



COMUNE DI VALPERGA



COMUNE DI PRASCORSANO

ALLEGATO A/4

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA
E PASTI DIPENDENTI COMUNALI
DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO**

**NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
DI CUI AL D.M. del 25/07/2011, pubblicato in G.U. 21/09/2011, N. 220**

PERIODO

01/09/2017 - 31/08/2020

PULIZIA ED IGIENE DEGLI SPAZI

OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA RELATIVE AGLI IMMOBILI, SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALE D'USO

Fermo restando quanto previsto nel capitolato, si segnalano di seguito le operazioni principali che la D.A. dovrà effettuare:

❖ OPERAZIONI GIORNALIERE DA EFFETTUARSI

A) Area cucina, preparazione e distribuzione pasti

Nelle aree sopraindicate occorre provvedere a:

- Scopatura ad umido dei pavimenti con uso di detergente
- Detersione e disinfezione di coltelli, utensili, teglie, pentole e di tutto lo stoviglie utilizzato per la preparazione dei cibi
- Lavaggio e disinfezione dei lavelli, vasche, canaline ed altre parti della cucina
- Detersione e disinfezione dei tavoli, piani di appoggio
- Detersione piastrelle di rivestimento delle pareti
- Rimozione residui, detersione forte e risciacquo di fornelli, forni e piastre
- Rimozione residui e detersione griglie scarico cucina

B) Area Sale Mensa/Refettori

- Scopatura ad umido e risciacquo
- Detersione e disinfezione dei tavoli
- Spolveratura ad umido delle sedie

C) Luogo deposito derrate

- Scopatura ad umido, lavaggio e risciacquo

D) Servizi igienici personale ed utenti

- Detersione e disinfezione degli apparecchi sanitari, rubinetti
- Scopatura ad umido e detersione dei pavimenti
- Svuotamento e pulizia dei cestini porta rifiuti
- Spolveratura ad umido degli specchi

❖ OPERAZIONI SETTIMANALI DA

EFFETTUARSI

A) Area cucina, preparazione e distribuzione pasti

- Asportazione residui carboniosi dai forni
- Asportazione residui solidi ed incrostazioni griglie di scarico
- Detersione della lavastoviglie, lavelli e vasche
- Disinfezione e risciacquo di stoviglie e lavastoviglie
- Disinfezione canaline di scarico
- Detersione e disinfezione delle pareti
- Pulizia finestre

B) Area Sale Mensa/Refettori

- Spolveratura ad umido davanzali finestre e spallette portefinestre
- Pulizia finestre

C) Celle frigorifere e frigoriferi

- Detersione pareti interne e guarnizioni
- Detersione e disinfezione maniglie e porte

D) Servizi igienici

- Disincrostazioni rubinetteria e sanitari
- Detersione e disinfezione pareti piastrellate e porte
- Pulizia finestre

❖ **OPERAZIONI QUINDICINALI DA EFFETTUARSI**

- Detersione scaffalature deposito derrate

❖ **OPERAZIONI MENSILI DA EFFETTUARSI**

A) Area cucina e preparazione pasti

- Deragnatura pareti e soffitto
- Detersione vetri
- Spolveratura ad umido coprilampade
- Detersione cappa di aspirazione

B) Area Sale Mensa/Refettori

- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri
- Deragnatura soffitto e pareti

C) Luogo deposito derrate

- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri
- Deragnatura soffitto e pareti
- Disinfezione e risciacquo di frigoriferi e freezer

D) Servizi igienici

- Detersione vetri
- Spolveratura ad umido di lampade

❖ **OPERAZIONI TRIMESTRALI DA EFFETTUARSI**

- Sbrinamento freezer

❖ OPERAZIONI ANNUALI DA EFFETTUARSI

- Sanificazione degli ambienti

La D.A. dovrà utilizzare, nelle operazioni sopra indicate, prodotti (detergenti, disinfettanti,...) idonei e conformi alle norme.

Nell'esecuzione delle pulizie occorre altresì rispettare le seguenti regole:

- le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete;
- al termine delle operazioni è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle nel luogo previsto.