

Allegato 8 capitolato servizio ristorazione Casa di Riposo Monticello

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature.

Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.

Tutte le apparecchiature elettriche devono essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento. È tassativamente vietato travasarli in contenitori anonimi o con etichette diverse.

I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'Impresa deve fornire presso i centri di produzione dei pasti le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia delle cucine e dei refettori.

Per attrezzature si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc.

Devono essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione. La fornitura di prodotti per l'addolcimento dell'acqua utilizzata da apparecchiature per la cottura e per la pulizia è a carico dell'Impresa.

I detersivi devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge. Devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire devono comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie.

Deve inoltre essere fornito un prodotto ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloroattivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie devono essere forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'Impresa si impegna allo stoccaggio in armadio chiuso ed alla distribuzione delle sostanze detersive evitando in ogni caso la presenza di flaconi e contenitori anonimi contenenti prodotti sanificanti, e la promiscuità con le derrate alimentari.

Dei prodotti per le pulizie forniti devono essere tenute a disposizione presso il centro cottura le relative schede tecniche e di sicurezza.

PIANO DI SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione quale allegato del manuale di autocontrollo, l'Impresa deve indicare per ogni prodotto la denominazione commerciale, il dosaggio, il tipo di intervento, i punti di intervento e la frequenza nel rispetto di quanto segue:

LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronorm, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio etc...);
- lavaggio dei pavimenti cucina, pavimenti refettori;
- sanificazione di tavoli e sedie;
- pulizia carrelli termici;
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- pulizia contenitori termici;
- pulizia canaline di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- pulizia aree esterne.

Settimanalmente:

- pulizia dei forni;
- sanificazione dei frigoriferi;
- disincrostazione della lavastoviglie;
- disincrostazione dei carrelli termici/banchi self service;
- sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- sanificazione contenitori rifiuti;
- disincrostazione griglie di scarico
- pulizia davanzali finestre refettori;
- deragnatura locali.

Quindicinalmente:

- pulizia profonda di cappe aspiranti e filtri.

Mensilmente:

- sanificazione arredi refettori;
- sanificazione pareti lavabili.
- Pulizia dei pavimenti con monospazzola

Trimestralmente:

- lavaggio vetri e pulizia zanzariere (incluso lo smontaggio);
- pulizia in profondità cappe aspiranti e filtri.

DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO

Giornalmente:

- scopatura dell'intera pavimentazione;
- lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presenta tracce di sporco;
- controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

Settimanalmente:

- lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente.

Mensilmente:

- pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico.

PULIZIA DELLE RETI ANTI-INSETTI:

In tutte le aree destinate al transito/stoccaggio/manipolazione di alimenti devono essere collocate le reti anti-insetti alle finestre per consentirne l'apertura nei mesi estivi.

Esse devono essere pulite almeno tre volte all'anno in occasione di interruzione del servizio (prima dell'inizio delle scuole, nell'interruzione per le festività natalizie e nell'interruzione per le festività pasquali), smontandole e rimuovendole dalle finestre; mentre vengono pulite le reti si deve provvedere alla pulizia meticolosa dell'intelaiatura delle finestre e di tutte le superfici che causa della presenza delle reti non possono essere pulite regolarmente durante le operazioni di pulizia routinaria; si deve provvedere alla sostituzione delle reti in caso se ne evidenzino rotture o ossidazioni.