

***GARA A PROCEDURA APERTA  
PER GESTIONE SERVIZI DI  
PULIZIA E SANIFICAZIONE  
DI ALCUNE STRUTTURE  
AZIENDALI  
E DI LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE***

**\* \* \* \* \***

***CAPITOLATO  
TECNICO-PRESTAZIONALE***

## Art. 1 – OPERAZIONI E FREQUENZE D'INTERVENTO NELLE VARIE AREE DELLE STRUTTURE INTERESSATE

### 1.1 – R.S.A. Azzolini / Mainardi / Somenzi e Clinica Riabilitativa

#### AREA DEGENZA

Svuotatura dei cestini portarifiuti, sostituzione dei sacchi in plt ed eventuale pulizia dei contenitori	Tutti i giorni <sup>1</sup>
Spolveratura ad umido e successiva disinfezione giornaliera di letto e comodino; solo nel Presidio Mainardi, anche del lato superiore degli armadi sprovvisti di sopralzo	Tutti i giorni
Detersione e disinfezione degli idrosanitari e delle superfici limitrofe (rivestimenti) posti all'esterno dei servizi igienici	Tutti i giorni
Rifornimento dei dispensers di carta asciugamani e sapone liquido con materiale fornito dall'azienda appaltante	Tutti i giorni
Spolveratura ad umido ed asportazione macchie da tutte le superfici orizzontali accessibili senza l'uso di scale	Tutti i giorni
Spolveratura ad umido ed asportazione macchie da tutte le superfici accessibili senza l'uso di scale: suppellettili, porte, vetrate, sportellerie, interruttori elettrici, impianti di comunicazione, specchi, pulsantiere, maniglie, corrimano, ringhiere, targhe, pareti lavabili, testaletto, tavoli e sedie delle sale pranzo e soggiorno	Tutti i giorni
Scopatura ad umido con attrezzo lamellare e garze monouso delle pavimentazioni; aspirazione delle pavimentazioni in caso di alto ingombro dei locali o inaccessibili all'attrezzo lamellare	Tutti i giorni
Detersione meccanizzata (lavasciuga) delle pavimentazioni a basso ingombro (corridoi e ampi spazi) con prodotto detergente/disinfettante tipo Antisapril	Tutti i giorni
Detersione manuale (sistema monouso) delle pavimentazioni con prodotto detergente/disinfettante tipo Antisapril	Tutti i giorni
Spolveratura e deragnatura dei locali adibiti a vuotatoio con lavaggio della pavimentazione e dell'unità di lavaggio e dei pensili in acciaio inox	Tutti i giorni
Detersione e disinfezione degli idrosanitari presenti nei servizi igienici: docce, lavandini, lavabi, bidet, water (sono compresi anche i bagni per i visitatori) e dei supporti per portatori di handicap. Solo nella Clinica Riabilitativa è previsto un secondo passaggio nel pomeriggio.	Tutti i giorni
Igienizzazione scarichi servizi igienici (sono compresi anche i bagni per i visitatori)	Tutti i giorni
Detersione dei rivestimenti verticali dei servizi igienici	Tutti i giorni
Secondo intervento di lavaggio della pavimentazione della camera dell'ospite, di bonifica ambientale in caso di contaminazione	Tutti i giorni
Secondo intervento di scopatura e lavaggio mirato delle pavimentazioni delle sale pranzo e dei soggiorni	Tutti i giorni
Secondo intervento presso i servizi igienici degli ospiti	Tutti i giorni
Disincrostazione degli impianti idrosanitari presenti nei servizi igienici e all'esterno al termine delle operazioni di detersione e disincrostazione deve essere prevista la disinfezione degli impianti stessi	1 volta alla settimana
Scopatura e lavaggio delle scale	2 volte alla settimana
Pulizia delle ringhiere delle scale	1 volta alla settimana
Scopatura e lavaggio delle pavimentazioni degli ascensori, pulizia pareti ascensori	1 volta alla settimana
Spolveratura ad umido dei supporti TV e relativi apparecchi ove installati	Tutti i giorni
Pulizia bocchette gas medicali e spolveratura ad umido delle aste portaflebo	Tutti i giorni
Aspirazione lato superiore del testaletto e attaccapanni	Tutti i giorni
Detersione sedie in materiale lavabile ed aspirazione sedie in tessuto	mensile
Aspirazione caloriferi e pulizia interna con scovolo	mensile

<sup>1</sup> Sono da intendersi tutti i giorni della settimana, quindi dal lunedì alla domenica, festività infrasettimanali comprese.

