



COMUNE DI TRIUGGIO
Provincia di Monza e Brianza

ALLEGATO A/6

“OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA RELATIVE AGLI IMMOBILI, SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALE D’USO”

LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

Le pulizie dovranno iniziare solo quando tutti gli utenti avranno lasciato i refettori.

Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L’I.A. dovrà fornire presso il centro di produzione dei pasti ed i refettori le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia delle cucine e dei refettori.

Dovranno essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti.

Come previsto dall’art. 32 del capitolato speciale d’appalto la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

I detersivi dovranno avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge. Essi dovranno essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta la modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

Per le lavastoviglie andranno forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente ai brillantanti.

La ditta si dovrà impegnare altresì allo stoccaggio e distribuzione delle sostanze detersive utilizzando mezzi di trasporto diversi da quelli impiegati per le derrate alimentari, evitando in ogni caso la promiscuità.

Dei prodotti per le pulizie utilizzati dovranno essere fornite le relative schede tecniche e di sicurezza.

PIANO SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione quale allegato del manuale di autocontrollo, l’I.A. dovrà rispettare le seguenti frequenze

LOCALI DI PREPARAZIONE E DEPOSITO

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature
- lavaggio dei pavimenti cucina;
- sanificazione di tavoli e sedie
- pulizia carrelli termici
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie
- pulizia contenitori termici

- pulizia tombini di scarico
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari)
- pulizia davanzali

Settimanalmente

- Pulizia dei forni
- Sanificazione dei frigoriferi e delle celle
- Disincrostazione della lavastoviglie
- Disincrostazione dei carrelli termici
- Sanificazioni di scaffali, pensili, armadi
- Sanificazione contenitori rifiuti
- Disincrostazione griglie di scarico
- Deragnatura locali

Trimestralmente

- Lavaggio vetri
- Pulizia cappe e filtri paragrasso

DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO

Giornalmente

- Scopatura dell'intera pavimentazione;
- Lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presenta tracce di sporco
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

Settimanalmente

- Lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente

Mensilmente

- Pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico

LOCALI DI RICEVIMENTO PASTI, REFETTORI E SERVIZI IGIENICI

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature, vasche di lavaggio, stoviglie, pentole, utensili, gastronomia, etc...
- lavaggio dei pavimenti refettori
- sanificazione di tavoli e sedie
- pulizia carrelli termici
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie
- pulizia tombini di scarico e griglie di scarico se presenti (alla necessità)
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari)
- pulizia davanzali ove presenti

Settimanalmente

- Sanificazione dei frigoriferi
- Disincrostazione della lavastoviglie
- Disincrostazione dei carrelli termici
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi
- Sanificazione contenitore rifiuti
- Deragnatura locali
- Disincrostazione rubinetti e sanitari, sanificazione delle piastrelle e delle porte dei servizi igienici

Mensilmente ed alla necessità

- Disincrostazione griglie di scarico
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

- Lavaggio vetri di tutti i locali

La ditta all'inizio ed alla fine dell'anno scolastico, prima o durante la chiusura delle scuole per le festività natalizie e pasquali, deve lasciare utensili, arredi, pavimenti dei luoghi adibiti al ricevimento dei pasti e refettori perfettamente puliti. Devono essere asportate le zanzariere, puliti i vetri internamente ed esternamente, puliti termosifoni ed impianti illuminanti, sbrinati gli elementi refrigeranti.