



Allegato 5.7 al CAPITOLATO TECNICO –( LOTTO 2 ASL DI REGGIO EMILIA)

## **PULIZIA PERIODICA CUCINE E MENSE ASL REGGIO- EMILIA**

Per l'**ASL di Reggio Emilia** sono previsti interventi periodici di **pulizia a fondo delle cucine ospedaliere (Guastalla via Donatori di Sangue 1 – Montecchio via Barilla, 16 – Scandiano viale Martiri della Libertà, 6- Reggio Emilia viale Risorgimento, 80 ) e della cucina del Distretto di Reggio Emilia via Amendola 2 .**

I prodotti detergenti impiegati per la pulizia dei locali e delle attrezzature dovranno essere conformi alle indicazioni previste dal sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e alle caratteristiche delle superfici da pulire.

Gli interventi richiesti dovranno avere frequenza mensile e saranno i seguenti:

- pulizia e disinfezione di pareti lavabili, pareti attrezzate e divisorie vetrate;
- pulizia meccanica delle pavimentazioni, battiscopa e delle griglie di scarico a pavimento;
- deragnatura;
- disincrostazione dei pavimenti e delle rubinetterie;
- aspirazione delle zanzariere;
- pulizia esterna ed interna di tutte le cappe aspiranti compreso lo smontaggio dei filtri, la pulizia dei filtri e il montaggio;
- pulizia delle celle frigorifere.
- pulizia delle bandelle plastiche verticali c/o ingresso cucina di Montecchio (compreso smontaggio e rimontaggio).
- pulizia delle condotte d'aria aspirata e delle tubazioni a soffitto;
- aspirazione (anche con prolunghe) e pulizia di tutte le superfici oltre i 180 cm.: corpi illuminanti, cassonetti, bocche di aerazione, apparecchi di condizionamento, ecc.;
- pulizia cassonetti, termosifoni, termoconvettori;
- pulizia delle pale a soffitto;
- pulizia esterna delle condotte dell'aria aspirata, dei tubi a soffitto e dei punti luce;
- pulizia delle superfici vetrate (entrambe le facce), telai, davanzali interni ed esterni, compreso tende veneziane se presenti (con loro smontaggio e rimontaggio), reti anti-mosche e zanzariere,
- pulizia di porte e pareti piastrellate;
- pulizia delle pavimentazioni, battiscopa, griglie di scarico a pavimento.
- pulizia dei locali dispensa/magazzino.
- pulizia delle tapparelle sia interne che esterne e delle parti mobili dei corpi illuminanti con loro smontaggio in isolamento elettrico e rimontaggio a carico della ditta;

Le fasce orarie di esecuzione dell'intervento dovranno essere concordate con la Azienda sanitaria Committente coerentemente con il complessivo piano degli interventi.

**Presso le mense Aziendali, presso le strutture ospedaliere di Scandiano, Montecchio, Reggio Emilia e presso il Distretto di Reggio Emilia, sono previsti i seguenti interventi di pulizia a fondo previsti a frequenza bimestrale:**

- pulizia delle pareti lavabili, battiscopa, divisori, griglie di aspirazione e di aerazione;
- lavaggio interno ed esterno di tutte le superfici del bancone, comprese quelle limitrofe;
- aspirazione con prolunghe ed accessori di tutte le parti aeree oltre altezza d'uomo, compresi gli apparecchi di illuminazione, termoconvettori, caloriferi, bocchette di aerazione, apparecchi di condizionamento;
- pulizia dei vetri, infissi, telai, parti laterali e d'avanzali, le zanzariere devono essere pulite ogni due mesi dalla parte interna e con il cestello due volte anno all'esterno.

**PULIZIA CONTENITORI DEI RIFIUTI UTILIZZATI PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA POSTI NELL'AREA CORTILIVA DELLA CUCINA DELLA STRUTTURA OSPEDALIERA DI REGGIO EMILIA**

**La pulizia dei contenitori posti nell'area cortiliva della cucina dell'Azienda Ospedaliera ASMN viale risorgimento 80 RE comprende:**

- pulizia esterna di nr 5 contenitori utilizzati per la raccolta dell'organico;
- pulizia della vaschetta salvagocce posta alla base di 4 roll di raccolta dei rifiuti inorganici.

La pulizia prevede il lavaggio esterno dei contenitori dell'organico e il lavaggio delle vaschette dei roll ,con mezzi idonei a rimuovere macchie, polvere e colature.

È prevista frequenza di intervento:

- settimanale nel semestre maggio-ottobre
- quindicinale nel semestre novembre - aprile

La/e giornate di intervento dovrà/anno essere concordate con il Servizio Logistico Alberghiero e con il Referente della cucina Gli orari di esecuzione dell'intervento dovranno essere concordate con la Azienda sanitaria Committente coerentemente con il complessivo piano degli interventi e comunque nella giornata della pulizia dei marciapiedi e delle zone adiacenti agli ingressi della cucina/dispensa.