



***PIANO GUIDA SERVIZI DI PULIZIA E  
SANIFICAZIONE E SERVIZI  
OPZIONALI***

## SPECIFICHE DEL SERVIZIO PULIZIE E SANIFICAZIONE

Per Servizio di Pulizia e sanificazione si intendono tutte le attività volte ad assicurare la pulizia, il comfort ambientale e le condizioni di sicurezza igienica all'interno ed all'esterno degli immobili, contribuendo altresì alla valorizzazione dell'immagine dell'Azienda DSU Toscana, di seguito denominata Azienda.

Tutte le operazioni di pulizia oggetto del presente piano guida sono classificate come di seguito riportato:

### Interventi ordinari

Per **interventi ordinari e continuativi** si intende l'insieme delle operazioni necessarie per la rimozione ed asportazione di qualsiasi rifiuto, traccia di sporco e polvere da tutte le superfici sia orizzontali che verticali, soggette a formazione quotidiana di sporco attraverso l'utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti chimici in grado di salvaguardare lo stato d'uso e la natura delle superfici stesse.

Per **formazione quotidiana di sporco** si intende lo sporco prodotto dalle diverse attività svolte all'interno dei locali, dal transito e dalla permanenza degli utenti delle mense nell'arco dell'intera giornata.

Sono inoltre comprese nelle pulizie ordinarie e continuative:

- La decontaminazione, l'asportazione di eventuale materiale organico e chimico, la successiva pulizia e, ove previsto, la disinfezione della superficie interessata;
- Il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature e macchinari presenti in cucina e nelle aree refettorio;
- Il lavaggio delle superfici in cucina, nelle aree refettorio e nelle aree comuni
- La pulizia e sanificazione di tavoli e sedie.

### Interventi periodici

Per **interventi periodici** si intendono l'insieme delle operazioni necessarie per l'eliminazione di qualsiasi traccia di sporco e polvere da tutte le superfici sia orizzontali che verticali, nonché tutte le superfici sia orizzontali che verticali difficilmente accessibili, attraverso l'uso di macchine, attrezzature e prodotti chimici in grado di salvaguardare lo stato d'uso e la natura delle superfici stesse.

Nelle pulizie periodiche è compreso anche l'allontanamento dai locali delle attrezzature e degli arredi removibili, la loro sanificazione ove possibile, e la successiva ricollocazione.

Gli interventi periodici debbono essere svolti a cadenze preordinate definite in un programma elaborato dall'Appaltatore secondo le indicazioni delle frequenze indicate nel presente piano guida ed approvato all'inizio dell'appalto dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP). Nel programma deve essere stabilito il tempo presunto per il compimento dei lavori. L'Appaltatore deve predisporre, in base alle indicazioni fornite dall'Azienda, la calendarizzazione annuale degli interventi periodici previsti per ogni area delle varie strutture.

Durante la gestione dell'appalto, l'Azienda può concordare con l'Appaltatore variazioni al calendario rispetto alla programmazione presentata.

L'Appaltatore, con giustificata motivazione e con relativo preavviso, potrà posticipare o anticipare gli interventi programmati al massimo di una settimana concordandolo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o persona da lui incaricata.

### Interventi straordinari

Per **interventi straordinari** si intende l'insieme delle operazioni imprevedibili, a carattere non continuativo o occasionale, da eseguire su superfici sia comprese sia non comprese fra quelle previste dal presente Capitolato Normativo (es. pulizie dopo lavori di manutenzione straordinaria,

cambio di destinazione d'uso del locale, apertura di nuove strutture , ecc.).

Gli interventi vengono richiesti dall'Azienda eventualmente anche a seguito di un sopralluogo congiunto con l'Appaltatore, prima dell'effettuazione dei lavori.

L'Appaltatore è tenuto, su richiesta dell'Azienda, a:

- Emettere un preventivo di spesa sul quale l'Azienda può autorizzare l'intervento, entro i termini stabiliti di volta in volta;
- Indicare tempi e modalità organizzative, concordandole con l'Azienda;
- Fornire le prestazioni senza ritardi e senza interruzioni rispetto a quanto programmato.

Sarà cura dell'Azienda accertare, con le modalità ritenute più idonee (compreso sopralluogo in contraddittorio o meno), l'effettiva e completa esecuzione del servizio.

L'esecuzione di tali interventi non può essere motivo di ritardo o di intralcio agli interventi di pulizie ordinarie e periodiche programmate in altre strutture o servizi.

### **Interventi straordinari urgenti**

Per **interventi straordinari urgenti** si intendono interventi richiesti su chiamata per esigenze occasionali, improvvise e non prevedibili (es. raccolta acqua per allagamenti interni, incendi, ecc.).

L'attivazione della chiamata sarà proceduralizzata dall'Azienda; l'Appaltatore si impegna ad intervenire al massimo entro un'ora dalla richiesta.

L'Appaltatore, una volta eseguito l'intervento deve redigere un rendiconto, specificando le prestazioni effettuate, i locali interessati dall'intervento, il numero degli operatori ed il tempo impiegato.