Pulizia e disinfezione dei corrimano	Tutti i giorni
Aspirazione bocchette di aerazione	mensile
Pulizia ascensori e scale della Clinica Riabilitativa	Tutti i giorni
Lavaggio pavimentazione cucinette di nucleo	Tutti i giorni <sup>2</sup>
Stoccaggio dei rifiuti nei locali di reparto predisposti dall'azienda appaltante e conferimento degli stessi alla piattaforma ecologica mediante appositi sacchi e carrelli attrezzati di proprietà dell'appaltatrice	Tutti i giorni
Conferimento dei rifiuti speciali in apposito locale temporaneo di stoccaggio con carrelli attrezzati di proprietà dell'appaltatrice	Tutti i giorni

Note:

1. Le fasce orarie di intervento verranno concordate preventivamente all'inizio del servizio.

2. Nel prezzo dell'appalto è da intendersi previsto il risanamento della stanza o del posto letto (compreso sostituzione del materasso fornito dal guardaroba aziendale e rifacimento del letto) dopo ogni decesso o dimissione.

### CORRIDOI DEGENZE

Detersione meccanizzata delle pavimentazioni (ripristino pomeridiano)	Tutti i giorni
---	----------------

1. Solo nella clinica riabilitativa (I.D.R.), deve essere previsto un ripristino pomeridiano anche della zona atrio di ingresso degenze, atrio ingresso ambulatori; nei 2 nuclei Alzheimer della RSA Somenzi, un secondo passaggio pomeridiano nei soggiorni.

### AREA SERVIZI, LOCALI TECNICI, PALESTRE, LOCALI FARMACIA E RADIOLOGIA

Svuotatura dei cestini portarifiuti, sostituzione dei sacchi in plt ed eventuale pulizia dei contenitori,	Dal lunedì al venerdì <sup>3</sup>
Spolveratura scrivanie e sedie degli uffici	1 volta alla settimana
Pulizia pavimentazione, svuotatura cestini portarifiuti e posacenere, sostituzione dei sacchi in plt sul viale principale di accesso alla palazzina	Tutti i giorni
Detersione degli idrosanitari e delle superfici limitrofe (rivestimenti) posti all'esterno dei servizi igienici delle palestre <sup>4</sup> , dello studio della coordinatrice di presidio, degli studi medici, degli ambulatori, degli educatori e dei fisioterapisti	Dal lunedì al venerdì
Rifornimento dei dispenser di carta asciugamani, sapone liquido e carta igienica	Dal lunedì al venerdì
Pulizia locale mensa e zona di accesso	Dal lunedì al venerdì <sup>5</sup>
Pulizia spogliatoi cucina, compresi bagni e docce	Tutti i giorni
Pulizia locali Farmacia (vd. note a seguire)	Dal lunedì al venerdì <sup>6</sup>
Pulizia locali radiologia, indagini specialistiche e bagni degenti/personale	2 volte alla settimana <sup>7</sup>
Pulizia ufficio Magazziniere, compresi i servizi igienici	Dal lunedì al venerdì <sup>8</sup>
Depolverazione / deragnatura dei locali	Tutti i giorni
Viale di accesso comune tra le palazzine	Tutti i giorni
Pulizia vetrate Portineria	Tutti i giorni
Spolveratura ad umido ed asportazione macchie da tutte le superfici orizzontali accessibili senza l'uso di scale	5 volte alla settimana
Spolveratura ad umido ed asportazione macchie da tutte le superfici verticali senza l'uso di scale: suppellettili, porte, vetrate, sportellerie, interruttori elettrici, impianti di comunicazione, specchi, pulsantiere, maniglie, corrimano, ringhiere, targhe, pareti lavabili	5 volte alla settimana
Scopatura ad umido con attrezzo lamellare e garze monouso delle pavimentazioni; aspirazione delle pavimentazioni in caso di alto ingombro dei locali o inaccessibili all'attrezzo lamellare	5 volte alla settimana
Detersione manuale (sistema monouso) delle pavimentazioni	2 volte alla settimana
Disincrostazione degli impianti idrosanitari presenti nei servizi igienici e all'esterno; al termine delle operazioni di detersione e disincrostazione	1 volta alla settimana

<sup>2</sup> Da effettuarsi dopo il pranzo (orario indicativo: ore 13.00)

<sup>3</sup> Gli interventi di pulizia negli uffici Personale e Risorse Umane nella RSA Azzolini, ADI, Flussi e Punto Info nella RSA Somenzi, dovranno essere effettuati nella fascia oraria compresa tra le 6.30 e le 8.00

<sup>4</sup> Gli interventi di pulizia nei locali delle Palestre dovrà essere svolta al termine delle attività di fisioterapia, dopo le ore 17.30

<sup>5</sup> Escluse le festività infrasettimanali

<sup>6</sup> Escluse le festività infrasettimanali

<sup>7</sup> Giorni infrasettimanali da concordare in base al calendario delle sessioni di radiologia.

