

**CAPITOLATO TECNICO
PREVENZIONE RISCHI TUTELA AMBIENTE CONTROLLI
AMBIENTALI ANALISI CHIMICHE MICROBIOLOGICHE**

Indice

1	Premessa.....	3
2	Definizioni	3
3	Requisiti tecnico qualitativi.....	4
4	Oggetto	4
5	Caratteristiche tecniche dell'acquisto.....	5
5.1	Analisi chimiche/microbiologiche da eseguire nelle mense.....	5
5.2	Analisi chimiche microbiologiche sulle acque destinate al consumo umano	7
6	MODALITÀ DI AFFIDAMENTO/ESECUZIONE	10
7	PROFILI PROFESSIONALI.....	11
7.1	Durata.....	11
8	Modalità di esecuzione del contratto.....	11
8.1	Responsabile della fornitura	11
8.2	Modalità di comunicazione.....	12
9	Adempimenti per la sicurezza	12
10	Obblighi di riservatezza.....	12
11	Verifica di conformità.....	12
12	Livelli di servizio	13
13	Modalità di fatturazione e pagamento	13
14	Penali	14

1 Premessa

Il servizio oggetto del presente documento riguarda le analisi chimiche e microbiologiche da eseguire sulle attrezzature, le mani degli operatori, i prodotti somministrati nelle mense aziendali, sulle acque destinate al consumo umano e sulle acque di pozzo, nonché le analisi per verificare l'eventuale presenza di legionella pneumophila negli impianti idrici e di condizionamento.

Tali controlli si rendono necessari per adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 in tema di salute e sicurezza dei lavoratori ed a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e Reg. CE 1441/07 in tema di igiene, per garantire dei livelli adeguati di igienicità relativamente agli alimenti e ai luoghi in cui vengono preparati e somministrati i piatti.

2 Definizioni

Nel corpo del documento, ai termini di cui appresso, viene attribuito il significato riportato a fianco di ciascuno di essi:

- CONSIP: la società che, in qualità di stazione appaltante, affida la fornitura oggetto del presente Capitolato;
- SOGEI: la Società Generale di Informatica S.p.A., Committente;
- Capitolato tecnico: il presente documento che enuncia le specifiche tecniche alle quali dovrà conformarsi la fornitura;
- Contratto: il contratto che verrà stipulato tra la SOGEI e l'impresa che enuncia le regole giuridiche alle quali si dovrà conformare la fornitura;
- Società: la società aggiudicataria della fornitura;
- Prodotto/Servizio: il complesso delle attività oggetto del presente Capitolato;
- Malfunzionamento: qualsiasi anomalia funzionale che, direttamente o indirettamente, provochi l'interruzione o la non completa disponibilità e funzionalità dei servizi o dei prodotti forniti e, inoltre, ogni difformità dalla relativa documentazione tecnica di funzionalità e utilizzo;
- Responsabile della fornitura: la persona individuata dalla Società come interlocutore di Sogei e responsabile di tutte le attività contrattuali;
- Amministrazione: si intende il Ministero dell'Economia e delle Finanze, che è proprietario dell'intero capitale di Sogei, con riferimento alle proprie strutture organizzative destinatarie dei servizi erogati dalla Sogei sia attraverso infrastrutture proprietarie o mediante soluzioni in modalità "as a service" acquisite da provider terzi sia attraverso infrastrutture proprietarie delle singole strutture organizzative o mediante soluzioni in modalità "as a service" acquisite da provider terzi da parte delle medesime singole strutture organizzative; rientrano nella presente definizione le altre Amministrazioni, ivi compresi gli Enti e le Società pubbliche per cui Sogei

svolge e/o svolgerà, per disposizione legislativa o amministrativa, (decreto ministeriale, decreto di natura normativa o decreto presidenza consiglio dei ministri), ogni altra attività di natura informatica. Resta fermo che la Sogei potrà utilizzare il contratto per affidamenti di analogo oggetto per esigenze societarie o per altri clienti per i quali Sogei opera già o opererà in virtù di provvedimenti di legge, provvedimenti ministeriali o atti/disposizioni amministrative. Si precisa che per analogo oggetto si dovrà intendere che l'ambito applicativo, funzionale e tecnologico, nonché il contesto organizzativo nel quale i servizi dovranno essere erogati, siano strettamente coerenti con quelli descritti nella presente gara e che le modalità operative risultino compatibili con l'organizzazione, gli strumenti e le competenze richieste dalla documentazione di gara.

