogni fine anno la Ditta dovrà redigere il Bilancio Attività, nel quale saranno indicate nel dettaglio tutte le attività svolte in quel periodo, e saranno segnalate eventuali attività da prevedere per l'anno successivo.
- Ogni intervento di implemento, adeguamento o modifica agli impianti (che dovrà comunque essere preventivamente approvato da Sardegna Resorts), dovrà essere accompagnato da apposita certificazione, così come previsto dalla normativa in vigore.
- Ad ogni intervento effettuato dovrà essere redatto e inviato a Sardegna Resorts S.r.l., un documento attestante l'avvenuto intervento con la descrizione dello stesso. Copia cartacea dovrà essere obbligatoriamente controfirmata dal Capomanutentore di ogni struttura.

La mail a cui inviare il documento di lavoro è: antonello.fresi@marriott.com

Requisiti Tecnici:

1. Dimostrare di possedere un fatturato di almeno 200.000,00 nell'ultimo anno di esercizio
2. aver svolto nel triennio precedente almeno 60.000 di lavori di pulizia di cappe di aspirazione.
3. Aver già svolto lavori di pulizia e sanificazione di condotte per primari gruppi ricettivi, alberghieri e della ristorazione.
4. Essere in possesso di una polizza di copertura RTC/RCO per un massimale di Almeno € 1.000.000,00.

**SANIFICAZIONE CAPPE E CONDOTTE CUCINE
CAPITOLATO 2021**

5. Capacità di produrre idonea certificazione ai sensi del

5.1 D. Lgs. 81/2008

5.2 D.M. 12 aprile 1996 rischio di incendi causato dal gocciolamento degli stessi dalla cappa di aspirazione.

5.3 certificato di avvenuta sanificazione che ottempera alla normativa H.A.C.C.P.

Offerta Economica:

- | | |
|---|----------|
| ✓ Offerta a corpo Strutture Hotel Cala di Volpe | €. _____ |
| ✓ Offerta a corpo Strutture Hotel Cervo | €. _____ |
| ✓ Offerta a corpo Strutture Hotel Romazzino | €. _____ |
| ✓ Offerta a corpo Strutture Hotel Pitrezza | €. _____ |
| ✓ Offerta a corpo Strutture Pevero Golf Club | €. _____ |

Luogo _____

Data: ____/____/____

Timbro e firma
