

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del comune di Verona in gestione ad AGECE dal 2022 al 2025

Allegato 6

SPECIFICHE TECNICHE

**RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

<p align="center">SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</p>
--

INDICE

1. GENERALITÀ	2
1.1 Premessa	2
1.2 Limite di fornitura	4
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE	5
2.1 ATTREZZATURE E ARREDI	5
2.2 IMPIANTI MECCANICI	15
2.3 IMPIANTI ELETTRICI	21
2.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO	26
2.5 STRUTTURE	29
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE	35
3.1 Generalità	35
3.1 ATTREZZATURE E ARREDI	35
3.2 IMPIANTI MECCANICI	36
3.3 IMPIANTI ELETTRICI	38
3.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO	39
3.5 STRUTTURE	40

1. GENERALITÀ

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuarsi attraverso controlli periodici su macchine, strutture, pavimenti, pareti, soffitti e controsoffitti, serramenti, impianti, attrezzature ed arredi nuovi ed esistenti presenti presso i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze, presso i locali messi a disposizione per il servizio da parte della Stazione appaltante.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano **opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione** di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, pavimenti, pareti, soffitti e controsoffitti, serramenti, impianti, attrezzature ed arredi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.

Nella manutenzione ordinaria rientrano anche tutti gli interventi da effettuarsi prima o contestualmente all'avvio del servizio, necessari per garantire l'utilizzo in sicurezza degli spazi e delle attrezzature e per evitare il loro degrado, nonché per assicurare la conformità degli spazi alle norme igienico-sanitarie.

Relativamente agli impianti ed apparecchiature antincendio è obbligo dell'appaltatore non alterare la funzionalità di quanto in essere, sostituendo cartellonistica e/o lampade di emergenza eventualmente danneggiate o non più presenti con altre conformi da ubicarsi nella medesima posizione di quelle originarie. E' obbligo dell'appaltatore pure provvedere alla riparazione di maniglie e cerniere delle porte tagliafuoco con contestuale comunicazione alla stazione appaltante degli interventi effettuati, nonché il controllo della regolarità dei controlli su tutti i presidi antincendio presenti nei locali in uso con tempestiva segnalazione ad Agec delle verifiche effettuate e del loro esito.

Obiettivo delle attività manutentive è il mantenimento della funzionalità e della sicurezza di apparecchiature, macchine, impianti e strutture, nel rispetto della normativa e della legislazione vigente.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell'Impresa Aggiudicataria, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'Impresa Aggiudicataria.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
--

In generale sono oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

ATTREZZATURE ED ARREDI

- Componentistica di arredo;
- Macchine aree riattivazione/cottura/preparazioni/lavaggio/stoccaggio;

IMPIANTI MECCANICI

- Impianti distribuzione gas metano a partire dalla valvola di intercettazione della fornitura alla cucina
- Impianti acqua calda sanitaria a servizio esclusivo della cucina e/o dei locali di sporzionamento (scaldabagni elettrici o a gas)
- Impianti acqua refrigerate
- Impianti trattamento e distribuzione dell'aria
- Impianti idrico sanitari e di trattamento dell'acqua
- Reti fognarie per il tratto a servizio degli spazi in uso all'appaltatore
- Pompe di sollevamento liquami poste nei pozzetti di raccolta degli scarichi delle cucine
- Sistemi di regolazione e controllo

IMPIANTI ELETTRICI

- Distribuzione elettrica
- Quadri elettrici
- Impianti di illuminazione
- Impianti citofonici, videocitofonici ed interfonici
- Impianti chiamata e segnalazione
- Impianto di terra
- Impianti antintrusione, quando dedicati alle cucine
- Impianti allarmi tecnologici, gas, allagamento

IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO

- Porte tagliafuoco
- Estintori, verifica regolarità manutenzione
- Compartimentazioni
- Segnaletica antincendio
- Vie di esodo
- Illuminazione delle vie di esodo e di emergenza
- Rete idrica e idranti
- Serrande tagliafuoco

STRUTTURE

- Strutture edili
- Murature e pareti di separazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
--

- Intonaci
- Pavimentazioni e Rivestimenti
- Controsoffitti
- Infissi interni ed esterni
- Tapparelle e tende
- Elevatori quando dedicati alle cucine
- Manutenzione locali tecnici quando dedicati alle cucine

Restano esclusi da detta specifica gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e impianti tecnologici.