3 Requisiti tecnico qualitativi

Il fornitore dovrà essere in possesso dell'iscrizione del laboratorio nell'elenco della regione Lazio ai fini dell'autocontrollo alimentare. La Società è obbligata a fornire un certificato di iscrizione all'albo professionale del soggetto responsabile delle analisi di laboratorio.

4 Oggetto

Si tratta delle analisi chimiche e microbiologiche da eseguire sulle attrezzature, le mani degli operatori, i prodotti somministrati nelle mense aziendali, sulle acque destinate al consumo umano e sulle acque di pozzo, nonché le analisi per verificare l'eventuale presenza di legionella pneumophila negli impianti idrici e di condizionamento.

È un'attività ricorrente effettuata in coordinamento con la struttura del Servizio Prevenzione Protezione.

Le sedi interessate dal servizio sono, alla data:

- Campus Carucci (via Mario Carucci 85, 99, 131)
- Via Aniene

Eventuali variazioni di sede saranno comunicate ancorché viene confermato che saranno ubicate nel Comune di Roma.

La Sogei si riserva di richiedere analisi/Audit extra, ai prezzi unitari risultanti dalla dichiarazione di offerta. Nel caso si ravvisi l'esigenza di un'analisi non prevista, si richiederà un preventivo, la cui accettazione attiverà il servizio.

5 Caratteristiche tecniche dell'acquisto

Il servizio riguarda differenti tipologie di campionamento ed analisi, un servizio di Audit interno e Attività extra di analisi/audit, così come di seguito elencati:

- Campionamento ed analisi chimiche/microbiologiche da eseguire nelle mense circa 450 tra tamponi e campioni /anno;
- Campionamento ed analisi chimiche/microbiologiche sulle acque destinate al consumo umano circa 350 campioni/anno, con periodicità mensile e semestrale;
- Campionamento ed analisi chimiche/microbiologiche sulle acque di pozzo circa 3 campioni/anno;
- Campionamento ed analisi chimiche/microbiologiche su impianti idrici e di condizionamento circa 100 campioni/anno;
- Servizio di Audit interno da effettuare presso le mense aziendali circa N. 10 interventi/anno.

Le analisi sopra elencate si intendono comprensive della visita presso le sedi della Sogei ed il relativo campionamento.

5.1 Analisi chimiche/microbiologiche da eseguire nelle mense

Il campionamento e le analisi, che saranno eseguite presso le quattro mense aziendali (di cui due mense in Via Mario Carucci 99, due mense in Via Mario Carucci 85), sono così articolate:

1. Microbiologiche su N. 240 campioni alimento/anno

Mensilmente per ciascuna mensa dovranno essere prelevati n. 5 (cinque) campioni di cui (3 alimenti e 2 tamponi di superficie), per un totale di 20 (venti) campioni mensili, totale n. 240 campioni di alimento/anno. Di seguito i parametri da analizzare.

Alimenti crudi:

- a) carica microbica totale;
- b) coliformi totali;
- c) escherichia coli;
- d) stafilococchi coagulasi pos. (staphylococcus aureus);
- e) salmonella;
- f) listeria monocytogenes;
- g) muffe e lieviti.