Tale rendiconto deve essere controfirmato dal Referente della struttura e consegnato all'ufficio competente dell'Azienda.

### **Interventi di ripristino o adeguamento**

Sono da considerarsi tali gli interventi necessari per riportare ai livelli di pulizia richiesti le aree che denotano uno stato di carenza del servizio.

Accertato il precario stato di pulizia derivante da scarso livello di rendimento dell'Appaltatore, l'Azienda ha facoltà di esigere dallo stesso una serie di interventi di ripristino. Tali prestazioni dovranno essere richieste in forma scritta all'Appaltatore e rese dal medesimo nel termine indicato dalla notifica. Esse non daranno luogo ad alcun addebito in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni e interventi. L'intervento di ripristino è dovuto e non esenta l'Appaltatore dall'applicazione di sanzioni.

## **DESCRIZIONE DEI SERVIZI**

### **PULIZIA CUCINA, REFETTORI, MAGAZZINI, UFFICI, AREE COMUNI, AREE ESTERNE**

Il presente servizio, comprendente servizi di prestazione ordinaria e servizi di prestazioni su richiesta, consiste nella pulizia di locali e arredi da effettuarsi in conformità alle disposizioni di seguito riportate, agli accordi sindacali nazionali relativi al Personale dipendente delle Imprese di Pulizia e nell'osservanza delle normative vigenti per l'utilizzo di attrezzature, macchinari e materiali e della sicurezza alimentare previsti in ambito UE, nonché delle normative nazionali e comunitarie relative alle prevenzioni epidemiologiche.

Le operazioni di pulizia, condotte da Personale specializzato e dotato delle migliori attrezzature disponibili e dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità d'intervento.

#### **Prestazioni ordinarie**

Le prestazioni ordinarie comprendono le seguenti attività:

1. Pulizia e disinfezione, ove previsto, giornaliera degli ambienti interni ed esterni da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni e di ambienti, secondo le indicazioni riportate nel presente allegato;
2. Pulizia periodica degli ambienti da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione al tipo di operazioni e di ambienti, secondo le indicazioni del presente allegato in base alle diverse tipologie di aree e alle distinte destinazioni d'uso degli ambienti.

### **Specifiche**

In linea generale I servizi previsti sono I seguenti:

- Pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, delle superfici orizzontali e verticali di tutti I locali (comprese le vetrate e i grigliati a pavimento e le operazioni propedeutiche alla pulizia), delle scale interne ed esterne, delle scale di sicurezza, dei seminterrati, delle aree esterne e dei resedi di pertinenza dell'Azienda;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici;
- installazione, manutenzione, compresa vuotatura, di contenitori per assorbenti igienici;
- installazione e manutenzione apparecchi igienizzanti per i water e relativo rifornimento;
- pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, degli arredi e delle attrezzature presenti nei locali;
- smontaggio e lavaggio soffitti aspirant delle cucine, ove presenti;
- rimozione locandine e adesivi e pulizia delle superfici sottostanti;
- pulizia corpi illuminanti, impianti di riscaldamento;
- asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobile da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare pavimenti, vernici, arredi e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si renda necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relative impianti di allarme.

## **SERVIZIO SBARAZZO E LAVAGGIO DI STOVIGLIE, UTENSILI E CONTENITORI VARI**

### **Modalità di esecuzione dell'appalto**

Il presente servizio, comprendente servizi di prestazione ordinaria e servizi di prestazioni su richiesta, consiste nell'attività di sbarazzo e pulizia di stoviglie, utensili, posate e bicchieri utilizzati presso le mense universitarie oggetto del presente appalto.

### **Interventi ordinari**

Gli interventi ordinari comprendono le seguenti attività:

1. Lavaggio e disinfezione, da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni e delle attrezzature;
2. Rifornimento stoviglie prima e durante il servizio;
3. Pulizia periodica da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione al tipo di operazioni e di ambienti, in base alle diverse tipologie di aree e alle distinte destinazioni d'uso degli ambienti.

### **Specifiche**

In linea generale i servizi previsti sono i seguenti:

- Lavaggio e disinfezione delle stoviglie (vassoi, piatti in ceramica, coppette in vetro, posate in acciaio, bicchieri in policarbonato e accessori di ogni tipo ecc...) con l'ausilio di apposita macchina lavastoviglie che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata in tutti i suoi componenti.

A completezza d'informazione si riporta di seguito la composizione tipica di un vassoio:

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- Posate in acciaioinox
- bicchiere
- Lavaggio e disinfestazione di gastonorm, utensili (anche con lama), contenitori, carrelli, cestelli cuoci pasta, cestelli friggitrice e altro con l'ausilio di apposita macchina lava pentole che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata. Parti mobili di affettatrici e cutter devono essere lavate manualmente.
- Rifornimento ai banchi di distribuzione, ed eventualmente in cucina, di stoviglie, contenitori e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità di ciascuna struttura.
- Disincrostazione periodica delle stoviglie.
- Lucidatura delle posate.
- Disimballo e lavaggio di nuove stoviglie o utensili prima dell'utilizzo.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare attrezzature, stoviglie, utensili e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si renda necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relative impianti di allarme.

