

**SERVIZIO DI PULIZIA AMBIENTALE CON SERVIZI ANNESSI E COMPLEMENTARI
APPALTO RISERVATO EX ART. 112 D.LGS. 50/2016 E A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE EX D.M. 18 OTTOBRE 2016**

**PROTOCOLLI OPERATIVI
PER TIPOLOGIA DI AREA**

Sommario

DEFINIZIONI.....	3
PRINCIPI GENERALI	3
Indicazioni generali.....	4
1. CARATTERISTICHE DELLE ATTREZZATURE MANUALI E MACCHINARI	4
2. CARATTERISTICHE PRODOTTI.....	4
3. TECNICHE DI LAVORO.....	4
PULIZIA ORDINARIA E PERIODICA DELLE AREE AD ALTO, MEDIO E BASSO RISCHIO	5
A. Pulizia ordinaria quotidiana	5
B. Ripassatura ordinaria quotidiana.....	7
C. Pulizia ordinaria periodica.....	8
D. Risanamento periodico.....	8
E. Pulizia vetri, infissi e zanzariere	9
F. Pulizia tapparelle, veneziane e tende a rullo	9
G. Pulizia controsoffitti	9
PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE ESTERNE	10

DEFINIZIONI

Decontaminazione: procedura che attraverso l'impiego di disinfettanti a concentrazione elevata e per tempi di contatto ben precisi, permette di ottenere una riduzione della carica microbica, che tutela, anche se solo in parte, il personale che dovrà procedere alla successiva detersione. Per la decontaminazione e per le successive operazioni di pulizia dovranno essere adottate le misure precauzionali di protezione (DPI).

Scopatura: non devono mai essere adottati sistemi di scopatura a secco, per evitare il sollevamento della polvere, con conseguente contaminazione microbica delle superfici. A tal fine, non è ammesso l'uso di scope in setole di crine o nylon, spazzoloni, spazzolini, stracci comuni per pavimenti, spugne comuni, piumini, segature.

Pulizia/Sanificazione: prima di disinfettare un ambiente è indispensabile eseguire una accurata pulizia con acqua e/o detergente, perché la presenza di sporco inattiva l'azione del disinfettante.

Asciugatura: evita la diluizione del disinfettante che causerebbe la riduzione della sua attività.

Disinfezione/Sanitizzazione: è l'operazione che segue la sanificazione, in grado di abbattere ulteriormente (fino al 99%), per un tempo limitato, la contaminazione microbica delle superfici.

PRINCIPI GENERALI

- Utilizzare sempre idonei Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.) durante le procedure di sanificazione e in caso di presenza di materiale biologico.
- Effettuare una corretta pulizia per sfregamento: non strofinare le superfici a secco, ma utilizzare panni umidi preimbevuti o impregnati al momento con il "dosatore on demand".
- Le pulizie devono iniziare dalla zona meno sporca verso quella più contaminata e dall'alto verso il basso e trattare i vari ambienti secondo il seguente ordine:
 - cucina
 - studi e sala medica
 - camere di degenza
 - atrii /soggiorni /corridoi
 - servizi igienici

quando si puliscono i servizi igienici trattare sempre per ultimo il wc (o il vuotavasi).

- In caso di contaminazione con materiale biologico è necessario procedere alla decontaminazione con sodio di cloroisocianurato o ipoclorito di sodio 1% (10.000 ppm) e successivamente rimuovere tale materiale con guanti e prodotti monouso (carta) da smaltire nel contenitore per rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo, sanificare la zona e successivamente sanitizzare.
- I panni usati per pulire o raccogliere la polvere devono essere sostituiti almeno ad ogni stanza e devono essere monoutilizzo o monouso per evitare il diffondersi di contaminazioni microbiche da una zona all'altra.
- La presenza di sporco e/o di materiale biologico può ridurre o inattivare l'azione del disinfettante, perciò è necessario sempre effettuare prima la sanificazione e successivamente la sanitizzazione. Se si utilizza un solo prodotto (detergente + disinfettante) è necessario effettuare due passaggi.
- Le superfici deterse devono, per quanto possibile essere asciugate prima della sanitizzazione (per evitare l'eccessiva diluizione del disinfettante).
- Dopo aver sanitizzato una superficie o un oggetto, non risciacquare e non asciugare, per consentire l'azione residua del disinfettante.
- Dopo l'uso ogni contenitore, compreso il carrello utilizzato per le pulizie, deve essere deterso, risciacquato e lasciato asciugare o asciugato nel locale dedicato.

