

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	AFFIDAMENTO IN GLOBAL SERVICE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO CON ANNESSA SEZIONE PRIMAVERA DEL COMUNE DI STRAMBINO - A.E. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 CON OPZIONE DI PROROGA DI UN ANNO.
CIG:	BCB728F4B9
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

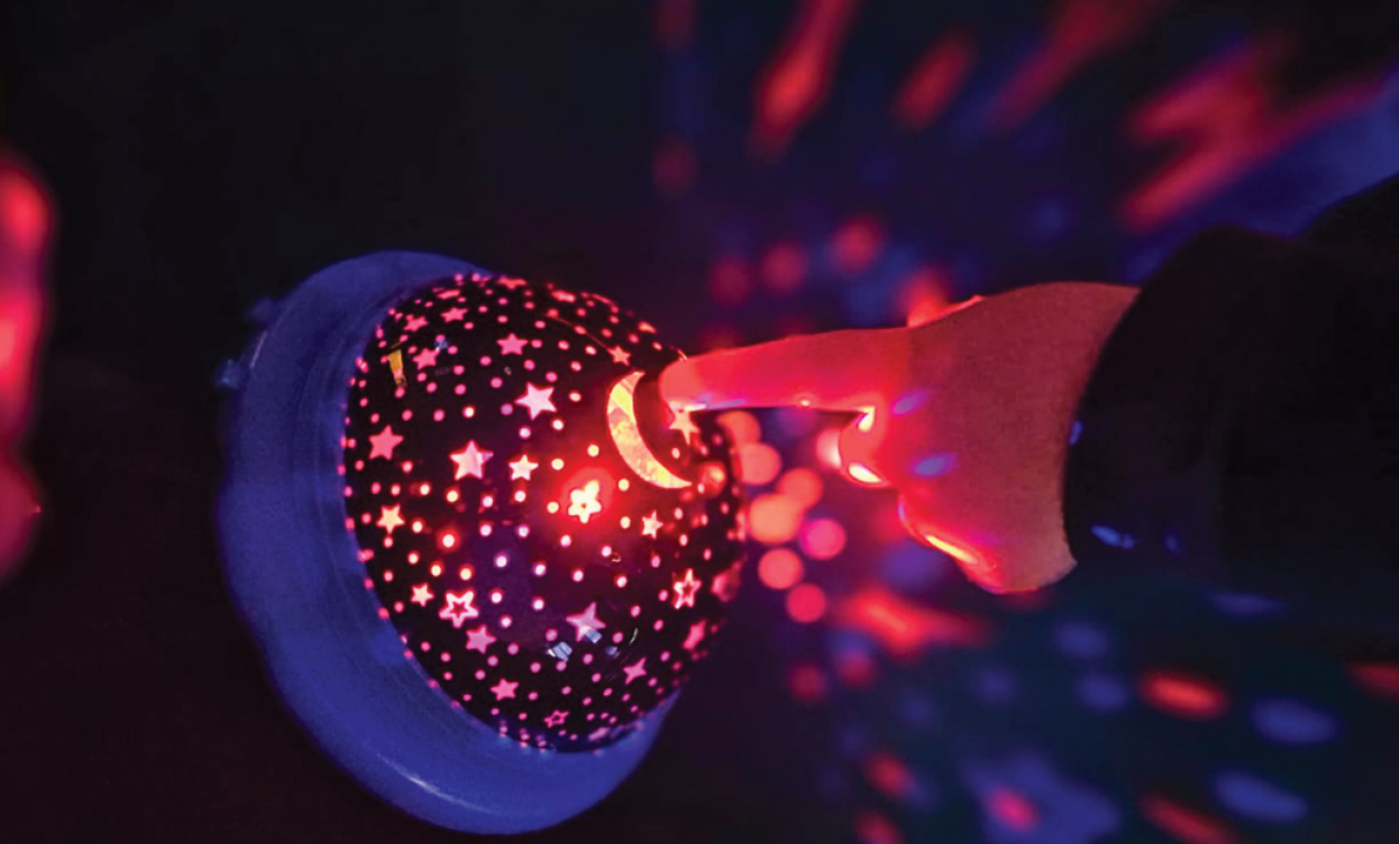
AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	UFFICIO SEGRETERIA CUC STRAMBINO
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	DANIELA DOMENICA DELLUTRI
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	GIULIANO ACCOMAZZI SCS
PARTITA IVA:	05787230019
SEDE LEGALE:	VIA SAN DOMENICO, 10122, TORINO
PEC:	COOPACCOMAZZI@PEC.CONFSCOOPERATIVE.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	MARGHERITA FRANCESE
CODICE FISCALE:	FRNMGH67L61L219Y
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
QUANTE ORE IN PIÙ SETTIMANALI VENGONO OFFERTE PER L'ATTIVITÀ DEL COORDINATORE	4
QUANTO DISTA IL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE ASILO NIDO	2

