

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO QUINQUENNALE DEL  
SERVIZIO DI LAVAGGIO VETRERIA  
DELLA SEDE CENTRALE**

**CAPITOLATO TECNICO**

### **Premessa**

Il lavaggio vetreria è un servizio essenziale, per le numerose e rilevanti attività svolte nel nostro Ente; la necessità di avere un servizio adeguato ed efficiente è condizione indispensabile affinché i Laboratori della Sede Centrale e delle Sezioni Diagnostiche Periferiche lavorino in qualità. Tale necessità risulta ancor più stringente per alcune attività svolte nell'Ente, come la produzione dei Vaccini, nel garantire l'assoluta assenza di sostanze estranee e la sterilità di prodotti da utilizzare in vivo; non da meno per l'esecuzione di analisi chimiche, microbiologiche e per la produzione dei terreni di coltura, occorre assicurare la totale assenza di sostanze interferenti e/o inibenti nella vetreria utilizzata.

Per tale motivo il servizio dovrà esser reso fin dal momento dell'inizio dell'appalto nel rigoroso rispetto delle succitate esigenze.

### **Principi generali da rispettare nell'esecuzione del servizio**

Il servizio di lavaggio vetreria dovrà essere eseguito dalla ditta mediante i propri operatori, nel rispetto di corrette metodologie di intervento alla quale la ditta dovrà attenersi come, a titolo semplificativo, di seguito esposto. Tali metodi sono in larga parte descritti in opportune procedure tecniche interne, alle quali la ditta dovrà far riferimento, oltre che alle indicazioni del Responsabile dell'esecuzione del contratto o dei suoi delegati.

Nell'esecuzione dei lavori, la ditta appaltatrice dovrà adottare tutte le cautele che valgano a prevenire la possibilità di danni a persone e a cose.

Il servizio dovrà garantire le condizioni di massimo livello igienico-sanitario, con un elevato e costante livello qualitativo e nel contempo salvaguardare l'integrità delle strutture, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti.

Dovranno essere rispettate le Norme di Sicurezza in relazione alla tipologia dei materiali e delle attrezzature utilizzate per svolgere il servizio nonché alla tipologia dei campioni con cui la vetreria è entrata in contatto.

La ditta dovrà indicare il nominativo della persona con funzioni di coordinamento dell'intera squadra di operatori tramite i quali il servizio verrà svolto.

### **Descrizione dell'attività**

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di lavaggio vetreria utilizzata dai laboratori dell'IZS PB, che come più avanti descritto, attende ad operazioni quali:

- il lavaggio di tutta la vetreria utilizzata dall'Ente,
- il confezionamento, ritiro e trasferimento da e per i Laboratori,
- l'affiancamento al personale tecnico dei 2 reparti di produzione terreni di coltura, in alcune fasi della preparazione che attengono ad operazioni semplici e ripetitive come il riempimento di contenitori ed il confezionamento.

Le strutture destinatarie del servizio lavaggio vetreria presso la Sede Centrale dell'IZS di Foggia sono:

- Produzione terreni solidi
- Produzione terreni liquidi
- Diagnostica Generale
- Batteriologia Alimentare
- Batteriologia Speciale e Biotecnologie
- Produzione Vaccini
- Biotecnologie c/o SC BV
- Sierologia

- Biotecnologie Virologiche
- Virologia Generale
- SC Chimica
- Sedi Diagnostiche Periferiche.

Il ritiro della vetreria dai Laboratori della sede centrale dovrà essere effettuato ad inizio giornata lavorativa e più volte nella giornata, secondo le esigenze dei reparti, al fine di evitare l'accumulo di materiale sporco, potenzialmente infetto o contaminato.

La vetreria sporca prodotta nelle Sezioni Periferiche viene preventivamente sterilizzata in loco, al fine di annullare il rischio biologico e quindi inviata in Sede Centrale tramite corriere interno per il lavaggio; essa dovrà essere ritirata periodicamente presso il Magazzino.