<sup>8</sup> Escluse le festività infrasettimanali

deve essere prevista la disinfezione degli impianti stessi	
Pulizia zona piattaforma di raccolta rifiuti, compreso il locale di raccolta rifiuti speciali	1 volta alla settimana
Pulizia locali di conferimento rifiuti della cucina centrale	Tutti i giorni
Conferimento dei rifiuti alla piattaforma ecologica raccolti durante l'attività di pulizia e trasporto nei locali di reparto predisposti dall'azienda appaltante mediante appositi sacchi e carrelli attrezzati. La raccolta dovrà essere effettuata anche nel locale rifiuti della cucina centrale	Tutti i giorni

Note:

1. Le fasce orarie di intervento verranno concordate preventivamente all'inizio del servizio.

### **Operazioni di pulizia ordinaria periodica**

Scopatura e lavaggio delle pavimentazioni delle n. 4 torrette della RSA Azzolini	Settimanale
Pulizia e predisposizione arredi, secondo il calendario degli impegni, della sala convegni Benaco e della sala Verbanò, comprensivo dei relativi servizi igienici	Al bisogno
Aspirazione sedie in tessuto della sala convegni Benaco	Mensile
Pulizia di portici, dei balconi e dei marciapiedi	Settimanale
Pulizia dei portici nel periodo dal 1° aprile al 30 settembre	Tutti i giorni
Aspirazione, deragnatura, pulizia vasistas delle bocche di lupo e lavaggio pavimentazioni corridoio centrale comune ai presidi nel seminterrato, dall'edificio Soldi all'uscita dello scarico merci, tunnel ingresso ambulanze,	Settimanale
Aspirazione, deragnatura e lavaggio pavimentazione corridoio nel seminterrato utilizzato per accesso barelle fino all'ascensore	Settimanale
Pulizia zona rampa ingresso/uscita fornitori e area antistante la cucina ed il magazzino	Settimanale
Pulizia accurata dei soggiorni, comprese le tende veneziane e gli arredi	Mensile
Lavaggio vetri, telai interni ed esterni delle n. 4 palazzine	ogni 2 mesi
Lavaggio pareti piastrellate dei servizi igienici	ogni 2 mesi
Pulizia della pavimentazione e deragnatura delle torri dei Presidi Mainardi e Somenzi	Mensile
Pulizia di fondo delle cucinette di nucleo	Trimestrale
Lavaggio tettoie in vetro poste all'ingresso e sui terrazzi della Clinica Riabilitativa	Semestrale
Aspirazione e deragnatura percorsi di comunicazione del sottotetto e interrato, compresi i locali tecnici	Trimestrale
Pulizia delle tapparelle avvolgibili (da farsi contestualmente alla pulizia dei vetri)	Ogni 2 mesi
Pulizia e deragnatura ringhiere scale	Quadrimestrale
Lavaggio vetrate zona "serra" della Clinica Riabilitativa	Semestrale
Spolveratura corpi illuminanti, pulizia controsoffitti, griglie di aerazione ed impianto di climatizzazione	Semestrale
Pulitura delle vetrate delle strutture dei 2 ascensori lato veranda presidio Soldi	Annuale
Trattamento porfido scale	Annuale
Pulizia dei vetri e delle alette frangisole delle torrette del Presidio Azzolini	Trimestrale
Deceratura e ceratura pavimentazione in linoleum (compreso lo zoccolo) dei Presidi Mainardi, Azzolini e della Clinica Riabilitativa	Annuale
Lavaggio a fondo di tutte le stanze di degenza e dei soggiorni del Presidio Somenzi	Annuale

Note:

1. Al termine delle operazioni di detersione deve essere sempre prevista la disinfezione delle superfici.

2. La programmazione degli interventi periodici verrà concordata direttamente con un responsabile dell'Azienda appaltante.

### **Locali Farmacia**

**Tutti i giorni** (fra le ore 11.30 e 12.30)

- scopatura a umido

- lavaggio manuale e meccanico del pavimento
- svuotamento bidoni e cestini
- spolvero degli arredi, escluso scaffalature farmaci
- sanificazione lavandino e piani di lavoro in tutti i locali
- pulizia e igienizzazione bagno del personale addetto al servizio farmacia
- smaltimento cartoni e rifiuti
- controllo dello stato di pulizia delle ceste farmaci

Le operazioni descritte saranno da effettuarsi nei seguenti locali:

- magazzino n. 1
- magazzino n. 2
- magazzino n. 3
- magazzino n. 4
- ufficio
- locale spogliatoio
- atrio
- terrazzino esterno
- bagno del personale addetto alla farmacia

**Settimanali** (giorno della settimana da concordare, esclusi il martedì e il giovedì, dalle 11.45 circa alle 12.45 e dalle 14 alle 15.30)

- scopatura a umido
- lavaggio manuale e meccanico del pavimento
- svuotamento bidoni e cestini
- sanificazione lavandino e piani di lavoro in tutti i locali
- smaltimento cartoni e rifiuti
- spolvero degli arredi
- pulizia, con idoneo prodotto, dei containers dei farmaci che sono disponibili dalle ore 15
- pulizia con prodotto igienizzante ceste trasporto farmaci

Le operazioni descritte saranno da effettuarsi nei seguenti locali:

- magazzino n. 1
- magazzino n. 2
- magazzino n. 3
- magazzino n. 4
- ufficio
- locale spogliatoio
- atrio ingresso
- terrazzino esterno + cunicoli esterni