1.2 Limite di fornitura

In generale il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti, compresi prese, punti luce e corpi illuminanti, a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi, compresi, invece, gli interruttori differenziali posti a protezione delle linee alimentanti gli spazi in uso all'appaltatore;

per gli impianti meccanici:

- le tubazioni acqua calda e le linee idrico-sanitarie, a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- gli impianti di scarico fino all'innesto nella pubblica fognatura o al collettore principale del fabbricato, se esistente;
- le pompe di sollevamento liquami poste nei pozzetti di raccolta degli scarichi delle cucine.

per le strutture:

- la volumetria dei locali in uso all'appaltatore;
- la volumetria dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'appaltatore;

per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature esistenti di pertinenza esclusiva del servizio di ristorazione;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
			2.1 ATTREZZATURE E ARREDI											
01			COMPONENTISTICA ARREDO											
	01		Tavoli											
		05	integrità della superficie						X					
		10	integrità bordi pvc o altro materiale						X					
		15	fissaggio viti e bulloneria						X					
	02		Sedie e panche											
		05	integrità scocca						X					
		10	fissaggio viti e bulloneria						X					
	03		Armadietto Spogliatoio											
		05	integrità telaio						X					
		10	fissaggio viti e bulloneria						X					
	04		Scrivania											
		05	integrità della superficie						X					
		10	integrità bordi pvc o altro materiale						X					
		15	fissaggio viti e bulloneria						X					
	02		MACCHINE											
	01		Macchine di Preparazione Pasti											
		05	gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli						X					
		15	cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette tavoli						X					
		20	cavi di alimentazione						X					
	02		Macchine di Cottura Pasti											
		05	rubinetti dei piani di cottura a gas					X						
		10	bruciatori					X						
		15	dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micropiloti					X						
		20	valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc					X						
		25	cerniere e tenuta porta dei forni					X						

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'									
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N	
		30	sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore					X					
		35	boiler cuocipasta, forni a vapore					X					
		40	cerniere portina forni statici						X				
		45	cerniere coperchi pentole e brasiere						X				
		50	vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere						X				
		55	filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.						X				
		60	raccordi di allacciamento gas delle macchine						X				
		65	organi ed isolamento del circuito elettrico						X				
	03		Macchine di Refrigerazione										
		05	cerniere e guarnizione tenuta porte					X					
		10	microinterruttore porta					X					
		15	evaporatore					X					
		20	tubazioni scarico condensa					X					
		25	termostati controllo temperatura					X					
		30	ventilatore di raffreddamento del condensatore					X					
		35	ventilatore celle					X					
		40	circuito refrigerante							X			
		45	circuito elettrico							X			
		50	contatti del relè di spunto dei compressori							X			
	04		Macchine di Lavaggio										
		05	circuito di risciacquo					X					
		10	dosatori detersivi e brillantanti					X					
		15	livelli acqua in vasca					X					
		20	termostati e termometri					X					
		25	getti di lavaggio e risciacquo					X					
		30	nastro lavastoviglie					X					
		35	dispositivi fine corsa					X					
		40	filtri ingresso acqua						X				
		45	resistenze vasca						X				
		50	boiler						X				

