

**CAPITOLATO TECNICO****Servizio di sanificazione e disinfestazione/derattizzazione straordinaria della Mensa unica della Scuola Interforze per la Difesa Nucleare, Biologica e Chimica****1. OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di sanificazione, disinfestazione/derattizzazione straordinaria completa dei locali e delle attrezzature costituenti la Mensa unica della Scuola Interforze per la Difesa Nucleare, Biologica e Chimica, comprensiva delle seguenti aree:

- n. 1 magazzino per alimenti non deperibili (comprensivo di scaffalature);
- n. 1 ufficio controllo;
- n. 2 spogliatoi (con armadietti a doppio scomparto) e bagni per il personale impiegato nell'attività di refezione (n. 2 wc, n. 2 lavandini e n. 1 doccia ciascuno);
- n. 1 magazzino per i prodotti e materiali necessari alla pulizia (comprensivo di scaffalature);
- n. 1 magazzino per i materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), (comprensivo di scaffalature);
- celle frigorifere (n. 3 temperatura positiva; n. 1 anticella temperatura positiva e n. 1 temperatura negativa);
- cucina che comprende il punto cottura, il punto sporzionamento, n. 4 zone preparazione (pesce, carne, verdure, piatti freddi) e n. 1 zona lavaggio pentole;
- attrezzature cucina (ad esempio e non a titolo esaustivo - affettatrici, frigoriferi mono e doppia-colonna, piani di lavoro, abbattitore di temperatura, cappe di aspirazione, forni, armadi in acciaio inox);
- n. 3 refettori (sala truppa; area di accesso alle sale corsisti e Ufficiali/Sottufficiali quadri permanenti);
- area deposito vassoi;
- area lavaggio stoviglie;
- bagno del personale impiegato per l'attività di refezione;
- bagni utenza;
- locale caldaia (intercapedine);
- corridoi e androni;
- porte e finestre.
- Il totale è pari a 972 m<sup>2</sup> escluse le superfici vetrate pari a 31,68 m<sup>2</sup>.

**2. RIFERIMENTI NORMATIVI**

Il servizio dovrà essere eseguito nel rispetto delle vigenti normative nazionali e regionali in materia di igiene ambientale, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.

Tutti i prodotti impiegati dovranno essere registrati come Presidi medico-chirurgici o Biocidi autorizzati dal Ministero della Salute ed essere corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere eseguito nel rispetto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali e delle misure di riduzione dell'impatto ambientale previste dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti.

L'appaltatore si impegna a utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti, insetticidi e rodenticidi conformi ai CAM, privilegiando formulati a basso impatto ambientale e concentrati.

I detergenti per le pulizie (superfici, vetri, pavimenti) devono essere in possesso del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti marchi di qualità ecologica tipo ISO 14024 (es. Nordic Swan, Blauer Engel), come specificato nei CAM.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si richiamano le seguenti normative:

- Regolamento (CE) n. 852/2004.
- Regolamento (CE) n. 178/2002.
- Regolamento (UE) n. 528/2012.
- Regolamento (UE) 2017/625.
- Decreto Legislativo n. 81/2008.
- Decreto Legislativo n. 193/2007.
- Normativa vigente in materia di gestione rifiuti di risulta delle attività condotte.

### **3. DEFINIZIONI**

- Detersione: rimozione manuale o meccanica dello sporco visibile e dei residui organici/inorganici mediante utilizzo di acqua e sostanze detergenti.
- Disinfezione: trattamento atto a ridurre la carica microbica tramite prodotti Presidi medico chirurgici o biocidi autorizzati.
- Sanificazione: insieme delle operazioni di detersione e disinfezione atte a rendere gli ambienti conformi agli standard igienico-sanitari.
- Disinfestazione/derattizzazione: l'insieme di procedure operative, mirate e monitorate, volte a prevenire, controllare ed eliminare la presenza di organismi infestanti (insetti, roditori, volatili) in ambienti dove vengono manipolati, conservati o somministrati alimenti.

### **4. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI:**

#### **- SANIFICAZIONE**

L'intervento dovrà comprendere:

- Pulizia meccanica preliminare (rimozione dei residui di cibo).
- Detersione con prodotti sgrassanti idonei per superfici a contatto alimentare (per sciogliere lo sporco, strofinando con dispositivi che non danneggiano le superfici).
- Risciacquo (eliminazione completa del detergente con acqua idonea ad uso alimentare).
- Asciugatura con carta a perdere.
- Disinfezione con prodotti certificati Presidi Medico Chirurgici (PMC), rispettando le indicazioni riportate in etichetta (modalità/condizioni d'utilizzo, concentrazione e tempistica di contatto con la superficie).
- Eventuale disinfezione per nebulizzazione/atomizzazione ove necessario.
- Risciacquo finale (in dipendenza del tipo di disinfettante) e asciugatura con carta a perdere.
- Particolare attenzione nello svolgimento del servizio dovrà essere posta a:
  - Cucina che comprende il punto cottura e sporzionamento, n. 4 zone preparazione (pesce, carne, verdure, piatti freddi) e n. 1 zona lavaggio pentole e tutte le attrezzature che ne fanno parte (anche provvedendo se necessario all'eventuale degrassatura dei filtri delle cappe di aspirazione).
  - Magazzini.
  - Celle frigorifere.