## **SERVIZIO DI RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

### **Modalità di esecuzione dell'appalto**

Il presente servizio ha come oggetto la raccolta, il trasporto fino alle aree di conferimento pubbliche o private di pertinenza di ogni singola struttura e/o il recupero dei rifiuti anche speciali, pericolosi e non pericolosi, prodotti da parte dell'Azienda da eseguirsi fino allo smaltimento definitivo, in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia, ai patti e condizioni di cui al Capitolato Normativo.

### **Interventi ordinari**

I servizi di prestazione ordinaria comprendono l'esecuzione degli interventi, di raccolta e smaltimento di rifiuti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo l'esecuzione del servizio comprende:

- Materiale organico;
- Carta e cartone;
- Banda stagnata, vetro e plastica e poliaccoppiati;
- Rifiuti speciali quali pile, toner, oli esausti, rifiuti ingombranti ed elettronici;
- Materiale indifferenziato.

### **Specifiche e frequenze di intervento**

I rifiuti prodotti presso le mense devono essere differenziati, raccolti in appositi sacchi di colore diverso e quindi trasportati fino ai cassonetti posizionati all'esterno delle strutture interessate o comunque fino al luogo di conferimento finale con frequenza sufficiente a non avere uno stazionamento prolungato degli stessi nei locali oggetto dell'appalto e comunque non oltre la chiusura serale.

A titolo indicativo e non esaustivo il servizio comprende:

- Raccolta differenziata dei rifiuti e loro trasporto negli appositi cassonetti presso le aree di stoccaggio;
- Fornitura e distribuzione di idonei contenitori necessari per la raccolta differenziata all'interno delle strutture preventivamente concordata con l'Azienda;
- Coordinamento con l'Azienda per identificazione delle aree stoccaggio rifiuti e loro delimitazione;
- Pulizia delle aree di stoccaggio dei rifiuti mediante operazioni di scopatura e di lavaggio;
- Triturazione di carta e cartone, presso le strutture che lo prevedono, o pressatura dei cartoni al fine di ridurre l'ingombro;
- Trasporto dei rifiuti speciali e smaltimento in impianti di trattamento e/o di smaltimento finale autorizzati ai sensi del D.Lgs. 5 febbraio 1997 n.22 e ss.mm.ii.;

In nessun caso potranno stazionare rifiuti nelle zone adibite alla preparazione e distribuzione pasti, nelle zone destinate a magazzino nonché nelle zone adibite a ricezione del pubblico e nelle vie d'esodo.

L'Appaltatore si assume inoltre tutte le responsabilità previste dalla legge per un corretto smaltimento dei rifiuti ritirati, sollevando conseguentemente l'Azienda da ogni responsabilità.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti i costi inerenti la gestione del servizio compresi quelli del proprio personale, quelli per lo smaltimento dei materiali speciali ritirati, quelli per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature impiegate, quelli dell'acquisto e del rinnovo delle attrezzature e dei mezzi impiegati e quelli per l'acquisto dei materiali di consumo oggetto delle attività.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si renda necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relative impianti di allarme.

### **Interventi straordinari**

Sono da remunerare servizi per prestazione su richiesta e da gestire con appositi Ordini di Intervento le attività eccedenti quelle coperte dai servizi di prestazione ordinaria

## **SERVIZIO TRASPORTO PASTI**

Il presente servizio comprende servizi ordinari e servizi straordinari su richiesta e consiste nel trasporto pasti, semilavorati, derrate, documenti, ove previsto, e materiale di consumo tra le mense e le residenze universitarie dell'Azienda.

### **Interventi ordinari**

Gli interventi ordinari comprendono le seguenti attività:

1. Prelievo nelle cucine dei pasti, semilavorati e derrate, sistemazione in appositi contenitori e collocazione sui carrelli;
2. Carico dei carrelli/contenitori nell'apposito automezzo;
3. Trasporto giornaliero di pasti caldi e freddi secondo le indicazioni e le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI";
4. Trasporto giornaliero di materiale di consumo (tovaglioli, stoviglie monouso, sciroppi per bevande, prodotti alimentari a media/lunga conservazione o altro) ove previsto;
5. Ritiro delle stoviglie e dei contenitori sporchi/puliti presso le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI" e sistemazione delle stesse presso le apposite aree.

### **Specifiche e frequenze di intervento**

- Trasporto giornaliero/biggiornaliero pasti, contenitori e altro nell'ambito delle strutture di ristorazione di ciascuna sede territoriale;
- Pulizia esterna e disinfezione interna del vano trasporto del furgone, della cui evidenza dovranno essere messi a conoscenza i referenti dell'Azienda, secondo le modalità che saranno successivamente concordate.

Il furgone utilizzato per il trasporto è a completo carico dell'Appaltatore, dovrà essere dotato di pedana di sollevamento e le dimensioni devono essere idonee ai luoghi di carico/scarico.