- I disinfettanti devono essere usati secondo le modalità prescritte (diluizione, preparazione estemporanea ed utilizzo entro 24 ore, tempi di contatto), conservati nel contenitore originale chiuso e locati in armadio dedicato.
- Evitare il rabboccamento dei contenitori (sia di detergente sia di disinfettante).
- Non miscelare i vari prodotti utilizzati. La miscelazione può comportare lo sviluppo di sostanze tossiche (estremamente pericolose per il personale) o l'inattivazione del disinfettante (per eventuale incompatibilità tra le sostanze).
- Dove sono presenti camere di degenza, la scopatura ad umido e il lavaggio dei pavimenti devono essere eseguiti dal personale dell'impresa dopo almeno 15 minuti dal rifacimento dei letti, per consentire alla polvere di depositarsi e facilitare la sua rimozione.
- Durante le operazioni di pulizia/sanificazione l'operatore dovrà utilizzare idonea segnaletica indicante il pericolo.
- Tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro, devono essere etichettati a norma di legge. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture.

Indicazioni generali

1. CARATTERISTICHE DELLE ATTREZZATURE MANUALI E MACCHINARI

Le attrezzature manuali necessarie per l'espletamento dei servizi devono essere rispondenti alle norme vigenti. Non è ammesso l'uso di scope in setole di crine o nylon, spazzoloni, spazzolini, stracci comuni per pavimenti, spugne comuni, piumini, segature, perché favoriscono la diffusione dei microorganismi negli ambienti.

Sono indicati prodotti e materiali atti a ridurre l'utilizzo di acqua e sostanze chimiche, come ad esempio la microfibra con idoneo supporto.

E' consentito l'utilizzo di panni monouso e/o pluriuso. In caso di panni pluriuso, gli stessi dovranno essere inviati al lavaggio presso una lavanderia esterna certificata.

L'Impresa dovrà presentare in sede di offerta i dati relativi alla lavanderia.

Tutte le macchine e i componenti di sicurezza dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Tutte le attrezzature aspiranti dovranno essere dotate di filtri HEPA.

Al termine dell'utilizzo, le macchine e le attrezzature devono essere adeguatamente lavate, disinfettate, asciugate e riposte in ambienti puliti e asciutti.

L'Impresa dovrà produrre la documentazione tecnica delle attrezzature proposte per le quali dovranno risultare i consumi energetici, di acqua, prodotto chimico, nonché i dati relativi alle emissioni sonore e vibrazioni.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTI

L'impresa deve garantire la compatibilità dei prodotti usati (detergente, disinfettante, disincrostante, decerante, cera ...) con le attrezzature e superfici da trattare.

La Committente procederà alla valutazione delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti che verranno presentate in sede di offerta formulando il giudizio di idoneità.

3. TECNICHE DI LAVORO

L'Impresa dovrà in sede di offerta presentare il Progetto Tecnico per la pulizia delle aree previste dal Capitolato d'Appalto riportante la metodologia di lavoro che preveda le seguenti operazioni:

- Decontaminazione
- Spolveratura ad umido degli arredi e superfici
- Scopatura ad umido
- Detersione del pavimento manuale e/o meccanica mediante macchina lavasciuga
- Disinfezione di arredi, superfici, pavimento

Saranno valutate tutte le soluzioni tecniche innovative volte alla massima riduzione dell'impatto ambientale. Sono considerati elementi ambientali migliorativi a puro titolo esemplificativo:

- Trattamento, gestione, recupero degli imballaggi
- Metodologie/sistemi di dosaggio dei prodotti chimici:
 1. deve garantire il minor consumo di prodotti chimici in tutte le fasi del processo
 2. deve prevedere l'utilizzo di adeguati sistemi e/o dispositivi di dosaggio con relative procedure/istruzioni per il corretto uso
 3. i prodotti che necessitano di diluizione devono essere preparati all'inizio di ogni turno utilizzando modalità che riducano al minimo la possibilità di errore da parte dell'operatore
- Sistema della gestione dei rifiuti prodotti con l'attività e i processi di pulizia.

PULIZIA ORDINARIA E PERIODICA DELLE AREE AD ALTO, MEDIO E BASSO RISCHIO

Le operazioni descritte qui di seguito dovranno essere svolte dal personale dell'Impresa con le frequenze minime d'intervento previste per ogni tipologia di area indicate nel presente documento (vedi allegato 2).