### **Mensili**

- deragnatura
- pulizia porte tagliafuoco
- spolvero corpi illuminanti sospesi
- spolvero termoconvettori a soffitto
- spolvero sopralzo armadi
- pulizia di tutte le superfici vetrate e veneziane interne
- sanificazione bidoni, pattumiere e cestini

## 1.2 – C.D.I. Barbieri

### SALA MENSA, SALONI, UFFICIO, ZONA RIPOSO, PALESTRA, AMBULATORIO, SERVIZI IGIENICI

#### **Interventi giornalieri, dal lunedì al sabato, ad esclusione delle festività infrasettimanali:**

- svuotatura dei cestini portacarte con sostituzione dei relativi sacchetti
- scopatura ad umido con lamello e garze monouso preimpregnate delle pavimentazioni
- negli ampi spazi, lavaggio meccanizzato delle pavimentazioni con utilizzo di apposita soluzione detergente
- negli spazi ristretti, lavaggio con carrello duo-mop ed apposita soluzione detergente delle pavimentazioni
- spolveratura ad umido dei piani di lavoro, dei tavoli e delle scrivanie
- spolveratura esterna di mobili ed arredi accessibili senza l'uso di scale
- pulizia e disinfezione dei servizi igienici
- eliminazione macchie ed impronte da superfici vetrate
- trasporto di tutti i sacchi contenenti rifiuti ordinari ai punti di raccolta prestabiliti
- rifornimento dispenser sapone liquido, asciugamani di carta e carta igienica

#### **Interventi periodici**

Deragnatura generale dei locali	qualora necessari
Lavaggio vetri e telai interni ed esterni	Mensile
Lavaggio pareti piastrellate dei servizi igienici	Settimanale
Lavaggio porte	Trimestrale
Lavaggio a fondo degli arredi per la parte esterna, compreso le parti alte	Semestrale
Spolveratura corpi illuminanti	Semestrale

## CUCINA

Lavaggio meccanizzato delle pavimentazioni con utilizzo di monospazzola ed apposita soluzione detergente, aspirazione e risciacquo	Settimanale
Spolveratura e disinfezione esterna dei mobili e degli arredi	Mensile
Lavaggio pareti piastrellate	Mensile
Lavaggio vetri e telai interni ed esterni	Trimestrale

## 1.3 – C.D.I. Ozanam

#### **Interventi giornalieri, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività infrasettimanali:**

- svuotatura dei cestini portacarte con sostituzione dei relativi sacchetti
- scopatura ad umido con lamello e garze monouso preimpregnate delle pavimentazioni
- lavaggio con carrello duo-mop ed apposita soluzione detergente delle pavimentazioni
- spolveratura ad umido dei piani di lavoro, dei tavoli e delle scrivanie
- spolveratura esterna di mobili ed arredi accessibili senza l'uso di scale
- pulizia e disinfezione dei servizi igienici
- eliminazione macchie ed impronte da superfici vetrate
- trasporto di tutti i sacchi contenenti rifiuti ordinari ai punti di raccolta prestabiliti
- rifornimento dispenser sapone liquido, asciugamani di carta e carta igienica.

#### **Interventi periodici**

Deragnatura generale dei locali	qualora necessari
Lavaggio pareti piastrellate, lavaggi a fondo delle pavimentazioni e disinfezione dei servizi igienici	Settimanale
Lavaggio vetri e telai interni ed esterni	Mensile
Lavaggio meccanizzato delle pavimentazioni con utilizzo di monospazzola ed apposita soluzione detergente, aspirazione e risciacquo	Mensile
Lavaggio porte	Trimestrale
Lavaggio a fondo degli arredi per la parte esterna, compreso le parti alte	Semestrale
Spolveratura corpi illuminanti	Semestrale

#### **1.4 - CONTROLLO DI RISULTATO IGIENICO**

La Direzione Sanitaria, avvalendosi in particolare della Capo-Reparto o della coordinatrice del servizio, vigilerà costantemente sulle condizioni igieniche degli ambienti.

Il controllo verrà effettuato con:

1. Scheda di verifica
2. Accertamento microbiologico che, partendo dal concetto di correlazione fra flora batterica e grado di sporco, valuta per i singoli ambienti la carica batterica in punti prefissati su superfici orizzontali e verticali ritenuti significativi a tale scopo
3. Verbale di contestazione.

Le modalità di effettuazione dei controlli devono necessariamente rispondere ad alcune caratteristiche:

- momento corretto (appena finiti gli interventi);
- metodo corretto (scheda);
- modo corretto (contraddittorio con la Ditta).

##### **1.4.1 Criteri per l'effettuazione dei controlli giornalieri: aree di degenza.**

I controlli devono essere effettuati almeno su queste aree campione:

- bagni assistito;
- servizi igienici;
- vuotatoi;
- studi e stanze dell'area infermieristica.

