



ANNO 2020



Presentazione  
**TCN SERVIZI**  
di Morelato Tiziano



*Servizio Pulizie industriali settore Agroalimentare*

*Sanificazione e Disinfezione di Ambienti e Impianti alimentari*

## STANDARD SERVIZI

In caso di aggiudicazione servizio le quotazioni sono elaborate ipotizzando di conseguire **apprezzabili miglioramenti dello standard qualitativo percepibile entro 60 giorni** della partenza del servizio.

In caso di aggiudicazione dell'appalto, TCN Servizi intenderebbe, durante la fase di start-up (che durerà circa 60 giorni), procedere attivando un **processo di validazione di ogni procedura operativa proposta**.

Oltre a ciò, in accordo tra le Parti, in tale fase saranno definiti **parametri di accettabilità** (conformità, non conformità visiva/microbiologica...) e procedure rilevamento e trattamento non conformità, improntando in modo trasparente e basato sulla condivisione delle informazioni.

Segnalo che, TNC in caso di aggiudicazione dell'appalto, al termine del periodo di start-up, intenderebbe introdurre **sistema di autocontrollo che verifichi lo standard dei servizi offerti ciclicamente** (minimo mensilmente), e senza preavviso per struttura operativa distaccata in sito.

Tali verifiche saranno condotte da personale qualificato, non direttamente collegato alla struttura operativa, concentrandosi sul rispetto delle procedure operative e delle diluizioni, corretta compilazione delle check list e delle schede di programmazione, e verifica dello standard erogato in modo analitico, eseguendo campionamenti microbiologici (sponge-bag poi analizzate da Laboratorio qualificato) ed analisi di tipo bioluminometriche (utilizzando bioluminometro biocontrol di proprietà).

Ultimato il processo di verifica sarà **redatta relazione riassuntiva condivisa** con il personale della Committente.

## MONITORAGGIO e PROGRAMMAZIONE

Il sistema proposto da TCN presuppone il **monitoraggio di punti critici classificati per classe di rischio** (identificati in una seconda fase) allo scopo di mantenere sotto controllo lo standard qualitativo dei servizi erogati nelle varie aree dello stabilimento.

Il sistema da implementare, prevede compilazione giornaliera di check list a sviluppo settimanale che comprovano esecuzione delle attività e verifica qualitativa in contraddittorio.



Ogni NC rilevata in fase preoperativa, dopo essere stata classificata in funzione delle gravità, potrà essere segnalata alla Appaltatrice a mezzo mail o tramite portale web. Gli esiti di dette verifiche potranno essere riversati in tabelle riepilogative a sviluppo mensile, che per ogni punto critico riporterebbero: standard perseguito-rilevato-scostamento, trattamento NC, segnalazioni, ecc..

Il sistema proposto, prevede che siano condotte verifiche delle attività in contraddittorio almeno una volta a settimana; infine, il sistema proposto prevede l'introduzione della programmazione attività periodiche.

## DIREZIONE LAVORI e PERSONALE



TCN per gestire i servizi interni al cantiere si impegna ad inserire **1 capo squadra operativo permanente**, appoggiato da 1 supervisore presente settimanalmente.

La squadra lavoro sarà organizzata in modo **da garantire lo sviluppo delle proprie attività tutti giorni lavorativi previsti a calendario.**

In funzione delle richieste della Committente o in relazione alla programmazione gestita da TCN Servizi, è da prevedersi il temporaneo inserimento di squadre esterne in supporto alla squadra permanente per svolgere attività per lo più periodiche.

TCN Servizi inoltre, intende implementare specifico processo formativo delle Risorse che si svilupperà in corsi di formazione on-site e corsi di aggiornamento in aula a cadenza semestrale/annuale tenuti da relatori qualificati, al termine dei quali saranno emessi certificati comprovanti presenza e livello d'apprendimento individuale.

