



**A S P**  
**EMANUELE BRIGNOLE**  
**Azienda pubblica di Servizi alla Persona**  
**Via XX Settembre, 15/2**  
**GENOVA**

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**CIG 5665358152**

**ALLEGATO H)**

**DISPOSIZIONI PER L'UTILIZZO DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**



## **DISPOSIZIONI PER L'UTILIZZO DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**

### **PRESCRIZIONI GENERALI**

L'I.A. nello svolgimento del servizio utilizzerà, secondo le modalità più avanti definite, un centro di produzione pasti, di proprietà dell'ASP Brignole, ubicato presso la RSA Coronata.

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica. Saranno a carico dell'Aggiudicatario tutti gli eventuali interventi ai locali ed agli impianti, anche di natura straordinaria, che si rendessero necessari per lo svolgimento delle attività compresa la eventuale sostituzione di attrezzature, arredi ed utensili.

L'ASP Brignole resta sollevata da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti nel corso di esecuzione del contratto. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Le attrezzature, gli arredi e gli utensili, introdotti per qualsiasi motivo presso i locali di produzione dei pasti, alla conclusione del contratto rimarranno di proprietà dell'ASP Brignole.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'ASP Brignole in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta dell'ASP Brignole ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato all'Appaltatore e di quanto dallo stesso fornito, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione dei pasti non è consentito l'accesso a personale estraneo, se non espressamente autorizzato dall'ASP Brignole.

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare all'ASP Brignole locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'I.A.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando l'ASP Brignole da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

L'I.A. deve acquisire tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato. L'Impresa, fatte salve le autorizzazioni di competenza dell'ASP Brignole, deve effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria eventualmente prescritti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

Sono a carico dell'I.A., previa intestazione e/o volturazione dei contratti, ove possibile, i costi relativi alle utenze di energia elettrica, gas, acqua, e quant'altro necessario al funzionamento del centro. Per ciò che riguarda gli specifici contributi di allacciamento alle reti degli enti erogatori, gli oneri richiesti a tale titolo sono parimenti a carico dell'I.A., anche mediante rapporto diretto con l'Impresa precedentemente intestataria dei relativi contratti di fornitura. Deve essere assicurato l'allacciamento alla rete telefonica delle cucine, mediante linee telefoniche, telefax, internet, con oneri a carico dell'I.A.

## MANUTENZIONI

Tutte le spese di manutenzione ordinaria e preventiva afferenti ai locali e le attrezzature del centro cottura nonché la loro sostituzione con altre di pari caratteristiche tecnologiche che si intendono di proprietà del committente saranno a carico dell'I.A..

L'aggiudicatario/i del servizio sarà comunque tenuto, senza limiti di importo, a far fronte alle spese di manutenzione straordinaria causate da suoi comportamenti negligenti o colposi ovvero dall'omissione di interventi manutentivi o conservativi sul locale e sugli impianti ad esso asserviti.

Ai fini di quanto sopra in riferimento ai locali di proprietà dell'ASP Brignole messi a disposizione dell'I.A. per la preparazione/fornitura pasti si intende per:

- Manutenzione ordinaria: la serie di interventi manutentivi, a guasto o preventivi, atti a mantenere i locali e gli impianti affidati all'Appaltatore in sicurezza e nelle condizioni d'uso adeguate allo scopo al quale sono destinati.
- Manutenzione straordinaria: tutti gli interventi di manutenzione non periodici necessari a mantenere i locali e gli impianti tecnologici e igienico-sanitari afferenti al centro preparazione pasti in perfetta efficienza e sicurezza ovvero tutti quei lavori che, per effetto di nuove norme, si renda necessario eseguire.

Come prescritto in altre parti del capitolato, l'ASP Brignole avrà la facoltà di eseguire, con le forme ritenute più opportune, sopralluoghi al fine di esercitare forme di controllo sulla gestione del centro di cottura circa il rispetto degli standard richiesti, nonché prelievi di campioni di alimenti, di acqua di rete, semilavorati, pasti preparati per l'esecuzione di indagini analitiche.

L'I.A. in particolare è impegnato a garantire la costante pulizia dei serbatoi dell'acqua, funzionali al centro cottura di Coronata, assicurando almeno un intervento annuale e dandone conto all'ASP Brignole. L'I.A., in caso di "presunta" o "documentata" non idoneità al consumo dell'acqua di rete (analisi sensoriale e/o esito di controllo analitico) è obbligata ad effettuare gli interventi manutentivi ordinari e/o straordinari relativi ai recipienti di accumulo e alla rete idrica interna atti a garantire il ripristino dei requisiti di potabilità dell'acqua.