Durante i controlli si deve verificare quanto segue:

1. bagni e servizi igienici:
  - zona interna ed esterna dei sanitari senza macchie, residui, calcare e/o sporco grossolano;
  - pavimenti senza residui grossolani o macchie, con particolare attenzione agli angoli;
  - scopino e portascopino senza residui organici o macchie;
  - specchi senza macchie e/o aloni;
  - cestini svuotati, senza macchie e con il sacco pulito;
  - davanzali senza residui, polvere e/o macchie;
  - rubinetterie, lavandini e zone adiacenti privi di residui, macchie e calcare.
2. vuotatoi:
  - lavapadelle senza incrostazioni, residui organici, macchie;
  - pavimenti senza residui grossolani o macchie, con particolare attenzione agli angoli;
  - zona interna ed esterna dei sanitari senza macchie, residui, calcare e/o sporco grossolano;
  - davanzali senza residui, polvere e/o macchie;
  - rifiuti assimilabili agli urbani, vetri e rifiuti ospedalieri trattati, asportati;
  - rubinetterie, lavandini e zone adiacenti privi di residui, macchie e calcare.
3. stanze di degenza:
  - pavimenti senza aloni e/o macchie;
  - assenza di residui dietro e sotto i comodini e i letti;
  - assenza di sensazione di sabbia sotto le suole delle scarpe quando si strisciano i piedi sul pavimento;
  - rubinetterie, lavandini e zone adiacenti privi di residui, macchie e calcare;
  - specchi senza macchie e/o aloni;
  - davanzali senza residui, polvere, macchie.
4. studi e uffici:
  - cestini svuotati, senza macchie e con il sacco pulito;
  - davanzali senza residui, polvere, macchie;
  - pavimenti senza aloni e/o macchie;
  - assenza di sensazione di sabbia sotto le suole delle scarpe quando si strisciano i piedi sul pavimento;
5. stanze dell'area infermieristica:
  - pavimenti senza aloni e/o macchie;
  - assenza di sensazione di sabbia sotto le suole delle scarpe quando si strisciano i piedi sul pavimento;
  - cestini svuotati, senza macchie e con il sacco pulito;
  - rifiuti assimilabili agli urbani, vetri e rifiuti ospedalieri trattati, asportati;
  - davanzali senza residui, polvere, macchie;
  - rubinetterie, lavandini e zone adiacenti privi di residui, macchie, calcare;
6. tutte le aree:
  - assenze di ragnatele;
  - porte e vetrate senza macchie, aloni, impronte;
7. minima rilevazione di processo:
  - cambio della garza per la scopatura ad umido ad ogni stanza o più volte nella stessa stanza;
  - cambio del mop ad ogni stanza o più volte nella stessa stanza;

#### **1.4.2 Criteri per l'effettuazione dei controlli settimanali**

I controlli settimanali devono essere effettuati su aree campione come per i giornalieri.

Durante i controlli si deve verificare quanto segue:

- telefoni senza macchie, aloni, incrostazioni;
- pavimenti lucidi, senza aloni anche nello spazio sotto i letti e gli arredi mobili;
- pavimenti in gres puliti e senza macchie.

#### **1.4.3 Criteri per l'effettuazione dei controlli mensili**

I controlli mensili devono essere effettuati, dal referente della ditta appaltatrice in contraddittorio con la Capo Reparto, su aree campione, come per i giornalieri. Durante i controlli si deve verificare che su tutte le aree siano stati effettuati tutti gli interventi previsti nel presente Capitolato ed in particolare controllare:

- pareti pulite senza macchie, polvere, aloni;
- pavimenti lucidi, senza aloni e senza sensazione di sabbia e/o attaccaticcio sotto le suole, anche nello spazio sotto i letti e gli arredi mobili;
- pavimenti in gres puliti e senza macchie;
- vetri ed infissi senza macchie e/o aloni;
- punti luce a parete e soffitto senza polvere, macchie e/o aloni;
- tapparelle e cassonetti senza polvere, macchie e/o aloni;
- tende alla veneziana senza polvere, macchie e/o aloni;
- arredi senza polvere, macchie e/o aloni sia all'interno che all'esterno.

## **Art. 2 - MODALITA' DEL SERVIZIO DI LAVAGGIO STOVIGLIE**

Il servizio di lavaggio delle stoviglie, delle pentole, dei carrelli per la distribuzione e dei contenitori, dovrà avvenire nella zona lavaggio adiacente la Cucina dell'Azienda. Il servizio dovrà essere svolto utilizzando i macchinari ivi presenti, di proprietà dell'Azienda, ovvero:

- LAVAPENTOLE GRANULARE ZANUSSI MOD. PNC T29YT7
- LAVASTOVIGLIE A NASTRO ZANUSSI MOD. DFF720

che, per la durata dell'appalto, saranno concessi in comodato d'uso.

Sarà onere della stazione appaltante provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria; solo in caso di accertato danno provocato da erroneo utilizzo da parte degli operatori della ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno imputati alla ditta stessa.

Il lavaggio dovrà avvenire con detersivi forniti dalla ditta aggiudicataria, richiamati dalle macchine a mezzo di sistema di dosaggio da installarsi in comodato gratuito per tutta la durata dell'appalto.