In relazione ai laboratori che la producono, la vetreria viene distinta in:

- Vetreria Sporca Semplice V.S.S. (*vetreria che non necessita di alcun trattamento preventivo di sterilizzazione prima di essere sottoposta al lavaggio*);
- Vetreria Sporca Biologica V.S.B. (*vetreria che necessita di un ciclo di sterilizzazione prima di essere sottoposta al lavaggio*);
- Vetreria Sporca Virologica V.S.V. (*vetreria che necessita di un particolare trattamento chimico o fisico prima di essere sottoposta al lavaggio*);
- Vetreria Sporca Chimica V.S.C. (*vetreria che non necessita di alcun trattamento preventivo di sterilizzazione prima di essere sottoposta al lavaggio; in alcuni casi come ad es. la vetreria utilizzata per la ricerca di pesticidi, è previsto un trattamento preventivo di neutralizzazione che comunque viene eseguito dal personale tecnico del laboratorio*).

La Vetreria Sporca Semplice/Biologica/Virologica/Chimica sarà consegnata agli addetti dell'aggiudicataria, quindi trasportata nei locali dove si svolgerà il lavaggio, segregata in appositi spazi segnalati da opportuni cartelli, per la successiva sterilizzazione/neutralizzazione, ove applicabile. Solo dopo questa fase, indispensabile per abbattere i rischi per gli operatori e per l'ambiente, si potrà procedere allo svuotamento, al lavaggio ed al confezionamento.

Dopo i lavaggi e gli opportuni trattamenti, la Vetreria potrà essere classificata come:

- Vetreria Pulita Semplice V.P.S.,
- Vetreria Pulita Biologica V.P.B.,
- Vetreria Pulita Virologica V.P.V.,
- Vetreria Pulita Chimica V.P.C.

e quindi inviata ai laboratori.

Si precisa che con il termine generico “vetreria” si intendono contenitori o altro materiale da riutilizzare nei Laboratori, in vetro, plastica, acciaio, ecc..

La vetreria sporca prodotta dalla SC Chimica, proveniente dal Centro di Referenza per la Radioattività e dai laboratori per la ricerca di metalli pesanti, aflatossine, pesticidi ecc., divisa per tipologia, non dovrà mai essere mischiata ad altra vetreria.

**La ditta è tenuta alla fornitura di servizi, materiali consumabili e personale senza soluzione di continuità, attuando autonomamente le sostituzioni dei propri operatori eventualmente impediti e nel rispetto dell'attuale configurazione generale del servizio che prevede quattro postazioni lavorative nei locali della SS Microbiologia degli Alimenti ed una postazione lavorativa presso la SC Chimica, dove sarà processata esclusivamente la vetreria utilizzata nei laboratori di questa struttura.**

Si riportano le attività che gli operatori dell'affidataria dovranno assicurare.

## **1) LAVAGGIO**

### **MATRACCI, BOTTIGLIE, PROVETTE, ECC...**

- svuotare i matracci ed altra vetreria del loro contenuto in appositi contenitori per rifiuti speciali;
- eliminare le eventuali scritte o etichette con acqua calda oppure con alcool etilico e acetone utilizzando le cappe chimiche in dotazione ai reparti;
- effettuare un primo risciacquo con acqua di fonte;
- inserire il materiale nella lavavetreria;
- la vetreria lavata ed asciutta deve essere confezionata ed eventualmente sterilizzata secondo le esigenze dettate dal personale del reparto (vedere dopo).

### **CONTENITORI CON CAPIENZA SUPERIORE A 5 LITRI (Lavaggio manuale)**

La vetreria che non può essere riposta nella lavavetreria deve essere lavata manualmente.

- Seguire i primi tre punti precedentemente descritti;
- lavare i bottiglioni servendosi all'occorrenza di spazzole o spugnette abrasive;
- sciacquare il prodotto con acqua di fonte e successivamente verificare la presenza di sporcizia residua, nel qual caso il bottiglione deve essere rilavato;
- dopo il risciacquo con acqua di fonte, risciacquare la vetreria con acqua deionizzata;
- lasciare asciugare su apposito gocciolatore o in stufa;
- la vetreria asciutta deve essere confezionata ed eventualmente sterilizzata secondo le esigenze dei laboratori (vedere dopo).

### **FUSTI IN ACCIAIO**

- Lavare i fusti in acciaio subito dopo il loro utilizzo;
- aprire i fusti ed effettuare un primo lavaggio con getto di acqua di fonte;
- lavare con opportuno detersivo servendosi di spazzole e spugnette abrasive;
- lavare i rubinetti con spazzole e getto di acqua;
- risciacquare con acqua di fonte;
- effettuare un ultimo risciacquo con acqua deionizzata;
- lasciare asciugare su apposito gocciolatore;
- chiudere il coperchio;
- sigillare i rubinetti con foglio di alluminio e sterilizzare in autoclave.