- A. Pulizia ordinaria quotidiana**
- B. Ripassatura ordinaria quotidiana**
- C. Pulizia ordinaria periodica**
- D. Risanamento periodico**
- E. Pulizia vetri, infissi e zanzariere**
- F. Pulizia tapparelle, veneziane e tende a rullo**
- G. Pulizia controsoffitti**

Gli orari di intervento dovranno essere concordati con il Coordinatore di Struttura.

Gli operatori dell'Impresa, qualora nel corso degli interventi di pulizia dovessero riscontrare guasti o altri problemi in genere (malfunzionamento di attrezzature, insegne, infissi interni ed esterni, corpi illuminanti, interruttori e prese elettriche, impianti termosanitari, vasca da bagno, doccia, WC, lavabo, bidet, etc. portarotolo carta igienica ed altri distributori in genere), dovranno avvertire immediatamente il Coordinatore della Struttura o la Direzione di Distretto, in modo da consentire di ovviare in tempi brevi al guasto o all'inconveniente.

A. Pulizia ordinaria quotidiana

Il personale dell'Impresa deve eseguire nei locali interessati, secondo quanto indicato nell'allegato 2, le sottoelencate operazioni, differenziando le metodiche, in relazione alla tipologia di zona:

AR= detergente e disinfettante

MR= detergente e disinfettante in presenza di materiale organico (previa decontaminazione)

BR= detergente

A1. Camere di degenza, sale di medicazione, cucine di reparto, studi medici, ambulatori, uffici, ecc...

Il personale dell'Impresa provvede a:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- asportare le ragnatele utilizzando idonea attrezzatura;
- aprire le finestre;
- sostituire il sacco e lavare i cestini ed i bidoni portarifiuti;
- spolverare ad umido e pulire i davanzali interni ed esterni (prestando particolare attenzione alle fessure ed ai giunti dove si possono depositare organismi e particelle di polvere; nel caso all'esterno fossero presenti escrementi di volatili, lavare con getto d'acqua e disinfettare);
- spolverare ad umido e pulire gli elementi di riscaldamento;

- spolverare ad umido e pulire le bocchette dove è presente l'impianto di condizionamento;
- spolverare ad umido e pulire i corpi illuminanti a muro e gli interruttori elettrici;
- eliminare impronte e macchie dai vetri, specchi, cristalli, porte, maniglie, stipiti;
- spolverare ad umido e pulire tutti gli arredi fissi e mobili presenti nei vari ambienti a seconda della tipologia di zona sulle superfici superiori e inferiori (testa-letto, parte inferiore del letto, trapezio, pulsantiera campanello, comodino, tavoli, sedie, aste per fleboclisi fisse e mobili, lettini di visita, paraventi, armadi, scrivanie, attaccapanni, porta-ombrelli, estintori, etc.).
- spolverare con panno ben strizzato i computer, le tastiere dei computer, i fotocopiatori e altre eventuali macchine presenti nei locali;
- pulire i telefoni e i ricevitori sia da tavolo che a muro e le eventuali campane e/o cabine;
- lavare nelle cucinette il lavello, le rubinetterie e le piastrelle a muro;
- scopatura ad umido e lavaggio accurato di tutti i pavimenti (curando i battiscopa, gli angoli e spazi dietro le porte e dietro gli elementi del bagno) con metodo manuale se si tratta di piccole superfici oppure con metodo meccanico mediante l'utilizzo di lavasciuga.

A2. Servizi igienici e locali vuotavasi (sono considerati ambienti ad alto rischio pertanto la pulizia quotidiana dovrà essere sempre accurata e seguita da disinfezione)

Il materiale deve essere ad uso esclusivo, oppure i servizi igienici devono essere trattati per ultimi. Inoltre, quando si puliscono i servizi igienici **trattare sempre per ultimo il WC (o il vuotavasi)**, oppure utilizzare guanti e panni dedicati esclusivamente a tale uso.

