

**ISTITUTO MEDITERRANEO PER I TRAPIANTI  
E TERAPIE AD ALTA SPECIALIZZAZIONE**

Via Discesa dei Giudici, 4 – 90133 Palermo

DOCUMENTO DI SPECIFICHE TECNICHE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VERIFICA DEGLI STANDARD DI SICUREZZA E D’IGIENE AMBIENTALE NONCHE’ PER I CONTROLLI PERIODICI AMBIENTALI PRESSO LE SEDI AMMINISTRATIVE E OPERATIVE DI ISMETT

**1 - OGGETTO DELL’APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di verifica degli standard di sicurezza e d’igiene ambientale, delle seguenti sedi amministrative ed operative di ISMETT a Palermo di seguito elencate:

1. Sede Clinica di ISMETT – sita in Palermo, via Tricomi
2. Istituto Zootecnico – sito il Palermo, in via Roccazzo
3. Magazzino Centrale – sito in Palermo, via Geremia
4. Sede Amministrativa – terzo piano (ISMETT) sita in Palermo, in via Discesa dei Giudici
5. Sede Amministrativa – secondo piano (UPMC) sita in Palermo, in via Discesa dei Giudici.

Il servizio comprende i seguenti elementi:

- a) Controllo gas anestetici aerodispersi (alogenati), eseguito attraverso rilevamenti periodici delle concentrazioni tali da consentire la misurazione dell’esposizione ai gas e ai vapori di anestetici degli operatori.
- b) Misurazione CO<sub>2</sub> ambientale e parametri microclimatici (temperatura, umidità, velocità dell’aria, confort termico) attraverso il rilievo microclimatico al fine di valutare le condizioni di confort ambientale.
- c) Determinazione del numero e delle dimensioni delle particelle presenti nell’aria e relativa classificazione ISO, eseguita attraverso la conta particellare per determinare la pulizia dell’aria negli ambienti ove richiesto (p.es sala operatoria).
- d) Controllo microbiologico di aria e superfici sia per ambienti vuoti che in attività. Tale controllo consente di verificare le condizioni igieniche degli ambienti; tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione; valutare l’efficienza dell’impianto di condizionamento dell’aria.  
Il controllo viene effettuato mediante la conta batterica totale presente nell’aria di *pseudomonas aeruginosa*, *staphylococcus coagulasi+*, *lieviti*, *muffe*, *aspergillus*, *aeromonas aria*, e nelle superfici di *microrganismi a 30° C*, *lieviti*, *muffe*, *aspergillus*, *aeromonas e enterobattericae*.
- e) Verifica del numero di ricambi d’aria e pressione differenziale, per misurare i volumi di aria immessa in ambiente attraverso il sistema di Unità Trattamento Aria (UTA) e per misurare il mantenimento della sovrappressione rispetto agli ambienti confinanti, negli ambienti ove richiesto. Tale verifica viene effettuata in condizioni di campo libero (ambiente vuoto) con impianto di trattamento d’aria in funzione in condizioni di esercizio.
- f) Controllo centrale di produzione aria tecnica.
- g) Controllo della concentrazione di formalina e xilene in aria ambiente, negli ambienti ove richiesto.
- h) Controllo concentrazione nell’aria/ambiente di sostanza disinfettante contenente cloro attivo da sodio ipoclorito (p.es. Antisapril).

- i) Controllo concentrazione nell'aria/ambiente di sostanza disinfettante contenente enzimatico con proteasi (p. es. Cydezime).
- j) Monitoraggio Biologico – ricerca del metabolita acidometilpurico urinario (mg/g creatinina).
- k) Controllo sulle acque destinate al consumo umano: analisi chimico-fisica e microbiologica dei seguenti parametri: *microrganismi a 22° - 36° C*, Legionella con tipizzazione, enterococchi, coliformi totali, e. coli, pseudomonas aeruginosa, clostridium perfringens (spore comprese), funghi e chimico-fisico (colore, concentrazione, ioni idrogeno – pH, conduttività. Odore, sapore, torbidità, ammonio, nitrito).
- l) Campionamento acque reflue.
- m) Controllo alimentare per la verifica della salubrità degli alimenti distribuiti ai pazienti in applicazione delle norme sull'autocontrollo (metodo HACCP).
- n) Campionamento ed analisi di fibre di amianto, negli ambienti ove richiesto.

