



COMUNE DI ROSATE

*Capitolato descrittivo e prestazionale e relativi allegati
per la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze*

ALLEGATO N. 5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL PIANO DI SANIFICAZIONE

PIANO SANIFICAZIONE - CUCINA – REFETTORIO E SERVIZI ANNESSI (MAGAZZINO, SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE)

Cucina

GIORNALMENTE

- Recupero e asportazione di tutti i residui delle lavorazioni
- Lavaggio e disinfezione pavimento
- Lavaggio e disinfezione lavandini e lavelli
- Lavaggio di tutta l'attrezzatura minuta e disinfezione dei coltelli
- Lavaggio di tutte le attrezzature impiegate: smontaggio delle parti smontabili e pulizia con soluzione detergente, detersione delle parti fisse.
- Detersione e disinfezione dei tavoli di lavorazione.
- Pulizia e disinfezione delle pattumiere interne

SETTIMANALMENTE

- Deragnatura
- Pulizia e disinfezione abbattitori
- Pulizia e disincrostazione forni
- Pulizia e disinfezione apriscatole
- Pulizia e disinfezione griglie e canalette

MENSILMENTE

- Rimozione e lavaggio delle griglie d'aspirazione
- Lavaggio cappe

Servizi igienici e spogliatoi del personale

GIORNALMENTE

- Lavaggio e disinfezione di WC, lavandini e docce.
- Lavaggio e disinfezione pavimenti
- Lavaggio e disinfezione delle maniglie e degli interruttori
- Reintegro dei distributori di carta igienica, salviette monouso, sapone

SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione porte, piastrelle e arredi
- Disincrostazione, dove necessita, delle attrezzature sanitarie
- Deragnatura

MENSILMENTE

- Pulizia interna ed esterna dei vetri
- Lavaggio di controsoffittature
- Rimozione e lavaggio delle griglie d'aspirazione

Zona lavorazione derrate

GIORNALMENTE

- Pulizia e disinfezione accurate delle attrezzature utilizzate, avendo cura di smontare tutte le parti asportabili e di procedere ad abbondante risciacquo dopo la disinfezione
- Pulizia e disinfezione dei tavoli e superfici di lavoro
- Pulizia e disinfezione dei coltelli e attrezzature manuali
- Pulizia e disinfezione dei lavandini, pavimento, griglie e canalette di scarico
- Pulizia e disinfezione delle pattumiere interne

SETTIMANALMENTE

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature anche di quelle non utilizzate
- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrellate, porte ed arredi
- Deragnatura

MENSILMENTE

- Lavaggio di controsoffittature
- Rimozione e lavaggio delle griglie d'aspirazione

Celle frigorifere o armadi frigoriferi

TRE VOLTE ALLA SETTIMANA

- Lavaggio e disinfezione pavimenti o superfici d'appoggio

SETTIMANALMENTE

- Lavaggio e disinfezione porte, infissi, scaffalature, pareti

Cella surgelati o congelatore

ANNUALMENTE

- Pulizia e disinfezione di tutte le superfici sia orizzontali che verticali

Magazzino derrate

GIORNALMENTE

- Sistemare derrate
- Pulizia e disinfezione del pavimento

SETTIMANALMENTE

- Deragnatura
- Pulizia e disinfezione delle scaffalature e di tutte le superfici e arredi verticali e orizzontali

MENSILMENTE

- Pulizia interna ed esterna dei vetri e degli infissi.
- Pulizia della controsoffittatura
- Rimozione e lavaggio delle griglie d'ispirazione

Zona esterna alla cucina/refettori

Dovranno essere oggetto di particolari cure, mantenute sempre perfettamente in ordine e pulite tutta la zona circostante la cucina e i refettori, con particolare riferimento all'area rifiuti.

Self - Service

GIORNALMENTE

- Pulizia e disinfezione di tavoli e superfici di arredo, contenitori portapane, contenitori portaposate, ecc..
- Pulizia e disinfezione del pavimento
- Pulizia della linea self-service
- Pulizia e disinfezione delle pattumiere interne
- Riordino dei rifiuti e pulizia zona rifiuti

SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione di tutta la linea self-service compreso il reparto refrigerato
- Deragnatura
- Disincrostazione delle vasche self-service
- Lavaggio e disinfestazione dei cassonetti

MENSILMENTE

- Lavaggio e disinfezione di tutte le superfici verticali
- Lavaggio dei vetri e degli infissi, sia internamente, che esternamente
- Lavaggio di controsoffittatura.

Refettorio e locali attigui adibiti al servizio compresi i servizi igienici del personale

GIORNALMENTE

- Rimozione residui e sporco
- Lavaggio e disinfezione tavoli e sedie. I tavoli dovranno essere puliti, con soluzione detergente-disinfettante sia prima di apparecchiare, sia al termine del servizio
- Lavaggio stoviglie, compresi brocche dell'acqua, contenitori del pane e della frutta
- Lavaggio contenitori termici e deodorazione-disinfezione con aceto
- Lavaggio e disinfezione lavelli
- Lavaggio e disinfezione pavimenti
- Pulizia e disinfezione delle pattumiere interne
- Scaricare l'acqua dai carrelli termici

- Pulire e disinfettare WC e lavandini dei servizi dell'utenza e del personale
- Ripristinare i distributori di carta igienica, salviette monouso, sapone
- Asportazione giornaliera dei rifiuti con raccolta differenziata

- Smontaggio, lavaggio e rimontaggio delle tende dei refettori, se presenti.
- Lavaggio delle tapparelle

SETTIMANALMENTE

- Lavaggio e disinfezione griglie e canalette di scarico
- Lavaggio e disinfezione contenitori rifiuti
- Deragnatura
- Lavaggio, disinfezione e disincrostazione carrello termico
- Lavaggio e disinfezione di piastrelle sia del cucinotto, sia dei servizi igienici.
- Lavaggio e disinfezione di scaffalature e arredi
- Lavaggio e disinfezione dei cassonetti esterni

MENSILMENTE

- Lavaggio di entrambe le facciate di tutte le superfici a vetri di tutti i locali adibiti al servizio, compresi i servizi igienici, lavaggio di infissi interni ed esterni di finestre.
- Lavaggio di tutte le pareti lavabili, delle porte e di tutte le superfici e arredi verticali
- Lavaggio dei lampadari, plafoniere e, dove presenti, controsoffittature lavabili

TRIMESTRALMENTE