



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/08/2022 - 30/04/2025
CIG N.**

Protocollo dei requisiti di servizio

A) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALL'IGIENE DEL PERSONALE	
Elemento	Requisiti
Buone prassi di lavorazione (GMP)	1. Cura alla pulizia della persona ed in particolare quella delle mani; le mani vanno lavate ogni qual volta si renda necessario (utilizzo dei servizi igienici, manipolazione di prodotti "sporchi", etc.)
	2. Divieto di introduzione nei locali di preparazione e somministrazione di: – cibi o bevande, – qualsiasi tipo di oggetto personale (è concesso l'uso se necessario di una penna senza tappo e composta di un unico pezzo, di plastica infrangibile) – graffette in metallo, puntine, spille per capelli, ecc.
	3. Indossare correttamente l'abbigliamento protettivo, comprensivo di cuffie monouso idonee a contenere completamente la capigliatura; anche le calzature dovranno presentarsi in buono stato.
	4. In caso di utilizzo di guanti monouso questi vanno sostituiti di frequente e comunque ogni qual volta si manipolino prodotti "sporchi" o superfici o si passi da una zona sporca a una pulita
	5. Tutti i tagli e i graffi sulla pelle esposta vanno coperti con bendaggi o cerotti blu.
	6. Mantenere in buono stato di pulizia l'abbigliamento, lavandolo ogni qual volta si renda necessario e adottando delle corrette procedure di lavaggio (lavaggio in lavatrice, con prodotti idonei, a una temperatura non inferiore agli 80 °C) e stabilendone la frequenza.
	7. Il deposito delle sostanze chimiche (ad esempio i detersivi e di disinfettanti) deve essere lontano dal luogo di preparazione o somministrazione dei pasti e deve essere in carico al responsabile della struttura che provvede alla chiusura del relativo locale o dell'armadio e alla conservazione personale della chiave
	8. Gli armadietti personali devono essere mantenuti in



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/08/2022 - 30/04/2025
CIG N.**

	ordine ed in buone condizioni con una separazione netta tra indumenti personali e di lavoro.
	9. Non è consentito in alcun modo indossare in parti del corpo visibili anelli, orecchini, collane o altri monili, con la sola eccezione per la fede nuziale. È vietato l'uso di trucchi, cosmetici, unghie finte o ricostruite, smalto o decorazioni per unghie, od altri prodotti per il make-up.
	10. È fatto divieto di introdurre nei locali di conservazione, preparazione e distribuzione di alimenti medicinali o prodotti simili di alcun tipo.
	11. Garantire il rispetto della "marcia avanti" evitando incroci tra prodotti in preparazione ed altri pronti per il consumo. Predisporre una planimetria aggiornata con i flussi dei prodotti, del personale e dei rifiuti.
	12. Fornire per l'accesso alla cucina da parte di visitatori autorizzati dal Ente, OdC o fornitori l'idoneo abbigliamento di colore chiaro (camice e cuffia)

NB. La ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale coinvolto nei servizi mensa un regolamento o memorandum riportante le principali regole di comportamento igienico – sanitario da adottare durante il servizio.

B) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALL'ABBIGLIAMENTO

Elemento	Requisiti
Camici/Indumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none">Devono essere bianchi, privi di tasche esterne e bottoni e devono coprire gli indumenti almeno fino all'altezza del ginocchio. Le maniche devono essere lunghe. L'abbigliamento non deve avere cinture esterne.
Guanti	<ul style="list-style-type: none">Devono essere monouso di colore blu, di materiale plastico resistente e a uso alimentare (non in lattice).
Cuffie	<ul style="list-style-type: none">Devono essere bianche, del tipo monouso a elastico, di materiale resistente.
Dispositivi identificativi personali	<ul style="list-style-type: none">Non devono avere parti staccabili o metalliche.