Il personale dell'Impresa provvede a:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- asportare le ragnatele utilizzando idonea attrezzatura;
- aprire le finestre;
- svuotare, lavare e disinfettare i cestini e bidoni portarifiuti;
- detergere accuratamente gli accessori (corpi illuminanti, specchi, mensole, portasciugamani, porta sapone, ecc.) e procedere, quindi, alla loro disinfezione;
- detergere e disinfettare i distributori di carta e sapone e provvedere al loro rifornimento;
- detergere e disinfettare i rivestimenti murali;
- detergere e disinfettare eventuali sedie, sgabelli, etc. e risistemarli al proprio posto;
- detergere e disinfettare i davanzali interni e esterni (prestando particolare attenzione alle fessure ed ai giunti dove si possono depositare organismi e particelle di polvere; nel caso all'esterno fossero presenti escrementi di volatili, lavare con getto d'acqua e disinfettare);
- detergere e disinfettare le porte, le maniglie, gli interruttori elettrici ed eventuali campanelli d'allarme;
- spolverare ad umido e pulire gli elementi di riscaldamento;
- spolverare ad umido e pulire le bocchette dove è presente l'impianto di condizionamento;
- detergere lavabo, bidet, doccia, vasca da bagno e tutte le mensole e le superfici in ceramica e metalliche, vaso del WC parte esterna ed interna, spazzolino WC, sciacquare accuratamente, asciugare, disinfettare e lasciare agire; utilizzare quando necessario prodotti idonei all'eliminazione di ossidazione e di residui calcarei;
- scopatura ad umido del pavimento anche dietro gli elementi del servizio igienico, gli angoli e i battiscopa; lavare, sciacquare, lasciar asciugare, disinfettare e lasciare agire.

Presso i servizi igienici delle degenze, delle zone ad alto rischio e delle aree comuni sono previsti più passaggi al giorno di pulizia ordinaria come descritto nell'allegato 2.

A3. Balconi, davanzali, terrazze, verande, corridoi ed atrii

Il personale dell'Impresa provvede a:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- asportare le ragnatele utilizzando idonea attrezzatura;
- lavare porte, maniglie ed infissi in genere e spolverare ad umido i corpi illuminanti e gli interruttori elettrici;
- spolverare ad umido e pulire gli elementi di riscaldamento;
- spolverare ad umido e pulire le bocchette dove è presente l'impianto di condizionamento;
- pulire le superfici lavabili, la segnaletica e i corrimano;

- pulire i telefoni e i ricevitori sia da tavolo che a muro e le eventuali campane e/o cabine;
- negli ingressi aspirare zerbini, tappeti e pavimento sottostante;
- provvedere all'eliminazione di eventuali residui organici dai davanzali, dalla ringhiera, da eventuali pareti divisorie e dalla pavimentazione con particolare attenzione alle fessure ed ai giunti dove si possono depositare organismi e particelle di polvere;
- lavare accuratamente la pavimentazione manualmente o con lavasciuga previo spostamento di eventuali arredi (tavolini, sedie);
- lavare i battiscopa con particolare cura agli angoli;
- risistemare gli arredi a fine pulizia.

A4. Ascensori e montacarichi

Il personale dell'Impresa dovrà eseguire le seguenti operazioni:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- bloccare l'ascensore al piano per effettuare la pulizia;
- spolverare le pareti della cabina;
- eliminare scritte e macchie sulle pareti e sulle porte con prodotti idonei;
- raccogliere i rifiuti eventualmente depositati sul pavimento;
- togliere con la spatola ogni residuo eventualmente presente;
- spolverare i punti luce e le pulsantiere;
- lavare con panno umido le maniglie e la pulsantiera e successivamente disinfettare;
- lavare con panno umido le porte sia interne che esterne a tutti i piani;
- pulire le guide delle porte per permettere la loro regolare apertura e chiusura;
- lavare la pavimentazione con particolare cura degli angoli;
- attendere che il pavimento sia asciutto per ripristinare il funzionamento dell'ascensore oppure asciugare.

A5. Scale d'emergenza e non d'emergenza interne ed esterne

Il personale dell'Impresa dovrà eseguire le seguenti operazioni:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- scopatura ad umido della scala, rimuovendo con raschietto eventuali tracce di gomma americana;
- pulire i davanzali interni e esterni (prestando particolare attenzione alle fessure ed ai giunti dove si possono depositare organismi e particelle di polvere; nel caso all'esterno fossero presenti escrementi di volatili, lavare con getto d'acqua e disinfettare);
- spolverare e detergere le ringhiere (anche nelle parti inferiori) e il corrimano, sostituendo il panno almeno ad ogni piano;
- pulire con panno umido e detergente le finestre e le porte dei piani eliminando le impronte e le macchie su maniglie, vetri, infissi;
- spolverare ad umido e pulire gli elementi di riscaldamento;
- lavare la scala iniziando dall'alto e sostituire il panno almeno ad ogni piano.