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria gli interventi atti a mantenere in perfetto stato e/o migliorare ambienti di lavoro già esistenti ed operativi.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire, nelle strutture di proprietà pubblica, i seguenti interventi di manutenzione e ad intervenire per adeguamenti ad eventuali modifiche normative:

### Manutenzione dei locali

- 1) opere di manutenzione preventiva e correttiva necessarie a mantenere in efficienza gli impianti (elettrico, idrico, gas, trattamento aria, antincendio, trattamento acqua) esistenti presso i locali della ristorazione o per adeguarli alle normali esigenze di servizio;
- 2) riparazione, compreso l'eventuale rifacimento degli intonaci e delle tinteggiature interne, provvedendo, ove necessario, a smaltare le pareti con materiale lavabile, indicativamente fino a 2 metri di altezza e/o alla sostituzione di piastrelle rotte o mancanti;
- 3) ripristino e coloritura dei serramenti, compresa l'eventuale sostituzione della ferramenta e delle maniglie, sostituzione dei vetri, riparazione e/o sostituzione di eventuali ventole secondo quanto previsto dalla normativa vigente rispetto ai requisiti di areazione, installazione e/o sostituzione di reti a fitta maglia con modelli che consentano l'adeguata sanificazione dei serramenti;
- 4) revisione periodica, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, dei presidi antincendio (estintori, impianti gas e fumi, elettrocalamita nelle porte tagliafuoco, elettrovalvole del gas, porte e relativi maniglioni antipánico, ecc.) con sostituzione di pezzi non funzionanti;
- 5) eventuale adeguamento rubinetteria mediante installazione e/o riparazione di rubinetti non manuali, fornitura ed installazione di erogatori sapone, dispenser per asciugamani monouso e relativi ricambi;
- 6) revisione periodica degli impianti di allarme, ove presenti;
- 7) installazione, ove necessario, di molle per la chiusura automatica delle porte ed eventuale inversione del senso di apertura delle stesse, se necessario;
- 8) pulizia periodica dei pozzetti di scarico e vasche di decantazione ove presenti ed eventuale intervento con auto spurgo;
- 9) pulizia di cortili e giardini di pertinenza delle cucine con eventuale sfalcio dell'erba;
- 10) lavaggio e manutenzione tende ignifughe;

Quanto sopra citato è puramente indicativo, e non manleva l'I.A. da ulteriori interventi che si dovessero rendere necessari per l'adeguamento dei locali esistenti secondo quanto previsto dalle normative in materia di igiene e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

L'I.A. è comunque tenuta ad intervenire entro 48 ore con i lavori del caso ogni qual volta si presentasse la necessità di interventi di manutenzione ordinaria per cause imprevedibili e non programmabili. Sono da intendersi come cause imprevedibili e non programmabili anche gli eventuali atti vandalici.

### Manutenzione preventiva delle attrezzature

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.

Gli interventi in oggetto devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:

- 11) Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- 12) Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici acqua e gas, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- 13) Pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
- 14) Grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
- 15) Verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
- 16) Verifica di tutti i sistemi di sicurezza;

In caso di guasto delle attrezzature l'I.A. deve provvedere alla riparazione delle stesse entro 24 ore o eventualmente inviare crono programma se la riparazione prevedesse tempi tecnici maggiori.

Nel caso in cui un'attrezzatura non fosse più riparabile o non fosse più conforme alle normative vigenti, l'I.A. deve provvedere alla sostituzione della stessa con un'altra di pari o superiori caratteristiche tecniche, previa approvazione dell'ASP Brignole. L'I.A. è tenuta inoltre a dare tempestiva comunicazione all'ASP Brignole dell'avvenuta sostituzione, a fornire tutti i dati necessari per l'aggiornamento inventariale e a sostituire la scheda del registro presente nella cucina. L'I.A. è tenuta a provvedere ad inoltrare l'ordine di acquisto entro tre giorni dalla verifica del guasto e a dare tempestiva comunicazione dei tempi di consegna della nuova attrezzatura.

L' I.A. deve comunicare il nominativo della Ditta a cui affida il servizio di manutenzione attrezzature. Tale ditta deve avvalersi di tecnici specializzati con almeno tre anni di comprovata esperienza nella manutenzione degli elettrodomestici industriali.

## **PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE**

### **Regolamenti**

Come già prescritto nel capitolato speciale durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

### **Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'I.A. intende utilizzare, l'I.A. prima dell'inizio del servizio deve depositare presso l'ASP Brignole l'elenco e le schede tecniche di sicurezza dei prodotti. Elenco e schede tecniche devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I "Limiti di contaminazione microbica alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato F).

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi annualmente (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.), sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato, così come gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito a eventuali lavori strutturali.

### **Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente

diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

### **Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti**

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

### **Servizi igienici di pertinenza dei locali di produzione**

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: "devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto" in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

### **Rifiuti**

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti dalla produzione devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

### **Derattizzazione e disinfestazione**

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello dell'ASP Brignole, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio in tutte le cucine comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia all'ASP Brignole prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima trimestrale e a dare comunicazione all'ASP Brignole dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta l'ASP Brignole si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di produzione pasti.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare all'ASP Brignole, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione. Dovrà essere comunicata tempestivamente ogni eventuale variazione.