## I 7 Principi di TCN Servizi

PREMESSA – La presente stesura è stata elaborata tenendo in considerazione le informazioni che vengono raccolte durante i sopralluoghi svolti unitamente alla verifica tecnica di competenza, le linee guida che costituiscono fondamento del sistema TCN per il settore agroalimentare, corrispondono a:

- Suddivisione delle aree d'intervento per destinazione d'uso omogenee;
- Suddivisione delle attività in :
  - **ordinarie (verde),**
  - **periodiche (giallo)**
  - **extra (rosso);**
- Introduzione parametri di frequenza stimati su base annua (numero di interventi);
- Definizione prezzi ad intervento o mensili per ogni singolo centro di costo.



# CAPITOLATO

Il capitolato di fornitura TCN servizi, suddiviso in più sezioni in cui sono descritte le caratteristiche salienti dei servizi proposti, che di seguito sono ad elencare.

**Sez.01-attività :** elenca per ogni area d'intervento tutte le attività da svolgersi, precisando numero interventi stimati su base annua, frequenza d'intervento indicativa, competenze e procedure operative (codificate).

**Sez.02-procedure:** descrive le varie fasi che compongono le procedure operative; dopo un periodo di validazione, sarà prodotto documento maggiormente descrittivo che preciserà tutte le varie fasi con l'ausilio di documentazione fotografica, ed proponendo informazioni di natura tecnica ed inerente la sicurezza (es. procedure di smontaggio e rimontaggio, o istruzioni operative connesse ai flussi).

**Sez.03-detergenti ed attrezzature:** concordate e validate le procedure sarà preparato questo documento in cui saranno elencati tutti i detergenti, materiali ed attrezzature da impiegarsi, e per ognuno di essi saranno prodotte schede tecniche, di sicurezza e studi correlati; il documento conterrà tabella che riepilogherà le caratteristiche fondamentali dei vari prodotti (quali diluizione, applicazione, istruzioni operative di manipolazione, ...).

**Sez.04-check list:** (*allegate 3 schede esemplificative*) saranno introdotte per attivare il processo di monitoraggio dei servizi che presuppone compilazione giornaliera delle check list e verifica in contraddittorio da svolgersi almeno su base settimanale.

**Sez.05-schede programmazione attività periodiche:** (*allegate 3 schede esemplificative*) saranno introdotte per permettere programmazione delle attività previste a capitolato con frequenza periodica, e permettere veloce verifiche della Committente del rispetto del Capitolato;

Tali documenti hanno sviluppo trimestrale e saranno compilati settimanalmente una volta ultimata un attività programmata fino a 90 giorni prima; tale programma potrà essere inoltrata ad ogni referente autorizzato dalla Committente o pubblicata su portale web dedicato da PA accessibile tramite password ( come pure le check list controllate), al fine di aumentare il livello di trasparenza del sistema dei servizi erogati.

**Sez.06-condizioni di fornitura:** tabella riepilogativa che illustra le principali forniture previste a Progetto, e sintesi dell'organizzazione dei servizi ipotizzati.

**Sez.07-listino:** tabella contenente prezzi forfetari delle attività da svolgersi, calcolati su base mensile e per singolo intervento (prezzo ad intervento).

## CLAUSOLE CONTRATTUALI

Il capitolato di fornitura TCN servizi, suddiviso in più sezioni in cui sono descritte le caratteristiche salienti dei servizi proposti, che di seguito sono ad elencare.

L'offerta specifica presuppone termini di pagamento fissati in 60 giorni data fattura e decorrenza contrattuale, previi accordi interpersonali con clausola di tacito rinnovo.

Il rapporto potrà essere risolto da entrambe le Parti previo comunicazione scritta inoltrata alla controparte con almeno 60 giorni di preavviso dalla scadenza fissata, fatta salva la possibilità di rescissione espressa per gravi inadempienze con preavviso minimo di 30 giorni comunicato formalmente.

Ogni attività non ascritta a capitolato di fornitura, o eseguita con frequenza o procedura differente, o eseguita in fascia oraria differente o in giornata festiva, è da considerarsi esclusa dai forfait proposti.