B. Ripassatura ordinaria quotidiana

Il personale dell'Impresa deve eseguire nei locali interessati le sotto elencate operazioni, differenziando le metodiche, come precedentemente descritto, in relazione alla tipologia di zona (AR, MR, BR):

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- aprire le finestre;
- svuotare i cestini ed i bidoni portarifiuti;
- spolverare ad umido, in tutti i locali, le superfici orizzontali con particolare attenzione alla parte inferiore (ripiani, scrivanie, tavoli, sedie, mensole, scaffali, librerie, attaccapanni, portaombrelli, davanzali etc.);
- detergere i telefoni e ricevitori da tavolo e da muro, comprese relative campane e/o cabine;
- eliminare con panno umido tutte le impronte e macchie dalle porte, maniglie, stipiti ed arredi vari, compreso ringhiere e corrimano;
- detergere e disinfettare i lavandini presenti nelle camere di degenza, nelle sale di medicazione, nei locali lava padelle;

- nei servizi igienici detergere lavabo, bidet, doccia, vasca da bagno e tutte le mensole e le superfici in ceramica e metalliche, vaso del WC parte interna e esterna, spazzolino WC, sciacquare accuratamente, asciugare, disinfettare e lasciare agire; utilizzare quando necessario prodotti idonei all'eliminazione di ossidazione e di residui calcarei;
- scopatura a umido e lavaggio accurato del pavimento ponendo particolare cura agli angoli, battiscopa, dietro le porte e sotto ai mobili che arredano i locali.

C. Pulizia ordinaria periodica

Il personale dell'Impresa deve eseguire nei locali interessati le sotto elencate operazioni:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- aprire le finestre;
- spolverare ad umido il soffitto e tutte le superfici orizzontali e verticali dove si deposita la polvere compresi gli elementi di riscaldamento, le bocchette di aerazione, i condizionatori;
- lavare accuratamente con detergente le pareti lavabili;
- lavare la pavimentazione manualmente o con monospazzola curando in particolar modo angoli e battiscopa.

D. Risanamento periodico

Il personale dell'Impresa deve eseguire nei locali interessati le sotto elencate operazioni, differenziando le metodiche, come precedentemente descritto, in relazione alla tipologia di zona (AR, MR, BR):

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- aprire le finestre;
- sgomberare il locale da tutto ciò che può essere di ingombro (attrezzature ed arredi vari, compresi letti e comodini): chiedere in tal senso indicazioni al personale della Committente, e collocare il materiale rimosso nei corridoi od in altri locali;
- aprire le finestre;
- spolverare ad umido il soffitto e tutte le superfici verticali e orizzontali dove si deposita la polvere;
- lavare accuratamente e risciacquare i cestini e i bidoni portarifiuti e disinfettare;
- lavare i lavandini e relativa rubinetteria con prodotti idonei all'eliminazione delle incrostazioni e dei residui calcarei. Sciacquare e procedere alla disinfezione;
- lavare i rivestimenti murali;
- aspirare e lavare gli elementi di riscaldamento e/o le griglie di aerazione dove è presente l'impianto di condizionamento;
- spolverare ad umido e lavare le ventole a soffitto;
- detergere e disinfettare i davanzali interni ed esterni (prestando particolare attenzione alle fessure ed ai giunti dove si possono depositare organismi e particelle di polvere; nel caso all'esterno fossero presenti escrementi di volatili, lavare con getto d'acqua e disinfettare);
- lavare porte, stipiti, cardini, maniglie, serrature;
- lavare i vetri, gli infissi e le tapparelle;
- lavare con panno umido le apparecchiature elettriche, gli interruttori, le prese, i corpi illuminanti. Questi ultimi vengono lavati a fondo previo lo smontaggio da parte del personale tecnico della Committente;
- spolverare ad umido gli estintori;
- lavare gli specchi e le mensole;
- spolverare e lavare tutti gli armadietti pensili;
- spostare i mobili per consentire accurata pulizia sopra e dietro gli stessi, pulire anche all'interno degli stessi, preventivamente svuotati dal personale della Committente;
- lavare con prodotti specifici le attrezzature fisse in acciaio (per es. lava padelle, supporti padelle);
- spolverare ad umido i computer, i fotocopiatori e altre eventuali macchine presenti nei locali previo accordi con la Committente;
- lavare i divisori a soffietto e/o a vetro;
- lavare la pavimentazione manualmente o con la monospazzola curando in particolar modo angoli e battiscopa; decerare e incerare laddove necessario;
- riposizionare al proprio posto gli arredi precedentemente rimossi;

