

**SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E LAVAGGIO STOVIGLIE
PP.OO ACQUI, NOVI LIGURE E OVADA**

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

E' il servizio alberghiero, complementare alla ristorazione, e consiste nell'adempimento delle mansioni prettamente attinenti il trasporto dei carrelli per la distribuzione dei pasti presso gli ospedali di Acqui Terme, Novi Ligure ed Ovada ed il servizio di lavaggio stoviglie.

ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E TERMINI ESECUTIVI

Il servizio è richiesto continuativamente tutti i giorni, comprese domeniche e feste infrasettimanali e prevede le seguenti operazioni da svolgersi in contemporanea in tutte le Strutture Complesse o Strutture Semplici, con inizio alle ore 11.45 per il pranzo e alle ore 18.30 per la cena. Le operazioni consistono in:

- ritiro carrello termico dalla cucina e consegna al Reparto;
- raccolta stoviglie al letto del degente, terminato il pasto;
- La distribuzione delle bottiglie di acqua per i degenti presso le sotto elencate SS.CC/SS.SS. con frequenza due volte al giorno
- Limitatamente al P.O. di Novi L. il servizio di lavaggio delle stoviglie, del pentolame, dei contenitori per alimenti, utilizzando le macchine in dotazione al reparto, pulizia completa del carrello termico e riconsegna alla cucina centrale. Eventuale lavaggio in caso di guasti presso altra SS.CC. o l'uso di piatti monouso con l'autorizzazione della Direzione Sanitaria.
- Limitatamente al Presidio Ospedaliero di Novi L. sono altresì richieste prestazioni continuative di complemento da svolgersi con presenza di n° 1 operatore destinato a mansioni generiche di igienizzazione per un ammontare complessivo settimanale pari a 9 ore, secondo una turnistica da definirsi
- Limitatamente al P.O. di Ovada sono altresì richieste prestazioni continuative di complemento da svolgersi con presenza di n° 1 operatore destinato a mansioni generiche di igienizzazione per un ammontare complessivo settimanale pari a 3 ore, secondo una turnistica da definirsi
- Consegna presso SS.CC. dei Presidi Ospedalieri delle ceste vivande, dei piatti e delle scodelle
- pulizia cucinetta di Reparto come da capitolato generale;

Tutte le operazioni da eseguirsi in Reparto devono essere ultimate entro le ore 14 per il servizio del mattino ed entro le h. 21 per il servizio serale. Il Servizio di trasporto dei carrelli per la distribuzione del vitto è richiesto nelle SS.CC. ospedaliere sotto elencate aventi esigenze similari.

ELENCO CARRELLI CUCINA DA MOVIMENTARE E NUMERO DI ACCESSI PRESSO I REPARTI

P.O. ACQUI

		L	M	M	G	V	S	D
WEEK SURGERY	PRANZO	X	X	X	X	X		
	CENA	X	X	X	X			
CHIRURGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
MEDICINA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
CARDIOLOGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
DEA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
RIANIMAZIONE	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
		12	12	12	12	12	11	10
TOTALE ACCESSI	79							

P.O. NOVI

CHIRURGIA ORTOPEDIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
NEUROLOGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
MEDICINA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
OST. GINECOLOGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
CARDIOLOGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X

PSICHIATRIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
PEDIATRIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
UROLOGIA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
		16	16	16	16	16	16	16

TOTALE ACCESSI 112

OVADA

MEDICINA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
MEDICINA	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
RIABILITAZIONE	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
PRONTO SOCCORSO	PRANZO	X	X	X	X	X	X	X
	CENA	X	X	X	X	X	X	X
DAY HOSPITAL ONCOLOGICO	PRANZO	X	X	X	X	X		
	CENA							
		9	9	9	9	9	8	8

TOTALE ACCESSI 61

TOTALE ACCESSI 252

ART. 3 DETERGENTI E PRODOTTI DI CONSUMO

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei prodotti di detergenza, disincrostanti, brillantanti e disinfettanti occorrenti al fabbisogno. Idoneo strumento per la produzione di vapore a secco per la sanitizzazione. Tali prodotti dovranno possedere requisiti e composizioni rispondenti alle normative di legge ed essere accompagnati dalle relative "schede di sicurezza". Inoltre si richiede un carrello dedicato (presidi e prodotti) per le pulizie di cucine centrali e cucine di reparto. Utilizzo di guanti e DPI durante le varie fasi di pulizia, divise idonee di colore diverso da quelle normalmente utilizzate per le pulizie.

ART. 4 DETERMINAZIONE DEL CANONE

Il numero degli accessi potrà variare in funzione di esigenze operative e funzionali delle Sezioni. Il complessivo indicato è da ritenersi pertanto orientativo ed ai fini della fatturazione, il canone reale verrà determinato in relazione al numero degli accessi effettivi.

SERVIZIO CENTRALIZZATO LAVAGGIO STOVIGLIE

ART. 5 OGGETTO DEL SERVIZIO

Consiste nella gestione degli impianti centralizzati di lavaggio stoviglie e pentolame presso le cucine degli Ospedali di Acqui Terme, Novi Ligure ed Ovada. Nel Presidio ospedaliero di Novi Ligure, il lavaggio delle stoviglie e del pentolame di Reparto è effettuato nelle cucinette delle SS.CC. stesse.

ART. 6 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E TERMINI ESECUTIVI

Il servizio è richiesto continuativamente tutti i giorni, comprese domeniche e feste infrasettimanali e prevede le seguenti operazioni da svolgersi direttamente presso l'impianto centralizzato della cucina, con orario 10/15 al mattino e 17/21 alla sera.