Il servizio di pulizia dovrà avvenire così come riportato nel Manuale di autocontrollo – Rev. 02, approvato dal Consiglio di Amministrazione con deliberazione n. 50 del 21 dicembre 2012 ed emesso dal Gruppo di lavoro dell'Ente per l'HACCP, utilizzando proprio materiale e detersivi.

L'allontanamento dello sporco dalle superfici è composto da una **fase di pulizia** e una **fase di disinfezione**. Per attuare la pulizia si devono utilizzare adeguati strumenti e detersivi. In questa fase vengono asportati i residui visibili ed invisibili lasciati dagli alimenti durante le fasi di distribuzione e consumazione.

Durante la pulizia, per allontanare i residui, vengono impiegate due azioni:

**azione meccanica:** per asportare parti grossolane e si attua con il lavoro delle mani, con appositi attrezzi e utilizzando la pressione dell'acqua.

**azione chimica:** per asportare anche lo sporco invisibile con l'aiuto dei detersivi.

La fase di **disinfezione** viene attuata con agenti fisici (temperatura) e/o chimici (disinfettanti). Si riducono i microrganismi eliminando completamente i germi che provocano malattie. Si deve utilizzare un disinfettante capace di distruggere i germi patogeni in un tempo sufficientemente breve, di non lasciare macchie, odori e sapori estranei sulle superfici e di avere uno spettro d'azione più ampio possibile e di avere buona efficacia anche in presenza di residui di sporco.

La ditta aggiudicataria deve aver provveduto ad istruire il personale addetto sul corretto uso dei disinfettanti.

### **TRATTAMENTI DI PULIZIA**

#### **Spolveratura ad umido:**

Operazione da effettuarsi con panni monouso inumiditi con acqua e appositi prodotti. E' necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

#### **Lavaggio arredi:**

Operazione eseguita ad umido, tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi o dalle superfici in genere, con l'utilizzo di adeguati detersivi e con successivo risciacquo ove necessario.

#### **Scopatura dei pavimenti:**

Raccolta polvere o di rifiuti in genere, depositati sui pavimenti, eseguita con scope con setole in nylon. Tutta la superficie dei locali deve essere scopata, in particolare modo gli angoli ed i punti meno battuti dalle persone.

#### **Lavaggio pavimenti:**

Operazione eseguita ad umido, manualmente con utilizzo di detersivi adeguati, tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti.

#### **Lavaggio installazioni sanitarie:**

Operazione eseguita ad umido, manualmente, con la quale si rimuove lo sporco depositato attraverso l'utilizzo di detersivi adeguati. E' necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

#### **Disinfezione di attrezzature e superfici:**

Operazione eseguita ad umido, a mano, con acqua e aggiunta di prodotti disinfettanti. Attraverso l'uso di disinfettanti si arriva a mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici. Se non richiesto non sciacquare dopo il trattamento con il disinfettante.

***Disinfezione quindicinale degli ambienti:***

Operazione eseguita per mezzo di un nebulizzatore a bassa pressione. La soluzione disinfettante viene distribuita uniformemente su tutte le attrezzature e le superfici lavabili. Non sciacquare dopo il trattamento con il disinfettante. Le attrezzature a diretto contatto con gli alimenti dovranno essere lavate con acqua prima del riutilizzo.

***Pulizia attrezzature :***

Operazione di lavaggio delle attrezzature da eseguire ad umido e eventuale risciacquo con igienizzante cloroattivo.

## PIANO DI SANIFICAZIONE

### *DOPO OGNI USO*

<b>PUNTO DI INTERVENTO</b>	<b>MODALITA'</b>
PIANI DI LAVORO, TAVOLI E LAVANDINI DELLA SALA LAVAGGIO	LAVAGGIO MANUALE CON NEBULIZZAZIONE DI IGIENIZZANTE CLOROATTIVO
RECIPIENTI E UTENSILI VARI CARRELLI SCALDAVIVANDE <sup>9</sup> VASSOI MENSA DIPENDENTI <sup>10</sup>	LAVAGGIO MANUALE CON SOLUZIONE DI IGIENIZZANTE CLOROATTIVO
PENTOLAME	PRELAVAGGIO MANUALE E LAVAGGIO MECCANICO

### *OPERAZIONI GIORNALIERE*

<b>PUNTO DI INTERVENTO</b>	<b>MODALITA'</b>
PAVIMENTI DELLA SALA LAVAGGIO E DEI SERVIZI IGIENICI	LAVAGGIO MANUALE O MECCANICO
SERVIZI IGIENICI	LAVAGGIO MANUALE DELLE INSTALLAZIONI SANITARIE (LAVANDINI, W.C, DOCCE)
SPOGLIATOI	PULIZIA E SPOLVERO ARREDI LAVAGGIO MANUALE O MECCANICO

<sup>9</sup> I carrelli in dotazione all'Ente attualmente sono 24, tutti elettrici. Le operazioni di lavaggio dovranno essere effettuate 2 volte al giorno al ritorno degli stessi dai Reparti di degenza tra le ore 12.00 e le ore 13.30 e tra le ore 18.30 e le ore 20.00.