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																				
OPERAZIONI PREVISTE												PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto												G	St	Q	M	T	S	A	B	N
03			MACCHINE SELF-SERVICE																	
	01		Carrelli Servizio																	
		05	ruote														X			
		10	viti/bulloneria														X			
	02		Elemento Bagnomaria																	
		05	Resistenze													X				
		10	Isolamento del circuito elettrico															X		
	03		Scorriassoio																	
		05	Guide piano d'appoggio															X		
	04		Sollevatore Scalda Piatti																	
		05	Meccanismo di sollevamento													X				
		10	Resistenze													X				
		15	Isolamento del circuito elettrico															X		
	05		Tavolo per Condimenti																	
		05	Assiemaggio														X			
		10	Lubrificazione rotelline portine														X			
	06		Tramoggia																	
		05	Assiemaggio														X			
	07		Vetrina Refrigerata																	
		05	Guarnizioni in gomma														X			
		10	Condensatore													X				
		15	Fori di scarico acqua di condensa													X				
04			MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/PREPARAZIONI/LAVAGGIO/STOCCAGGIO																	
	01		Affettatrice																	
		05	Corpo affilatoio													X				
		10	Coprilama													X				
		15	Carter di protezione													X				
		20	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione														X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
02	Apriscatole													
	05	comando sicurezza							X					
	10	coltelli							X					
	15	cablaggio componenti elettriche								X				
03	Armadio Sterilizzacoltelli Raggi U.V.													
	05	Tubo germicida a raggi U.V.					X							
		Armadio per Stoviglie												
	05	Lubrificazione rotelline portine							X					
	10	Assiemaggio							X					
04	Bilancia Automatica da Tavolo													
	05	Verifica con pesi campione						X						
	10	Verifica livello olio ammortizzatore						X						
05	Bilico a Filo Pavimento													
	05	Quadrante di lettura											X	
	10	Sistema di rotazione quadrante											X	
	15	Sistema di bloccaggio											X	
	20	Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale											X	
	25	Ammortizzatore termostatico regolabile											X	
06	Biriduttore con Attacco per Grattugia													
	05	Ventola							X					
07	Brasiera Automatica Ribaltabile, monoblocco, top, a sbalzo, a funzionamento a gas													
	05	Micropiloti						X						
	10	Dispositivi di accensione e sicurezza gas						X						
	15	Termostato							X					
	20	Cerniere coperchio								X				
	25	Vite senza fine meccanismo sollevamento								X				
	30	Filtri ingresso acqua								X				
	35	Raccordi allacciamento gas								X				
08	Cappa d'Aspirazione													

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																					
OPERAZIONI PREVISTE													PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto													G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		05	Vaschetta raccogli grasso												X						
		10	Aspiratore												X						
		15	Filtri												X						
		20	Sistema di abbattimento degli odori												X						
	09		Carrello Caldo																		
		05	ruote												X						
		10	viti/bulloneria												X						
		15	Resistenze							X											
		20	Isolamento circuito elettrico													X					
	10		Carrello Bagnomaria																		
		05	Ruote												X						
		10	Viti/bulloneria												X						
		15	Resistenze							X											
		20	Isolamento circuito elettrico													X					
	11		Carrello Servizio																		
		05	ruote												X						
		10	viti/bulloneria												X						
	12		Celle Frigorifere a Bassa Temperatura Positiva con Unità Refrigerante a parete o Remota																		
		05	Fori di scarico acqua di condensa												X						
		10	Cerniere e guarnizione tenuta porte												X						
		15	Azionamento microinterruttore porta												X						
		20	Sbrinamento evaporatore												X						
		25	Tubazioni scarico condensa												X						
		30	Termostati controllo temperatura												X						
		35	Ventilatore di raffreddamento del condensatore												X						
		40	Ventilatore cella												X						
		45	Circuito refrigerante													X					
		50	Circuito elettrico													X					
		55	Contatti del relè di spunto dei compressori													X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto														
		60	Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio						X					
		65	Filtro elettrovalvola ingresso acqua						X					
	13		Centrifuga per Verdure											
		05	Controcestello				X							
		10	Elettrofreno				X							
	14		Ceppo Batticarne											
		05	Piano in polietilene				X							
		10	Assiemaggio						X					
	15		Congelatore a Pozzetto											
		05	Termostato e temperatura cella					X						
		10	Cerniere e guarnizione chiusura porta					X						
		15	Ventilatore condensatore					X						
	16		Cuocipasta automatico funzionamento elettrico											
		05	Sonde di livello						X					
		10	Filtri ingresso acqua							X				
		15	Boiler					X						
		20	Cerniere coperchio							X				
	17		Cuocipasta automatico funzionamento a gas											
		05	Sonde di livello						X					
		10	Boiler					X						
		15	Micropiloti					X						
		20	Dispositivi di accensione e sicurezza gas					X						
		25	Cerniere coperchio							X				
		30	Filtri ingresso acqua							X				
		35	Raccordi allacciamento gas							X				
	18		Cutter											
		05	Filo delle lame				X							
		10	Dispositivi di alimentazione				X							
		15	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione						X					
	19		Formatrice Automatica per Hamburger e Polpette											