L'intervento di sanificazione deve essere effettuato anche sulle superfici verticali (piastrelle, porte e finestre) dei vari ambienti della cucina e le superfici verticali e del soffitto delle celle frigorifere. Per i magazzini, oltre la sanificazione delle superfici orizzontali, effettuare, ove necessario la deragnatura di pareti e soffitti e la pulizia delle ventole di estrazione dell'aria.

#### **- DISINFESTAZIONE**

L'intervento comprende:

- Monitoraggio infestanti striscianti (blatte, formiche, insetti delle derrate).
- Monitoraggio infestanti volanti (mosche, ecc).
- Applicazione di gel alimentari in aree sensibili.
- Eventuali interventi adulticidi e larvicidi con prodotti conformi alla normativa vigente.

Le attività dovranno essere pianificate con calendario programmato e registrate su apposito registro da mettere a disposizione del committente.

#### - **DERATTIZZAZIONE**

Il servizio comprende:

- Sopralluogo tecnico iniziale con mappatura punti esca.
- Installazione con eventuale ancoraggio di contenitori di sicurezza numerati.
- Monitoraggio periodico.
- Eventuale sostituzione esche.
- Redazione della relazione tecnica finale.

Le esche rodenticide dovranno essere conformi al Reg. (UE) n. 528/2012.

## **5. DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI DI SANIFICAZIONE PER AREA**

### **5.1 Magazzino Alimenti Non Deperibili**

- Pulizia e sanificazione pavimenti, pareti, scaffalature.
- Rimozione polveri da superfici alte.
- Sanificazione maniglie e porte.
- Verifica e pulizia griglie aerazione.

### **5.2 Bagni e Spogliatoi Personale**

- Disincrostazione sanitari.
- Sanificazione rubinetterie, docce, armadietti.
- Sanificazione pavimenti e rivestimenti verticali.

### **5.3 Celle Frigorifere**

- Spegnimento impianti (ove concordato).
- Sbrinamento se necessario.
- Detersione e disinfezione pareti, soffitti, pavimenti.
- Sanificazione scaffalature e guarnizioni.
- Pulizia evaporatori esterni accessibili.

### **5.4 Cucina**

- Rimozione grassi da superfici verticali.
- Sanificazione completa di pavimenti, pareti piastrellate, deragnatura pareti e soffitti.
- Trattamento approfondito in zone critiche HACCP.
- Pulizia punti luce, interruttori, prese.

### **5.5 Zona Lavaggio Pentole**

- Eventuale disincrostazione zone umide.
- Lavaggio pavimenti antiscivolo.
- Sanificazione attrezzature, pareti piastrellate, porta e finestre.
- Trattamento scarichi con prodotto idoneo.

### **5.6 Attrezzature Cucina**

- Intervento approfondito di sanificazione di tutte le attrezzature presenti in loco (es. Affettatrici - smontaggio parti mobili ove consentito, Frigoriferi a colonna, Piani di lavoro inox, Abbattitore di temperatura, Cappe di aspirazione - filtri inclusi, Forni, Armadi in acciaio inox).
- Rimozione grassi carbonizzati con prodotti alcalini idonei.
- Pulizia filtri cappe con sgrassante professionale.

### **5.7 Refettori (n. 3)**

Intervento di sanificazione su:

- Pavimenti.
- Tavoli e sedute.
- Vetri interni.
- Termosifoni/impianti di climatizzazione.

### **5.8 Area Lavaggio Stoviglie**

- Eventuale disincrostazione zone umide.
- Lavaggio pavimenti antiscivolo.
- Sanificazione esterna della lavastoviglie e delle scaffalature.
- Trattamento scarichi con prodotto idoneo.

### **5.9 Bagni Utenza**

- Disinfezione completa sanitari.
- Pulizia specchi, disinfezione di porte e maniglie.

### **5.10 Porte e Finestre**

- Lavaggio vetri interni.
- Disinfezione maniglie e infissi.
- Rimozione polvere e sporco dai telai.

## **6. REQUISITI DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore dovrà:

- Essere regolarmente iscritto alla Camera di Commercio (CCIAA) per attività di pulizia e sanificazione.
- Essere in regola con Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).
- Fornire l'elenco dei prodotti utilizzati (unitamente alle schede tecniche e di sicurezza).
- Impiegare personale formato sulla sanificazione nell'industria alimentare e sicurezza sul lavoro.
- Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) conformi.

## **7. SICUREZZA**

L'impresa dovrà:

- Redigere POS (Piano Operativo di Sicurezza) se necessario.
- Coordinarsi con il Responsabile della struttura.
- Segnalare le aree in lavorazione.
- Garantire l'assenza di contaminazioni residue.

## 8. TEMPI DI ESECUZIONE

L'intervento dovrà essere eseguito:

- In orario concordato.
- Entro n. 1 giorno dall'affidamento.

Durata stimata intervento: 5 giornate lavorative.

## 9. VERIFICA E COLLAUDO

Al termine dei lavori dovrà essere rilasciato:

- Report dettagliato interventi eseguiti (comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati).
- Certificato di avvenuta sanificazione.
- Certificato di avvenuta disinfestazione/derattizzazione.
- Report fotografico.

La Stazione Appaltante si riserva di effettuare verifiche visive e/o tamponi microbiologici.

## 10. DISPOSIZIONI FINALI

Il servizio dovrà garantire il ripristino delle condizioni igienico-sanitarie idonee e necessarie alla ripresa dell'attività di ristorazione collettiva, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

**L'UFFICIALE VETERINARIO**

(Ten. Col. Fausto CAPULLI)



**IL COMANDANTE**

(Gen. B. Giorgio GUARIGLIA)

