



*Città Metropolitana di Torino*  
**COMUNE DI STRAMBINO**

**APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA**

**A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028**

**ALLEGATO 3 - "PULIZIA ED IGIENE DEGLI SPAZI"**

## **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 Appaltatrice dovrà effettuare:

### **❖ OPERAZIONI GIORNALIERE**

#### **A) Area cucina, preparazione e distribuzione pasti**

Nelle aree sopraindicate occorre provvedere a:

- Scopatura ad umido 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

#### **B) Area Sale Mensa**

- Scopatura ad umido e risciacquo
- Detersione e disinfezione dei tavoli
- Spolveratura ad umido delle sedie
- Detersione stoviglie

#### **C) Luogo deposito derrate**

- Scopatura ad umido, lavaggio e risciacquo

#### **D) Servizi igienici personale ed utenti**

- Detersione e disinfezione degli apparecchi sanitari, rubinetti
- Scopatura ad umido e detersione dei pavimenti
- Svuotamento e pulizia dei cestini porta rifiuti
- Spolveratura ad umido degli specchi

### **❖ OPERAZIONI SETTIMANALI**

#### **A) Area cucina, preparazione e distribuzione pasti**

- 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
- Pulizia finestre

## **B) Area Sale Mensa**

- Spolveratura ad umido davanzali finestre e spallette portefinestre
- Pulizia finestre

## **C) Celle frigorifere e frigoriferi**

- Detersione pareti interne e guarnizioni
- Detersione e disinfezione maniglie e porte

## **D) Servizi igienici**

- Disincrostazioni rubinetteria e sanitari
- Detersione e disinfezione pareti piastrelate e porte
- Pulizia finestre

## **E) Spazi accessori**

- Scopatura e lavaggio scale e ascensore annessi alle sale mensa

## **❖ OPERAZIONI QUINDICINALI**

- Detersione scaffalature deposito derrate

## **❖ OPERAZIONI MENSILI**

### **A) Area cucina e preparazione pasti**

- Deragnatura pareti e soffitto
- Detersione vetri
- Spolveratura ad umido coprilampade
- Detersione cappa di aspirazione

### **B) Area Sale Mensa**

- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri
- Deragnatura soffitto e pareti

### **C) Luogo deposito derrate**

- Spolveratura ad umido coprilampade e vetri
- Deragnatura soffitto e pareti
- Disinfezione e risciacquo di frigoriferi e freezer

### **D) Servizi igienici**

- Detersione vetri
- Spolveratura ad umido di lampade

❖ **OPERAZIONI TRIMESTRALI DA EFFETTUARSI**

- Sbrinamento freezer

❖ **OPERAZIONI ANNUALI DA EFFETTUARSI**

- Sanificazione degli ambienti

La Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare, nelle operazioni sopra indicate, prodotti (detergenti, disinfettanti,...) idonei e conformi alle norme vigenti.

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.