Alimenti cotti, oltre alle analisi dalla lettera a) alla lettera g), andrà eseguita anche la seguente:

- h) clostridi solfitoreducitori;

Alimenti derivati dalla farina, oltre alla analisi dalla lettera a) alla lettera h), andrà eseguita anche la seguente;

i) bacillus cereus;

2. N.96 tamponi di superfici di lavoro o attrezzature/anno

In ciascuna mensa saranno effettuati mensilmente n. 2 tamponi per la ricerca dei seguenti parametri:

- a) carica microbica totale;
- b) coliformi totali;
- c) escherichia coli;
- d) stafilococchi coagulasi pos. (staphylococcus aureus);
- e) salmonella;
- f) enterobatteriacee;
- g) listeria monocytogenes;

3. N.16 campioni/anno su alimenti quali olio, ortaggi, frutta e pesce surgelato

In ciascuna mensa saranno prelevati n. 2 campioni semestralmente di cui 1 di olio e uno di ortaggi il primo semestre ed uno di frutta e uno di pesce surgelato il secondo semestre. La combinazione degli alimenti selezionati ai fini del prelievo dei campioni in ciascuna mensa potrà variare a discrezione della Sogei.

Di seguito gli alimenti oggetto di analisi:

olio

- a) acidità;
- b) perossidi;
- c) acidi grassi;
- d) analisi spettrofotometrica.

ortaggi (dopo lavaggio)

- a) residui di antiparassitari.

frutta (dopo lavaggio)

- a) residui di antiparassitari.

Pesce surgelato

- a) Metalli pesanti

Si specifica che per “residui antiparassitari” (ortaggi, frutta e prodotti derivati), le tipologie di analisi possono variare in funzione del prodotto, poiché variano gli antiparassitari che possono essere usati; si tratta quindi di analisi multi-residuali [Reg. 642/90 (CE), Reg. 396/2005 (CE); Reg. N.

149/2008 (CE)]; e per i “metalli pesanti” (prodotti ittici pescati o allevati), le analisi devono riguardare soprattutto la ricerca di Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), Piombo (Pb).

4. N. 96 tamponi mani operatori/anno.

Analisi microbiologiche per ciascun tampone:

- a) Conta batterica totale
- b) Coliformi totali
- c) Stafilococchi
- d) Escherichia coli

5.2 Analisi chimiche microbiologiche sulle acque destinate al consumo umano

Il campionamento e le analisi delle acque potabili destinate al consumo umano assumono due diverse tipologie di intervento in base alla diversa periodicità mensile e semestrale. Complessivamente dovranno essere prelevati in un anno N. 560 campioni.

1. Analisi da eseguire con periodicità mensile

Dovranno essere prelevati 30 (trenta) campioni al mese, afferenti alle mense, ed a vari punti di utilizzo (ovvero rubinetti, caraffe, beverini, dispenser e serbatoi di accumulo) presenti nelle sedi di via Mario Carucci 85, 99, 131 (nell’ambito delle aree occupate da Sogei) e Via Aniene 14 (nell’ambito delle aree occupate da Sogei).

Parametri batteriologici da ricercare:

- a) conteggio totale delle colonie a 22° C;
- b) conteggio totale delle colonie a 37° C;
- c) batteri coliformi a 37° C;
- d) escherichia coli;
- e) enterococchi;
- f) pseudomonas aeruginosa.

2. Analisi da eseguire con periodicità semestrale

Dovranno essere prelevati 24 (ventiquattro) campioni in ogni visita semestrale, afferenti alle mense, ed a vari punti di utilizzo (ovvero rubinetti, caraffe, beverini, dispenser e serbatoi di accumulo) presenti nelle sedi di via Mario Carucci 85, 99, 131 (nell’ambito delle aree occupate da Sogei) e Via Aniene 14 (nell’ambito delle aree occupate da Sogei).

Parametri da ricercare:

Microbiologica - clostridium perfringens;

Chimica:

- a) colore;
- b) odore;
- c) sapore;
- d) cloro libero;
- e) pH;
- f) conduttività;
- g) residuo fisso a 180°C;
- h) durezza totale;
- i) alcalinità;
- j) bicarbonati;
- k) ammonio;
- l) nitriti;
- m) nitrati;
- n) cloruri;
- o) solfati;
- p) ferro.

3. Analisi sulle acque di pozzo

Il campionamento e le analisi da eseguire sulle acque di pozzo, dovranno essere effettuate con periodicità annuale, su un totale di n. 3 (tre) campioni, uno per ciascun pozzo, tutti siti nella sede di via Mario Carucci 99.