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

54e8eutxbakog8scooc04kw84o8sw84



ACCOMAZZI
Cooperativa Sociale

Offerta tecnica

**GESTIONE SERVIZIO DI ASILO NIDO E SEZIONE
PRIMAVERA DEL COMUNE DI STRAMBINO**

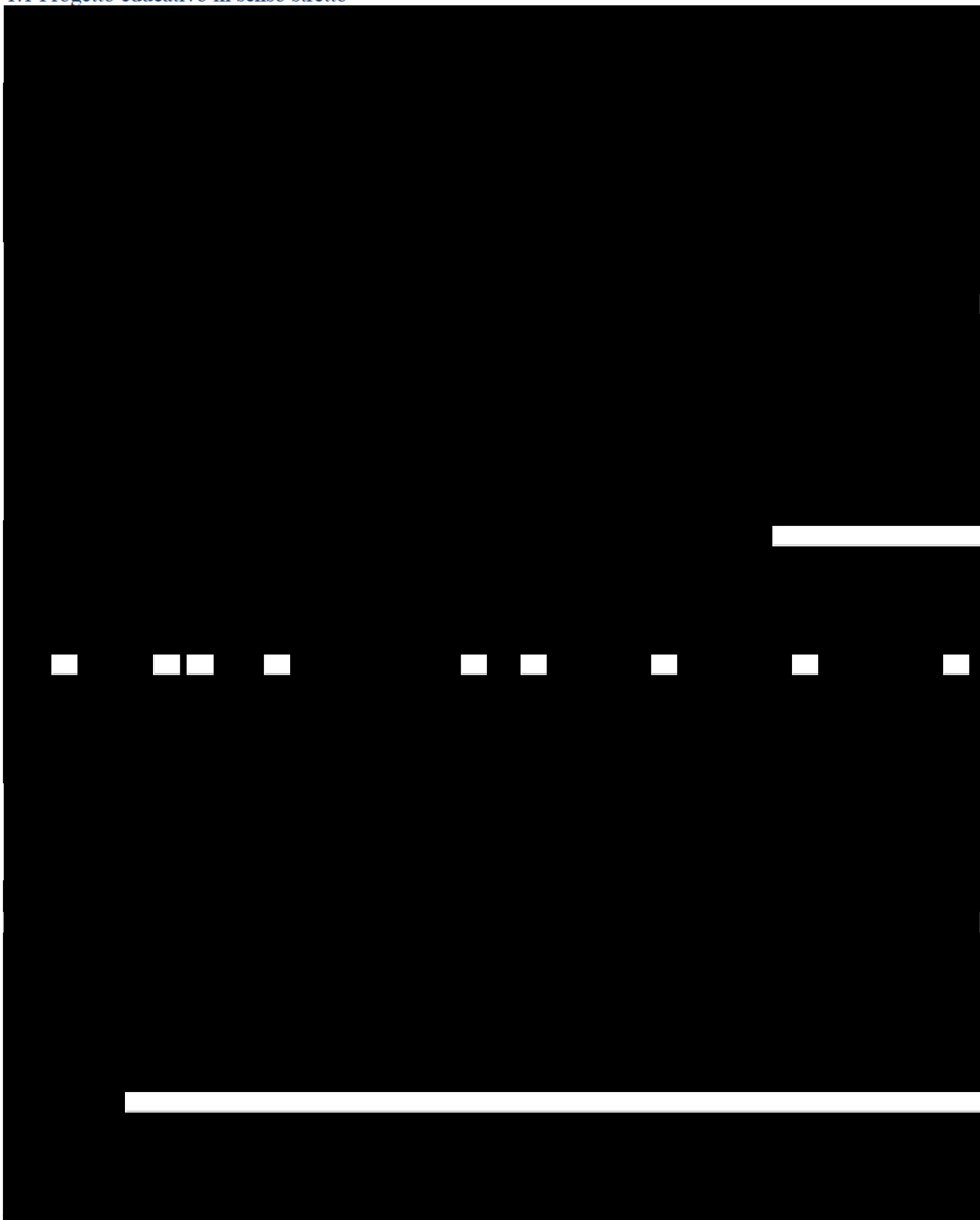
**A.E. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029
CIG: BCB728F4B9**

1. PROGETTO EDUCATIVO.....	1
1.1 Progetto educativo in senso stretto	1
1.2 Piano organizzativo giornata tipo	7
1.2.1. Giornata tipo lattanti	8
1.2.2. Giornata tipo medi	9
1.2.3. Giornata tipo sezione primavera	10
1.3 Organizzazione spazi e materiali.....	11
1.4 Coinvolgimento famiglie	13
2. PERSONALE	15
2.1 Organigramma e funzionigramma servizio Educativo	15
2.2 Organigramma e funzionigramma servizi Ristorazione e Ausiliari	18
2.3 Curriculum coordinatore pedagogico	20
2.4 Numero ore settimanali coordinatore pedagogico	20
2.5 Stabilità personale e limitazione turnover.....	20
2.6 Piano di aggiornamento e formazione permanente del personale	21
3. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIA	22
3.1 Organizzazione servizio ristorazione.....	22
3.2 Programma di autocontrollo HACCP e gestione delle non conformità di prodotto e di processo.....	23
3.3 Piano emergenza in altro Centro di cottura.....	24
3.4 Piano di svolgimento dei servizi pulizia e sanificazione	25
4. SERVIZI AGGIUNTIVI, MIGLIORIE	28
4.1 Servizi aggiuntivi proposti	28

Il presente documento è opera di ingegno per cui se ne esclude la possibilità di divulgazione e pubblicazione anche parziale.