Il quadro sinottico, di seguito riportato, indica, distinto per sede o area di intervento, i parametri da monitorare, il numero dei campionamenti e la frequenza dei controlli richiesti.

### SEDE CLINICA

Sede o elemento del monitoraggio	Parametri da monitorare	Frequenza dei controlli
Sale Operatorie	Controllo dei gas anestetici aerodispersi: alogenati – rilevamenti periodici delle concentrazioni	<b>Quadrimestrale per n. 5 sale</b>
	Misurazione della CO <sub>2</sub> ambientale e parametri microclimatici: temperatura, umidità, velocità dell'aria, comfort termico	<b>Quadrimestrale per n. 5 sale</b>
	Determinazione del numero e delle dimensioni delle particelle presenti nell'aria – Classificazione ISO: controllo conta particellare	<b>Semestrale per n. 5 sale</b>
	Controllo microbiologico di aria e superfici a sala operatoria vuota ed in attività. -aria: microrganismi a 30°C, conta batterica di pseudomonas aeruginosa, staphylococcus coagulasi+, lieviti, muffe, aspergillus, -superfici: microrganismi a 30°C, conta lieviti e muffe, aspergillus, ed enterobacteriaceae	<b>Semestrale per n. 5 sale</b>
Verifica del numero di ricambi d'aria e pressione differenziale	<b>Semestrale per n. 5 sale</b>	
Locale sterilizzazione sale operatorie	Verifica del numero di ricambi d'aria e pressione differenziale	<b>Annuale</b>
Centrale di produzione aria tecnica	Determinazione del grado di purezza (aria classe 1.2.1); classificazione particellare; controllo dell'acqua; controllo degli oli minerali secondo la ISO 8573-2.2018	<b>Semestrale</b>
Stanze di degenza di Terapia intensiva	Verifica del numero di ricambi d'aria e pressione differenziale	<b>Annuale per n. 20 stanze</b>
	Controllo concentrazione nell'aria/ambiente di sostanza disinfettante Antisapril	<b>Annuale per n. 20 stanze</b>
		<b>Annuale per deposito dello sporco</b>
Servizio di Radiologia e	Controllo gas anestetici aerodispersi: alogenati – rilevamenti periodici delle concentrazioni	<b>Semestrale per n. 2 sale</b>

<b>Sede o elemento del monitoraggio</b>	<b>Parametri da monitorare</b>	<b>Frequenza dei controlli</b>
Emodinamica	Verifica del numero dei ricambi d'aria e pressione differenziale	<b>Semestrale in medicina nucleare</b> <b>Semestrale nelle 2 sale di risonanza magnetica (1,5 T e 3,0 T) in condizioni normali e in emergenza</b>
Laboratorio di Anatomia Patologica	Verifica del numero dei ricambi d'aria	<b>Semestrale</b>
	Controllo concentrazione di formalina in aria ambiente in n.3 locali.	<b>Semestrale</b>
	Controllo concentrazione di xilene in aria ambiente in n.3 locali.	<b>Semestrale</b>
	Monitoraggio Biologico – ricerca del metabolita acidometilpurico urinario (mg/g creatinina)	<b>N. 2 raccolta ed esame, inizio e fine turno con cadenza biennale per 12 operatori</b>
Servizio di Endoscopia	Controllo gas anestetici aerodispersi: alogenati – rilevamenti periodici delle concentrazioni	<b>Semestrale per n. 4 sale</b>
	Controllo concentrazione nell'aria/ambiente di sostanza disinfettante Cydezime	<b>Semestrale nel deposito dello sporco</b>
	Acqua: enterobatteri, coliformi, escherichia coli, salmonella, enterococchi, pseudomonas aeruginosae, staphylococcus coagulasi+, streptococchi alfa-emolitici, acinetobacter, klebsiella pneumoniae	<b>Bimestrale e su richiesta su due lavendoscopi</b>
Acqua destinata al consumo umano	Acqua potabile: analisi chimico-fisica e microbiologica dei seguenti parametri: conta batterica totale (22° - 36° C), enterococchi, coliformi totali, escherichia coli, pseudomonas aeruginosa, clostridium perfringens, (spore comprese), funghi e chimico fisico (colore, concentrazione ioni idrogeno- pH, conduttività, odore, sapore, torbidità, ammonio, nitrito)	<b>Trimestrale punti totali 12</b> (n. 1 riserva idrica ingresso AMAP, n. 1 riserva idrica collettore, n. 9 fontanella acqua potabile e n. 1 lavabo lactarium).
	Legionella con tipizzazione (con filtro, senza filtro, acqua calda e acqua fredda per ogni punto)	<b>Mensile punti totali 32</b> (n. 21 edificio ISMETT, n. 2 Padiglione Biondo, n. 6 per piano primo Edificio 10, n. 1 staff lounge, n. 2 palazzina servizi). Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.  <b>Trimestrale: 2 punti</b> (cisterna e fondo collettore della centrale termica).  <b>Semestrale in un altro punto</b> indicato dal RSPP (p.es. doccia servizio igienico a servizio dei dipendenti). Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.