Di seguito si riporta la descrizione tecnica dettagliata che caratterizza questa tipologia di analisi:

Chimica - parametri da determinare per ciascun campione:

- a) colore;
- b) conducibilità c) residuo fisso d) durezza totale;
- e) alcalinità P;
- f) alcalinità M;

- g) bicarbonati;
- h) idrossidi;
- i) carbonati;
- j) ammonio;
- k) nitriti;
- l) nitrati;
- m) fosforo;
- n) cloruri;
- o) solfati;
- p) silice;
- q) ferro;
- r) piombo;
- s) manganese;
- t) cromo;
- u) rame;
- v) pH;
- w) pHs;
- x) indice di Langelier.

Per ciascun campione dovrà essere presa la temperatura.

4. Analisi chimiche/microbiologiche su impianti idrici e di condizionamento

Il campionamento e le analisi che dovranno essere eseguite sugli impianti idrici e di condizionamento da effettuare è di tipo chimica-microbiologica. Le analisi dovranno avere una periodicità semestrale (estivo/invernale).

Semestralmente saranno prelevati complessivamente n. 50 (cinquanta) campioni, di cui n. 24 in via Mario Carucci 99, n. 12 in via Mario Carucci 85, n. 12 in via Mario Carucci 131 nell'ambito delle aree occupate da Sogei e n. 2 in Via Aniene 14 nell'ambito delle aree occupate da Sogei.

L'esame microbiologico è la presenza/assenza di *Legionella Pneumophila*.

Di seguito la descrizione dei siti di prelievo dei campioni, che può essere soggetto a variazione a discrezione di Sogei.

Impianto idrico

- a) Utenze doccia spogliatoi servizi (acqua calda);
- b) Rubinetto lavelli servizi igienici (acqua calda);
- c) Serbatoi di accumulo (acqua fredda);
- d) Impianto post addolcitore (acqua fredda).

Impianto di climatizzazione

- a) Torri evaporative (acqua);
- b) Acqua refrigerata centrale frigo;
- c) UTA condizionamento (acqua di umidificazione);
- d) UTA condizionamento (tampone su filtro);
- e) UTA condizionamento (tampone su batteria refrigerazione);
- f) Fancoil (tampone su batteria refrigerazione).

5. Servizio di audit presso le mense aziendali

Nell'ambito dei controlli che normalmente vengono effettuati presso le quattro mense, dislocate presso le sedi aziendali della Sogei, dovranno essere effettuati una serie di Audit, mirati a stabilire la conformità strutturale ed operativa alle normative vigenti di ciascuna mensa, con periodicità semestrale (due per mensa per anno) da distribuire nell'arco dell'anno secondo un calendario concordato con Sogei.

Gli Audit dovranno essere una simulazione degli interventi che normalmente vengono condotti da parte degli organi di controllo, per verificare eventuali non conformità rispetto al piano di autocontrollo (HACCP) del gestore e alla buona prassi di lavorazione e somministrazione. Questa parte dell'Audit potrà essere condotta in contraddittorio con il personale tecnico del gestore, che sarà preavvertito dell'attività dal Responsabile di contratto della Sogei.

L'Audit dovrà essere condotto da personale tecnico, esperto nel settore, che sia in grado di individuare per ogni area di ciascuna mensa le non conformità strutturali, comportamentali e di processo.

Una volta effettuati i controlli previsti dall'Audit, dovrà essere redatta una relazione in cui dovranno essere riportati gli esiti delle verifiche e, in caso di criticità rilevate, dovranno esserne individuate le cause e gli interventi correttivi e suggerita la loro programmazione.

6 MODALITÀ DI AFFIDAMENTO/ESECUZIONE

La Società dovrà effettuare complessivamente 12 visite l'anno presso le sedi della Sogei.

Per tutte le tipologie di analisi richieste è necessario che la Società specifichi negli esiti:

- metodiche analitiche impiegate;
- normative di riferimento;
- protocollo utilizzato per i prelievi.