Tali attività, se richieste dal Committente o rese necessarie per cause tecniche, quando non preventivamente quotate in modo forfetarie, saranno fatturate in economia a prezzi orari riportati nel listino allegato.

In caso di Vs graditissima preferenza, chiediamo cortesemente di inviarci conferma d'ordine (anticipata a mezzo mail) in cui si faccia espresso riferimento alla presente quotazione (riportando nr. protocollo) almeno 30 giorni di calendario prima della partenza dei lavori.

Ringraziando sentitamente per l'opportunità concessaci, mi è gradita l'occasione per salutare molto cordialmente.



# QUALITA'

## REQUISITI E CONTROLLO

Fattore fondamentale delle prestazioni della nostra Società è la QUALITA' del servizio/prodotto fornito, che deve soddisfare le esigenze del Committente e quindi della clientela della stessa, con la consapevolezza che per ottenere e mantenere buoni risultati è necessario un continuo miglioramento della qualità.

Il cliente, in quanto portatore di diritti, bisogni, ragioni sempre crescenti, deve essere come tale considerato e rispettato.

La nostra società consapevole del punto di vista del cliente, si farà carico del problema (bisogni, esigenze, preferenze) come proprio, approfondendolo e dando all'interesse generale della clientela stessa un valore non inferiore a quello del raggiungimento del proprio successo aziendale.

Si svilupperà competenza ed efficienza nell'erogazione del servizio; la misura dell'efficacia della sua azione è la soddisfazione della clientela.

La nostra Società ha conformato la propria organizzazione alla norma ISO 9001:2015 sulla "Qualità Organizzativa", della quale ha preso piena e completa conoscenza, conseguendo:

- Una conduzione aziendale per la qualità rivolta alla definizione e all'attuazione della politica della qualità;
- Un sistema qualità che evidenzia la struttura organizzativa, le responsabilità, le procedure e i provvedimenti messi in atto per la conduzione aziendale per la qualità;
- Un controllo della qualità dei servizi mediante tecniche e attività a carattere operativo messe in atto per soddisfare i requisiti di qualità;
- Un'assicurazione (o garanzia) della qualità mediante l'insieme delle azioni pianificate o sistematiche, necessarie a dare un servizio (prodotto) che soddisfi i requisiti richiesti rispondenti pienamente alle esigenze della clientela.





L'organizzazione della nostra società perseguirà i seguenti obiettivi:

- Raggiungere e mantenere una qualità del servizio/prodotto fornito, tale da soddisfare con continuità le esigenze espresse dalla:  
..... e per essa dalla clientela;
- Assicurare alla..... che la qualità prestabilita sarà in breve raggiunta nel servizio/prodotto fornito.
- Stabilire e mantenere un sistema qualità che rafforzi la competitività della nostra società e consenta di ottenere la necessaria qualità del servizio/prodotto nel modo più economico possibile;
- Dimostrare l'adeguatezza del sistema qualità e la capacità di ottenere la conformità del servizio/prodotto con i requisiti specifici.



**La nostra società definirà e documenterà la politica, gli obiettivi e gli impegni da essa stessa stabiliti per la qualità :**

1.assicurando che tale politica venga compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali;

2.definendo le responsabilità, l'autorità e i rapporti reciproci del personale che dirige, verificando le attività che influenzano la qualità.

**Si provvederà quindi a:**

- Promuovere azioni per prevenire il verificarsi di non conformità del servizio/prodotto;
- Identificare e registrare ogni problema relativo alla qualità del servizio/prodotto;
- Avviare, proporre, fornire, verificare soluzioni relative;
- Tenere sotto controllo prodotti e processi;
- Individuare le esigenze di verifiche interne, provvedendo ad assegnare Supervisorì per eseguire prove, controlli, verifiche, monitoraggio dei processi, a personale opportunamente addestrato ed indipendente da quello avente diretta responsabilità nell'esecuzione del lavoro;
- Istituire e mantenere un sistema qualità documentato, come mezzo per assicurare che il servizio/prodotto sia conforme ai requisiti specificati, predisponendo un "manuale" di qualità che evidenzia:
  - a) L'organizzazione aziendale e del lavoro;
  - b) Le istruzioni, le procedure, le modalità, i criteri di verifica, controllo e collaudo;
  - c) Il controllo dei processi di produzione;
  - d) L'addestramento e la qualificazione del personale;
  - e) L'approvvigionamento e la movimentazione di prodotti.