### **TUBICINI IN SILICONE**

- Lavare accuratamente i tubicini con acqua per allontanare i residui. Qualora si notino ancora residui bollire con acqua deionizzata per 15';
- risciacquare con acqua deionizzata;
- scolare e lasciar asciugare;
- i tubicini asciutti devono essere confezionati ed eventualmente sterilizzati secondo le esigenze del laboratorio.

### **PROVETTINE PER SIEROLOGIA**

- Cancellare le eventuali sigle riportate sulla custodia;
- riporre le provettine in apposito cestino;
- sciacquare energicamente con acqua di fonte;

- riporre le provettine in apposito recipiente contenente una soluzione blanda di ipoclorito di sodio per massimo 24 ore;
- dopo tale periodo risciacquare energicamente le provettine, in contenitore a maglie di acciaio, con acqua di fonte e successivamente con acqua deionizzata;
- asciugare in stufa per 2 ore oppure a temperatura ambiente per 24 ore.

### **PICCOLA STRUMENTAZIONE**

(bicchieri e lame per omogenizzatori o mulino, pinze, forbici, coltelli per mitili, supporti per provette, tubi, raccordi ecc...).

- Lavare in modo idoneo, confezionare ed eventualmente sterilizzare secondo le esigenze del reparto.

## **2) CONFEZIONAMENTO**

### **VETRERIA STERILE E PICCOLA STRUMENTAZIONE STERILE**

(bottiglie, provette, mixer, pinze, forbici, tubi, ecc...)

- Chiudere tutti i contenitori in vetro, puliti ed asciugati, con apposito tappo di carta o di alluminio; per taluni contenitori (matraci, cilindri, beute ecc...), per garantire la tenuta della sterilizzazione, il tappo di carta va protetto con carta da imballaggio legata con spago;
- la piccola strumentazione di Laboratorio va confezionata con apposito imballaggio sigillato;
- apporre un'etichetta per il controllo della sterilizzazione ad ogni contenitore o a gruppi di essi come nel caso delle provette;
- sterilizzare a calore secco (stufa) o a calore umido (autoclave) in relazione alla tipologia di prodotto;
- dopo la sterilizzazione provvedere a siglare e datare il prodotto. Nel caso di prodotti confezionati in contenitori non trasparenti, apporre un'etichetta di identificazione o scrivere direttamente sulla confezione. Es: tubi per vaccini, tubi per distributore terreni, pinze, ecc.;
- stoccare negli appositi spazi e/o consegnare ai laboratori utilizzatori.

### **MATERIALE NON STERILE**

- Dopo la fase di asciugatura, chiudere il prodotto e confezionare in relazione alla tipologia;
- stoccare negli appositi spazi e/o consegnare ai laboratori utilizzatori.

## **3) TRASFERIMENTO DELLA VETRERIA ED ALTRO MATERIALE**

- Trasporto della vetreria da e per i Laboratori, con l'utilizzo di carrelli;
- trasporto di terreni colturali/soluzioni dai Servizi Produzione Terreni ai Laboratori della Sede Centrale o al punto spedizione del Magazzino.

## **4) AFFIANCAMENTO AL PERSONALE TECNICO DELL'IZSPB**

Il personale della ditta dovrà affiancare il personale tecnico dipendente dei 2 laboratori di produzione terreni, nelle seguenti operazioni:

- preparazione contenitori (bottiglie, rack di provette) per il riempimento con terreni di coltura/soluzioni,
- riempimento di provette, bottiglie con terreni colturali e loro chiusura con tappi e ghiere metalliche,
- confezionamento ed etichettatura di piastre, bottiglie, provette in confezioni standard, con l'ausilio di confezionatrici a film termoretraibile,
- preparazione contenitori per la spedizione dei terreni di coltura,

- pulizia periodica delle depositi terreni pronti.

## **5) CHECK DI VERIFICA DELL'ATTIVITA'**

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto o i suoi delegati effettueranno controlli periodici sulle attività oggetto dell'appalto per verificare:

- l'integrità della vetreria;
- l'assenza di odori anomali, incrostazioni, depositi calcarei o scritte riportate nelle precedenti lavorazioni;
- il corretto confezionamento della vetreria;
- l'avvenuta sterilizzazione della vetreria;
- la corretta esecuzione delle operazioni riportate al punto 4.

