



COMUNE di VAL DELLA TORRE



COMUNE di CASELETTE

Ufficio Servizi Scolastici Associati

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2015-2016
PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI
VAL DELLA TORRE E CASELETTE**

Allegato "4" al Capitolato d'appalto

PULIZIA ED IGIENE DEGLI SPAZI
della cucina, locali accessori e refettorio siti presso
la Scuola Primaria "G. Astrua"
del Comune di Val della Torre
e
dei refettori e locali accessori siti presso le scuole:
dell'Infanzia "C. Collodi" del Comune di Val della Torre e
dell'Infanzia "Ist. Comprensivo",
Primaria "Ist. Comprensivo" e
Secondaria di Primo grado "Ist. Comprensivo"
del Comune di Caselette

Maggio 2015

allegati:

- 4A - Planimetria "A" – LOCALI SCUOLA PRIMARIA "G. Astrua" di VAL DELLA TORRE
- 4B - Planimetria "B" – LOCALI SCUOLA DELL'INFANZIA "C. Collodi" di VAL DELLA TORRE
- 4C - Planimetria "C" – LOCALI SCUOLE PRIMARIA-SECONDARIA DI PRIMO GRADO
"Ist. Comprensivo" di CASELETTE
- 4D - Planimetria "D" – LOCALI SCUOLA DELL'INFANZIA "Ist. Comprensivo" di CASELETTE

Il presente allegato dovrà essere sottoscritto nell'ultima pagina per accettazione ed allegato ai documenti di gara

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 Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare:

❖ OPERAZIONI GIORNALIERE DA EFFETTUARSI:

- A) Area cucina-preparazione pasti, locale preparazione verdure e locale lavaggio stoviglie:**
- Scopatura e lavaggio 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;
 - Smaltimento dei rifiuti.
- B) Refettori:**
- Scopatura e lavaggio dei pavimenti con uso di detergente;
 - Detersione e disinfezione dei tavoli;
 - Spolveratura ad umido delle sedie;
 - Detersione e disinfezione dei carrelli;
 - Detersione stoviglie;
 - Smaltimento dei rifiuti.
- C) Dispense, magazzini, locali confezionamento pasti, disimpegni, corridoi, atri mensa ed office:**
- Scopatura e lavaggio dei pavimenti con uso di detergente;
 - Detersione e disinfezione tavoli;
 - Smaltimento dei rifiuti.
- D) Servizi igienici e spogliatoi del personale:**
- Detersione e disinfezione degli apparecchi sanitari, rubinetti;
 - Scopatura e lavaggio dei pavimenti con uso di detergente;
 - Smaltimento dei rifiuti;
 - Spolveratura ad umido degli specchi.
- E) Servizi igienici utilizzati dagli alunni:**
- Detersione e disinfezione degli apparecchi sanitari, rubinetti;
 - Scopatura e lavaggio dei pavimenti con uso di detergente;
 - Smaltimento dei rifiuti;
 - Spolveratura ad umido degli specchi.

❖ OPERAZIONI SETTIMANALI DA EFFETTUARSI:

- A) Area cucina-preparazione pasti, locale preparazione verdure e locale lavaggio stoviglie:**
- 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;
 - Spolveratura ad umido davanzali e spallette interni delle finestre.
- B) Refettori:**
- Spolveratura ad umido davanzali e spallette interni delle finestre.
- C) Frigoriferi:**
- Detersione pareti interne e guarnizioni;
 - Detersione e disinfezione maniglie e porte.
- D) Dispense, magazzini, locali confezionamento pasti, disimpegni, corridoi, atri mensa ed office:**
- Spolveratura ad umido davanzali finestre e spallette portefinestre.
- E) Servizi igienici e spogliatoi del personale:**
- Disincrostazioni rubinetteria e sanitari;
 - Detersione e disinfezione pareti piastrelate.
- F) Servizi igienici utilizzati dagli alunni:**
- Disincrostazioni rubinetteria e sanitari;
 - Detersione e disinfezione pareti piastrelate.
- G) Aree esterne:**
- Pulizia dei marciapiedi

❖ **OPERAZIONI QUINDICINALI DA EFFETTUARSI:**

- Detersione scaffalature deposito derrate
- Pulizia ad umido degli armadi, frigoriferi, ed altri scaffali di tutti i locali.

❖ **OPERAZIONI MENSILI DA EFFETTUARSI:**

A) Area cucina-preparazione pasti, locale preparazione verdure e locale lavaggio stoviglie:

- Deragnatura pareti e soffitto;
- Detersione completa finestre interni ed esterni;
- Pulizia completa porte interne ed esterne;
- Spolveratura ad umido copri lampade;
- Detersione cappa di aspirazione;
- Disinfezione e risciacquo di frigoriferi e freezer.

B) Refettori:

- Deragnatura pareti e soffitto;
- Detersione completa finestre interni ed esterni;
- Pulizia completa porte interne ed esterne;
- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri.

C) Dispense, magazzini, locali confezionamento pasti, disimpegni, corridoi, atri mensa ed office:

- Deragnatura pareti e soffitto;
- Detersione completa finestre interni ed esterni;
- Pulizia completa porte interne ed esterne
- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri;
- Disinfezione e risciacquo di frigoriferi e freezer.

D) Servizi igienici e spogliatoi del personale:

- Deragnatura soffitto e pareti;
- Detersione completa finestre interni ed esterni;
- Pulizia completa porte interne ed esterne
- Spolveratura ad umido di lampade.

E) Servizi igienici utilizzati dagli alunni:

- Deragnatura soffitto e pareti;
- Detersione completa finestre interni ed esterni;
- Pulizia completa porte interne ed esterne
- Spolveratura ad umido di lampade.

H) Aree esterne

- Deragnatura.

❖ **OPERAZIONI TRIMESTRALI DA EFFETTUARSI:**

- Sbrinamento freezer;
- Pulizia termosifoni.

❖ **OPERAZIONI ANNUALI DA EFFETTUARSI:**

- Sanificazione e derattizzazione locali.

La Ditta Aggiudicataria 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.

Per accettazione:

DATA

La ditta _____