Servizi igienici:

- posizionare i cartelli per avvisare il pubblico delle pulizie in corso;
- aprire le finestre;
- spolverare ad umido il soffitto e tutte le superfici verticali e orizzontali dove si deposita la polvere;
- lavare e disinfettare specchi, mensole, portasciugamani, porta sapone, etc;
- lavare le pareti a tutta altezza e disinfettare;
- detergere lavabo, bidet, doccia, vasca da bagno e tutte le mensole e le superfici in ceramica e metalliche, vaso del WC parte esterna ed interna, spazzolino WC, sciacquare accuratamente, asciugare, disinfettare e lasciare agire; utilizzare quando necessario prodotti idonei all'eliminazione di ossidazione e di residui calcarei, sciacquare accuratamente;
- lavare la pavimentazione con soluzione detergente, in particolar modo dietro gli elementi del servizio igienico, negli angoli e zoccolature. Sciacquare, lasciare asciugare, disinfettare e lasciare agire.
- lavare e disinfettare eventuali sedie, sgabelli, etc. e risistemarli al proprio posto.

E. Pulizia vetri, infissi e zanzariere

Deve essere eseguita dagli operatori dell'Impresa in due fasi:

INFISSI:

- spolverare accuratamente il telaio dell'infisso
- lavare l'intelaiatura interna ed esterna a tutta altezza
- asciugare

VETRI:

- lavare, sulle due facciate, i vetri delle finestre, dei divisori, delle porte e ogni qualsiasi vetro o divisore in plexiglass
- asciugare e lucidare.

La pulizia dei vetri e dei davanzali delle finestre dal lato esterno, dove necessario, dovrà avvenire mediante l'impiego di ponteggi mobili o altri analoghi mezzi.

Il personale dell'Impresa dovrà avere a disposizione e fare uso di idonei sistemi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Le attrezzature per la pulizia dei vetri dovranno permanere sul posto per il tempo strettamente necessario all'attività di pulizia ed andranno comunque rimosse nel più breve tempo possibile.

F. Pulizia tapparelle, veneziane e tende a rullo

Tapparelle:

- abbassare la tapparella
- aspirare tutta la superficie con aspiratori provvisti di filtri HEPA
- lavare e asciugare le singole lamelle.

Veneziane e tende a rullo:

- spolverare la testata e le singole lamelle ad una ad una o il rullo, nel caso di tende a rullo
- lavare e asciugare la testata e le singole lamelle ad una ad una o il rullo. È peraltro preferibile che le veneziane e tende a rullo siano smontate per essere lavate in vasca. In ogni caso aver cura durante il lavaggio di non bagnare le parti metalliche dove si trovano gli ingranaggi che potrebbero essere soggetti a formazione di ruggine
- smontare e rimontare correttamente al loro posto le veneziane e le tende a rullo dopo la pulizia.

G. Pulizia controsoffitti

Il personale dell'Impresa deve seguire le indicazioni e metodologie, differenziando le operazioni in relazione alla tipologia di zona (AR, MR, BR).

Durante le operazioni di risanamento, dove presenti, effettuare la pulizia esterna dei controsoffitti mediante l'utilizzo di idonea apparecchiatura.

PULIZIA ORDINARIA DELLE AREE ESTERNE

Il personale dell'Impresa deve eseguire, con le frequenze indicate, in tutte le zone interessate quali parcheggi, vie di accesso, intercapedini, etc. le sotto elencate operazioni:

- asportare tutto il materiale costituente la normale o stagionale caduta di ramaglie, foglie, aghi delle conifere intervenendo con apposita macchina, e, ad integrazione, manualmente in caso di zone anguste e di difficile accesso
- pulire e disintasare i tombini
- sostituire i sacchetti portarifiuti
- pulire i tappeti presenti all'interno e all'esterno degli ingressi.

Gli operatori dell'Impresa dovranno essere dotati di idonea attrezzatura per svolgere il servizio in modo ottimale.