Sede o elemento del monitoraggio	Parametri da monitorare	Frequenza dei controlli
		<p><b>Mensile: 5 punti</b> ove installati i presidi di sicurezza – lavaocchi.</p> <p><b>Trimestrale Legionella acqua UTA:</b> acqua di condensa delle unità di Trattamento Aria</p> <p><b>Quadrimestrale Legionella aria UTA:</b> filtri delle unità di Trattamento Aria</p>
Servizio di Dialisi	Acqua: enterobatteri, coliformi, escherichia coli, enterococchi, pseudomonas aeruginosae, staphylococcus coagulasi+, streptococchi alfa-emolitici, acinetobacter, klebsiella pneumoniae	<b>Semestrale su 7 attacchi osmosi</b>
Acque reflue	Campionamento acque reflue prelevate da pozzetto ispezione	<b>Semestrale Laboratorio - Anatomia Patologica e Patologia Clinica</b>
	Campionamento acque reflue prelevate da pozzetto acque nere	<b>Semestrale Laboratorio - Anatomia Patologica e Patologia Clinica</b>
	Campionamento acque reflue prelevate da pozzetto acque nere	<b>Semestrale Primo piano Edificio 10</b>
Alimenti	<p>Preparazioni alimentari multi ingredienti cotte pronte per il consumo: salmonella, listeria monocytogenes, enterobacteriacee, stafilococchi coagulasi +, escherichia coli, bacillus cereus.</p> <p>Preparazioni alimentari multi ingredienti NON cotte pronte per il consumo o con alcuni ingredienti crudi: salmonella, listeria monocytogenes, enterobacteriacee, stafilococchi coagulasi +, escherichia coli, bacillus bereus.</p> <p>Ortaggi freschi crudi pronti per il consumo e/o ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma): salmonella, listeria monocytogenes, stafilococchi coagulasi +, escherichia coli, bacillus cereus presunto.</p> <p>Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati e/o crudi stagionati: salmonella, listeria monocytogenes, enterobacteriacee, Stafilococchi coagulasi +, escherichia coli, bacillus cereus, clostridium perfringens</p> <p>Formaggi: salmonella, listeria monocytogenes, enterobacteriacee, stafilococchi coagulasi +, escherichia coli, inoltre anaerobi solfito riduttori (formaggi stagionati) o coliformi totali (formaggi a pasta molle)</p>	<b>Mensile</b> (primo piatto, secondo piatto e contorno).
Tampone ambientale superfici pulite	Conta microbica totale, coliformi totali	<b>Trimestrale</b>
Fibre di amianto	Campionamento ed analisi di fibre di amianto come da piano di monitoraggio periodico dopo	<b>Biennale</b> su n. 14 punti - Primo piano Edificio 10

Sede o elemento del monitoraggio	Parametri da monitorare	Frequenza dei controlli
aerodisperse	intervento di confinamento	