Inoltre, al termine di ciascun gruppo di analisi è richiesta la refertazione dei campioni con espressione da parte del fornitore del giudizio di conformità alle norme vigenti.

La Società ai fini dell'esecuzione del servizio dovrà concordare con il referente della Sogei un Piano operativo per il prelievo dei campioni e per gli interventi da eseguire per il servizio di Audit.

Il piano conterrà il dettaglio delle date entro i quali dovrà essere effettuato il servizio. Il piano concordato dovrà essere controfirmato da entrambe le parti. La Società dovrà rispettare il piano concordato ed eventuali modifiche alle date dovranno essere preventivamente concordate con Sogei.

I risultati delle analisi "esiti" dovranno essere consegnati o trasmessi tramite PEC al Responsabile del contratto della Sogei o a persona da lui incaricata, nei tempi stabiliti. Entro 5 (cinque) giorni lavorativi dai campionamenti sarà inviato un report provvisorio che sintetizzi l'esito complessivo delle analisi, i cui risultati di dettaglio saranno successivamente comunicati. Eventuali risultati, che si discostino dai valori accettabili, devono essere comunicati immediatamente al Responsabile del contratto o alla persona da questi incaricata, anche tramite telefono o posta elettronica.

La remunerazione del servizio è "a consumo" sulla base dei corrispettivi unitari espressi.

7 PROFILI PROFESSIONALI

La Società dovrà comunicare alla Sogei, prima della stipula del contratto:

- il nominativo del proprio rappresentante, designato quale responsabile delle attività contrattuali e del coordinamento delle stesse;
- un numero di telefono, un numero di fax e un indirizzo di posta elettronica certificata ai quali far riferimento per le comunicazioni relative all'esecuzione delle attività contrattuali.

7.1 Durata

Il contratto avrà efficacia dalla data della sua stipula, per la durata pari a 36 mesi, fino al completo adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali.

I prodotti oggetto del presente capitolato tecnico devono essere coperti da garanzia del produttore per la durata di ulteriori 24 mesi da aggiungere alla garanzia di 12 mesi prevista per legge per un totale di 36 mesi.

8 Modalità di esecuzione del contratto

8.1 Responsabile della fornitura

La Società dovrà comunicare alla stipula, il nominativo del Responsabile della Fornitura, nonché un numero di telefono e un indirizzo e-mail al quale indirizzare eventuali comunicazioni.

Il Responsabile della fornitura sarà l'interlocutore unico della Committente per gli aspetti amministrativi, per l'organizzazione ed il coordinamento delle attività contrattuali.

Sarà cura del Responsabile verificare il rispetto di tutti gli adempimenti contrattuali, curando in particolare il rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione delle attività di audit e di emissione dei documenti correlati.

8.2 Modalità di comunicazione

La Società si impegna a comunicare, entro 5 giorni dalla stipula del contratto, un indirizzo e-mail, un numero di telefono al quale rivolgersi, per ogni comunicazione relativa all'esecuzione delle attività contrattuali.

L'organizzazione del suddetto servizio di comunicazione dovrà essere a carico della Società.

Resta inteso che, per tutta la durata contrattuale, la Società dovrà garantire la piena funzionalità dei suddetti mezzi di comunicazione comunicandone tempestivamente alla Committente le eventuali variazioni.

9 Adempimenti per la sicurezza

La Società aggiudicataria si impegna a porre in essere quanto necessario per garantire l'esecuzione delle attività in piena aderenza con le disposizioni del D.Lgs. 81/2008 s.m.i., cooperando e coordinandosi, in particolare, con i referenti della Committente, ai fini degli adempimenti di cui all'art. 26 del citato decreto.

10 Obblighi di riservatezza

Tutte le informazioni trattate e tutti i documenti, anche parziali, scambiati tra la Società e Sogei sono riservati, pertanto è richiesta la massima attenzione per il loro utilizzo, in particolare se questo avviene al di fuori delle sedi Sogei.

