

REGIONE PIEMONTE

AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE DI CUNEO

S.C. DIREZIONE SANITARIA DI PRESIDIO

ALLEGATO N. 5

CONVENZIONE SERVIZIO RISTORAZIONE 2025/2026

OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA

La pulizia dei locali del Servizio di ristorazione e quella del Servizio di Mensa comprende l'esecuzione della pulizia e disinfezione bigiornaliera ed il Servizio periodico di sanificazione dei locali gestiti dalla Ditta Affidataria.

I locali dove si articola il Servizio di ristorazione presso l'Ospedale S. Croce di Cuneo sono così suddivisi:

- Locale arrivo derrate alimentari;
- Magazzino;
- Celle frigorifere;
- Locale cucina ed altri locali dove il cibo viene preparato, immagazzinato e servito;
- Uffici;
- Locale lavaggio carrelli, pentole e posaterie utilizzata per la preparazione delle vivande
- Locale deposito carrelli termici;
- Zona lavaggio e stoccaggio vari attrezzi;
- Zona di sgombero adibita a deposito rifiuti;
- Spogliatoi per il personale, toilettes e disimpegni;
- Locali mensa del personale dell'Ospedale S. Croce;
- Locale lavastoviglie utilizzato esclusivamente dal Servizio di mensa dell'Ospedale S. Croce;
- Aree di passaggio;
- Ascensori (n. 1 interno che collega il locale cucina col locale sotterraneo; n. 1 interno al servizio di cucina adibito al trasporto di carrelli ai reparti di degenza Ala vecchia di questa Azienda Ospedaliera);
- Eventuali scale;

I locali dell'Ospedale Carle utilizzati dalla Ditta affidataria del servizio di ristorazione comprendono:

- Servizio di mensa del personale dipendente con attiguo locale per lavaggio stoviglie;
- Locale adibito al lavaggio stoviglie centralizzato dei pazienti con atrio antistante.

Presso l'Ospedale di Villa S. Croce, invece, non è presente il servizio di mensa del personale e le stoviglie utilizzate dai pazienti vengono lavate all'interno di ciascuna divisione.

Il servizio comprende l'esecuzione delle pulizie ordinarie e straordinarie e dei risanamenti di: pavimenti, battiscopa, angoli, scale, pareti, ascensori, nicchie anche delle parti non in vista, pilastri, eventuali controsoffittature con le relative operazioni di smontaggio e rimontaggio delle stesse, soffitti, tapparelle, imposte varie, frangisole, corpi illuminanti, frutti elettrici, lampadine spie, quadri elettrici provvisti di isolamento, porte e sovrapporte, stipiti, maniglie, corrimano, eventuali ringhiere, infissi e serramenti interni ed esterni, vetri di qualsiasi tipo ed in qualsiasi posto ubicati, divisori fissi e mobili, specchi, targhe, davanzali interni ed esterni, eventuali cortili e terrazze abbassati adiacenti a tali locali, radiatori ed altri corpi riscaldanti, ascensori e montacarichi, eventuali tettoie e grate antistanti gli ingressi esterni, macchine per ufficio, apparecchi telefonici, tutto il materiale di arredo ordinario quale il mobilio, ripiani vari, scaffalature, le macchine, stufe, forni, abbattitori di temperatura ed ogni arredo presente nel locale cucina, mensa e lavastoviglie, i lavandini ed i sanitari in genere, i coprirotolo, i vari dispensatori per carta, tutte le pareti piastrellate e quelle lavabili, i botolini dislocati sul pavimento, eventuali ventole, tubature sovrastanti le varie macchine, attrezzature da cucina, la superficie interna ed esterna dei vari frigoriferi con particolare riguardo agli interstizi ed ai gommini degli stessi, gli evaporatori dei frigoriferi, i canali dell'impianto di condizionamento, gli anemostati, le bocchette, la superficie interna ed esterna delle cappe di aspirazione, il filtro delle stesse cappe, le griglie, tutte le superfici in genere dove si può depositare la polvere, i vari contenitori di attrezzi, tutti i cassetti,

internamente ed esternamente, i piani di lavoro, i contenitori portarifiuti con i relativi coperchi e carrelli, comprese le loro ruote, e tutto il materiale utilizzato per la pulizia, etc.

Il servizio di pulizia deve essere reso sotto l'osservanza delle norme igieniche e di sanità vigenti in materia. La pulizia in ambito ospedaliero, per quanto concerne l'attività di ristorazione deve:

- rimuovere buona parte della carica batterica e distruggere eventuali germi patogeni presenti;
- favorire il contatto tra agente disinfettante e substrato e, di conseguenza, eliminare il rischio di infezioni;
- ridurre la quantità di polvere presente sui vari arredi;
- eliminare rifiuti prodotti durante la preparazione dei cibi;
- permettere lo svolgimento delle varie attività di ristorazione su superfici ed in ambienti puliti;
- consentire un'organizzazione razionale dei lavori;
- garantire un corretto mantenimento dei locali.