<sup>10</sup> I vassoi sono circa 40 al giorno, dal lunedì al venerdì, festività settimanali escluse.

## **OPERAZIONI SETTIMANALI**

<b>PUNTO DI INTERVENTO</b>	<b>MODALITA'</b>
PAVIMENTI DELLA SALA LAVAGGIO E DEI SERVIZI IGIENICI	MANUALMENTE. LAVAGGIO CON DISINFETTANTE SENZA RISCIACQUO
PULIZIA DEI BRACCI SPRUZZANTI, DELLE TENDINE PARASPRUZZI E DEI GETTI DI LAVAGGIO DELLA LAVASTOVIGLIE E LAVAUTENSILI	SMONTAGGIO E PULIZIA AD IMMERSIONE E SUCCESSIVO RISCIACQUO.

## **OPERAZIONI MENSILI**

<b>PUNTO DI INTERVENTO</b>	<b>MODALITA'</b>
ARMADI PENTOLAME	MANUALMENTE. LAVAGGIO INTERNO ED ESTERNO CON DISINFETTANTE SENZA RISCIACQUO
PARETI LAVABILI DELLA SALA LAVAGGIO E DEI SERVIZI IGIENICI	LAVAGGIO MANUALE CON DISINFETTANTE E SUCCESSIVO RISCIACQUO
SANIFICAZIONE DEGLI SCARICHI A POZZETTO DELLA SALA LAVAGGIO	LAVAGGIO MANUALE CON DISINFETTANTE SENZA RISCIACQUO

## **OPERAZIONI BIMESTRALI**

- lavaggio vetri e telai interni ed esterni della cucina e della sala mensa
- spolveratura ad umido delle veneziane esterne al locale cucina e della sala mensa

## **OPERAZIONI TRIMESTRALI**

- pulizia a fondo dei carrelli termici

# ISTRUZIONI OPERATIVE

## *CORRETTO USO DEI DISINFETTANTI*

Lo scopo della disinfezione è la riduzione dei microrganismi eliminando completamente i germi che provocano malattie.

Possiamo dividere i disinfettanti in due categorie:

- I disinfettanti fisici (calore e raggi ultravioletti)
- I disinfettanti chimici

Quando si usa un disinfettante bisogna sempre ricordarsi che:

- Le dosi indicate in etichetta o negli appositi cartelli di istruzione sono quelle ottimali.
- E' fondamentale quindi rispettare i quantitativi indicati. Inutile aumentare il dosaggio che oltre a non migliorare l'azione del prodotto crea complicazioni in fase di risciacquo.
- L'azione del disinfettante non è immediata. Bisogna lasciargli il tempo di agire.
  - Non accorciare mai i tempi di azione prescritti.

**La disinfezione non ha alcun effetto su superfici sporche.**

Dove c'è sporco il disinfettante non riesce ad agire efficacemente.

I detergenti ed i disinfettanti devono essere conservati nei contenitori con etichetta originale e mai travasati per evitare la loro contaminazione.

Al termine dell'impiego, devono essere riposti nell'apposito armadio da tenere chiuso a chiave.

## *PULIZIA DELLE PARETI E DEI SOFFITTI*

### **Soffitti:**

I muri ed i soffitti devono essere spolverati con la frequenza stabilita nel piano di sanificazione.

Per evitare il sollevamento della polvere la spolveratura deve essere eseguita con un panno monouso inumidito con acqua e apposito prodotto disinfettante.

Durante la rimozione di ragnatele o muffa da soffitti e pareti, le attrezzature e gli arredi devono essere protetti con fogli in plastica.

### **Pareti:**

Il lavaggio delle pareti va effettuato utilizzando due secchielli: uno per la soluzione detergente e uno per l'acqua di risciacquo (in certi casi additivata da disinfettante).

Si raccomanda di mantenere sempre costantemente pulita l'acqua di risciacquo.

Procedere sempre dall'alto verso il basso lavando una piccola area per volta e sciacquando subito dopo.

Per la rimozione dello sporco dagli interstizi fra le piastrelle utilizzare una spazzola morbida.

### **31.1 CONTROLLO DEL RISULTATO IGIENICO**

Il Capo Servizio Cucina, unitamente alla Direzione Sanitaria, vigilerà costantemente sulle condizioni igieniche dell'ambiente.

Il controllo verrà effettuato con:

1. scheda di verifica;
2. Accertamento microbiologico che, partendo dal concetto di correlazione fra flora batterica e grado di sporco, valuta per i singoli ambienti la carica batterica in punti prefissati su superfici orizzontali e verticali ritenuti significativi a tale scopo;
3. Verbale di contestazione.

Le modalità di effettuazione dei controlli devono necessariamente rispondere ad alcune caratteristiche:

- momento corretto (appena finiti gli interventi);
- metodo corretto (scheda);
- modo corretto (contraddittorio con la Ditta).