#### ALTRE SEDI

Sede o elemento del monitoraggio	Parametri da monitorare	Frequenza dei controlli
Acqua destinata al consumo umano	Acqua potabile: analisi chimico-fisica e microbiologica dei seguenti parametri: conta batterica totale (22° - 36° C), enterococchi, coliformi totali, escherichia coli, pseudomonas aeruginosa, clostridium perfringens, (spore comprese), funghi e chimico fisico (colore, concentrazione ioni idrogeno- pH, conduttività, odore, sapore, torbidità, ammonio, nitrito)	<p><b>Trimestrale:</b> n.1 punto fontanella acqua potabile su Sede Amministrativa</p> <p><b>Trimestrale:</b> n.1 punto fontanella acqua potabile su Magazzino Centrale</p>
	Legionella con tipizzazione (con filtro, senza filtro, acqua calda e acqua fredda per ogni punto)	<p><b>Trimestrale:</b> n. 4 punti su Sede Amministrativa. Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.</p> <p><b>Trimestrale:</b> n. 4 punti su Magazzino Centrale. Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.</p> <p><b>Semestrale Magazzino,</b> doccia servizio igienico a servizio dei dipendenti. Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.</p> <p><b>Trimestrale:</b> n. 11 punti su Istituto Zootecnico. Il campionamento dovrà essere effettuato dal punto di prelievo con e senza filtro antilegionella, e distinto per acqua calda e acqua fredda.</p>

La frequenza dei controlli dovrà essere adeguata alle eventuali modifiche normative che dovessero intervenire in costanza di contratto.

## 2 - GENERALITA' DEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione tutta l'attrezzatura necessaria per l'espletamento delle attività oggetto del presente documento.

Le operazioni richieste dovranno essere condotte da tecnici qualificati, i quali avranno accesso ai locali interessati dagli interventi, previo coordinamento con la Direzione Sanitaria, con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) di ISMETT – UPMC e il Responsabile dell'Ufficio Infrastrutture di ISMETT.

Nei casi urgenti, il servizio dovrà essere espletato entro 24 ore dalla richiesta della Direzione

Sanitaria.

In via ordinaria, invece, sarà cura e responsabilità dell'impresa aggiudicataria espletare i controlli previsti **entro e non oltre il termine indicato dalla frequenza stabilita per singola sede e parametro da monitorare**, senza attendere alcuna richiesta da parte di ISMETT e previo mero accordo con la Direzione Sanitaria sulla data per lo svolgimento del controllo da effettuare di volta in volta.

L'Impresa aggiudicataria si rende disponibile a concordare con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) di ISMETT – UPMC e il Responsabile dell'Ufficio Tecnico ISMETT una programmazione calendarizzata degli interventi previa autorizzazione della Direzione Sanitaria.

Già in sede di offerta, ogni impresa partecipante alla gara dovrà indicare il nominativo di un addetto coordinatore che avrà la responsabilità delle attività oggetto del servizio, del rispetto delle scadenze, dell'operato del personale dell'Impresa aggiudicataria e del rispetto della normativa di sicurezza (D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.), restando sollevato al riguardo ISMETT.

L'impresa aggiudicataria assumerà, inoltre, la totale responsabilità in relazione ai materiali e apparecchiature usati nello svolgimento delle attività di cui al presente documento, con particolare riguardo alla compatibilità dei materiali medesimi con quelli esistenti, con i gas trattati e con l'ambiente nel quale sono inseriti.

### **CAPITOLO 3 - MODALITA' DELLE PRESTAZIONI**

#### 1. Controllo gas anestetici

Il controllo si effettua per misurare l'esposizione ai gas e vapori di anestetici degli operatori sanitari di sala operatoria e delle aree interventistiche.

Il controllo comprende la misurazione dei livelli di concentrazione dei gas e vapori di anestetici in sala operatoria sia a camera vuota con i circuiti di erogazione chiusi (valore base), che in sala durante l'attività chirurgica (controllo operativo), in condizioni di narcosi generale del paziente.

È possibile effettuare la misurazione anche in condizioni di attività chirurgica simulata (controllo operativo in simulazione).

Il tipo di determinazione dipende da condizioni organizzative (pieno utilizzo delle sale e disponibilità di interventi utili) e deve essere concordato volta per volta con la struttura organizzativa.

Le norme di riferimento per i controlli e per la valutazione dei criteri di conformità sono rappresentate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989 - Esposizione professionale ad anestetici in sala operatoria e dalle Linee guida ISPEL 2009 "Definizione degli standard di sicurezza e igiene ambientale nei reparti operatori".

#### 2. Misurazione CO<sub>2</sub> ambientale e parametri microclimatici

La misurazione si effettua per valutare le condizioni di comfort ambientale della sala operatoria durante gli interventi chirurgici. Tale controllo deve essere effettuato esclusivamente in condizioni di sala piena durante l'attività chirurgica in quanto è correlato con l'affollamento degli ambienti.

