

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA
PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO, PRESSO I
LOCALI DI PORZIONATURA E RELATIVI SERVIZI
IGIENICI E PRESSO I LOCALI DI CONSUMO PASTI.

Allegato n. 3
al Capitolato Speciale d'Appalto

PARTE I

1. DEFINIZIONE DELLE AREE

1.1 - Tipologia delle aree

Sono state individuate nell'ambito del servizio di refezione scolastica le seguenti zone:

- 1.1.1 - area locale cucina per la preparazione dei pasti
- 1.1.2 - area locale dispensa
- 1.1.3 - area dei locali di porzionatura pasti
- 1.1.4 - area dei locali di consumo pasti

Ognuna delle aree indicate sopra, avrà trattamenti di pulizia adeguati all'uso a cui viene adibita.

1.2 - Definizione delle aree

- 1.2.1 - area del locale cucina: area in cui vengono preparati i pasti per gli utenti dell'asilo nido.
- 1.2.2 - area locale dispensa: area in cui vengono conservate le derrate alimentari e non alimentari per gli utenti dell'asilo nido.
- 1.2.3 - area dei locali di porzionatura pasti: area dei plessi scolastici statali in cui avviene la porzionatura dei pasti in multirazione. Tali aree prevedono generalmente anche i servizi igienici.
- 1.2.4 - area dei locali di consumo pasti: area dei locali, ovunque dislocati, arredati con tavoli e sedie, ove si effettua la consumazione dei pasti.

2. DEFINIZIONE DEI TRATTAMENTI

2.1 I trattamenti previsti nelle specifiche tecniche sono i seguenti:

- 2.1.1 - Spolveratura a secco
- 2.1.2 - Spolveratura ad umido
- 2.1.3 - Lavaggio arredi
- 2.1.4 - Spazzatura o scopatura
- 2.1.5 - Lavaggio pavimenti
- 2.1.6 - Lavaggio delle installazioni sanitarie
- 2.1.7 - Sanificazione
- 2.1.8 - Lavaggio vetri

Composti e/o formulati utilizzati

Si tenga presente che per definizione si intende:

Detergente: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso.

I detergenti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani situati all'interno di un apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Disinfettante: composto chimico antimicrobico ad azione aspecifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza.

Così come i detergenti, anche i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani o in armadi.

2.2 Tipologia delle operazioni di pulizia

- 2.2.1 - **Spolveratura a secco:** operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali che verticali.
- 2.2.2 - **Spolveratura ad umido:** operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali che verticali.
- 2.2.3 - **Lavaggio arredi:** operazione a fondo, eseguita ad umido con apposita attrezzatura a mano tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi e dalle superfici in genere, con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con successivo risciacquo ove necessario;
- 2.2.4 - **Spazzatura o scopatura pavimenti:** raccolta di polvere o di rifiuti in genere depositati sui pavimenti eseguita ad umido mediante apposito lamello dotato di garze monouso preumidificate con oli minerali. L'asportazione della polvere sarà effettuata dalla garza posizionata sotto il lamello sostituendola ogni 15 mq. circa. Evitare di utilizzare le stesse

garze in diverse stanze per evitare il trasferimento di cariche batteriche. Non toccare la garza con le mani, ma al termine dell'uso raccoglierla con una paletta per rifiuti. Va scopata tutta la superficie dei locali, in particolare modo gli angoli e i punti meno battuti dalle persone.

2.2.5 - **Lavaggio pavimenti:** operazione eseguita ad umido con apposita macchina lavasciuga oppure manualmente con lamello dosatore oppure con secchio e mop, tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi.

2.2.6 - **Lavaggio delle installazioni sanitarie:** operazione eseguita a mano con la quale si rimuove lo sporco depositato attraverso l'utilizzo di prodotti tensioattivi. Ai fini di evitare la contaminazione microbica è previsto l'uso di panni diversamente colorati a seconda della tipologia delle superfici da pulire:

- panno giallo: lavabi, docce, bidet, piastrelle, rubinetterie;
- panno rosso: wc, manico scovolino e portascovolino.

Per una corretta disinfezione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

2.2.7 - **Sanificazione:** operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura a mano, con acqua ed aggiunta di prodotti disinfettanti. Attraverso l'uso di disinfettanti è possibile mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici. Il disinfettante non va sciacquato a meno che non si tratti di superfici che andranno a contatto con alimenti.

2.2.8 - **Lavaggio vetri:** i vetri offrono alla polvere un'ampia superficie di contatto, vanno quindi puliti frequentemente per ridurre il rischio di contaminazione dell'aria.