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		05	Livello olio motore						X					
		10	Cablaggio componenti elettriche						X					
20		Forno a Microonde												
		05	Resistenze					X						
		10	Camera di cottura						X					
		15	Isolamento del circuito elettrico							X				
21		Forno a Convezione e Vapore Generazione Vapore diretto, indiretto, con bruciatore a gas												
		05	Filtro grassi						X					
		10	Ugello dell'umidificatore della cella						X					
		15	Valvola di sicurezza						X					
		20	Indicatore di livello				X							
		25	Filtro acqua					X						
		30	Valvola di sicurezza					X						
		35	Fascio tubiero						X					
		40	Bruciatore						X					
		45	Filtro						X					
		50	Ventola						X					
		55	Elettrodi						X					
		60	Caldaia							X				
		65	Scudi parafiamma							X				
22		Freezer												
		05	Termostato e temperatura cella					X						
		10	Cerniere e guarnizione chiusura porta					X						
		15	Ventilatore condensatore					X						
		20	Ventilatore cella					X						
23		Frigorifero orizzontale-verticale temperatura positiva												
		05	Guarnizioni in gomma						X					
		10	Condensatore					X						
		15	Fori di scarico acqua di condensa					X						

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																		
OPERAZIONI PREVISTE										PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										G	St	Q	M	T	S	A	B	N
	24	Fry top con piastra in acciaio liscia/rigata funzionamento elettrico																
	05	Zone perimetrali piano di cottura													X			
	10	Dispositivi di accensione e sicurezza												X				
	25	Fry top con piastra in acciaio liscia/rigata funzionamentoa gas																
	05	Zone perimetrali													X			
	10	Bruciatori													X			
	15	Rubinetti gas												X				
	20	Minimo dei bruciatori												X				
	25	Micropiloti												X				
	30	Dispositivi di accensione e sicurezza gas												X				
	35	Raccordi allacciamento gas														X		
	26	Fuochi Funzionamento a Gas																
	05	Bruciatori													X			
	10	Ingrassaggio rubinetti gas												X				
	15	Minimo dei bruciatori												X				
	20	Micropiloti												X				
	25	Dispositivi di accensione e sicurezza gas												X				
	30	Raccordi allacciamento gas														X		
	27	Lavamani con comando a pedale o a ginocchio																
	05	Gruppo miscelatore acqua													X			
	10	Leva di comando													X			
	28	Lavaoggetti Lavastoviglie per Pentole, Stoviglie, Piatti																
	05	Circuito di risciacquo												X				
	10	Dosatore detersivo												X				
	15	Sonda di livello e campana presa pressione												X				
	20	Termostati e termometri												X				
	25	Getti e ugelli di lavaggio												X				
	30	Dispositivi di fine corsa												X				
	35	Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua													X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		40	Boiler						X					
	29		Lavello Singolo e doppio con Gocciolatoio											
		05	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli						X					
	30		Lavaverdure a vasca fissa con centrifuga											
		05	Valvola idraulica di scarico				X							
		10	Valvola per la regolazione del lavaggio				X							
		15	Valvola ingresso acqua				X							
		20	Elettropompa di lavaggio				X							
	31		Pattumiera Carrellata											
		05	Assiemaggio						X					
		10	Ruote						X					
	32		Pelapatate											
		05	Disco di pelatura				X							
		10	Dispositivi di sicurezza						X					
	33		Pentola Parallelepipeda funzionamento elettrico o a gas											
		05	Valvole di sicurezza					X						
		10	Dispositivi di accensione e sicurezza					X						
		15	Cerniere coperchio							X				
		20	Filtri ingresso acqua							X				
		25	Raccordi allacciamento gas, elettrico							X				
	34		Pentola tonda funzionamento gas, vapore											
		05	Valvole di sicurezza					X						
		10	Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore					X						
		15	Cerniere coperchio							X				
		20	Filtri ingresso acqua							X				
		25	Raccordi allacciamento gas, vapore							X				
	35		Refrigeratore Prodotti Cotti											
		05	Guarnizioni in gomma						X					
		10	Condensatore					X						
		15	Fori di scarico acqua di condensa					X						