Il personale dovrà essere dotato di opportuno abbigliamento per l'ingresso nelle cucine delle mense e cartellino di riconoscimento.

### **Interventi straordinari**

Sono da remunerare servizi per prestazione su richiesta e da gestire con appositi Ordini di Intervento le attività eccedenti quelle coperte dai servizi di prestazione ordinaria. Il servizio può essere richiesto per il trasporto giornaliero dei pasti nelle Residenze collocate sul territorio e/o per il trasporto di pietanze tra le tre sedi territoriali.

### **SERVIZIO HOSTESS DI SALA**

Il presente servizio consiste nella presenza di unità con il compito di provvedere, durante l'orario di somministrazione pasti all'utenza, a mantenere decorosa l'area refettorio con mansioni di riordino e pulizia dei tavoli del refettorio via via che questi vengono utilizzati dagli utenti, di riassetto delle sale di consumazione pasti, di sostituzione dei sacchi occorrenti alla raccolta differenziata degli utenti, di stoccaggio di quelli pieni, di accompagnamento al tavolo per gli studenti disabili che necessitano di aiuto e di supervisione sulla correttezza dell'accesso in sala da parte degli studenti. La figura può essere di supporto alle attività di rifornimento piatti/posate/bicchieri, laddove necessario.

Tali operazioni, in caso di epidemia in atto, dovranno essere svolte ogni qualvolta il singolo utente utilizza tavoli, sedie e/o attrezzature presenti nel refettorio.

### **Interventi ordinari**

Gli interventi ordinari comprendono le seguenti attività:

- Pulizia tavoli refettorio al bisogno durante l'orario di servizio;
- Rifornimento banco condimenti;
- Pulizia distributori bevande;
- Riassetto sala consumazione;
- Sostituzione sacchi raccolta differenziata laddove praticata;
- Stoccaggio dei sacchi nella zona preposta;
- Supporto al rifornimento stoviglie alle linee di distribuzione.

## **SPECIFICHE DEI SERVIZI OPZIONALI**

Per servizi opzionali si intendono tutti quei servizi posti a corollario dell'ordinario svolgimento del servizio di ristorazione la cui attivazione potrà rendersi necessaria nel corso dello svolgimento dell'Appalto. Tali servizi consistono in:

### **SERVIZIO CASSA**

Il presente servizio consiste nelle operazioni di registrazione degli accessi tramite il sistema informatico in dotazione dell'Azienda; tale operazione prevede l'identificazione dell'utente tramite

badge, la digitazione del pasto da registrare, l'addebito/riscossione denaro se presente, il controllo della composizione vassoio, la rendicontazione per turno di servizio e tutte le operazioni connesse al corretto funzionamento giornaliero del sistema (accensione, aggiornamento e scarico dati). Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno concordate dal referente dell'Appaltatore con il Servizio Ristorazione dell'Azienda.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione degli operatori i fondi cassa necessari all'espletamento del servizio, nonché provvedere al reintegro di quanto necessario (in particolare spiccioli di vari tagli).

Gli incassi "di giornata" saranno custoditi a cura e sotto responsabilità dell'Appaltatore in apposita cassaforte messa a disposizione in loco, dall'Azienda. Gli incassi "di giornata", secondo le modalità di dettaglio concordate tra le parti, saranno successivamente consegnati, per una verifica di rispondenza tra quanto consegnato e quanto evidenziato dal programma informatico SIR (Sistema Informatico Ristorazione) di rilevazione accessi a mensa, ad un incaricato dell'Azienda, accompagnato da apposita compilazione di un cedolino riportante l'identificativo dell'operatore, il numero dei passaggi totali e l'incasso di giornata. Nel caso sia rilevato un ammanco di denaro tra quanto registrato dal programma aziendale SIR e quanto consegnato, l'Appaltatore dovrà immediatamente sanare la posizione consegnando all'incaricato dell'Azienda l'importo mancante.

Qualora venga verificato dall'Azienda o da suo incaricato una non corretta registrazione dei passaggi o del controllo dei vassoi saranno applicate le penali del caso.

## **SERVIZIO RIFORNIMENTO**

Il presente servizio consiste nelle operazioni di trasporto manuale dei pasti dalla cucina alle aree distribuzione attraverso appositi carrelli. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda al Responsabile del Servizio.

## **SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

Il presente servizio avviene presso le linee di distribuzione self service e consiste nelle operazioni di sporzionatura e somministrazione all'utenza, da parte di personale con idonea formazione igienico-sanitaria, di primi, secondi e contorni in piatti in ceramica, secondo le modalità operative e le grammature che saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda al Responsabile del Servizio.

## **SERVIZIO MOVIMENTAZIONE MERCI**

Il presente servizio consiste nelle operazioni di movimentazione manuale delle merci dalla fase di ricezione allo stoccaggio nelle celle preposte, nelle apposite scaffalature o nelle aree produttive. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda al Responsabile del Servizio.