L'effettuazione di una corretta pulizia costituisce la base di una sanificazione sia ambientale, che delle attrezzature.

Prima di disinfettare, è indispensabile pulire: una accurata pulizia eseguita con acqua, detergente ed azione meccanica, è il sistema più semplice e più valido per ottenere una riduzione della carica batterica ambientale, in quanto l'azione dei disinfettanti sui germi avviene per contatto diretto e la presenza di sporcizia sulle superfici impedisce tale contatto, rendendo inutile la disinfezione.

Le operazioni di pulizia devono sempre iniziare dalle zone meno sporche per ricomprendere, successivamente, quelle più contaminate.

Logicamente, la Ditta affidataria deve avere in dotazione tutte le attrezzature necessarie ed idonee ad un corretto svolgimento delle operazioni di pulizia:

- carrelli con contenitori di colori diversi a seconda delle zone al cui uso sono destinati;
- attrezzi che supportano garzine o radazze, con tessuti da sostituire per il lavaggio dei pavimenti;
- panni in viscosa o polipropilene in colori diversi (blu, giallo, rosso, etc.) per la pulizia diversificata delle varie superfici;
- aspiraliquidi;
- set di pulizia quotidiana (scovolini, spugne, guanti di gomma, secchielli di vario colore, dosatori, etc.);
- lavatrici per il riciclo di panni e di tutto il materiale usato nella pulizia affinché il loro utilizzo avvenga nelle migliori condizioni igieniche.

Logicamente l'impegno di pulizia è diverso a seconda dell'utilizzo cui sono deputate le varie zone del servizio di ristorazione.

LOCALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE:

Le operazioni di pulizia ambientale iniziano sempre al termine del confezionamento dei cibi del pranzo di mezzogiorno e di quello serale. La prima cosa da fare è l'asportazione dei rifiuti e la pulizia dei cestini e dei bidoni portarifiuti. Successivamente si deve provvedere alla rimozione di eventuali ragnatele presenti sui muri, negli angoli o in prossimità dei termosifoni. Inoltre si provvede alla spolveratura ad umido dei davanzali interni ed esterni, prestando particolare attenzione alle fessure ed alle intelaiature interne ed esterne dove si possono depositare particelle di polvere, sostanze grasse, etc. Occorre inoltre provvedere a spolverare gli elementi di riscaldamento sia delle superfici interne che di quelle esterne, tutti i corpi illuminati a muro ed i vari interruttori. Successivamente occorre effettuare la pulizia ad umido delle piastrelle e di tutte le superfici lavabili e la pulizia di eventuali vetri. Segue la pulizia accurata dei telefoni, dei ricevitori ed il lavaggio di tutti i lavelli e di tutte le superfici di lavoro e dei ripiani sui quali sono depositate

le derrate, la pulizia di tutte le attrezzature da lavoro, di tutti gli arredi lì presenti e di tutti i carrelli sia nella parte interna che nella parte esterna. Inoltre si rende necessaria la pulizia di tutto lo strumentario da cucina, stufe, tavole calde, abbattitore, frigoriferi sia nella loro parte interna che in quella esterna, etc. Occorre provvedere, inoltre, all'eliminazione di impronte da porte, maniglie e stipiti ed al lavaggio accurato della pavimentazione, del battiscopa, degli angoli e delle superfici più nascoste ed alla pulizia e manutenzione dei botolini.

Per quanto concerne invece la pulizia dei servizi igienici e del locale adibito a spogliatoio, oltre alle attività sopra descritte si prevede anche la sanitizzazione dei servizi igienici, lavabi, mensole, vaso del WC, bidet, piatto doccia, eventuali vasche da bagno, tutti gli accessori (portasapone, portasciugamano, dispensatori vari, etc.).

La sanitizzazione deve anche essere espletata quotidianamente su tutte le superfici da lavoro e le attrezzature del locale cucina, che vengono a contatto con gli alimenti. Successivamente deve essere effettuato il lavaggio accurato della pavimentazione con particolare riguardo per gli angoli, gli spazi dietro le porte e dietro gli elementi del bagno, rimuovendo la polvere dalle tubature che collegano i vari sanitari. Nell'ambiente di cucina è molto importante ricordare che l'attività di pulizia deve sempre essere espletata al termine dei due servizi principali (pranzo e cena); nelle zone deputate al lavaggio delle verdure e alla lavorazione delle carni è prevista quotidianamente anche la disinfezione giornaliera dell'ambiente e delle attrezzature. terminate le lavorazioni e le attività legate alla preparazione del pasto serale oltre alla pulizia e la disinfezione si prevede anche lo smontaggio di tutte le attrezzature della cucina e la pulizia dei botolini.

È importante ricordare che durante la scopatura dei pavimenti non si devono mai rimuovere le griglie e la protezione delle pilette di scarico le quali verranno successivamente asportate e lavate con abbondante acqua e riposizionate. Al termine del lavaggio, i pavimenti stessi dovranno presentarsi perfettamente asciutti.