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																		
OPERAZIONI PREVISTE										PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		20	Cerniere e guarnizione tenuta porte											X				
		25	Azionamento microinterruttore porta											X				
		30	Sbrinamento evaporatore											X				
		35	Tubazioni scarico condensa											X				
		40	Termostati controllo temperatura											X				
		45	Ventilatore di raffreddamento del condensatore											X				
		50	Ventilatore cella											X				
		55	Circuito refrigerante													X		
		60	Circuito elettrico													X		
		65	Contatti del relè di spunto dei compressori													X		
36			Scaffalatura															
		05	Assiemaggio												X			
		10	Viti, bulloneria, ganci													X		
37			Tagliaverdura con Porta dischi a parete, tavolo di supporto e carrello di raccolta in acciaio inox, tramoggia di autoalimentazione															
		05	Filo delle lame										X					
		10	Dispositivi di alimentazione										X					
		15	Bullonatura sull'esterno della macchina										X					
		20	Cerniere macchina e cilindro di alimentazione										X					
		25	Cavo di alimentazione										X					
		30	Maniglia di blocco										X					
38			Tavolo Armadiato															
		05	Lubrificazione rotelline portine												X			
		10	Assiemaggio												X			
39			Tavolo da Lavoro su Ruote															
		05	Assiemaggio												X			
		10	Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli												X			
40			Tavolo Lavorazione Carne															
		05	Tagliere in politene												X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		10	Assiemaggio						X					
41			Tavolo Lavorazione Verdure											
		05	Tagliere in politene						X					
		10	Gruppo miscelatore acqua					X						
		15	Raccorderia idraulica e sifone scarico					X						
		20	Assiemaggio						X					
42			Tavolo Refrigerato											
		05	Guarnizioni in gomma e cerniere porta						X					
		10	Termometro e temperatura cella					X						
		15	Integrità cablaggio e componenti elettrici							X				
		20	Condensatore					X						
		25	Fori di scarico acqua di condensa					X						
43			Termosigillatrice											
		05	Astine presa film						X					
		10	Filo caldo a bassa tensione						X					
44			Vascone di Ammollo											
		05	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno						X					
			2.2 IMPIANTI MECCANICI											
01			IMPIANTI DISTRIBUZIONE GAS METANO											
01			Tubazioni, raccordi, giunti antivibranti											
		05	Verifica visiva dell'integrità delle tubazioni con particolare attenzione in corrispondenza dei giunti.						X					
		10	controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette;										X	
		15	controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione.						X					
02			Elettrovalvole											
		05	controllo assenza perdite						X					
		10	prova di funzionamento ed inserimento						X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		15	serraggio morsetti elettrici						X			
	03		Valvole									
		05	controllo assenza perdite						X			
		10	Controllo manovrabilità						X			
	02		IMPIANTI ACQUA CALDA									
	01		Boiler a gas con potenza inferiore a 35 kW									
		05	Verifica funzionamento e pulizia interna							X		
		10	Controllo fumi							X		
		20	Verifica pressione impianto							X		
		40	Controllo corretto collegamento elettrico							X		
	02		Tubazioni, raccordi, valvolame									
		05	controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti;		X							
		10	controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)				X					
		15	Controllo della manovrabilità delle valvole (apertura e chiusura), lubrificazione dei componenti che ne abbisognano.							X		
		20	Controllo dello stato di conservazione dei rivestimenti isolanti delle tubazioni e degli apparecchi che ne sono provvisti.							X		
		25	Spurgo di eventuale aria presente mediante apposite valvole di sfiato presenti nei punti più alti.				X					
	03		Jolly									
		05	controllo assenza perdite						X			
		10	prova di funzionamento							X		
	04		Boiler elettrici									
		05	controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita				X					
		10	pulizia, se necessario, chimica e fisica.									X
		15	controllo assenza perdite						X			
		20	controllo dei collegamenti elettrici						X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		25	controllo assorbimenti						X					
		30	Verifica funzionamento resistenze elettriche					X						
		35	Verifica collegamento idraulico					X						
		40	Controllo valvola di sicurezza					X						
05			Rivestimenti isolanti											
		05	ispezione dei rivestimenti accessibili;						X					
		10	riparazione dei rivestimenti										X	
		15	mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento;										X	
06			Rete di scarico											
		05	Verifica di funzionalità della rete di scarico e dei sifoni						X					
07			Filtri acqua											
		05	Controllo, pulizia, sostituzione filtro					X						
08			Radiatori											
		05	Verifica della tenuta valvole e detentore, sfiato aria							X				
		10	Verifica funzionamento testine valvole termostatiche							X				
09			Ventilconvettori											
		05	Verifica della tenuta valvole e detentore, sfiato aria						X					
		10	Sostituzione filtro (compresa fornitura)					X					X	
		15	Pulizia interna e batteria di scambio, sanificazione						X					
		20	Controllo funzionamento elettrico						X					
03			TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA											
01			Ventilconvettori											
		05	pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)				X							
		10	pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore					X						
		15	pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente							X				
		20	controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni							X				
		25	pulizia batteria di scambio						X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		30	controllo sistema regolazione					X				
02			Condizionatori autonomi ad armadio, tipo split, carrellabili, da finestra									
		05	Verifica funzionamento				X					
		10	Controllo pressioni gas							X		
		15	Controllo assorbimento elettrico compressore							X		
		20	pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)				X					
		25	pulizia griglia presa aria esterna				X					
		30	pulizia batteria evaporante				X					
		35	pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore					X				
		40	Verifica funzionamento scarico di condensa							X		
		45	pulizia interna, controllo stato materiale fonoassorbente							X		
		50	controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni							X		
		55	controllo unità condensante							X		
		60	controllo ed eventuale eliminazione perdite liquido refrigerante (compresa la fornitura)				X					
		65	sostituzione pile nei telecomandi (compresa la fornitura)							X		X
		70	programmazione dei telecomandi e dei termostati									X
		75	Riparazione dei telecomandi (compresa la fornitura)									X
03			Estrattori d'aria									
		05	verifica cuscinetti e loro lubrificazione				X					
		10	controllo e tensionamento cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)				X					
		15	controllo funzionamento, assorbimento, pulizia e lubrificazione motore elettrico				X					
		20	pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni e di tutti i supporti metallici in genere							X		
		25	riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici									X