## CONTROLLO QUALITA'

L'apprezzamento (la stima) del raggiungimento dei requisiti di qualità è definito attraverso due livelli e precisamente:

**BUONO → (SI) → ACCETTABILE**

**CATTIVO → (NO) → NON ACCETTABILE**

Per garantire il rispetto dei requisiti di qualità richiesti, **oltre ad etichettare le zone e/o macchine sottoposte a sanificazione**, si effettuano serie di controlli da parte della nostra società.

La nostra società effettuerà comunque, tramite la propria organizzazione mirata alla qualità, controlli di quattro tipi:

- 1. GIORNALIERI**
- 2. SISTEMATICI**
- 3. PERIODICI**
- 4. SALTUARI**

L'efficacia dello sforzo per il conseguimento di tali obiettivi è direttamente proporzionale all'impegno esercitato dalla struttura organizzativa del cantiere in particolare, e della nostra azienda in generale; pertanto il primo grado di controllo che sarà esercitato all'interno della struttura organizzativa è quello che effettueremo sul personale coinvolto nelle operazioni di pulizia e sanificazione.



Questo controllo verrà esercitato **GIORNALMENTE** dal Capo Gruppo operativi, il quale oltre a vigilare, durante l'esecuzione degli interventi ordinari e straordinari, che vengano correttamente applicate le disposizioni date della Direzione Tecnica, cureranno anche che i singoli operatori mantengano comportamenti corretti ed in armonia con l'ambiente nel quale operano, in particolare il rapporto con i dipendenti del committente ed i colleghi di lavoro.

In caso di inadempienze il Responsabile di gruppo riferirà immediatamente la situazione al responsabile dell'Appalto.

I controlli **SISTEMATICI** comporteranno la verifica dell'idoneità all'uso dei prodotti, dei materiali, degli attrezzi e dei macchinari.

Analogamente saranno eseguiti sopralluoghi negli impianti, nei locali e uffici e ove operano gli addetti al servizio di pulizia, allo scopo di verificare che la metodologia delle operazioni di pulizia, primo elemento garante del raggiungimento dei prescritti livelli di qualità, venga rispettata sia nelle procedure operative, che nei mezzi e prodotti usati e nei tempi di esecuzione.

I controlli **PERIODICI** saranno effettuati ogni volta che, per diversi motivi, venga riscontrato il frequente ripetersi di qualsivoglia anomalia.

Tali controlli proseguiranno fino a quando, individuate le cause dell'anomalia, queste vengano eliminate mediante l'adozione di opportuni provvedimenti.

I controlli **SALTUARI** si eseguiranno in tempi e luoghi non programmati e a discrezione degli incaricati.

Hanno il fine di verificare il livello di qualità ottenuto con il rispetto dei requisiti richiesti ad operazioni di pulizia ultimate.

I controlli non vengono necessariamente estesi a tutti gli ambienti, o aree interessate; possono essere esaminati anche soltanto particolari o gruppi di questi.

L'organizzazione del controllo della qualità è in continua crescita, anche attraverso opportuni corsi di formazione ai quali debbono partecipare tutti coloro che agiscono nel settore dei controlli finali e di processo.

Il controllo della qualità del servizio/prodotto svolto dalla nostra Società attraverso la struttura a ciò preposta, provvede a:

- **Verificare** il raggiungimento dei requisiti di qualità previsti per le operazioni riguardanti l'entità o suoi particolari;
- **Controllare** la buona e puntuale esecuzione di tutte le operazioni previste (controllo di processo).
- **Fornire informazioni** di ritorno sull'adeguatezza delle operazioni previste, della loro periodicità e dei coefficienti relativi onde poter operare gli opportuni adeguamenti.