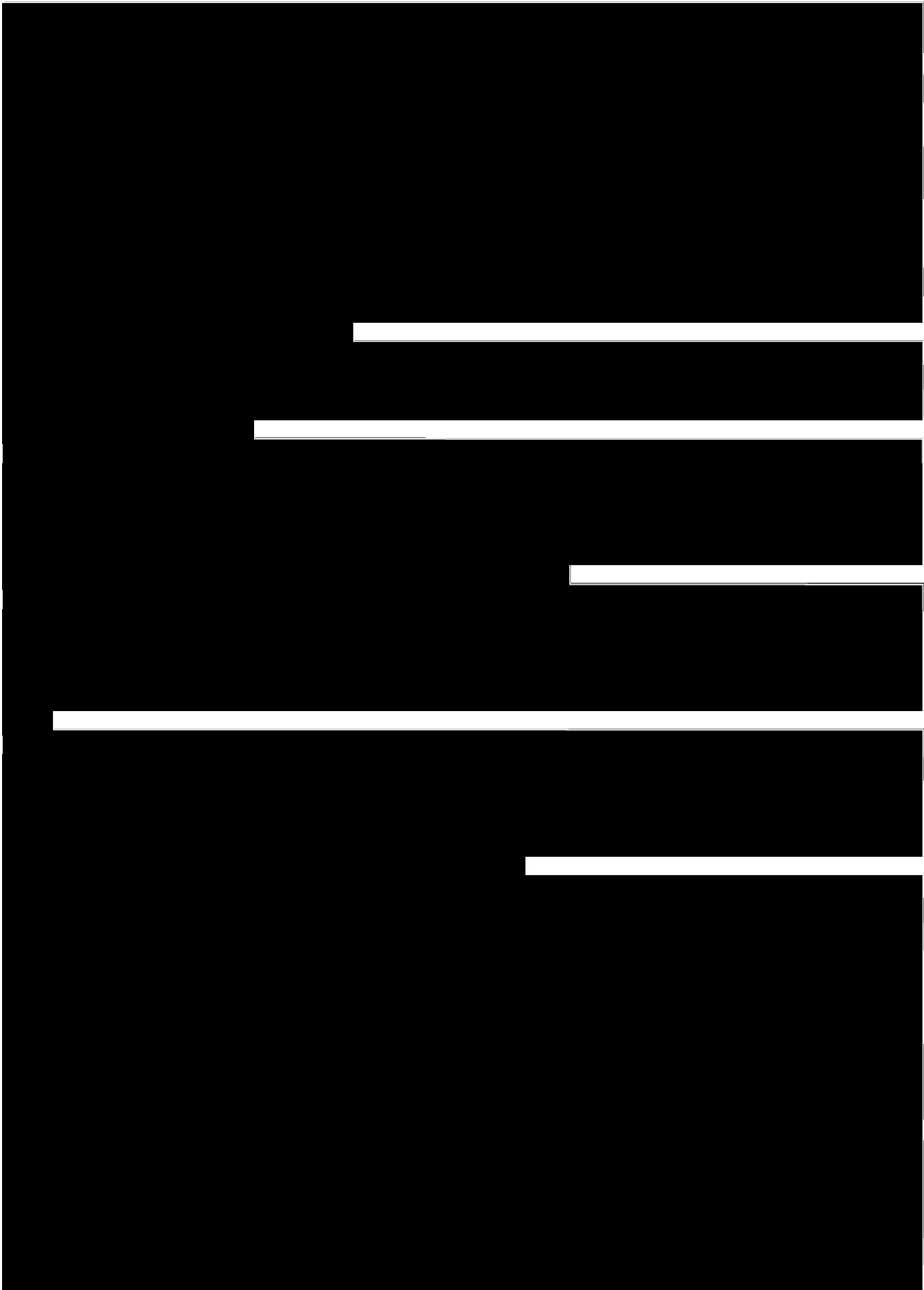
1. PROGETTO EDUCATIVO

1.1 Progetto educativo in senso stretto



¹Per semplicità di lettura, nel progetto il termine “bambino” è riferito indistintamente a bambine e bambini

² PAN è un marchio collettivo Europeo (<https://www.consorziopan.it/>)





[illegible]

6

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

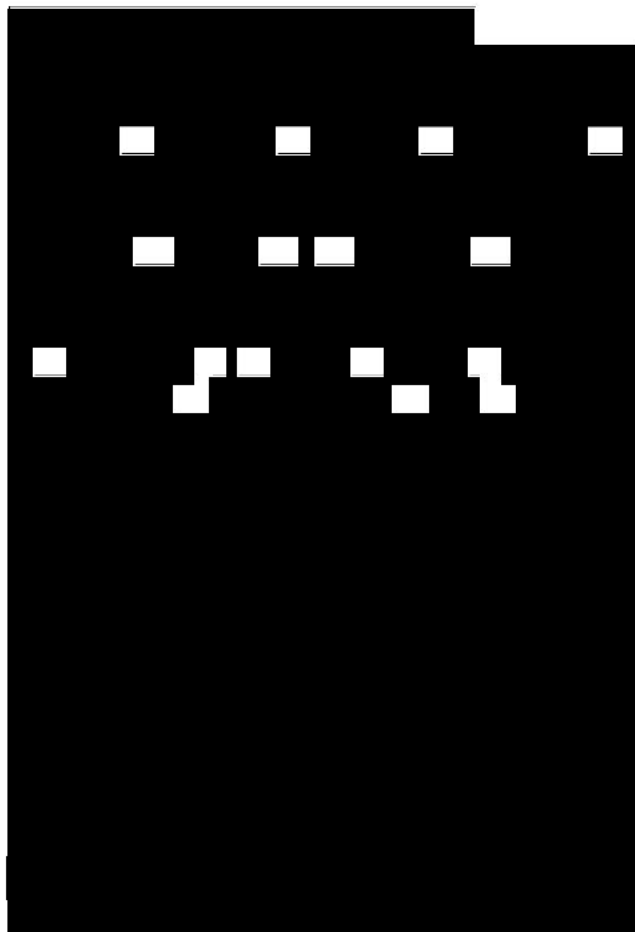
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