**SEDE DI FIRENZE****ELENCO DELLE PRESTAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE E RELATIVE FREQUENZE SEDE DI FIRENZE, PISA E SIENA**

| <b>PULIZIE e SERVIZI GIORNALIERI<br/>(DIURNE E SERALI SULLA BASE DEGLI ORARI DEL SERVIZIO)</b>  |                  |
|---|------------------|
| <b>TUTTE LE AREE</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G               |
| Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata  | 2G               |
| Spolveratura arredi e piani di lavoro   | 2G               |
| Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette e griglie di scarico a pavimento e dei sotto grigliati | 2G               |
| Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili  | S                |
| Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici forniti dall'aggiudicatario ove presenti  | S                |
| Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti  | SN               |
| Puliziaporte  | S                |
| Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici  | Q                |
| Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti                                    | Q                |
| Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre)     | 3M               |
| Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari   | 6M               |
| Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili   | 6M               |
| <b>AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio  | G                |
| Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario  | G                |
| Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti  | 6M               |
| Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)  | 6M               |
| Installazione e manutenzione contenitori assorbenti igienici  | SN               |
| Svuotatura di contenitori per assorbenti igienici   | G                |
| Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water   | SN               |
| Rifornimento apparecchi deodoranti ambientali e igienizzanti per i water  | SN               |
| <b>AREE PREPARAZIONE CIBI E COTTURA</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio e sanificazione di pavimenti, canaline di scolo, arredi, banchi, macchine, attrezzature e carrelli di ogni tipo  | 2G               |
| Pulizia e disinfezione di scaffalature in acciaio inox  | S                |
| Pulizia e disincrostazione forni a vapore e convenzione compresi forni con sistema automatico di pulizia  | S                |
| Disincrostazionebollitori   | S                |

|   |                  |
|---|------------------|
| Pulizia e detersione friggitrice  | S                |
| Pulizia e disinfezione delle celle di conservazione   | S                |
| Convogliamento all'esterno dei rifiuti, contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente secondo i criteri della raccolta differenziata e trasporto all'area esterna preposta | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione di tutte le cappe di aspirazione e relativi filtri  | S                |
| Pulizia e deragnatura delle canalizzazioni al soffitto  | 6M               |
| Lavaggio corpi illuminanti  | 6M               |
| <b>AREA DISTRIBUZIONE E SALA</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G               |
| Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo  | 2G               |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente  | 2G               |
| Rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità                          | 2G               |
| Sanificazione erogatori bevande ed accessori  | 2G               |
| Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne  | SN               |
| Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari   | 4M               |
| <b>MONTACARICHI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Pulizia e Sanificazione   | G                |
| <b>AREA PIZZERIA/CAFFETTERIA</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G               |
| Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo  | 2G               |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente  | 2G               |
| Sanificazione erogatori bevande ed accessori  | 2G               |
| Pulizia, durante il servizio, dei tavoli della sala consumazione  | 2G               |
| Pulizia e sanificazione del pavimento, degli scaffali, degli arredi, delle attrezzature, dei banchi, dei carrelli dell'area stoccaggio e preparazione panini                    | G                |
| Pulizia e sanificazione del pavimento, degli scaffali, degli arredi, delle attrezzature, dell'utensileria, dei banchi, dei carrelli e aspirazione farina nell'area pizzeria     | S                |
| Puliziapedana bar   | M                |
| Pulizia e deragnatura delle canalizzazioni al soffitto  | 6M               |
| Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari   | 4M               |
| <b>UFFICI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | S/3              |
| Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza  | G                |
| Spolveratura ad umido arredi (scaffalature, mobilia varia) e piani di lavoro  | S                |
| Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo.  | G                |
| Pulizia e lavaggio poltrone e sedie ufficio   | M                |

|  |                  |
|--|------------------|
| Pulizia terrazzi   | M                |
| Pulizia vetri  | 6M               |
| <b>AREE ESTERNE/GARAGE</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense  | S/3              |
| Spazzamento zona garage sottostante la Mensa Caponnetto  | 6M               |
| <b>AREE STOCCAGGIO RIFIUTI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento e lavaggio suolo   | S/3              |
| Disinfezione contenitori di raccolta dei rifiuti   | S/3              |
| <b>AREE ESTERNE DHEORS</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e rimozione sporco  | 2G               |
| Sanificazione arredi, tavoli, sedie delle aree di consumo pasti  | 2G               |
| Apertura/chiusura ombrelloni ove presenti  | G                |
| Collocazione sedie all'interno dei locali ove necessario   | G                |
| Recupero e ricollocazione tavoli e sedie eventualmente spostate dall'alloggiamento originale   | S                |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta   | 2G               |
| <b>SBARAZZO STOVIGLIE</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Ritiro dei vassoi collocati acciaio dalla sala consumazione e loro sbarazzo secondo i criteri della raccolta differenziata   | 2G               |
| Convogliamento dei rifiuti al locale a ciò adibito   | 2G               |
| Convogliamento delle stoviglie e vassoi all'area lavaggio  | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione dell'area trasporto vassoi e degli appositi carrelli   | G                |
| Disincrostazione dei carrelli preposti al deposito vassoi e delle altre attrezzature ivi presenti in acciaio   | S                |
| <b>LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTALAME E UTENSILI</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio pentolame ed utensili della cucina e distribuzione con apposita macchina lavapentole, ricollocazione e stoccaggio negli appositi scaffali; posizionamento dei coltelli dopo il lavaggio negli appositi sterilizzatori | 2G               |
| Lavaggio di piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili), caraffe. Eventuale pulizia e asciugatura a mano per le posate laddove necessario.   | 2G               |
| Rifornimento piatti, posate, bicchieri, tramite appositi carrelli, alle linee self, anche durante il servizio di somministrazione dei pasti  | 2G               |
| Pulizia lavastoviglie e arredi e attrezzature accessorie   | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri, carrelli supporto area preparazione pasti, carrelli spesa, contenitori adibiti al trasporto dei pasti   | 2G               |
| Scartonamento e lavaggio di nuovi piatti e stoviglie (su richiesta)  | SN               |
| Pulizia e sanificazione degli scaffali preposti allo stoccaggio di gastronomia e piatti  | Q                |
| Sostituzione sacchi raccolta differenziata   | 2G               |
| <b>TRASPORTO PASTI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Trasporto pasti, contenitori e altro   | 2G               |
| Pulizia esterna e disinfezione interna del furgone   | S                |