La Società non potrà utilizzare, a nessun titolo, la documentazione ricevuta o prodotta, al di fuori delle attività oggetto del presente capitolato.

11 Verifica di conformità

Trimestralmente il DdE invierà la verifica di conformità dei servizi erogati, attestandone il buon esito.

12 Livelli di servizio

I livelli di servizio si riferiscono:

Servizio	Consegna risultati - giorni solari dal termine dei prelievi/Audit
Analisi da eseguire nelle mense, acque destinate al consumo umano, acque da pozzo.	10 gg.
Analisi su impianti idrici e di condizionamento	20 gg.
Audit	10 gg.

13 Modalità di fatturazione e pagamento

Ai fini del pagamento del corrispettivo indicato nel presente contratto, il Fornitore potrà emettere fattura successivamente alla approvazione da parte della Committente del “consuntivo attività”, contenente il dettaglio delle prestazioni professionali erogate nel periodo di riferimento, nonché della verifica di conformità positiva. Nella fattura dovrà essere indicato il periodo temporale di riferimento

14 Penali

La Sogei al termine dell'esecuzione delle attività contrattuali, si riserva di applicare le penali nel seguente caso:

Per ogni giorno solare di ritardo rispetto ai termini di comunicazione di cui al precedente paragrafo 8, si applicherà una penale pari a 0,1 ‰ (zerovirgolauno per mille) dell'importo totale del contratto;

Per ogni giorno solare di ritardo rispetto ai termini di consegna dei report provvisori di cui al precedente paragrafo 6 applicherà una penale 0,1 ‰ (zerovirgolauno per mille) dell'importo totale del contratto totale del contratto;

Per ogni giorno di ritardo rispetto a quanto disciplinato al paragrafo 12, si applicherà una penale 0,1 ‰ (zerovirgolauno per mille) dell'importo totale del contratto totale del contratto.

1. PORTALE FORNITORI

Sogei nel rapporto con i fornitori promuove sempre nuove sinergie allo scopo di ottimizzare i risultati attraverso una gestione dei contratti tracciata e strutturata. A tal fine mette a disposizione il Portale dei fornitori, strumento informatico che permette di gestire e razionalizzare i processi. Il portale fornitori è raggiungibile tramite internet e stabilisce un punto di colloquio per lo scambio della documentazione in fase di esecuzione contrattuale, con particolare riferimento ai contratti di esternalizzazione di sviluppo software. Facilita l'interazione e la collaborazione fra le parti, velocizzando i tempi di gestione amministrativa degli adempimenti, permette di monitorare lo stato di avanzamento delle attività, di dematerializzare la documentazione e ottimizzare le attività di consuntivazione.

Il portale gestisce, in particolare, le seguenti fasi contrattuali:

- Accreditamento del personale – Attività necessaria affinché il personale coinvolto possa accedere ai sistemi Sogei o presso le sedi Sogei.
- Ciclo di vita degli affidamenti di sviluppo software (verbale di affidamento, verbale di consegna, verbale di verifica di conformità);
- Rilevazione attività e produzione dei dati utili alla Fatturazione elettronica (dati FEP);
- Gestione Subappalto in fase di esecuzione (trasmissione fatture quietanzate).

La Sogei si riserva di implementare altri metodi di rendicontazione delle prestazioni al fine di rendere più efficiente il servizio.

Per ulteriori informazioni relativamente alle modalità di abilitazione e di accesso al portale si rimanda alla [pagina dedicata presente sul sito Sogei nell'area fornitori](#)

Accreditamento del personale

Tutte le risorse coinvolte nell'esecuzione contrattuale, siano esse dipendenti o collaboratori o liberi professionisti della società aggiudicatrice o, ancora, dipendenti o collaboratori o liberi professionisti dell'eventuale ausiliaria o dell'eventuale subappaltatore, ai fini della loro abilitazione all'accesso sui sistemi Sogei o per l'ingresso nelle sedi Sogei dovranno essere accreditate attraverso la sezione "Accreditamenti" presente sul **Portale fornitori**, strumento informatico messo a disposizione da Sogei.