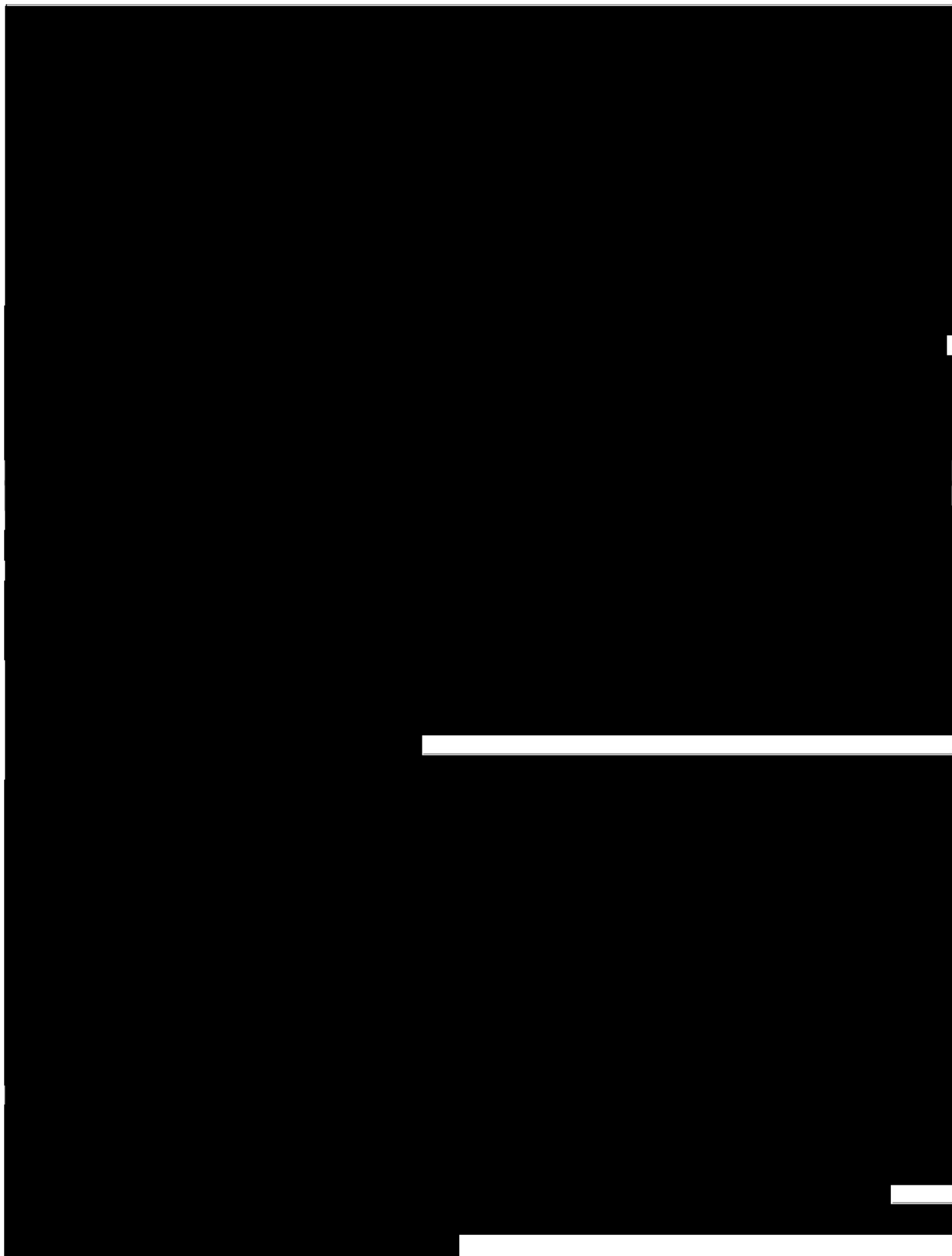
[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]





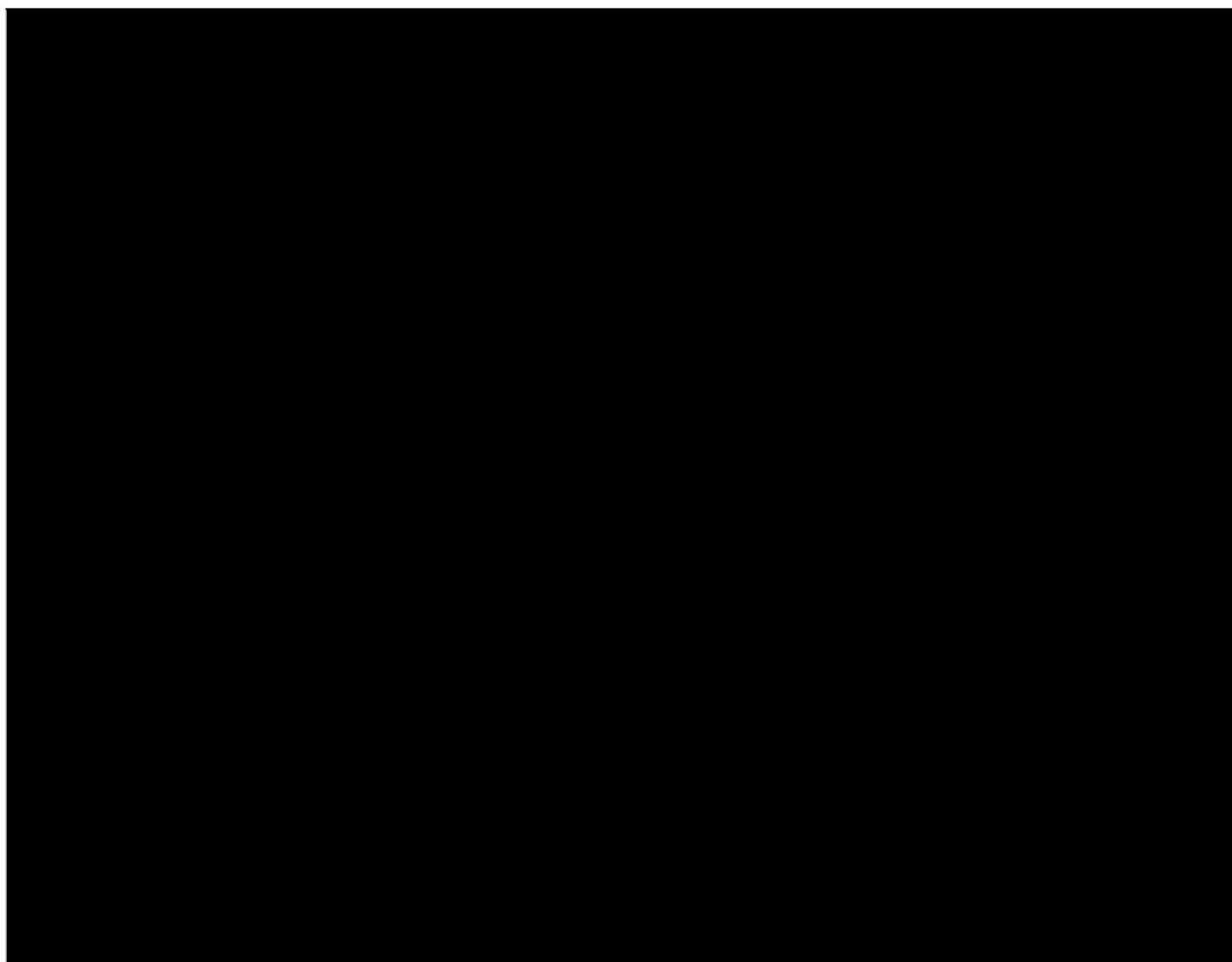






2. PERSONALE

2.1 Organigramma e funzionigramma servizio Educativo



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

2.2 Organigramma e funzionigramma servizi Ristorazione e Ausiliari

[REDACTED]

[REDACTED]





3. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIA

3.1 Organizzazione servizio ristorazione

La responsabilità del servizio di ristorazione è in capo al cuoco, delegato Operatore Settore Alimentare (OSA), quale referente operativo, che opera in raccordo con il Referente e in collaborazione con il personale educativo e ausiliario. Si attiene al menu predisposto dall'Asl (Allegato 3). La Cooperativa dispone di una consulente nutrizionista attivabile in caso di diete speciali. La modalità organizzativa risponde a fasi operative che ne indicano flussi temporali.