| <b>HOSTESS DI SALA</b>   |                  |
|--|------------------|
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Riassetto durante il servizio di somministrazione pasti delle sale di consumazione pasti | G                |
| Sostituzione sacchi raccolta differenziata   | G                |
| Rifornimento banco condimenti  | G                |

Legenda:

2G = due volte al giorno (diurno e serale, ove la struttura è articolata su due turni); G = giornaliera; S/2 = due volte a settimana; S/3 = tre volte a settimana; S = settimanale; Q = quindicinale; M = mensile; 2M = bimestrale; 3M = trimestrale; 4M = quadrimestrale; 6M = semestrale; A = annuale SN = secondo necessità

Le attività relative alla pulizia delle aree PREPARAZIONE E COTTURA CIBI, DISTRIBUZIONE E SALA, PIZZERIA/CAFFETTERIA devono essere svolte al termine di ogni servizio di erogazione pasti all'utenza. La pulizia delle macchine da cucina e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine di ogni suo utilizzo.

Allegati: Planimetria mensa Calamandrei, planimetria mensa Caponnetto

### **SEDE DI PISA**

| <b>TUTTE LE AREE</b>  |                  |
|---|------------------|
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G               |
| Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata  | 2G               |
| Spolveratura arredi e piani di lavoro   | 2G               |
| Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette di scarico a pavimento e dei sotto grigliati   | 2G               |
| Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili  | S                |
| Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici   | S                |
| Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti  | S                |
| Pulizia e lavaggio dei balconi, pulizia porte   | S                |
| Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici  | Q                |
| Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti  | Q                |
| Lavaggio superfici a vetri e in policarbonato accessibili, interne ed esterne, compreso la zona antistante l'ingresso alla mensa di via Betti   | M                |
| Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari   | 6M               |
| Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili   | 6M               |
| Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne e degli ambienti non facilmente accessibili (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre e l'allestimento di scale/trabattelli)                                   | A                |
| Asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobili da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte. | SN               |
| <b>AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |

|   |                  |
|---|------------------|
| Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio  | 2G               |
| Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario  | 2G               |
| Installazione, manutenzione, compresa vuotatura, di contenitori per assorbenti igienici   | Q                |
| Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water e relativo rifornimento   | M                |
| Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti  | 6M               |
| Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)  | 6M               |
| <b>AREE PREPARAZIONE CIBI E COTTURA</b>   |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio e sanificazione di arredi, banchi, macchine, scaffali, attrezzature e carrelli di ogni tipo  | 2G               |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta, utilizzando le attrezzature presenti nella struttura (triturazione del cartone e smaltimento delle confezioni metalliche) | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione di contenitori adibiti al trasporto pasti   | 2G               |
| Lavaggio di tutte le cappe di aspirazione   | S                |
| Sostituzione e conteggio teli copertura attrezzature  | M                |
| Ritiro oli esausti  | M                |
| Manutenzione e pulizia dei soffitti delle cucine e dei soffitti aspiranti, secondo le indicazioni della ditta installatrice   | 6M               |
| Lavaggio corpi illuminanti  | 6M               |
| <b>AREA SALA</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G               |
| Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di consumo   | 2G               |
| Sanificazione arredi, attrezzature ed isole di distribuzione  | 2G               |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta (come sopra)   | 2G               |
| Rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità  | 2G               |
| Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne  | Q                |
| <b>AREE ESTERNE DHEORS</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e rimozione sporco   | 2G               |
| Sanificazione arredi, tavoli, sedie delle aree di consumo pasti   | 2G               |
| Apertura/chiusura ombrelloni ove presenti   | G                |
| Collocazione sedie all'interno dei locali ove necessario  | G                |
| Recupero e ricollocazione tavoli e sedie eventualmente spostate dall'alloggiamento originale  | S                |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta  | 2G               |
| <b>ASCENSORI</b>  |                  |
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Sanificazione   | 2G               |
| <b>UFFICI</b>   |                  |

| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
|--|------------------|
| Spazzamento ad umido pavimenti   | G                |
| Raccolta carta e scatole di rifiuto, pulizia zerbini   | G                |
| Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza   | G                |
| Spolveratura ad umido arredi e piani di lavoro   | G                |
| Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo  | G                |
| Pulizia e lavaggio poltrone ufficio  | S                |
| Lavaggio impianti di riscaldamento a terra, quadri ed altri oggetti appesi   | M                |
| Pulizia tapparelle, persiane, tendaggi o veneziane   | 6M               |
| Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti   | 6M               |
| <b>AREE ESTERNE</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense  | G                |
| Pulizia scale di sicurezza   | M                |
| Pulizia presso i locali interrati seminterrati   | 6M               |
| <b>AREE STOCCAGGIO RIFIUTI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento e lavaggio   | G                |
| <b>SBARAZZO STOVIGLIE</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Ritiro dei vassoi collocate acciaio dalla sala consumazione e loro sbarazzo secondo I criteri della raccolta differenziata   | 2G               |
| Convogliamento dei rifiuti al locale a ciò adibito   | 2G               |
| Convogliamento delle stoviglie e vassoi all'area lavaggio  | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione dell'area trasportovassoi e degli apposite carrelli  | G                |
| Disincrostazione dei carrelli preposti al deposito vassoi e delle alter attrezzature ivi presenti in acciaio   | S                |
| <b>LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTOLAME E UTENSILI</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio e stoccaggio di vassoi, piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili), pentolame ed utensili; in particolare per posate e bicchieri, si richiede selezione ed ulterior lavaggio | 2G               |
| Rifornimento piatti, posat , bicchieri, tramite apposite carrelli, alle linee di distribuzione pasti   | 2G               |
| Pulizia lavastoviglie e arredi e attrezzature accessorie   | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri, carrel supporto area preparazione pasti, carrelli spesa, contenitori adibiti al trasporto pasti.                  | 2G               |
| Scartonamento e lavaggio di nuovipiatti e stoviglie (surichiesta)  | SN               |
| Disincrostazione e deamidificazione stoviglie e utensili   | 6M               |
| <b>TRASPORTO PASTI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Trasporto pasti, contenitori e altro   | 2G               |
| Pulizia esterna e disinfezione interna del furgone   | S                |
| <b>HOSTESS DI SALA</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Riassetto durante il servizio della sala consumazione pasti  | G                |
| Sostituzione sacchi raccolta differenziata   | G                |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Rifornimento banco condimenti | G |
|-------------------------------|---|

Legenda:

2G = due volte al giorno (diurno e serale, ove la struttura è articolata su due turni); G = giornaliera; S/2 = due volte a settimana; S/3 = tre volte a settimana; S = settimanale; Q = quindicinale; M = mensile; 2M = bimestrale; 3M = trimestrale; 4M= quadrimestrale; 6M = semestrale; A = annuale

Le attività relative alla pulizia delle aree cibi PREPARAZIONE E COTTURA CIBI, DISTRIBUZIONE E SALA, caffetteria PIZZERIA/CAFFETTERIA devono essere svolte al termine di ogni servizio di erogazione pasti all'utenza. La pulizia delle macchine da cucina e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine di ogni utilizzo.

Allegati: - planimetrie Mense Martiri, Cammeo, Via Betti e Rosellini

### SEDE DI SIENA

#### PULIZIE e SERVIZI GIORNALIERI (DIURNE E SERALI SULLA BASE DEGLI ORARI DEL SERVIZIO)

#### TUTTE LE AREE (COMPRESSE SCALE, CORRIDOI E MAGAZZINI)

| Attività  | Frequenza |
|---|-----------|
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti   | 2G        |
| Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata  | 2G        |
| Spolveratura arredi e piani di lavoro   | 2G        |
| Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette e griglie di scarico a pavimento e dei sotto grigliati | 2G        |
| Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili  | S         |
| Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici forniti dall'aggiudicatario ove presenti  | S         |
| Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti  | S         |
| Pulizia porte   | S         |
| Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici  | Q         |
| Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti                                    | Q         |
| Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre)     | 4M        |
| Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari;  | 6M        |
| Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili   | 6M        |
| <b>AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</b>   |           |
| Attività  | Frequenza |
| Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio  | 2G        |
| Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario  | 2G        |
| Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti  | 6M        |
| Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)  | 6M        |
| Installazione e manutenzione contenitori assorbenti igienici  | SN        |
| Svuotatura di contenitori per assorbenti igienici   | G         |
| Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water   | SN        |