La sanificazione, invece, deve essere espletata dopo la pulizia che segue la preparazione del pasto serale ed è una tecnica che si avvale, dopo l'uso di acqua e detergente, dell'utilizzo di disinfettante per mantenere i livelli di sicurezza fissate dalle normative dell'igiene, su oggetti e superfici e necessita dell'uso di attrezzature specifiche ed idonee e di personale qualificato.

Le procedure che si seguono per questo tipo di intervento sono legate alla funzione cui vari locali sono destinati. La sanificazione è comprensiva anche della pulizia e disinfezione di tutti gli arredi fissi, di quelli mobili, compresa la loro rimozione e l'effettuazione della pulizia dietro gli stessi. La Ditta affidataria dovrà comunicare alla Direzione Sanitaria, entro 15 giorni dalla data di affidamento del servizio di cui alla presente Convenzione, le fasce orarie e le modalità con cui intende espletare la pulizia, i prodotti utilizzati per la stessa, presentando alla Committente un protocollo operativo di attività.

La Direzione Sanitaria si riserva il diritto di eseguire campionamenti atti a verificare la sanificazione delle superfici e delle attrezzature destinate a venire in contatto con gli alimenti.

I prelievi verranno eseguiti mediante tamponi o piastre di contatto, al termine delle operazioni di sanificazione.

MODALITÀ DI RITIRO DEI VASSOI E LAVAGGIO STOVIGLIE

Il servizio giornaliero di raccolta e lavaggio delle stoviglie dovrà essere effettuato per tutti i reparti nelle rispettive sedi ospedaliere (Ospedale S. Croce, Ospedale A. Carle).

Il servizio dovrà essere reso in osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono e delle norme igieniche e di sanità vigenti in materia.

In particolare i carrelli con stoviglie sporche e quelle pulite dovranno essere veicolate mediante l'utilizzo di distinti carrelli chiusi.

Le operazioni inerenti la raccolta delle stoviglie sporche dovranno essere eseguite al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, in orario da concordare con le Caposala dei reparti, non meno di tre quarti d'ora dopo la consegna del carrello dei pasti.

In via eccezionale, qualora, dopo l'orario concordato per la raccolta rimanessero stoviglie sporche, queste dovranno essere consegnate presso la cucina centralizzata a cura del personale della Committente.

Prestazioni:

- Ritirare, da ogni singola camera, il vassoio contenente le stoviglie utilizzate per i pasti e collocarle su apposito carrello;
- I bicchieri dovranno essere ritirati insieme alle tazze utilizzate per la colazione, affinché possano essere ridistribuiti durante l'attività di pulizia dei comodini.
- Lavare ed asciugare la superficie del tavolo e/o comodino della camera di degenza, su cui sono state appoggiate le stoviglie utilizzate evitando di sporcare il pavimento;
 - Convogliare i rifiuti alimentari e altri nel contenitore per lo smaltimento dei rifiuti;
 - I rifiuti liquidi (latte, minestrine, etc.) vanno mantenuti nella stoviglia che già li contiene ed eliminati in apposito contenitore rigido chiuso da annettere al carrello di raccolta stoviglie;
 - Il carrello contenente i vassoi con le stoviglie sporche deve essere immediatamente portato al lavaggio centrale, per nessun motivo deve sostare nel corridoio della divisione di degenza o fuori dalla divisione medesima.
 - La Società dovrà presentare apposito protocollo operativo correlato dell'attrezzatura offerta, indicante nel dettaglio i prodotti utilizzati, le cadenze con cui la Società intende effettuare le operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria e di disinfezione dell'apparecchiatura.
 - Controllare scrupolosamente lo stato di conservazione delle stoviglie stesse eliminando quelle sbeccate, rotte o danneggiate, avendo cura di reintegrarle.

Le operazioni di ritiro e di consegna dei vassoi dovranno essere svolte con la massima attenzione, al fine di non arrecare disturbo al lavoro di reparto ed al desiderio di quiete dei pazienti.

Tutte queste operazioni devono sempre essere espletate nel presidio ospedaliero in cui sono state utilizzate.

Ogni variazione che si rendesse indispensabile apportare alla modalità di esecuzione del servizio stesso, deve essere preventivamente discussa, concordata ed approvata dalla Direzione Sanitaria.

La Società deve provvedere ad annotare su apposito registro le temperature delle varie fasi di lavaggio delle stoviglie sporche.

I materiali e le sostanze da impiegarsi per il servizio di che trattasi dovranno corrispondere come caratteristiche a quanto stabilito dalle leggi, dai regolamenti, e dalla presente Convenzione.

Casi Particolari (S.C Psichiatria)

Nel reparto di Psichiatria del Presidio Carle, devono essere rispettati i seguenti accorgimenti:

- Stoviglie monouso
- Carrello dedicato
- Confezionamento espresso del primo piatto
- Porzionatura in reparto dei primi e secondi piatti