Approvvigionamento delle materie prime avviene presso fornitori esterni qualificati, nel rispetto dei CAM Mense (D.M. 10/03/2020), con filiera tracciata e documentazione conforme alla normativa vigente, nonché mediante acquisti programmati sulla base dei consumi effettivi, volti a garantire qualità, sostenibilità, riduzione degli sprechi e valorizzazione delle produzioni nazionali, con esclusione di prodotti OGM. I fornitori provvedono sia alla fornitura sia al trasporto e alla consegna della merce fino alla struttura.

Ricevimento delle derrate alimentari e controlli preliminari: Ad ogni consegna sono svolti i controlli di conformità relativi a integrità degli imballaggi, temperature di trasporto, documentazione accompagnatoria e rispondenza agli standard igienico-sanitari previsti. Le derrate conformi sono stoccate negli spazi dedicati secondo criteri di corretta conservazione e separazione merceologica. Tutte le operazioni di controllo sono registrate nella documentazione del piano di autocontrollo HACCP (controllo temperature, non conformità, tracciabilità), garantendo la rintracciabilità delle operazioni.

Preparazione e consegna della frutta per lo spuntino del mattino (8:30/9:30): il personale di cucina provvede al lavaggio, alla mondatura e al porzionamento della frutta, seguendo le procedure di igiene e sicurezza alimentare. Gli alimenti sono mantenuti in condizioni adeguate fino alla distribuzione. Lo spuntino è consegnato nelle sezioni, in raccordo con il personale educativo.

Confezionamento del pranzo (8,00/11.15): terminata l'accoglienza, il personale di cucina ha le indicazioni precise sul numero di bambini e degli adulti presenti e delle eventuali variazioni da gestire (diete speciali, allergie, intolleranze, regimi etico religiosi). La preparazione dei piatti segue le grammature previste dai menù validati, garantendo un equilibrato apporto nutrizionale e un porzionamento attento alle fasce d'età, anche al fine di contenere gli sprechi alimentari. Le operazioni seguono procedure operative codificate, è attenzionata la prevenzione delle contaminazioni crociate; la preparazione di diete speciali avviene con strumenti, superfici e tempi separati, assicurando elevati standard di sicurezza, controllo e completa tracciabilità delle preparazioni. **Consegna e presentazione del pasto (11.30):** ultimata la preparazione dei

pasti vengono allestiti i carrelli in modo da segnalare le pietanze destinate ai bambini con diete speciali, allergie o intolleranze; successivamente vengono consegnati nelle varie sezioni da parte del personale di cucina che svolge anche una funzione relazionale ed educativa, presentando personalmente ai bambini quanto preparato.

Preparazione delle merende pomeridiane (12.00/13.00): il personale di cucina prepara le merende previste per il pomeriggio, provvedendo al corretto porzionamento e alla conservazione fino alla distribuzione.

Lavaggio stoviglie (11.30/13.00): consegnato il pasto, tutti gli strumenti e le attrezzature utilizzate vengono accuratamente pulite e igienizzate. Concluso il momento del pasto gli operatori riportano in cucina/locale lavaggio i carrelli per la pulizia delle stoviglie utilizzate dai bambini.

Pulizia e sanificazione della cucina (12.00/13.00): terminata la preparazione dei pasti e il lavaggio delle stoviglie, la cucina, le superfici di lavoro, le attrezzature e gli arredi sono sottoposti a pulizia, detersione e sanificazione secondo il piano di pulizia e disinfezione prevista. Le operazioni sono effettuate utilizzando prodotti detergenti e sanificanti conformi ai Criteri Ambientali Minimi, nel rispetto delle corrette modalità d'uso, delle concentrazioni e dei tempi di contatto indicati.

Consegna e somministrazione della merenda pomeridiana (15.00/15.30): la merenda è distribuita ai bambini in collaborazione con le ausiliarie e il personale educativo.

Ripristino e riordino finale (15.30/16.30): il personale provvede al riordino degli spazi e delle attrezzature utilizzate per la merenda, completando il ciclo quotidiano del servizio di ristorazione.

3.2 Programma di autocontrollo HACCP e gestione delle non conformità di prodotto e di processo

Quanto di seguito descritto è tratto dal Piano di autocontrollo redatto dall'impresa.

Scopo dell'attuazione del Piano di Autocontrollo è quello di ridurre il rischio igienico-sanitario connesso alle attività di preparazione, conservazione e somministrazione nell'ambito del servizio di preparazione pasti presso il servizio educativo, in conformità con le disposizioni del Reg. CE 852/2004, ex. D. Lgs. 155/97 e s. m. e i.

Campo di applicazione Il Piano predisposto dalla Cooperativa si applica alle fasi di approvvigionamento, delle derrate, conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, allestimento dei carrelli e dei contenitori per la distribuzione e somministrazione dei pasti.

Riferimenti Reg. CE 852/04 Regolamento del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari Codex Alimentarius. Codice Internazionale di Prassi Raccomandato. Principi Generali di Igiene degli Alimenti - CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)

Descrizione del prodotto in ingresso: confezionati o sfusi conservati a temperatura ambiente pane, biscotti, riso, pasta, pizza; prodotti ortofrutticoli vari; prodotti confezionati o sfusi refrigerati carne o surgelati, pesce, formaggio, yogurt, ecc...