Il controllo comprende la misurazione in sala operatoria dell'umidità relativa, della temperatura e della velocità dell'aria. È possibile effettuare le misurazioni in condizioni di sala vuota con impianto di trattamento e condizioni aria in funzione (controllo operativo in simulazione).

Questa determinazione dipende da condizioni organizzative (pieno utilizzo della sala e disponibilità di interventi utili) e deve essere concordato volta per volta con la struttura organizzativa.

Le norme di riferimento per i controlli e per la valutazione dei criteri di conformità sono rappresentate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989 - Esposizione professionale ad anestetici in sala operatoria e dalle Linee guida ISPEL 2009 "Definizione degli standard di sicurezza e igiene ambientale nei reparti operatori", norma UNI EN ISO 14644-3 e norma UNI EN ISO 7726.

#### 3. Determinazione numero e dimensioni particelle presenti nell'aria – Classificazione ISO

La determinazione si effettua per classificare la pulizia dell'aria in sala operatoria, dato che l'aria

immessa è sottoposta a filtrazione assoluta.

La classificazione è effettuata mediante misurazione della concentrazione delle particelle aerotrasportate in sala operatoria. Le particelle sono caratterizzate in funzione delle dimensioni in termini di diametro ottico equivalente. La determinazione non può essere impiegata per caratterizzare la natura fisica, chimica, radiologica o vitale delle particelle.

La determinazione deve essere effettuata esclusivamente in condizioni di sala vuota con impianto di trattamento aria in funzione in condizione di esercizio.

Le norme di riferimento per i controlli e per la valutazione dei criteri di conformità sono rappresentate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989 - Esposizione professionale ad anestetici in sala operatoria e dalle Linee guida ISPESL 2009 “Definizione degli standard di sicurezza e igiene ambientale nei reparti operatori” e norma UNI EN ISO 14644-1,2,3.

#### 4. Controllo microbiologico dell'aria e delle superfici

Il monitoraggio microbiologico ambientale di aria e di superfici è utile per verificare le condizioni igieniche degli ambienti e tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione, per valutare l'efficienza dell'impianto di condizionamento dell'aria.

La misurazione può essere effettuata sia in condizioni di sala vuota che durante le sedute operatorie. Le norme di riferimento per i controlli e per la valutazione dei criteri di conformità sono rappresentate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989 - Esposizione professionale ad anestetici in sala operatoria e dalle Linee guida ISPESL 2009 “Definizione degli standard di sicurezza e igiene ambientale nei reparti operatori”.

Nel caso della verifica della contaminazione microbiologica delle superfici, l'incubazione delle piastre per la crescita batterica, deve essere effettuata alla temperatura e nei tempi di incubazione previsti per i diversi microrganismi, nel più breve tempo possibile e, comunque, entro 12 ore dal campionamento.

Nel caso della verifica della contaminazione delle superfici, in zone difficili da raggiungere, il campionamento dovrà essere effettuata con metodo “Tampona”. In questo caso i campioni andranno obbligatoriamente processati entro il tempo massimo di 3 ore da campionamento.

#### 5. Verifica del numero di ricambi di aria e pressione differenziale

La verifica si effettua per misurare i volumi di aria immessa nelle sale operatorie, nei locali di TRM, nei locali di Medicina Nucleare attraverso il sistema UTA e per misurare il mantenimento della sovrappressione di tali ambienti (p.es. sala operatoria) rispetto agli ambienti confinanti. La verifica del numero di ricambi comprende la misurazione dei volumi di aria immessa attraverso tutti i diffusori di mandata di aria negli ambienti sottoposti a monitoraggio. La misurazione della pressione differenziale è effettuata tra gli ambienti monitorati e gli ambienti confinanti; inoltre, la misurazione deve avvenire in sala vuota con impianto di trattamento aria in funzione in condizioni di esercizio.

Le norme di riferimento per i controlli e per la valutazione dei criteri di conformità sono rappresentate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 5 del 14 marzo 1989 - Esposizione professionale ad anestetici in sala operatoria e dalle Linee guida ISPESL 2009 “Definizione degli standard di sicurezza e igiene ambientale nei reparti operatori” e UNI 10996-7:2006 - Impianti di abbattimento dei composti organici volatili (VOC) - Criteri e requisiti per l'ordinazione, la fornitura, il collaudo e la manutenzione. Indicazioni operative dell'Inail per la gestione della sicurezza e della qualità in Risonanza Magnetica (2015).