# CONTROLLO DEL RISCHIO MICROBICO

## PULIZIA ED IGIENE

Ogni azienda di produzione alimentare è sottoposta a molteplici pressioni associate al rischio microbico. Il controllo di tale rischio è determinante ai fini del successo delle aziende chiamate a rispondere alla richiesta di prodotti di qualità.

I criteri indicati dal sistema HACCP stabiliscono precise norme e procedure di pulizia, la corretta esecuzione dei protocolli di pulizia e sanificazione costituiscono un'importante linea di difesa su cui basare la lotta contro la contaminazione microbica.

Con frequenze diverse per impianto o zona di rischio, è necessario quindi verificare l'idoneità dell'impianto alla produzione. Sino ad oggi, gli unici metodi di conferma dell'idoneità alla produzione erano basati su analisi organolettiche o lunghi test microbici.

Oggi, **A&P** con la propria organizzazione e con l'impiego di apparecchi di bioluminescenza è in grado di assicurare, in tempi brevissimi, la rispondenza degli impianti agli standard di produzione.

### CONFERMA DELL'EFFICACIA DELLA PULIZIA.

#### **I residui alimentari rappresentano la migliore misurazione**

L'individuazione di residui alimentari è il miglior metodo di misurazione dell'efficacia della pulizia e sanificazione eseguita.

Infatti, tali residui, di solito rappresentano il terreno di crescita e di contaminazione batterica, essi possono essere facilmente individuati misurando ***l'adenosina trifosfato (ATP)***.

L'ATP è la fonte di energia di tutte le cellule animali, vegetali, di batteri, lieviti, muffe; i residui alimentari sono ricchi di ATP.

L'ATP si misura mediante la bioluminescenza. Questo fenomeno si manifesta allorché l'ATP combinandosi con l'enzima luciferasi (sostanza derivata dalle lucciole), emette luce la cui intensità viene misurata con un luminometro.

## **ATP + (luciferina + luciferasi) = LUCE**

***La quantità di luce emessa è proporzionale alla quantità di ATP che è a sua volta correlata alla quantità di residui alimentari presenti sugli impianti o superfici di produzione.***



La tecnologia di bioluminescenza **ATP** e **A&P** applicata rileva istantaneamente sia i residui alimentari sia i microrganismi, assicurando la misurazione più accurata della pulizia e sanificazione degli impianti.

## PRODOTTI E MATERIALI DI CONSUMO

I detergenti, i preparati speciali, i prodotti occorrenti per la sanificazione sono forniti dalla nostra società con l'assicurazione che i prodotti utilizzati saranno conformi a tutti i requisiti di legge, nonché a tutti i requisiti di qualità stabiliti (assicurazione di qualità).

Verranno predisposte ed applicate le procedure per correlare i prodotti opportunamente identificati, a tutte le fasi della produzione del servizio assicurando che il processo sia attuato in condizioni controllate.

Tali condizioni comprenderanno:

- Controllo continuo delle caratteristiche del prodotto e del processo d'uso;
- Corretto utilizzo delle apparecchiature;
- Monitoraggio continuo dei prodotti nella loro efficacia operativa;
- Istruzioni operative scritte che definiscono le modalità del loro utilizzo in relazione ai piani di qualità ed alle quantità;
- Compatibilità con l'impianto di depurazione di cui è dotata la struttura in cui si opera;
- I prodotti saranno sempre corredati dalla scheda tecnica e di sicurezza (Decreto Legislativo 81/2008 T.U. Sicurezza);
- Dalla scheda operativa per il corretto uso e che non permetta errori;
- Dalle modalità di stoccaggio e d'uso, adottando i provvedimenti opportuni ed in regola con le più recenti disposizioni di Legge.





**TCN SERVIZI** *di Morelato Tiziano*

Via Goito, 18 - 46048 ROVERBELLA (MN)  
Tel. 328 7743697 email: tcnservizi@gmail.com  
P.Iva. 02583730201 PEC : morelatotiziano@pec.it