Prodotto in uscita somministrato: I prodotti in uscita, che derivano dalla lavorazione, cottura e assemblaggio delle diverse materie prime, in base alle lavorazioni effettuate, possono essere suddivisi nelle seguenti categorie:

- Piatti caldi, somministrati caldi: primi piatti a base di riso, pasta e minestre; secondi piatti a base di carne, pesce, uova contorni a base di verdure cotte;
- Piatti freddi somministrati freddi: secondi piatti freddi a base di formaggi, verdure crude in insalata, frutta, ecc...

Destinazione d'uso del prodotto L'attività di preparazione e somministrazione dei pasti è destinata ai bambini ospiti del servizio, per il turno quotidiano del pranzo. Si precisa che l'attività di preparazione e, di conseguenza, il piano d'autocontrollo tengono conto anche di esigenze alimentari particolari (diete personalizzate, intolleranze) secondo quanto disposto dai certificati medici.

Determinazione dei pericoli La valutazione dei pericoli è stata condotta sulla base dell'esperienza e competenza dei componenti il gruppo di lavoro. I pericoli individuati sono stati valutati dal gruppo di lavoro HACCP secondo i seguenti criteri di analisi:

GRAVITÀ: La gravità del pericolo è specifica per il pericolo considerato, ed è valutata in relazione alla destinazione d'uso del prodotto, alla conoscenza dell'agente contaminante, e per le MP e ingredienti all'incidenza quantitativa degli stessi nella ricetta;

FREQUENZA: La frequenza che un pericolo si manifesti è stata valutata dal gruppo HACCP sulla base della memoria storica dell'azienda (relativa alla manifestazione di eventi correlati ai pericoli identificati), della probabilità di trasmissione del danno al consumatore finale in funzione delle caratteristiche del processo (es. filtrazione), e della probabilità di diffusione del danno (quanti soggetti possono essere coinvolti).

RILEVABILITÀ: Il concetto di rilevabilità fa riferimento alla possibilità per il consumatore di rilevare nel prodotto la presenza del fattore di pericolo, evitandone quindi il relativo consumo.

Sistema di monitoraggio dei punti critici: Il gruppo di lavoro ha definito un processo di monitoraggio, che consiste in una serie di misure od osservazioni pianificate e finalizzate a mantenere sotto controllo ed identificare ogni non conformità (superamento dei limiti critici sopra visti) in tempo utile, affinché il prodotto non idoneo possa essere isolato prima del suo utilizzo finale.

Azioni correttive: Il gruppo di lavoro ha stabilito specifiche azioni correttive da applicare, quando i risultati del monitoraggio mostrano che un punto critico stia deviando dal proprio limite di accettabilità.

Non conformità: essendo una conformità il rispetto di un limite critico in un punto critico, per non conformità (di processo o di prodotto) s'intende ogni deviazione, nei processi, materiali o prodotti, dai limiti di accettabilità stabiliti.

Gestione non conformità. La gestione delle non conformità consiste nei provvedimenti correttivi (Azione correttiva) da adottarsi in occasione del superamento dei limiti critici.

- Non conformità di prodotto. In funzione delle loro caratteristiche e della valutazione effettuata, i prodotti non conformi possono essere: segregati e/o bloccati e successivamente respinti; avviati alla distruzione, se trattasi di prodotti in fase di stoccaggio; ritirati dal mercato, se trattasi di prodotti finiti già spediti
- Non conformità di processo. Le non conformità di processo possono derivare dalla mancata o non corretta attuazione delle procedure del PA stabilite, o dall'insorgere di anomalie funzionali a carico di strutture, impianti ed attrezzature dell'Azienda. Esse sono generalmente risolte mediante la corretta attuazione delle procedure stesse o mediante l'attivazione di interventi straordinari su strutture, impianti ed attrezzature.

Registrazione non conformità Come prescritto nelle procedure, ogni scostamento dai limiti critici definiti, oltre che attivare una prassi di gestione della non conformità, prevede l'adottarsi di registrazioni relative all'identificazione di un'azione correttiva in risoluzione della non conformità riscontrata.

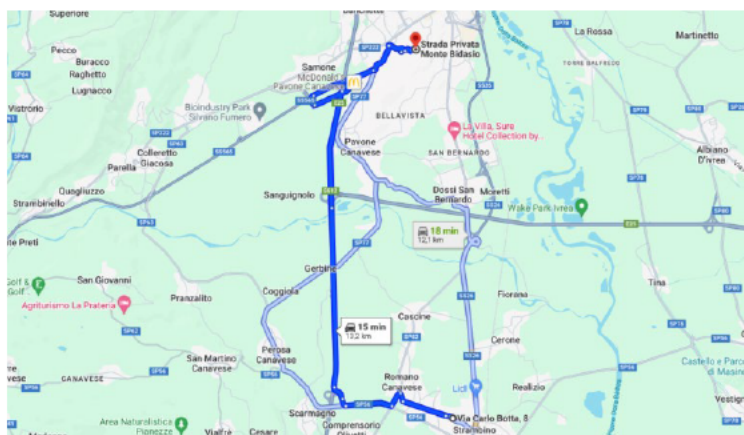
Verifica Al fine di verificare l'efficacia del piano di autocontrollo HACCP e di assicurarne il riesame periodico, la Cooperativa ha definito specifiche attività che comprendono:

- Verifiche di processo: s'intende quell'insieme di controlli eseguiti allo scopo di analizzare il processo produttivo, e rilevare la completezza, accuratezza e corretta applicazione delle procedure in atto rispetto a quanto definito dai documenti di definizione del Sistema.
- Verifiche di sistema: s'intende l'insieme delle verifiche finalizzate a valutare la rispondenza del Sistema agli obiettivi prefissati e la sua conformità alle norme e prescrizioni di riferimento.

Allo scopo di assicurare con continuità l'efficacia e l'adeguatezza del PA la Direzione effettua appositi riesami.