#### 6. Controllo aria tecnica

I controlli sono effettuati presso la centrale di produzione di aria tecnica, il controllo prevede: la determinazione del grado di purezza (aria classe 1.2.1); la classificazione particellare secondo la ISO8573-4:2019; il controllo dell'acqua secondo la ISO 8573-3:1999; il controllo degli oli minerali secondo la ISO 8573-2:2018.

#### 7. Controllo acque

I controlli sono effettuati sulle acque di rete in ingresso alla struttura clinica per verificare la

corrispondenza alla norma vigente (D.Lgs. 31/2001) e per verificare la qualità delle stesse che vengono immesse nella rete della struttura.

I controlli sono anche effettuati sull'acqua destinata agli apparecchi di dialisi per verificare il rispetto dei requisiti di qualità richiesti con particolare attenzione alla ricerca delle endotossine batteriche.

I controlli comprendono le analisi delle caratteristiche chimico fisiche, dei metalli, dei composti organici, degli anioni e di prodotti di trasformazione dei disinfettanti.

Le norme di riferimento per i controlli fanno riferimento al Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 - Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

#### 8. Autocontrollo alimentare

Per la verifica della salubrità degli alimenti distribuiti ai pazienti in applicazione a quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 1997, si deve provvedere al campionamento e all'analisi degli alimenti secondo il piano previsto mensilmente.

Il laboratorio deve essere accreditato da ACCREDIA, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, e deve essere iscritto nell' "Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari".

#### 9. Controllo fibre di amianto aerodisperse

Il controllo deve essere effettuato in applicazione al Decreto Ministeriale del 06/09/1994 Normative e metodologie tecniche di applicazione dell'art. 6, comma 3, e dell'art. 12, comma 2, della legge 27 marzo 1992, n. 257, relativa alla cessazione dell'impiego dell'amianto e del D. Lgs. 81/08.

#### **4 - REGISTRO DELLE ATTIVITA'**

Al termine di ogni rilevazione è fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di procedere alla redazione di un rapporto specificante il tipo di campionamento eseguito firmato dall'operatore dell'impresa aggiudicataria e dal personale ISMETT presente alla rilevazione.

I risultati dei controlli effettuati dall'impresa aggiudicatrice dovranno pervenire in tempi brevi e ragionevoli, e, comunque, non oltre sette giorni dopo il tempo necessario all'espletamento delle analisi previste.

ISMETT si riserva di chiedere all'Impresa aggiudicataria l'inserimento dei rapporti e dei risultati all'interno di un registro dedicato.

#### **5 - REQUISITI TECNICI DI AMMISSIONE E STRUTTURA ORGANIZZATIVA MINIMA**

REQUISITO TECNICO DI AMMISSIONE: Potranno partecipare al presente appalto esclusivamente Laboratori accreditati da ACCREDIA secondo la norma UNI CEI EN ISO 17025: 2018.

A pena di esclusione dalla gara è richiesta l'effettuazione di un sopralluogo obbligatorio con le modalità indicate ai paragrafi 2.2 e 10 del Disciplinare di gara.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA MINIMA E REQUISITI DEL PERSONALE: La dotazione organica minima che la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per i servizi del presente appalto è:

- a. n. 1 unità di personale laureato in una delle seguenti discipline: chimica, scienze biologiche, fisica, ingegneria o in discipline affini ai contenuti di cui alla presente procedura iscritto al relativo albo con esperienza almeno quinquennale in servizi identici a quelli oggetto dell'appalto. Avrà la funzione di coordinamento delle attività tecniche e referente nei confronti della stazione appaltante;
- b. n. 3 unità di personale tecnico di cui almeno due laureati in discipline scientifiche per lo svolgimento delle attività previste con esperienza di almeno due anni in servizi inerenti a quelli oggetto dell'appalto;



c. n. 1 operatore amministrativo/informatico.

Verrà ammessa alla valutazione qualitativa l'offerta tecnica che prevede che una delle tre unità della voce b. coincida con la persona fisica di cui alla voce a. possedendone i relativi requisiti.

