



**COMUNE di VAL DELLA TORRE**



**COMUNE di CASELETTE**

**Ufficio Servizi Scolastici Associati**

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA  
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2016-2019  
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” e  
Primaria “Ist. Comprensivo”  
del Comune di Caselette

Giugno 2016

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 SCUOLA PRIMARIA “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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_