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
04			IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA											
	01		apparecchiature trattamento acqua											
		05	controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori;		X									
		10	Controllo sistema di drenaggio,pulizia filtro, controllo tenuta valvole manuali, controllo scaricatori				X							
		20	controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)		X									
05			IMPIANTI IDRICO SANITARI											
	01		Lavabi e secchiai											
		05	verifica e sistemazione dell’ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura						X					
		10	spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo										X	
		15	sostituzione della guarnizione del sifone										X	
		20	verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico						X					
		25	verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico						X					
		30	verifica della rubinetteria						X					
		35	sostituzione guarnizioni rubinetterie										X	
	02		Vasi igienici											
		05	verifica e sistemazione dell’ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi						X					
		10	verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico						X					
		15	verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili						X					
	03		Rubinetteria											
		05	Sostituzione areatore frangi getto						X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE										PERIODICITA'		
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										G	St	Q
										M	T	S
										A	B	N
		10	Controllo generale									X
		15	sostituzione delle guarnizioni									X
	04		Varie servizi igienici									
		05	verifica ed eventuale sostituzione delle saracinesche di qualsiasi tipo compresa l'asportazione del calcare									X
		10	rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni									X
		15	verifica e spurgo dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma									X
		20	verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico									X
		25	verifica e sistemazione di beverini compreso sostegno, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico									X
		30	verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma									X
		35	sostituzione di raccordi flessibili									X
		40	verifica fissaggio, riparazione ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della SA solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.									X
	06		RETI FOGNARIE E DEFLUSSO ACQUE METEORICHE									
	01		Rete fognaria									
		05	ispezione e verifica di tutti gli scarichi di pertinenza compreso la rimozione di occlusioni che possono ostacolare il deflusso delle acque, fino al collettore principale, verifica finale del flusso dell'acqua									X