3.3 Piano emergenza in altro Centro di cottura

La Cooperativa forma personale in possesso di titoli ed esperienza, in grado di entrare in servizio in situazioni di emergenza, in sostituzione di personale assente. Ciò nonostante, in momenti di particolare pressione lavorativa, previa comunicazione alla stazione appaltante, la Cooperativa potrebbe attivare temporaneamente forniture dirette da parte della Cooperativa Andirivieni scs che dispone di un centro cottura regolarmente autorizzato presso il quale produce giornalmente circa 150 pasti, situato in Str. privata Bidasio snc ad Ivrea, comprensivo di autorizzazioni SCIA e mezzi idonei per i veicolati. Si tratterebbe di un tragitto di 13 km, percorribile in 14 minuti.



<https://maps.app.goo.gl/cpNxwusEqnkVeVKu6>

3.4 Piano di svolgimento dei servizi pulizia e sanificazione

Il servizio di pulizia e sanificazione degli spazi interni ed esterni dei nidi d'infanzia è parte integrante della qualità del servizio educativo e assicura ambienti sicuri, igienicamente controllati e adeguati alle specifiche esigenze dell'utenza. **La gestione delle pulizie si integra con le routine quotidiane del nido:** gli operatori e le assistenti educative operano in coordinamento con l'équipe educativa, contribuendo alla cura complessiva degli ambienti e alla buona conservazione degli spazi e delle attrezzature, nel rispetto dei ruoli e delle competenze. Le attività seguono le procedure strutturate e standardizzate, integrate nel sistema di autocontrollo igienico-sanitario del servizio (HACCP) e nel rispetto della normativa vigente in materia di pulizia e sanificazione degli ambienti, con particolare riferimento al Reg. CE n. 852/2004 e alla normativa nazionale di settore. Tale impostazione previene il rischio di contaminazioni, assicura continuità operativa e garantisce la tracciabilità degli interventi. Le attività di pulizia si dividono in ordinarie, periodiche e straordinarie.

Le **pulizie ordinarie quotidiane**, come previsto dal capitolato, sono organizzate in funzione dell'utilizzo degli ambienti, riguardano le attività di igiene e sanificazione svolte con regolarità per garantire ambienti puliti, sicuri e salubri. Si articolano in: pulizia completa, che interessa l'intero spazio, e pulizia mirata, con particolare attenzione ai punti di contatto a maggiore frequenza (maniglie, superfici di appoggio, servizi). Arredi e pavimenti delle stanze sonno, delle aree gioco e dei laboratori sono puliti quotidianamente, con interventi aggiuntivi se necessario. La sala da pranzo, i tavoli e le sedie sono sanificati tre volte al giorno, dopo ogni merenda e dopo il pranzo, mentre la cucina è pulita al termine di ogni preparazione. I servizi igienici per i bambini sono oggetto di pulizia due volte al giorno. Pavimenti e arredi per gli adulti, gli uffici e le sale riunioni, le aree comuni, la lavanderia, il guardaroba, gli ingressi e i corridoi sono puliti ogni giorno, con integrazione al bisogno.

I depositi e archivi sono puliti due volte a settimana; gli spazi esterni, terrazze tre volte a settimana.

Le **pulizie periodiche** sono oggetto di una programmazione finalizzata a mantenere nel tempo elevati standard igienico-sanitari e a garantire una cura costante degli ambienti meno esposti agli interventi quotidiani. Settimanalmente sono puliti e sanificati gli armadietti ed è lavata la biancheria da letto, il lavaggio dei vetri interni, pareti lavabili.

Le attività mensili comprendono la sanificazione di lettini e culle, la pulizia delle superfici alte facilmente raggiungibili e il lavaggio dei giochi e degli arredi morbidi.

Una volta ogni due mesi si effettuano le pulizie delle piastrelle, dei lampadari, dei caloriferi e copri caloriferi, delle bacheche. Sempre ogni due mesi si effettuano le pulizie degli spazi esterni.

Due volte l'anno è prevista una pulizia approfondita di tapparelle e tende.

Con frequenza annuale si effettuano i **trattamenti a fondo** dei pavimenti, dei vetri e la pulizia delle parti alte non facilmente accessibili.

Le **pulizie straordinarie** si effettuano in occasione dell'avvio dell'anno educativo, delle riaperture successive a sospensioni prolungate o qualora emergano specifiche non conformità igieniche. In tali casi l'intervento straordinario viene attivato immediatamente per le aree, i locali e/o le attrezzature interessate.

Le attività di pulizia e sanificazione sono tracciate da **specifiche registrazioni**, integrate nel piano di autocontrollo del servizio: **schede** giornaliere di pulizia ordinaria per area; **registri** delle pulizie periodiche; **schede** di sanificazione di cucina e angoli pasto; **registro** dei prodotti detergenti e relative schede tecniche e

di sicurezza; **schede** di segnalazione e gestione delle non conformità. Il sistema di autocontrollo comprende un piano di prevenzione e monitoraggio degli infestanti, che prevede interventi programmati di derattizzazione e disinfestazione, affidati a ditte specializzate o effettuati secondo procedure dedicate. Gli interventi e i controlli sono documentati tramite registri specifici e schede di monitoraggio, con attivazione immediata di azioni correttive in caso di evidenze o segnalazioni. Le registrazioni sono conservate al nido e verificate periodicamente dal Responsabile dell'Autocontrollo. I prodotti detergenti e disinfettanti usati nelle operazioni di pulizia e sanificazione sono conformi alla normativa vigente e ai Criteri Ambientali Minimi applicabili ai servizi di pulizia. I prodotti sono correttamente stoccati in un locale dedicato, distinto dagli spazi educativi e conforme alle prescrizioni di sicurezza. Per tutti i prodotti impiegati nelle attività di pulizia e sanificazione saranno acquisite e conservate le relative schede tecniche e, ove previste, le schede di sicurezza, unitamente alla documentazione attestante la conformità ai CAM e alla normativa vigente.

