

I beni ed i servizi acquistati influiscono direttamente o indirettamente sulla qualità dei servizi e dei prodotti offerti agli ospiti. Di conseguenza occorre adottare tutte le misure atte a garantire la qualità dei prodotti e dei servizi acquistati e una corretta conservazione degli stessi.

Pianificazione dei bisogni e ordinazioni

I responsabili dei diversi settori (amministrazione, atelier o capi progetti attività atelier, operaio, ausiliaria, cure infermieristiche e soprattutto cucina) si occupano delle comande in accordo con la/il Responsabile. Annualmente viene stilata una lista dei bisogni per il medio o lungo termine che in base alle risorse disponibili viene o meno realizzata o inserita a preventivo.

La merce in arrivo viene controllata tempestivamente e riposta nei rispettivi locali. I bollettini di consegna, firmati, vengono conservati per verifica delle fatture. In caso di non conformità (quantità, qualità, prezzo, ecc.) si rifiuta l'accettazione della merce e viene segnalata la non conformità tramite l'apposito modulo.

Selezione dei fornitori

I fornitori devono essere in grado di garantire la qualità delle merci e dei servizi forniti. Annualmente viene allestita e rivista una lista di fornitori per ogni tipo di prodotto tenendo conto della qualità e dei costi che essi offrono.

I criteri di valutazione sono:

- puntualità, qualità e prezzo,
- facilmente raggiungibile / disponibilità alla consegna a domicilio
- Offrire buone condizioni di pagamento,
- garantire termini di consegna che rispettino le necessità della Struttura,
- Si prediligono i prodotti e produttori locali.

Smaltimento dei rifiuti:

Lo stesso viene eseguito sotto la direzione dell'operaio manutentore e in ossequio delle norme vigenti e nel rispetto dell'ecologia.

Documentazione complementare:

PQ 4.3-1 Procedura acquisti

PQ 4.3-2 Tabella smaltimento rifiuti

PQ 4.2-2 Programma manutenzioni

DI 4.5-1 Regolamento delle firme (e relativo allegato)