Le operazioni consistono in:

1. pulizia completa carrelli termici e riconsegna alla cucina;
2. lavaggio contenitori per alimenti e pentolame accessorio proveniente dall'annessa cucina centrale;
3. lavaggio stoviglie provenienti dai reparti ospedalieri utilizzando le macchine in dotazione
4. pulizia generale del locale lavastoviglie con riassetto finale.

Limitatamente alla cucina di Novi dovranno altresì prevedersi:

- interventi riferiti alle voci 2) e 4) di cui sopra:

ART. 7 PRESTAZIONI DI SUPPORTO

Potranno essere richieste, occasionalmente e per ragioni indifferibili ed urgenti, prestazioni di complemento presso le cucine ospedaliere da svolgersi con presenza di 1 operatore destinato a mansioni generiche non qualificate e di un supporto secondo una turnistica da definirsi alle condizioni economiche orarie indicate in offerta non rilevanti ai fini delle aggiudicazione

ART.8 DETERGENTI E PRODOTTI DI CONSUMO

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di tutti i prodotti di detergenza, disincrostanti e brillantanti occorrenti al fabbisogno. Tali prodotti dovranno possedere requisiti e composizioni rispondenti alle normative di legge ed essere accompagnati dalle relative "schede di sicurezza" (si veda quanto riportato all'art.8).

ART.9 DETERMINAZIONE DEL CANONE.

Per il presente servizio è richiesto canone a corpo, distinto per ciascun singolo Presidio Ospedaliero.

LOCALE A) Cucina centrale, sala mensa, zona lavaggio

A 1 Operazioni a frequenza giornaliera	Frequenze
– Vuotatura dei contenitori dei rifiuti con sostituzione del sacchetto di plastica	14/7
– Raccolta dei rifiuti di grossa pezzatura (imballi, ecc.)	al bisogno
– Raccolta dei rifiuti assimilabili agli urbani e ricovero degli stessi negli appositi contenitori posti all'esterno degli edifici, nel rispetto delle norme igieniche e antinfortunistiche vigenti.	14/7
– Pulizia servizi igienici personale dipendente	7/7
– Spolveratura ad umido e rimozione di impronte e macchie da: porte e porte a vetro (su entrambe le facce e relativi infissi), sportelliere armadi in toto, specchi	7/7
– tavoli comprese superfici che poggiano a terra, dispensa pane.	7/7
– Rimozione di impronte e macchie dalle pareti lavabili con vapore a secco ad elevata temperatura	7/7
– Pulizia e disinfezione con vapore a secco ad elevata temperatura dei ripiani di lavoro superfici verticali (esterno arredi e attrezzature) piastrelle (cucina centrale e mensa)	7/7
– Detersione di tutti i piani di cottura	7/7
– Detersione dei tavoli e seggiole (locali mensa)	7/7
– Pulizia interna frigoriferi e celle frigorifere	3/7
– Pulizia e disinfezione di tutti gli apparecchi telefonici, citofoni	7/7
– Pulizia e disinfezione dei lavandini	7/7
– Pulizia e disinfezione di tutti gli interruttori, maniglie e presidi di apertura delle porte	7/7
– Pulizia e rifornimento dei distributori di sapone ed asciugamani (materiale fornito dall'Azienda)	7/7
– Scopatura ad umido dei pavimenti con idonei strumenti atti ad impedire la diffusione delle polveri nell'aria, avendo cura di spostare gli arredi mobili presenti nei locali e per quelli fissi, ove è possibile, passarvi sotto.	7/7
– Lavaggio e disinfezione dei pavimenti avendo cura di spostare gli arredi Mobili presenti nei locali e per quelli fissi, ove è possibile, passarvi sotto.	7/7
- Pulizia carrelli portavivande comprese le ruote	7/7
– Pulizia a fondo dei contenitori dei rifiuti	<u>2/7</u>

A 2 Operazioni periodiche settimanali

- Pulizia e sanificazione delle cappe aspiranti e condotti aspirazione (ove presenti)
- Spolveratura ad umido di tutte le superfici che richiedono l'utilizzo della scala
- Pulizia delle superfici vetrate e superfici interne degli arredi e delle attrezzature

- Pulizia forni vari., friggitrice, vapor e abbattitore termico
- Deragnatura
- Spolveratura ad umido degli elementi radianti
- Pulizia a fondo, con materiali e macchine adeguati, delle griglie di scarico a pavimento
- Pulizia e disincrostazione banco distribuzione mensa, lavastoviglie e lavapentole

A 3 Operazioni periodiche mensili

- spolveratura ad umido e detersione delle zanzariere
- Aspirazione e pulizia degli elementi radianti, termoconvettori griglie di condizionamento
- pulizia a fondo delle pareti lavabili e degli infissi
pulizia a fondo dei pavimenti con mezzi idonei alle superfici da trattare
- Pulizia a fondo dei vetri (lato interno ed esterno)

A 4 Operazioni periodiche trimestrali

- Trasporto all'esterno dei locali degli arredi mobili, in quanto vuoti, pulizia a fondo degli stessi (lato interno ed esterno) e successiva ricollocazione
- Pulizia dei controsoffitti lavabili (ove presenti)
- Rimozione e pulizia delle plafoniere e quant'altro applicato alle pareti o al soffitto (le plafoniere ed i punti luce dovranno essere smontati limitatamente a quanto necessario per consentire la pulizia delle parti luminescenti e loro protezioni)
- smontaggio e pulizia delle tende a veneziana (ove esistenti) e successiva ricollocazione