## **INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Presso i due reparti dove verrà svolto il servizio, SS Microbiologia degli Alimenti e SC Chimica, sono in funzione le seguenti apparecchiature che gli addetti dovranno utilizzare, in comunanza con il personale dei reparti produzione, secondo le indicazioni delle ditte produttrici e dei manuali d'uso, con la dovuta diligenza, al fine di salvaguardare lo stato ed il regolare funzionamento delle stesse nonché la sicurezza degli operatori presenti:

- 5 lavavetreria
- 1 autoclave per la distruzione del materiale infetto
- 4 autoclavi per la sterilizzazione della vetreria pulita
- 4 distributori automatici di terreni di coltura
- 2 cappe chimiche
- 2 confezionatrici a film termoretraibile
- 2 termosigillatrici
- 2 ghieratrici
- 1 cucina tecnica a 3 fornelli

**La manutenzione ordinaria e quella straordinaria delle lavavetreria, ad uso esclusivo degli addetti al lavaggio, nonché tutto il materiale di consumo per le suddette attività, per i cicli di lavaggio nella loro interezza, come detersivi, carta da imballaggio, spago, carta stagnola, carta asciugamani, dispositivi di protezione (DPI) e quant'altro necessario per la completa gestione del servizio, è a carico della ditta aggiudicataria. Rimane altresì a carico di quest'ultima ogni ulteriore onere connesso al servizio oggetto dell'appalto e finalizzato a rendere lo stesso compiuto e correttamente svolto nella sua globalità.**

**La scelta dei detersivi, dei neutralizzanti e di altro materiale da utilizzare per il lavaggio ed il confezionamento, dovrà essere condivisa con il Responsabile dell'esecuzione del contratto.**

**Il servizio dovrà essere effettuato dalle ore 07:00 dal lunedì al venerdì, salvo diversi accordi che, a quantitativo orario immutato, rispondano ad esigenze di razionalizzazione del servizio e siano previamente concordate.**

Nell'espletamento del servizio il personale della ditta dovrà:

- indossare il grembiule o la divisa della ditta con tesserino identificativo;
- usare sempre i DPI necessari (guanti anticalore, guanti anti taglio, guanti monouso in lattice/nitrile, grembiuli semplici, grembiuli per acidi, maschere protettive per il viso, mascherine per protezione delle vie aeree, scarpe antiinfortunistiche, ecc.);

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti, con eventuali variazioni preventivamente concordate;
- esser sempre presenti nelle rispettive zone di lavoro e lasciare i locali non appena ultimato il servizio;
- non prendere visione di documenti dell'Ente e mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Ente stesso;
- prima di lasciare i locali, controllare che il proprio lavoro sia stato eseguito correttamente e che l'area di lavoro sia adeguatamente pulita ed in ordine;
- non effettuare prestazioni non previste nel presente Capitolato senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Ente.

#### **STIMA APPROSSIMATIVA ANNUALE DI QUANTIFICAZIONE DELLE LAVORAZIONI**

- Lavaggio e confezionamento 300.000 provette
- lavaggio e confezionamento 50.000 bottiglie vetro
- lavaggio e confezionamento 50.000 matracci, beaker, cilindri, imbuti separatori, palloni tarati, burette e simili
- lavaggio 400.000 tappi per provette, per bottiglie, per cilindri, ecc..
- lavaggio e confezionamento 20.000 pz di piccola strumentazione (pinze, forbici, setacci, coltelli, apri cozze, taglieri lame x mixer, dischi e palette per mulino, ecc..)
- lavaggio 10.000 bottiglie Pirex tappo a vite
- lavaggio e confezionamento 3.000 pentole, fusti in acciaio, bidoni in plastica
- sterilizzazione materiale infetto, cicli 300
- asciugatura e/o sterilizzazione in stufa della vetreria pulita, cicli 1000
- sterilizzazione in autoclave di vetreria pulita 1.000 cicli
- ritiro della vetreria sporca e consegna della vetreria pulita presso i vari laboratori, ad inizio giornata lavorativa e più volte nella giornata
- preparazione, riempimento e confezionamento di 100.000 provette, 30.000 bottiglie, 150.000 piastre con terreni di coltura.

Le suddette quantità sono indicative; non competerà al fornitore alcun conguaglio sul prezzo ove le quantità effettive a consuntivo dovessero risultare superiori a quelle previste. A tal fine è disposto l'obbligo di sopralluogo, per consentire di poter ben analizzare le esigenze e l'intensità del servizio di occorrenza della stazione appaltante.

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_