



## CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI

---

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021**

#### **Allegato n. 2d - PRODOTTI DI PULIZIA E ATTIVITA' DI PULIZIA**

##### **1)Prodotti utilizzati per la pulizia (detergenti e disinfettanti)**

Tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposte dall'I.A. devono essere conformi alla vigente legislazione nazionale e comunitaria di seguito citata oltre che ai criteri ambientali minimi, come da Decreto 24 maggio 2012 *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.*

Normativa di riferimento per i prodotti di pulizia:

- Regolamento (UE) N. 286/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.
- Regolamento (CE) N. 790/2009 della Commissione del 10 agosto 2009 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.
- Regolamento (CE) N. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006.
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH).
- Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detergenti e s.m.i.
- Decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009 n. 21 di esecuzione delle disposizioni di cui al Regolamento n. 648/2004.
- D. Lgs. 28 luglio 2008, n. 145 Attuazione della Direttiva 2006/121/CE in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura delle sostanze pericolose, e del regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche.
- D. Lgs. 14 marzo 2003, n. 65 Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi.

L'I.A., per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, che sono comunque conformi, deve presentare una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo terzo riconosciuto ISO 17025, nel rispetto dei limiti e metodi di prova previsti dall'Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione 005/344/CE 23 marzo 2005 e successivi aggiornamenti).

I requisiti sopracitati devono essere adottati sia per le forniture di prodotti di pulizia destinati al centro di cottura e ai magazzini che per le scuole

Le I.A. devono utilizzare nei centri di cottura e magazzini contenitori ricaricabili per detergenti ed altri prodotti di pulizia; la ricarica deve essere effettuata dal fornitore del prodotto e deve essere documentata, devono essere presenti le schede tecniche e di sicurezza e devono essere presenti i documenti che attestano le modalità ed i tempi di ricarica (conformemente alla norma UNI EN 13429/2005).

L'I.A. deve trasmettere l'elenco dei prodotti detergenti e disinfettanti impiegati unitamente alle schede tecniche e alle schede dati di sicurezza oltre che una dichiarazione del produttore in cui si attesti la rispondenza ai requisiti previsti dai Criteri ambientali minimi.

Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol.

#### **DETERGENTI**

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: non corrodere le superfici con cui vengono a contatto; garantire l'allontanamento dei residui, rimanere stabili durante lo stoccaggio; assicurare il raggiungimento del pH desiderato; essere facilmente eliminabili con il risciacquo; non rappresentare un pericolo per l'operatore; essere biodegradabili.

#### **DISINFETTANTI**

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Salute.

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: essere di facile manipolazione e non pericolosi per l'operatore; possedere un vasto spettro d'azione; avere una sicura azione antimicrobica e possibilmente sporicida; avere un effetto duraturo nel tempo (azione residua); non conferire odori, sapori o colorazioni anormali al prodotto trattato; essere biodegradabili; non provocare fenomeni di corrosione a carico di materiali con cui vengono a contatto; essere di facile allontanamento e non residuare pertanto sui materiali, essere utilizzabili a bassa concentrazione; essere utilizzabili a varie condizioni di pH e durezza dell'acqua.

I disinfettanti ed i detergenti forniti devono essere preparati alla concentrazione prevista dalle schede tecniche. L'eventuale sostituzione dei prodotti deve essere comunicata all'A.C. e può essere effettuata solo previa autorizzazione della medesima.

### **2) Requisiti dell'imballaggio**

L'imballaggio deve rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. Le parti in plastica utilizzate per l'imballaggio primario devono essere marcate in conformità alla direttiva 94/62/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, o alla norma DIN 6120, parti 1 e 2, in combinazione con la norma DIN 7728, parte 1 e qualunque dicitura apposta sull'imballaggio primario, per dichiarare che quest'ultimo è composto di materiale riciclato, deve essere conforme alla norma ISO 14021 «Etichette e dichiarazioni ambientali. Asserzioni ambientali auto-dichiarate (etichettatura ambientale di Tipo II)». Inoltre l'imballaggio deve recare chiare istruzioni sull'esatta dose raccomandata, in caratteri e formato di dimensioni ragionevolmente sufficienti e in risalto rispetto a uno sfondo visibile, oppure rese attraverso un pittogramma.

### **3) Attività di pulizia**

Le operazioni di pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre presenti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito o in armadi chiusi. Nel caso di dosaggio, occorre utilizzare contenitori specifici riportanti identificazione chiara ed indelebile del contenuto.

Devono essere forniti dalla I.A. tutti gli utensili necessari per l'effettuazione degli interventi di pulizia (es. scope, spazzole, deragnatori, guanti, spugne, ecc.); altresì devono essere forniti i prodotti e gli ausili necessari all'igiene del personale (es. sapone lavamani, salviette asciugamani monouso, carta igienica ecc.).

Nella predisposizione degli interventi minimi di detersione, sanificazione e disincrostazione, occorre rispettare rigorosamente le frequenze e le modalità d'uso indicate nei manuali tecnici e manutentivi di attrezzature/elettrodomestici forniti dalla Ditta costruttrice.

L'uso di pagliette e spazzole in ferro è vietato; l'uso di panni, spugne e altri ausili per la detersione devono essere contemplati nell'analisi dei pericoli del Piano H.A.C.C.P.

All'interno delle cucine, refettori, dispense e servizi igienici delle scuole, non devono essere utilizzate lance o gomme per il lavaggio dei pavimenti.

La verifica dell'avvenuta pulizia dell'area di ricevimento derrate e pasti, deve essere documentata nella modulistica dedicata.

Per quanto attiene l'attività di pulizia e sanificazione presso le scuole, si elencano di seguito le aree di intervento e le modalità ritenute minime:

<b>Punto di intervento</b>	<b>Detersione</b>	<b>Sanificazione</b>
Pavimenti	SI	NO
Griglie/Tombini	SI	NO
Portarifiuti	SI	NO
Piani di lavoro, tavoli, sedie, carrelli, bilance e lavelli	SI	SI
Carrelli termici, banchi self-service	SI	SI
Vassoi portavivande e gastronorm in acciaio inox	SI	SI
Forno micronde	SI	SI
Taglieri in teflon	SI	SI
Cucina con fuochi, piastre	SI	NO
Attrezzature varie (frullatore, tritacarne minipimer spremiagrumi ecc.)	SI	SI
Lavastoviglie e frigorifero esterni	SI	NO
Montacarichi	SI	SI
Locali bagno e spogliatoio (armadietti, portarotoli ecc.)	SI	NO
Serv-igienici completi	SI	SI
Forni e bollitori	SI	SI
Porte, maniglie, davanzali, pareti e piastrelle	SI	NO
Cappa e filtro	SI	NO
Frigorifero interno	SI	SI
Scaffali e armadi	SI	NO
Specchi, vetri e termosifoni,	SI	NO
Infissi, serramenti, veneziane e zanzariere finestre	SI	NO
Termometro a sonda	SI	SI
Stoviglie a mano	SI	SI
Stoviglie a macchina	SI	SI
Locali bagno e spogliatoio ( armadietti portarotoli, dosatori ecc.)	SI	NO
Armadietti spogliatoio	SI	NO
Tavoli e sedie (completi) del refettorio	SI	NO
Caraffe	SI	SI
Area esterna di ricevimento derrate/pasti	SI	NO