# SCHEDA DI VERIFICA SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Controllo  
Data \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_

Reparto di degenza : .....

Viene applicato il protocollo stabilito?      SI      NO

Aree in cui si è riscontrato un grado di pulizia  
INSUFFICIENTE

<p><b>PAVIMENTI</b> (grado di pulizia e, per pavimenti incerati, grado di lucido)</p> <p><input type="checkbox"/> Corridoi, atri</p> <p><input type="checkbox"/> Camere di degenza</p> <p><input type="checkbox"/> Servizi igienici</p> <p><input type="checkbox"/> Altri _____</p> <p><b>ZONA PAZIENTE</b></p> <p><input type="checkbox"/> Arredi vari e telefono</p> <p><input type="checkbox"/> Letti</p> <p><input type="checkbox"/> Porte</p> <p><input type="checkbox"/> Pareti lavabili</p> <p><input type="checkbox"/> Infissi</p> <p><input type="checkbox"/> Interruttori</p> <p><input type="checkbox"/> Davanzali</p> <p><b>ZONA LAVABO</b></p> <p><input type="checkbox"/> Lavabo e rubinetterie</p> <p><input type="checkbox"/> Specchi</p> <p><input type="checkbox"/> Bagni, docce</p> <p><input type="checkbox"/> Pareti piastrelate o lavabili</p>	<p><b>ZONA WC</b></p> <p><input type="checkbox"/> Tazza WC interna</p> <p><input type="checkbox"/> Tazza WC esterna</p> <p><input type="checkbox"/> Orinato, bidets</p> <p><input type="checkbox"/> Pareti di separazione</p> <p><input type="checkbox"/> Contenitori e spazzola WC</p> <p><b>ALTRE AREE</b></p> <p><input type="checkbox"/> Scale</p> <p><input type="checkbox"/> Ascensori</p> <p><input type="checkbox"/> Vetri interni ed infissi</p> <p><input type="checkbox"/> Vetri esterni ed infissi</p> <p><input type="checkbox"/> Caloriferi e condizionatori</p> <p><input type="checkbox"/> Apparecchi d'illuminazione</p> <p><input type="checkbox"/> Davanzali interni, terrazzi e balconi</p> <p><input type="checkbox"/> Aree esterne</p> <p><b>TRASPORTO RIFIUTI</b></p> <p><input type="checkbox"/> _____</p> <p><input type="checkbox"/> _____</p>
--	--

La pulizia è stata ritenuta INSUFFICIENTE per i seguenti motivi:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DATA \_\_\_\_\_

Per l'Ente: \_\_\_\_\_

# SCHEDA DI VERIFICA SERVIZIO LAVAGGIO STOVIGLIE E PULIZIA LOCALI CUCINA

Controllo

Data

Ora

.....

Viene applicato il protocollo stabilito?      SI      NO

Aree in cui si è riscontrato un grado di pulizia  
INSUFFICIENTE

<p><b>ZONA LAVAGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Lavastoviglie a nastro</li><li><input type="checkbox"/> Lavapentole</li><li><input type="checkbox"/> Pulizia carrelli termici</li><li><input type="checkbox"/> Pulizia utensili cucina</li></ul>	<p><b>ZONA SPOGLIATOI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Tazza WC interna</li><li><input type="checkbox"/> Tazza WC esterna</li><li><input type="checkbox"/> Orinatori, bidets</li><li><input type="checkbox"/> Pareti di separazione</li><li><input type="checkbox"/> Contenitori e spazzola WC</li></ul> <p><b>PAVIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Zona lavaggio stoviglie</li><li><input type="checkbox"/> Servizi igienici</li><li><input type="checkbox"/> Spogliatoi</li></ul>
---	---

La pulizia è stata ritenuta INSUFFICIENTE per i seguenti motivi:

.....  
.....  
.....

DATA \_\_\_\_\_

Per l'Ente: \_\_\_\_\_

## VERBALE DI CONTROLLO SERVIZIO

In data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso il Reparto \_\_\_\_\_, sono intervenuti:

per l'Azienda:

per l'Impresa:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ verificano l'effettuazione dei lavori di cui alle schede di lavoro depositate presso l'Amministrazione e le "schede di verifica" compilate durante il sopralluogo odierno ed allegate al presente verbale. Ne emerge quanto segue:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il/La Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_, per conto dell'Impresa, a sua volta rileva quanto segue:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

E' stata effettuata la rilevazione del livello di pulizia con l'impiego di test di controllo batteriologico: SI NO

In relazione alle contestazioni indicate ed all'esito delle rilevazioni di cui sopra, l'Impresa si adeguerà a quanto scritto entro il \_\_\_\_\_, in caso contrario l'Ente si riserva l'applicazione di eventuali penali.

Per il Settore Alberghiero:

\_\_\_\_\_

Per la Direzione Sanitaria:

\_\_\_\_\_

Per l'Impresa:

\_\_\_\_\_