LOCALE CUCINA E DISPENSA

Punto di intervento	Prodotto pulizia	Frequenza pulizia	Modalità Operativa pulizia	Frequenza Manutenzione ordinaria	Frequenza manutenzione Programmata
Frigorifero e Congelatore	Detergente disinfettante RifraxSan	Settimanale	Rimuovere sporco visibile, anche dalle guarnizioni, spugnando con il, detergente disinfettante. Smontare i ripiani interni, lavarli e risciacquare il tutto Disinfettare e lasciare agire 15 minuti. Risciacquare e asciugare benissimo con carta a perdere.	Prima dell'utilizzo	2 volte/anno spostare il frigo/congelatore dal muro e spazzolare in senso verticale la griglia del radiatore
Forno, Cappa, Lavastoviglie	Fornonet, E'così Alox Disincrostante	Settimanale e in ogni momento in cui la buona norma di lavorazione lo richieda	Spugnare con detergente disinfettante. Lasciare agire qualche minuto poi rimuovere manualmente il film di grasso misto a frammenti carboniosi con spugna pulita ed inumidita con acqua. Asciugare con carta a perdere	Prima dell'utilizzo	
Cucina a gas	Verde Eco Sgrassatore Attivo, Fornonet	Giornaliera	Rimuovere sporco visibile, anche dalle guarnizioni, spugnando con il detergente – disinfettante. Lavare energicamente. Risciacquare, disinfettare, risciacquare asciugare.	Prima dell'utilizzo	
Piani di lavoro, Armadi conservazione a caldo e lavandino	Verde Eco Sgrassatore Attivo, RifraxSan	Fine giornata e in ogni momento in cui la buona norma di lavorazione lo richieda	Liberare le superfici da attrezzi e residui di cibo. Spugnare energicamente il detergente-disinfettante. Attendere qualche minuto e sciacquare con abbondante acqua	Prima dell'utilizzo	
Pentole, piccoli elettrodomestici, coltelleria, contenitori, carrelli, tagliere,	Verde Eco Piatti	Tra un uso e l'altro e in ogni momento in cui la buona	Riempire il lavello con acqua calda e detergente quindi immergervi le stoviglie. Lasciare agire 5 minuti. Risciacquare. Con	Prima dell'utilizzo	

bilancia tritacarne*, affettatrice*		norma di lavorazione lo richieda l'altro *lama dopo ogni uso	acqua calda a 65°, asciugare con carta a perdere. Sistemare negli appositi cassetti		
Impianto di microfiltrazione	-	-		Prima dell'utilizzo	1 volta/anno Sostituzione filtro da parte di ditta esterna
Pavimenti	Detergente disinfettante RifaxSan	Fine giornata e in ogni momento in cui la buona norma di lavorazione lo richieda l'altro *lama dopo ogni uso	Scopatura a secco di tutte le superfici e lavaggio con scopa di stracci sistema a due secchi (uno per detergere e l'altro per sciacquare e asciugare)	Prima dell'utilizzo	
Bidoni rifiuti	Detergente disinfettante RifaxSan	Fine giornata	Spugnare con detergente disinfettante Ripassare con spugna pulita e inumidita	Prima dell'utilizzo	
Pareti, davanzali, finestre e porte	Detergente disinfettante RifaxSan, Verde Eco Vetri e Spolvero	Ogni 15-20 giorni	Spolverare con spolverino. Lavaggio e risciacquo con spugna su asta lunga	Prima dell'utilizzo	
Soffitti	-	Mensilmente	Rimozione tele, nidi e aracnidi con apposita attrezzatura	Prima dell'utilizzo	

SEZIONI

Punto di intervento	Prodotto pulizia	Frequenza pulizia	Modalità Operativa pulizia	Frequenza Manutenzione ordinaria	Frequenza manutenzione Programmata
Tavoli, sedie, piani di lavoro, arredi (armadi, scaffali, scrivanie ecc)	Sgrassatore disinfettante RifaxSan	Tre volte al giorno	Liberare le superfici da attrezzi e residui di cibo. Spugnare energicamente il detergente-disinfettante. Attendere 15 minuti e sciacquare con abbondante acqua	Prima dell'utilizzo	
Pavimenti	Detergente disinfettante RifaxSan	A fine giornata e in ogni momento in cui la buona norma di lavorazione lo richieda	Scopatura a secco di tutte le superfici e lavaggio con scopa di stracci sistema a due secchi (uno per detergere e l'altro per sciacquare e asciugare)	Prima dell'utilizzo	
Porte, infissi,	Detergente	Ogni	Spolverare con	Prima	

finestre, davanzali	disinfettante RifaxSan, Verde Eco Vetri e Spolvero	15-20 giorni	spolverino. Lavaggio e risciacquo con spugna su asta lunga	dell'utilizzo	
Soffitti		Mensilmente	Rimozione tele, nidi e aracnidi con apposita attrezzatura	Prima dell'utilizzo	
Lampadari	Detergente disinfettante RifaxSan, Verde Eco Vetri e Spolvero	Semestralmente	Spolverare con spolverino	Prima dell'utilizzo	1 volta/anno Sostituzione filtro da parte di ditta esterna

SERVIZI IGIENICI/SPOGLIATOI

Punto di intervento	Prodotto pulizia	Frequenza pulizia	Modalità Operativa pulizia	Frequenza Manutenzione ordinaria	Frequenza manutenzione Programmata
Pavimenti	Detergente disinfettante RifaxSan	Ogni giorno	Scopatura a secco di tutte le superfici e lavaggio con scopa di stracci sistema a due secchi (uno per detergere e l'altro per sciacquare e asciugare)	Prima dell'utilizzo	
Wc, lavandini e maniglie	Detergente disinfettante RifaxSan	Due volte al giorno	Distribuire con lo spruzzino e risciacquare dopo un tempo di contatto	Prima dell'utilizzo	
Pareti, piastrelle, porte, infissi e armadietti	Detergente disinfettante RifaxSan	Settimanale	Spolverare con spolverino. Lavaggio e risciacquo con spugna su asta lunga	Prima dell'utilizzo	
Vetri	Verde Eco Vetri e Spolvero	Mensilmente	Spolverare con spolverino. Lavaggio e risciacquo con spugna su asta lunga	Prima dell'utilizzo	
Soffitti		Mensilmente	Rimozione tele, nidi e aracnidi con apposita attrezzatura	Prima dell'utilizzo	

4. SERVIZI AGGIUNTIVI, MIGLIORIE

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