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		15	ispezione di scarichi orizzontali di acque miste o nere, sia all'interno che all'esterno dei fabbricati, compreso l'onere del sollevamento e pulizia delle botole, compreso il ripristino della funzionalità di tali fogne, prevedendo anche tutti i pezzi speciali necessari, con uso di ogni mezzo idoneo, incluso autospurgo.						X					
		20	Lavaggio condutture principali						X					
	02		Pompe di sollevamento											
		05	Verifica del perfetto stato di conservazione, del suo funzionamento										X	
		10	Verifica del perfetto stato degli organi di comando (galleggianti, ecc.), degli allarmi di livello, del quadro elettrico di potenza e comando										X	
	03		Degrassatori											
		05	Spurgo e pulizia						X				X	
		10	Verifica del perfetto stato di conservazione facendo particolare attenzione alle paratie, ai coperchi e ai sifoni						X					
	04		Pozzetti											
		05	Pulizia interna						X				X	
		10	Verifica dello stato di conservazione facendo particolare attenzione al coperchio di chiusura, al sifone						X					
07			ANALISI CHIMICHE											
	01	05	Nell'ambito dell'Appalto si richiede il monitoraggio delle caratteristiche dell'acqua utilizzata proveniente dall'impianto idrico delle cucine e dei terminali di distribuzione.							X				
			2.3 IMPIANTI ELETTRICI											
01			DISTRIBUZIONE ELETTRICA											
	01		Cavi											
		05	Verifica integrità e condizioni posa di cavi in passerella o in cavedi a vista							X				

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
02	Tubazioni esterne													
	05	Verifica integrità e fissaggio con eventuale ripristino								X				
03	Canalizzazioni e passerelle													
	05	Verifica integrità e fissaggio con eventuale ripristino								X				
	10	Verifica posa conduttori con eventuale ripristino nella sede e chiusura coperchi con fornitura di pezzi mancanti										X		
04	Cassette di derivazione													
	05	Controllo integrità ed eventuale riparazione / sostituzione								X				
	10	Controllo morsettiere e serraggio connessioni varie di cassette trovate senza coperchio											X	
	15	Eventuale sostituzione o ripristino coperchio											X	
02	QUADRI ELETTRICI													
01	Carpenteria													
	05	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati									X			
	10	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione								X				
02	Componenti													
	05	Controllo visivo integrità apparecchiature								X				
	10	Controllo morsettiere, verifica di surriscaldamenti localizzati ed eventuale serraggio dei morsetti									X			
03	Ausiliari, Strumentazione e segnalazione													
	05	verifica dell'efficienza della strumentazione.di misura								X				
	10	verifica dell'efficienza delle lampade spia ed eventuale sostituzione.								X				
	15	verifica dello stato dei fusibili e loro eventuale sostituzione									X			
	20	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura									X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		25	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione							X				
	04		Etichettatura e schema											
		05	verifica della corretta applicazione sul quadro o sulle apparecchiature di targhette identificatrici del circuito e/o del servizio con eventuale applicazione e ripristino di quelle mancanti o errate, dello stesso tipo di quelle esistenti.								X			
		10	controllo della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.								X			
03			IMPIANTI UTILIZZATORI FORZA MOTRICE											
	01		Verifiche											
		05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione punti di utilizzo							X				
		10	Eliminare ciabatte / adattatori non a norma							X				
		15	Eliminare ciabatte / adattatori nei locali uso medico o a rischio d'incendio							X				
		20	Controllo del fissaggio a muro delle ciabatte							X				
		25	Rilievo anomalie sugli utilizzatori collegati							X				
04			IMPIANTI ILLUMINAZIONE											
	01		Corpo illuminante											
		05	Verifica integrità ed efficienza luminosa corpo illuminante							X				
		10	Controllo fissaggio corpo illuminante e bloccaggio schermi							X				
		15	verifica del grado di protezione dei corpi illuminanti in occasione della sostituzione delle lampade con eventuale ripristino mediante sostituzione di guarnizioni							X				
		20	Controllo passacavi nei corpi illuminanti stagni							X				
		25	Smontaggio corpi illuminanti per pulizia a carico della ditta preposta										X	