Nel corso della durata del contratto è ammesso che il fornitore possa modificare l'identità fisica delle persone dedicate al servizio previa valutazione, da parte dei competenti servizi ISMETT, della persistenza dei requisiti offerti in busta B in capo alle nuove unità di personale dedicate al servizio.

## **6 - CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITATIVI E PUNTEGGI**

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio massimo attribuibile agli elementi qualitativi diversi dal prezzo, pari a punti 70, sarà distribuito secondo i seguenti criteri.

**Si precisa che l'assegnazione del punteggio premierà esclusivamente gli aspetti qualitativi del servizio superiori ai minimi previsti nel presente documento.**

<b>Criteri di valutazione</b>		<b>Punteggio</b>
<b>1</b>	Descrizione dei piani operativi dei criteri utilizzati per la stesura degli stessi	12
<b>2</b>	Protocolli di lavoro con particolare riferimento ad ogni singolo servizio oggetto del presente affidamento.	12
<b>3</b>	Proposte di protocolli operativi per la riduzione dell'interferenza con le attività sanitarie.	10
<b>4</b>	Modalità di organizzazione del servizio, corredato dell'organigramma complessivo riportante l'indicazione dei livelli di responsabilità, con riferimento alla gestione delle risorse umane e al numero del personale impiegato con documentata esperienza nelle attività oggetto dell'appalto.	8
<b>5</b>	Sistema di autocontrollo attraverso la descrizione delle modalità di verifica della correttezza, puntualità, efficienza e sicurezza del servizio, analisi dei disservizi ed azioni correttive.	4
<b>6</b>	Proposta del sistema informativo deputato alla raccolta, gestione e trasmissione dei dati, nonché alla gestione documentale degli stessi.	3
<b>7</b>	Piano di formazione con indicazioni dei tempi, dei criteri e dei programmi di formazione/aggiornamento del personale impiegato nell'espletamento del servizio indipendentemente dalla formazione prevista per legge.	3
<b>8</b>	Applicazione di protocolli analitici per la garanzia della qualità dei dati sulle prove accreditate.	8
<b>9</b>	Caratteristiche della strumentazione utilizzata per l'espletamento del servizio.	5
<b>10</b>	Ulteriori migliorie, strettamente connesse all'oggetto dell'appalto, proposte dall'operatore economico partecipante senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.	5
		<b>70</b>

**Non verrà ammesso alla fase di apertura dell'offerta economica il concorrente che non abbia totalizzato almeno 42 punti su 70 in fase tecnica.**

## **7 - CONTENUTO BUSTA TECNICA**

I partecipanti alla gara dovranno inserire in offerta tecnica busta B la documentazione tecnica di seguito elencata.

Una relazione tecnica illustrativa delle proposte migliorative rispetto ai minimi di servizio che il concorrente intende proporre in relazione a ciascuno dei criteri di valutazione articolata con

esplicito riferimento ai 10 elementi di valutazione e di assegnazione del punteggio.

La suddetta relazione tecnica illustrativa deve essere composta al massimo da n. 40 pagine con carattere di dimensione minima "10", interlinea minima singola; ogni pagina (facciata) deve essere numerata ed ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Nel computo delle facciate non sono considerati dépliant ed allegati che riportino elencazioni di beni o specifiche tecniche.

Alla predetta relazione, che dovrà essere dettagliata, specifica e priva di riferimenti generici, si dovranno allegare:

- il materiale illustrativo e le schede tecniche delle apparecchiature utilizzate per i controlli
- l'elenco della strumentazione necessaria al corretto svolgimento dell'appalto, completa del certificato di taratura, dei certificati di conformità secondo la legge vigente;
- il certificato ACCREDIA attestante la conformità alla norma UNI CEI EN ISO 17025: 2018 o certificazione equivalente fermo restando che l'effettiva sussistenza dell'equivalenza sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione di gara in fase tecnica;
- descrizione della dotazione organica messa a disposizione nonché curricula del personale che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione secondo i requisiti richiesti in gara da cui risulti il possesso dei requisiti richiesti in termini di formazione, iscrizioni ad albi ed esperienza professionale.

Tutto ciò che è oggetto di offerta tecnica diviene, in caso di eventuale aggiudicazione, oggetto di obbligo contrattuale.