



COMUNE DI CANTU'

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

UFFICIO ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI
ALTRE ATTIVITA' COMUNALI**

**Periodo 01/09/2017 - 31/08/2020 con facoltà di
affidamento diretto (ripetizione) per ciascuno dei
tre anni scolastici successivi (2020/2021,
2021/2022, 2022/2023)**

ALLEGATO E

**PIANO DI SANIFICAZIONE – CENTRI COTTURA,
CUCINE E TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE**

ZONE COTTURA

QUOTIDIANAMENTE

- Recupero e asportazione di tutti i residui delle lavorazioni
- Lavaggio e disinfezione pavimento
- Lavaggio e disinfezione 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 dei contenitori dei rifiuti
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

SETTIMANALMENTE

- Pulizia forno
- Deragnatura
- Disincrostazione lavelli, serpentine di attrezzature varie, ecc.
- Pulizia e disinfezione apriscatole
- Pulizia e disinfezione griglie e canalette

MENSILMENTE

- Lavaggio e disinfezione scaffalature, armadi e piastrelle, porte e tutte le superfici verticali.
- Lavaggio cappe

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE E DELL'UTENZA

QUOTIDIANAMENTE

- 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 delle attrezzature sanitarie.
- Deragnatura

ZONE LAVORAZIONE CARNI

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, lavelli, pavimento, griglie e canalette di scarico
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

SETTIMANALMENTE

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature anche di quelle non utilizzate
- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrelate
- Deragnatura

ZONE LAVORAZIONE VERDURE

QUOTIDIANAMENTE

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature utilizzate
- Lavaggio e disinfezione dei lavelli, superfici e tavoli di lavoro
- Lavaggio e disinfezione di tutta l'attrezzatura manuale
- Lavaggio e disinfezione dei pavimenti
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

SETTIMANALMENTE

- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrelate
- Deragnatura

ZONE LAVORAZIONE COTTI

QUOTIDIANAMENTE

- 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 del pavimento, griglie e canalette di scarico

SETTIMANALMENTE

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

ZONE LAVAGGIO

QUOTIDIANAMENTE

- Pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro
- Pulizia e disinfezione del lavello
- Pulizia e disinfezione del pavimento, griglie e canalette di scarico

SETTIMANALMENTE

- Disincrostazione e disinfezione lavastoviglie e cestelli
- Lavaggio e disinfezione delle pareti piastrellate e di tutte le superfici verticali lavabili.
- Deragnatura

CELLE FRIGORIFERE

3 VOLTE ALLA SETTIMANA

- Sistemazione derrate
- Lavaggio e disinfezione pavimenti

MENSILMENTE

- Lavaggio e disinfezione porte, scaffalature, pareti

MAGAZZINI DERRATE

QUOTIDIANAMENTE

- Sistemare derrate
- Pulizia e disinfezione del pavimento

SETTIMANALMENTE

- Deragnatura

MENSILMENTE

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

ZONA RIFIUTI

QUOTIDIANAMENTE

- Sistemazione e scopatura

SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione zona rifiuti e cassonetti

TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE: REFETTORI E ZONE ATTIGUE

QUOTIDIANAMENTE

- Pulizia e disinfezione dei tavoli, ogni mattina, prima di apparecchiare
- Pulizia e disinfezione di tavoli e superfici di arredo, contenitori portapane, contenitori portaposate, ecc.al termine del servizio.
- Pulizia e disinfezione del pavimento
- Disincrostazione lavastoviglie e cestelli
- Pulizia e disinfezione dei contenitori termici
- Pulizia dei carrelli termici e di servizio
- Pulizia e disinfezione dei servizi igienici del personale e degli utenti (dove presenti), ossia: 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
- Pulizia e disinfezione dei bidoni portarifiuti interni

SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione armadi contenenti piatti, posate, ecc.
- Lavaggio e disinfezione di tutte le superfici verticali
- Lavaggio vetri internamente ed esternamente
- Deragnatura
- Pulizia e disinfezione zona rifiuti, cassonetti e bidoni