|  |                  |
|--|------------------|
| Rifornimento apparecchi deodoranti ambientali e igienizzanti per i water   | SN               |
| <b>AREE PREPARAZIONE ECOTTURA CIBI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio e sanificazione di pavimenti, canaline di scolo, arredi, banchi, macchine, attrezzature e carrelli di ogni tipo;  | 2G               |
| Pulizia e disinfezione di scaffalature in acciaio inox   | S/2              |
| Pulizia e disinfezione forni a vapore e convenzione  | S                |
| Disincrostazione bollitori e scaffalature di cui sopra   | 2M               |
| Pulizia e disinfezione delle celle di conservazione  | S/2              |
| Convogliamento all'esterno dei rifiuti, contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente secondo i criteri della raccolta differenziata e trasporto all'area esterna preposta              | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione di tutte le cappe di aspirazione e dei relativi filtri   | S                |
| Pulizia e deragnatura dei soffitti e canalizzazioni  | 6M               |
| Lavaggio corpi illuminanti   | 6M               |
| <b>AREA DISTRIBUZIONE E SALA</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti  | 2G               |
| Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo   | 2G               |
| Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente   | 2G               |
| Scarico e rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno, durante il servizio secondo le necessità e dopo la fine del servizio. | 2G               |
| Pulizia, durante il servizio, dei tavoli della sala consumazione   | 2G               |
| Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne   | SN               |
| Sanificazione erogazione bevande e accessori   | 2G               |
| Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari  | 4M               |
| <b>UFFICI</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti  | S/2              |
| Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza   | S/2              |
| Spolveratura ad umido arredi (scaffalature, mobilia varia) e piani di lavoro   | S/2              |
| Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo.   | S/2              |
| Pulizia e lavaggio poltrone e sedie ufficio  | M                |
| Pulizia vetri, tendaggi o veneziane  | 6M               |
| <b>AREE ESTERNE</b>  |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense  | S/3              |
| <b>AREE STOCCAGGIO RIFIUTI</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Spazzamento e lavaggio suolo   | S/3              |
| Disinfezione contenitori di raccolta dei rifiuti   | S/3              |

| <b>SBARAZZO STOVIGLIE</b>   |                  |
|---|------------------|
| <b>Attività</b>   | <b>Frequenza</b> |
| Ritiro dei vassoi collocati dagli utenti su griglie in acciaio e loro sbarazzo secondo i criteri della raccolta differenziata | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione delle griglie per deposito vassoi, dei piani di appoggio e di tutte le attrezzature ivi presenti      | 2G               |
| Disincrostazione delle griglie per deposito vassoi e delle altre attrezzature ivi presenti in acciaio                         | S                |

| <b>LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTALAME E UTENSILI</b>  |                  |
|--|------------------|
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Lavaggio pentolame ed utensili della cucina e distribuzione con apposita macchina lavapentole, ricollocazione e stoccaggio negli appositi scaffali; i coltelli dopo il lavaggio devono essere posti nell'apposito sterilizzatore | 2G               |
| Lavaggio di piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili). In particolare per le posate si richiede, ove necessario, asciugatura con panno apposito per una migliore lucentezza.   | 2G               |
| Rifornimento piatti, posate, bicchieri, tramite appositi carrelli, alle linee di distribuzione pasti   | 2G               |
| Pulizia lavastoviglie, arredi e attrezzature accessorie  | 2G               |
| Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri, carrelli supporto area preparazione pasti, carrelli spesa   | 2G               |
| Scartonamento e lavaggio di nuovi piatti e stoviglie (su richiesta)  | A                |
| Disincrostazione stoviglie e utensili  | 6M               |
| <b>HOSTESS DI SALA</b>   |                  |
| <b>Attività</b>  | <b>Frequenza</b> |
| Riassetto sala consumazione pasti  | G                |
| Sostituzione sacchi raccolta differenziata   | G                |
| Rifornimento banco condimenti  | G                |

2G = due volte al giorno (diurno e serale, ove la struttura è articolata su due turni); G = giornaliera; S/2 = due volte a settimana; S/3 = tre volte a settimana; S = settimanale; Q = quindicinale; M = mensile; 2M = bimestrale; 3M = trimestrale; 4M = quadrimestrale; 6M = semestrale; A = annuale; SN = secondo necessità

Allegati: - planimetrie Mensa San Miniato

Le attività relative alla pulizia delle aree cibi PREPARAZIONE E COTTURA CIBI, DISTRIBUZIONE E SALA, devono essere svolte al termine di ogni servizio di erogazione pasti all'utenza. La pulizia delle macchine da cucina e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine di ogni utilizzo.

A corredo dell'offerta tecnica, dovrà essere presentato un diagramma di Gantt **di massima\programma esecutivo degli interventi** redatto in applicazione di quanto previsto nel Capitolato e nel presente Piano Guida, delle prestazioni ordinarie e periodiche con l'indicazione delle unità di personale assegnate, al fine di chiarire le modalità pratiche con cui l'offerente intende dare attuazione al servizio.

Al momento dell'attivazione del servizio il diagramma di Gantt\programma esecutivo degli interventi potrà essere variato su richiesta del RUP, tale documento potrà essere ridefinito ed aggiornato

mensilmente

