

Bijlage 8 Beschrijving dieptereiniging

Kooklokalen en lokalen verzorging

Onderstaand staat beschreven wat er wordt bedoeld met een dieptereiniging van de kooklokalen en de lokalen verzorging. Er wordt beschreven hoe de diverse keukenapparatuur en keukenonderdelen-elementen en overige inventaris dienen te worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Afzuig/ ventilatie:

- Roosters dienen te worden losgemaakt en te worden gereinigd;
- De schacht van de afzuiging inwendig tot armlengte ($\pm 1\text{m}$) reinigen;
- Schacht in het zicht uitwendig ontdoen van vet en aanslag;
- Filters reinigen;
- De gehele afzuigkap vanbinnen en buiten ontdoen van vet en aanslag;
- Desinfecteren;
- Behandelen met een antistatisch glansproduct.

Vaatwasser:

- Het reinigen en kalkvrij maken van de binnen- en buitenzijde;
- Het verwijderen van spoelkoppen en zowel in- als uitwendig ontdoen van kalk, zodat een optimale spoeling ontstaat;
- Buitenzijde behandelen met een antistatisch glansproduct;
- Bij een losse opstelling vloer en wand onder en achter het object kalk- en vetvrij maken;
- Bij een vaste opstelling het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen.

Werkbank werkblad[en] aanrecht[en] verrijdbare werkblad [en]:

- Het ontdoen van alle resten [bloed, vlees, vis, melk, deeg en andere resten];
- Het reinigen en kalkvrij maken van aanrechtblad en spoelbak;
- Het verwijderen en reinigen van sifon, de afvoer door spoelen en de sifon controleren op lekkages;
- Het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen en het aanbrengen van nieuwe kitnaden;
- Het kalkvrij maken van de spoelkraan en straalbreker voor een optimale functie;
- Het reinigen van het gehele object [in en uitwendig];
- De eventuele lade demonteren en in zijn geheel reinigen en invetten zo ook de lade geleiders;
- De onder liggende roosters [legboorden] verwijderen en reinigen.

Fornuis:

- Losse onderdelen (gaspitten) demonteren;
- Bij losse opstelling de wand en de vloer onder en achter de unit reinigen en behandelen met een ontvettend middel;

- Inwendig en uitwendig reinigen en verwijderen van kool- en vetaanslag;
- Het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen en het aanbrengen van nieuwe kitnaden;
- Inwendig en uitwendig ontvetten;
- Losse onderdelen reinigen en monteren en controleren op werking;
- Gasfornuis behandelen met zuurvrije olie of glansproducten.

Oven/ magnetron/ grill:

- (Losse) opstelling, van unit van wand verwijderen en de wand en de vloer/werkbank onder en achter de apparatuur reinigen;
- Losse onderdelen demonteren;
- Demontage van glijplaten en roosters;
- Verwijderen van kool- en vetaanslag;
- Het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen en het aanbrengen van nieuwe kitnaden;
- Inwendig en uitwendig reinigen en ontvetten;
- Losse delen reinigen, ontvetten en monteren;
- Controleer werking en buitenzijde behandelen met zuurvrije olie of glasproduct.

Oven/ frituurunit:

- Het demonteren van losse onderdelen;
- Losse opstelling, van unit van wand verwijderen en de wand en de vloer onder en achter de unit reinigen;
- Het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen en het aanbrengen van nieuwe kitnaden;
- Het geheel ontdoen van vet/kool- aanslag/resten;
- Het geheel hermonteren en op werking controleren en buitenzijde afwerken met zuurvrije olie- of glansproduct.

Kook unit:

- Het indien mogelijk demonteren van losse onderdelen;
- Losse opstelling, van unit van wand verwijderen en de wand en de vloer onder en achter de unit reinigen daarna in en uitwendig ontdoen van kool en vetaanslag;
- Het verwijderen van eventuele oude en vervuilde kitnaden en randen en het aanbrengen van nieuwe kitnaden;
- Onderdelen na het reinigen hermonteren en op werking controleren en geheel afwerken met zuurvrije olie- of glansproduct.

Koel- en vriesinstallatie (incl. koelcellen waar van toepassing):

- Het ontstoffen en reinigen van het motorcompartiment;
- Het rondom reinigen van de buitenzijde en afsluitrubbers;
- Bij een losse opstelling vloer en wand onder en achter de apparaten schoonmaken;
- Rekken inzetten met reinigingsmiddel;
- Binnen- en buiten van de apparaten schoonmaken;

- Het geheel desinfecteren met een desinfecteermiddel welke specifiek gericht is op het afdoden van psychrofiele micro-organismen.

Vloer:

- In zijn geheel schrobben en verwijderen van alle aanslag en resten;
- Het geheel desinfecteren met een desinfecteermiddel.

Afvoergoten en putten

- Roosters/ deksels losmaken en ontdoen van roestvorming en vuilresten;
- Het vet en kalkvrij maken en ontdoen van vuilresten van de afvoergoten en putten;
- De afvoergoot[en] en put[ten] controleren op sifonerende werking;
- De afvoer[en] doorspuiten om eventuele verstoppingen te voorkomen.

Wanden:

- Van vloer tot aan het plafond reinigen, kalk en vetvrij maken;
- Het geheel desinfecteren met een desinfecteermiddel.

Oplevering keuken:

De opdrachtgever zal zorgdragen dat de keuken leeg wordt aangeleverd. Indien de keuken niet leeggemaakt is, worden de ruimten zover als mogelijk schoongemaakt.

Frituurunits dienen geleege te zijn voordat de werkzaamheden uitgevoerd kunnen worden.

Stekkers van koelkasten en frituurunits dienen uit het stopcontact gehaald te worden alvorens deze worden schoongemaakt.

Na de uitvoering van de dieptereiniging zullen alle objecten die gereinigd zijn, op de juiste plaats worden teruggezet, eventueel opnieuw gekit worden en op juiste werking te worden gecontroleerd.

Gymzaal (incl. berging)

Vloer:

- In zijn geheel schrobben en verwijderen van alle aanslag en resten;
- Het geheel behandelen met specifiek reinigingsmiddel.

Oplevering gymzaal en toestelberging:

- De opdrachtgever zal zorgdragen dat de gymzaal opgeruimd (toestellen zijn ingeklapt en opgeborgen in berging) wordt aangeleverd. Indien de gymzaal niet gereed gemaakt is, wordt de vloer zover als mogelijk gereinigd;

- De berging wordt door Opdrachtnemer uitgeruimd alvorens de vloer kan worden gereinigd;
- Na de uitvoering van de dieptereiniging zullen de toestellen weer op de juiste plaats worden teruggezet.