

GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA MENSA INTERNA DI TRENINO TRASPORTI S.P.A.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI, ALLO SMALTIMENTO DEGLI OLI ESAUSTI E SMALTIMENTO RIFIUTI NONCHÉ ALL'IGIENE DELLE SUPERFICI E DEGLI ALIMENTI

SANIFICAZIONE

Sono a carico della ditta la pulizia ordinaria, la sanificazione, la detersione e disinfezione, la pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature. La ditta fornirà tutto il materiale necessario per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per i servizi.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando questi sono consigliati nelle schede tecniche di sicurezza.

Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone liquido, tovagliette a perdere o asciugamani ad aria.

Ogni giorno:

<i>in tutti i locali (compresi gli spogliatoi e i servizi igienici)</i>	- Scopatura ad umido/detersione dei pavimenti.
<i>nella zona cucina</i>	- Detersione/disinfezione accessori (coltelli/utensili – affettatrici – pelapatate ecc.). - Asporto residui carboniosi sul fry-top e brasiera. - Lavaggio e pulizia di canaline e pozzetti di scarico (da questi ultimi vanno tolti anche i residui alimentari). - Le operazioni di pulizia in cucina possono iniziare solo dopo aver finito la preparazione e somministrazione dei pasti.
<i>nei locali zona lavaggio</i>	- Detersione tavoli appoggio, lavastoviglie.
<i>nella zona servizi igienici dedicati</i>	- Spolveratura a umido degli specchi, detersione/disinfezione sanitari, rubinetti, mensole, contenitori spazzole WC. - I servizi igienici devono essere puliti e riordinati al termine dell'orario di distribuzione dei pasti.
<i>nella zona consumo pasti</i>	- Scopatura a umido con lavaggio e risciacquo dei pavimenti. - Detersione e disinfezione dei tavoli. - Spolveratura ad umido delle sedie. Tra un turno e l'altro, dato il poco tempo disponibile, è sufficiente che la zona venga resa agibile e sgomberata da eventuali residui di cibo e altro.

<i>nella zona distribuzione self service</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Scopatura ad umido/detersione dei tavoli piani appoggio, elementi bagnomaria. - Spolveratura ad umido delle tramogge porta-pane, dei vani porta posate, dei vani portapiatti. - Detersione dei vetri di protezione, delle stoviglie, posate ed utensili.
--	--

Ogni settimana:

- detersione e disinfezione dei frigoriferi, degli armadi caldi e delle pareti piastrellate; detersione della friggitrice, disincrostazione lavelli o vasche e lavastoviglie;
- rimozione dalle celle frigo delle derrate alimentari e detersione e disinfezione ripiani, pareti interne, guarnizioni, maniglie, porte, pareti esterne, maniglie esterne;
- per tutti i locali spolveratura a umido dei davanzali delle finestre e disinfezione delle pareti piastrellate e porte;
- asporto residui di incrostazioni su cappe aspirazione e filtri.

Ogni quindici giorni:

- detersione scaffali in magazzino

Ogni mese:

- per tutti i locali pulizia e lavaggio vetri e serramenti (interni ed esterni), spolveratura coprilampade e deragnatura

Ogni tre mesi

- pulizia e spurgo di tutti gli scarichi compresi pozzetti e fosse biologiche

Almeno ogni tre mesi

- scongelamento di frigo e celle freezer

Gli interventi di sanificazione che hanno una cadenza settimanale, quindicinale, mensile ed oltre, devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo. L'Impresa aggiudicataria elabora entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la sanificazione, detersione e disinfezione delle strutture e delle attrezzature indicando le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati. Trentino trasporti S.p.A. si riserva la possibilità di chiedere integrazioni.

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo.

La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

Primo intervento: fine mese di aprile inizio del mese di maggio, sia in ragione del tempo di sviluppo sia per evitare resistenza ai principi attivi impiegati;

Secondo intervento: fine mese di giugno inizio mese di luglio;

Terzo intervento: mesi di settembre inizio di ottobre;

Quarto intervento: fine dicembre inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale)

Dopo ognuno di questi trattamenti deve seguire, a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed eventualmente, se necessario, un nuovo trattamento.

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria elabora, entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la derattizzazione e disinfestazione delle strutture e delle

attrezzature indicando per ogni struttura i punti di intervento e di monitoraggio nonché le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati o l'eventuale nominativo della ditta che effettua gli interventi. Trentino trasporti S.p.A. si riserva la possibilità di chiedere integrazioni.

SMALTIMENTO OLI ESAUSTI

Lo smaltimento dell'olio di frittura deve avvenire almeno ogni 3 mesi avvalendosi di aziende autorizzate.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Al termine di ciascun pasto, i rifiuti devono essere allontanati dalla cucina e dalle sale ristoro; 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 deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio mensa insiste.

È 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.

SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DELLE SUPERFICI

All'interno della cucina e delle zone di deposito degli alimenti potranno essere effettuati dei controlli microbiologici, con dei tamponi, per verificare l'efficacia delle operazioni di detersione e disinfezione.

Le superfici maggiormente interessate saranno quelle che possono rappresentare un pericolo di contaminazione crociata.

Si potranno effettuare dei controlli sulle stoviglie, all'uscita dalla lavastoviglie.

Si utilizzano i seguenti valori di riferimento come requisiti minimi. Resta inteso che devono essere assenti microrganismi patogeni:

Giudizio	Carica microbica totale Ufc/1 0 cmq	Coliformi totali Ufc/1 0 cmq	Stafilococchi aurei Ufc/1 0 cmq
Buono	0 -50	0 -5	0 – 2
Sufficiente	51 - 200	6 - 20	3 – 10
Insufficiente	> 200	> 20	> 10

In presenza di un giudizio "insufficiente" la ditta provvederà immediatamente a controllare e rivedere le operazioni di detersione disinfezione delle superfici, sensibilizzando il personale alle corrette procedure.

SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

All'interno della cucina, nella zona di somministrazione e nelle delle zone di deposito degli

alimenti potranno essere effettuati dei controlli microbiologici, con il prelievo di campioni di alimenti al fine di verificare le corrette modalità di conservazione e la salubrità degli stessi alimenti.

Per i controlli microbiologici si usano come riferimento delle norme specifiche, se presenti, o valori riportati nella letteratura scientifica e nelle GMP (Buone Norme di Produzione).

I principali riferimenti per la qualità e la sicurezza degli alimenti, sono i Regolamenti di Igiene della CE:

- Regolamento CE 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
- Regolamento CE 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale)
- Regolamento CE 854/2004 (organizzazione dei controlli ufficiali)
- Regolamento CE 882/2004 (verifica della conformità alla normativa nel controllo ufficiale).

Inoltre il Regolamento CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici per gli alimenti, secondo criteri di sicurezza e di igiene del processo.

RINTRACCIABILITA'

La gestione della sicurezza degli alimenti, nell'ambito del magazzino e della cucina, deve basarsi sulla costante applicazione della rintracciabilità secondo i principi del Regolamento CE n. 178/2003 e secondo le Linee Guida che sono state pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale del 19.12.2005.