

Richiesta offerte per servizi di consulenza igienico sanitaria Hotel Cala di Volpe e Pevero Golf – 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
- D.Lgs 18/2023

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 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 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 si 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 iscritte 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. Le aziende partecipanti dovranno avere ootenuto certificazione Accredia

Descrizione dei servizi richiesti

L'attività di Consulenza Igienico Sanitaria dovrà comprendere:

- l'aggiornamento del Piano di Autocontrollo: revisione e predisposizione 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 degli operatori;
 - Analisi degli alimenti;
 - Rilevazione del glutine su alimenti e superfici
 - Verifica della potabilità dell'acqua;
 - Ricerca Legionella nell'acqua potabile;
 - Ricerca del Piombo nell'acqua potabile;
 - Verifica microbiologica dell'acqua in vasca della piscina;

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

Le analisi devono essere effettuate entro 24 ore dal campionamento e in un laboratorio ad una distanza massima di km 100 dal luogo di prelievo

HOTEL CALA DI VOLPE:

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

	Quantità	Mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo	1	
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	3	6
3. Prelievo di campioni ambientali mensile:		
a. Tampone superfici	9	6
b. Tampone mani	6	6

c. Ricerca glutine Superfici/Tamponi	4	6
d. Prodotto finito	4	6
e. Acqua potabile	3	6

MATSUHISA:

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

	Quantità	Mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo	1	
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	3
3. Prelievo di campioni ambientali mensile:		
a. Tampone superfici	5	3
b. Tampone mani	2	3
c. Ricerca glutine Superfici/Tamponi	4	3
d. Prodotto finito	3	3
e. Acqua potabile	1	3

BEEF BAR CALA DI VOLPE:

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

	Quantità	Mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo	1	
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	4
3. Prelievo di campioni ambientali mensile:		
a. Tampone superfici	10	4
b. Tampone mani	5	4
c. Ricerca glutine Superfici/Tamponi	4	4
d. Prodotto finito	3	4
e. Acqua potabile	2	4

AI DUE MARI - PEVERO:

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

	Quantità	Mensilità
1. Elaborazione del Piano di Autocontrollo	1	
2. Attività di verifica ispettiva di II livello mensile	1	5
3. Prelievo di campioni ambientali mensile:		
a. Tampone superfici	3	5
b. Tampone mani	2	5
c. Ricerca glutine Superfici/Tamponi	4	5
d. Prodotto finito	3	5
e. Acqua potabile	1	5

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. La prova deve essere accreditata Accredia L'ANALISI DI VERIFICA DELL'ACQUA SANITARIA per le Strutture dovrà essere effettuata come da dettaglio di seguito riportato:

HOTEL CALA DI VOLPE	APRILE	GIUGNO	AGOSTO	SETTEMBRE
Contatore	Legionella+Piombo		Legionella+Piombo	
Serbatoio acqua fredda (presso gruppo di pressurizzazione Hotel)	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS Ricircolo (lavandino manutenzione con flambatura rubinetto)	Legionella		Legionella	
Fondo boiler Hotel	Legionella	Legionella	Legionella	Legionella
Torre evaporativa	Legionella	Legionella	Legionella	Legionella
AFS camera DISTALE lavabo	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS camera DISTALE doccia	Legionella+Piombo		Legionella	
AFS camera DISTALE lavabo	Legionella		Legionella	
ACS camera DISTALE doccia	Legionella		Legionella	
ACS camera doccia	Legionella		Legionella	
ACS camera doccia	Legionella		Legionella	
ACS camera lavabo	Legionella		Legionella	
Vasca idromassaggio	Legionella		Legionella	
AFS Alloggi del personale lavabo	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS Alloggi del personale doccia	Legionella		Legionella	
ACS Alloggi del personale doccia	Legionella		Legionella	
AFS Palazzina personale lavabo	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS Palazzina personale doccia	Legionella		Legionella	
AFS Palazzina personale lavabo	Legionella		Legionella	
ACS Palazzina personale doccia	Legionella		Legionella	
ACS Palazzina personale doccia	Legionella		Legionella	
AFS Villetta 1 personale lavabo	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS Villetta 1 personale doccia	Legionella		Legionella	
AFS Villetta 2 personale lavabo	Legionella+Piombo		Legionella	
ACS Villetta 2 personale doccia	Legionella		Legionella	
Lavabo cucina centrale	Legionella+Piombo			
Lavabo cucina BBQ	Legionella+Piombo			
Lavabo cucina BEEF	Legionella+Piombo			
Lavabo cucina MATSUHISA	Legionella+Piombo			
Lavabo cucina BEACH	Legionella+Piombo			
COSTA RUIA				
Contatore	Legionella+Piombo		Legionella	
Vasca di accumulo AFS	Legionella+Piombo		Legionella	
Camera distale doccia AFS	Legionella+Piombo		Legionella	
Camera distale lavabo AFS	Legionella+Piombo		Legionella	
Camera corpo centrale lavabo AFS	Legionella+Piombo		Legionella	
PEVERO GOLF CLUB				
Contatore	Legionella+Piombo			
Spogliatoio uomini doccia	Legionella+Piombo	Legionella	Legionella	Legionella
Spogliatoio donne doccia	Legionella+Piombo	Legionella	Legionella	Legionella

Lavabo cucina DUE MARI	Legionella+Piombo			
------------------------	-------------------	--	--	--

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 mediante Audit 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.