C) REQUISITI MINIMI IGIENICO - GESTIONALI

Elemento	Requisiti
Ambienti	<ul style="list-style-type: none">Le porte devono essere mantenute chiuse



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/08/2022 - 30/04/2025
CIG N.**

	<ul style="list-style-type: none">• Le finestre reti antiinsetto devono essere mantenute chiuse• Le attrezzature per il lavaggio degli utensili devono essere adeguatamente separate (per spazio o tempo) dalle attività di cucina• Disponibilità di dispositivi per sanificare le mani prima dell'accesso alla cucina e ai punti di somministrazione• Provvedere a mantenere una corretta illuminazione dei locali durante le attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
Controllo	<ul style="list-style-type: none">- Prodotti ispezionati secondo programmi documentati:<ul style="list-style-type: none">• al ricevimento• a fine cottura• in conservazione• alla somministrazione- Rotazione dei lotti- Procedure documentate di:<ul style="list-style-type: none">• prevenzione dalla contaminazione crociata• gestione diete speciali• gestione emergenze e richiamo dal mercato• gestione in caso di rotture di vetro, di plastica, ceramica• gestione prodotto non conforme• assicurazione del rispetto dei requisiti di salubrità durante il trasporto• per la verifica documentata delle temperature di stoccaggio in legume freddo (secondo le temperature previste per legge) o in legume caldo ($T \geq +65 \text{ }^\circ\text{C}$)• monitoraggio prodotti• integrità di lampade e luci o plafoniere se ritenute critiche sulla base dell'analisi del rischio
Impianti, attrezzature e utensili	<ul style="list-style-type: none">• Costruiti in modo da consentire facile, rapida e completa pulizia• Assenza di vecchi macchinari o materiali non pertinenti assieme ai prodotti o nelle sale di preparazione• Assenza di legno nell'ambito della movimentazione, preparazione, produzione, imballo e conservazione• Assenza di termometri di vetro nei reparti produttivi o di somministrazione
Superfici a contatto con gli alimenti	<ul style="list-style-type: none">• Di materiale riconosciuto idoneo, senza cessione di metalli, vernici o che rilascino sapori o odori di alcun tipo.



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/08/2022 - 30/04/2025
CIG N.**

Trasporto	<ul style="list-style-type: none">• Prodotti rialzati da terra• I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e formaggi grattugiati• Anche l'acqua, la frutta e il pane devono essere trasportati in appositi contenitori integri ed ermetici.• Su ogni contenitore, deve essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato• I contenitori utilizzati il giorno precedente devono essere ritirati giornalmente da ciascun terminale• Piano di trasporti documentato al fine di garantire la sicurezza alimentare nella consegna dei contenitori termici ai terminali di consumo
-----------	--

D) REQUISITI MINIMI RELATIVI AI MATERIALI DI CONSUMO / UTILITIES	
Elemento	Requisiti
Tovagliette e Salviette	<ul style="list-style-type: none">• Composte da materiale non riciclabile, se colorate o decorate solo con inchiostri ad uso alimentare.
Asciugamani	<ul style="list-style-type: none">• Unicamente di cellulosa pura e riconosciuti idonei al contatto con alimenti (possibilmente di colore blu).
Sapone	<ul style="list-style-type: none">• Liquido incolore, inodore (non profumato), in dosatori monouso in modo da non formare biofilm
Contenitori per rifiuti	<ul style="list-style-type: none">• Chiusi.• Apertura automatica a pedale funzionante• Utilizzo di sacchi usa e getta per lo smaltimento dei rifiuti.• Presso ogni lavello.
Contenitori termici	<ul style="list-style-type: none">• Contenitori termici per consegna pasti in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, suddivisi per pietanze calde, fredde, pane e frutta• All'interno inseriti i pasti, confezionati in piattini monoporzioni termosigillati con pellicola trasparente
Materiale di pronto soccorso	<ul style="list-style-type: none">• Disponibilità di cassette idonee e regolari secondo normativa vigente, con bendaggi o cerotti blu



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/08/2022 - 30/04/2025
CIG N.**

D) REQUISITI MINIMI RELATIVI AI MATERIALI DI CONSUMO / UTILITIES	
Posate e bicchieri	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare quelle previste dall'Ente o in alternativa di materiale analogo.
E) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALLA LOTTA INFESTANTI	
	<p>La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire all'Ente dei piani documentati e dettagliati che stabiliscono e dettagliano le modalità previste per:</p> <ul style="list-style-type: none">adottare un sistema di prevenzione e di difesa agli infestanti in modo di evitare la presenza di roditori e di ogni altra specie di animali od insetti volatori o striscianti;a tal proposito a richiesta dell'Ente dovrà essere fornita documentazione riportantela mappatura o planimetria di posizionamento delle esche con l'identificazione e la numerazione delle stesse,piano di verifica documentato con le frequenze, le registrazioni del monitoraggio periodico effettuatogli eventuali interventi o piani di miglioramento previstile schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/01/2018-31/12/2019**

CIG N.

F) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALLA SANIFICAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire all'Ente dei programmi documentati che stabiliscono e dettagliano le modalità previste per le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia e sanificazione di strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. I programmi devono indicare almeno:

- ☞ modalità d'intervento e di verifica d'efficacia;
- ☞ frequenze previste d'intervento e di verifica d'efficacia;
- ☞ limiti di accettabilità d'intervento e di verifica d'efficacia¹;
- ☞ responsabilità esecutive e di verifica d'efficacia;
- ☞ correzioni.

L'oggetto del piano di pulizia deve comprendere almeno:

- ambienti esterni prospicienti alla cucina e alla sala di distribuzione
- ambienti interni non compresi tra quelli specificati sotto;
- pavimenti e gli scarichi dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini
- pareti dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini;
- porte dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini (interne e verso l'esterno);
- soffitti dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini;
- corridoi dei reparti di preparazione, di somministrazione e dei magazzini;
- finestre ed impianti di illuminazione nei locali di preparazione, di somministrazione e dei magazzini;
- servizi igienici anche se utilizzati dagli utenti (compresi: pavimento, pareti, soffitti, finestre, antibagno e sifoni);
- spogliatoi (compresi: pavimento, pareti, soffitti, antibagno);
- contenitori rifiuti presenti nei reparti di preparazione, di somministrazione e nei magazzini;
- rete interna di distribuzione dell'acqua (rubinetteria)
- impianti, apparecchiature, attrezzature e loro componenti (inclusi setacci, guarnizioni, ecc.) particolare attenzione alle parti staccabili o sganciabili poste sopra il prodotto;
- utensili (attrezzature/arredi/stoviglie/vasellame di cucina/secchi) particolare attenzione alle parti staccabili o sganciabili poste sopra il prodotto;
- strumenti di misura e di controllo (inclusi display o altro sistema di lettura);
- ripiani, carrelli;
- utensili di pulizia (scope, "tiraacqua", guanti se non usa e getta).

¹Nota sui tamponi: per verificare l'efficacia del piano di pulizia e di sanificazione predisposto l'Ente si riserva di poter richiedere l'effettuazione periodica di tamponi sulle superfici o sugli utensili per la ricerca di alcuni contaminanti o indicatori d'igiene. Es. coliformi: con limite di accettabilità < 10 (per gli utensili); Stafilococco aureo o E. Coli: assente; Listeria m.: assente (su pavimenti e superficie)



COMUNE DI CENTO

**ALLEGATO B
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL
CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE GRUPPO VERDE
PERIODO 01/01/2018-31/12/2019**

CIG N.

G) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Al termine di ciascun pasto i rifiuti devono essere allontanati dalla cucina e dalle sale di somministrazione; nei lavandini e sui ripiani da lavoro non devono rimanere avanzi o stoviglie sporche.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dalle sale ristoro, devono essere raccolti dopo ogni ciclo di lavorazione, a cura e spese dell'Impresa, negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi cassonetti esterni per la raccolta.

L'Impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune, sede della struttura interessata, in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari l'Impresa deve provvedere immediatamente, a proprie cure e spese, a ripristinare la rete di scarico.

H) REQUISITI MINIMI RELATIVI ALLA TARATURA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire all'Ente dei programmi documentati che stabiliscono e dettagliano le modalità previste per le operazioni ordinarie e straordinarie di taratura e controllo degli strumenti di misura. I programmi devono indicare almeno:

- la codifica univoca dello strumento
- il campo di utilizzo dello strumento
- la frequenza di taratura
- l'errore massimo accettabile per lo strumento
- le modalità di documentazione degli esiti della taratura

Tutti gli strumenti che misurano i parametri che influenzano la sicurezza alimentare devono essere:

- tarati a fronte di riferimenti riconosciuti o di metodi definiti
- identificati
- identificati in caso di "fuori taratura" e non utilizzati