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
	02		Lampade											
		05	Verifica efficienza luminosa lampade						X					
		10	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica											X
	03		Accessori											
		05	Verifica efficienza componenti quali starter, porta lampade, rifasatori, accenditori, ecc. e verifica condizioni del cablaggio									X	X	
	04		Comandi e Automatismi											
		05	Verifica funzionamento dispositivi di comando						X					
		10	verifica dell'efficienza del sistema di accensione e spegnimento automatico (crepusolare, orologio, etc.) ed eventuale ritaratura.						X					
05			IMPIANTI CITOFONICI E VIDEOCITOFONICI											
	01		Apparecchiature											
		05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione						X					
		10	Pulizia postazioni esterne						X					
		15	Prove funzionamento impianto						X					
		20	Verifica stato di conservazione apparecchiature						X					
		25	Verifica usura collegamenti flessibili						X					
		30	Verifica integrità componenti						X					
06			IMPIANTO DI TERRA											
	01		Distribuzione											
		05	Controllo messa a terra masse metalliche									X		
		10	Ripristino di collegamenti a punti di utilizzo e masse estranee in caso di anomalie riscontrate									X	X	
07			IMPIANTI ANTINTRUSIONE											
	01		Centralina											
		05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione						X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'												
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N				
		10	Controllo morsettiere e serraggio connessioni						X							
		15	Verifica efficienza batteria						X							
		20	Verifica efficienza segnalazioni luminose ed eventuale sostituzione lampade						X							
		25	Controllo funzionale delle zone controllate						X							
		30	Verifica corretta attivazione dei dispositivi. di allarme						X							
		35	Pulizia interna ed esterna						X							
		40	Sostituzione batteria accumulatori									X	X			
		45	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili											X		
02			Sensori e Componenti													
		05	Verifica integrità componenti						X							
		10	Prove di intervento e funzionamento di sensori e componenti quali contatti magnetici, sirene, rilevatori di presenza													
		15	Pulizia componenti						X							
		20	Taratura sensori						X							
		25	Sostituzione batterie								X		X			
08			IMPIANTI ALLARMI TECNOLOGICI - GAS - ALLAGAMENTO													
01			Centralina													
		05	verifica funzionamento ed integrità della stessa						X							
		10	Controllo integrità della carpenteria e pulitura interna ed esterna								X					
		15	Controllo morsettiere e serraggio connessioni varie								X					
		20	Verifica efficienza batteria						X							
		25	Verifica efficienza delle segnalazioni luminose con eventuale sostituzione di quelle inefficienti					X								
02			Componenti													
		05	Verifica funzionamento di tutti i componenti						X							
		10	Controllo funzionale di tutte le zone						X							

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		15	Verifica della corretta attivazione dei meccanismi di allarme ed eventuale ripristino anomalie						X					
		20	Esecuzione di un test di tutti gli allarmi collegati						X					
09			VERIFICHE IMPIANTI ELETTRICI											
	01		Verifiche normative											
		05	Misura della resistenza di isolamento secondo le prescrizioni della Norma CEI 64-8/6								X			
		10	Prova che gli interruttori differenziali intervengano al valore di I_{dn}							X				
		15	verifica delle caratteristica tempo/corrente di intervento degli interruttori differenziali nei quadri principali							X				
		20	Verifica dei valori di taratura dei dispositivi di protezione ed eventuale ritaratura.							X				
			2.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO											
01			PORTE TAGLIAFUOCO											
	01		Verifiche											
		05	verifica integrità e controllo chiusura porte				X							
		10	controllo di chiusura per disattivazione magnete				X							
		15	controllo corretto funzionamento dictator				X							
		20	controllo corretto funzionamento selettore di chiusura				X							
		25	controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla				X							
		30	regolazione chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione dello stesso quando risulti non più funzionante				X							
		35	verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile				X							
		40	verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti				X							
		45	lubrificazione				X							

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																		
OPERAZIONI PREVISTE										PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		50	Comunicazione alla stazione appaltante degli intervebnti effettuati per aggiornamento registro antincendio										X					
02			ESTINTORI															
	01		Verifiche															
		15	verifica pressione di carica												X			
		25	verifica integrità bomboletta gas compresso per estintori a pressurizzazione esterna												X			
		30	verifica integrità manichetta, cono diffusore o pistola di erogazione, leva di azionamento, ecc. compreso sostituzione di quanto non integro												X			
		35	Verifica apposizione di data e firma su apposito cartellino posto in corrispondenza del manometro per attestare l'avvenuta verifica da parte di operatore tecnico specializzato nel ramo.												X			
		50	Comunicazione alla stazione appaltante di eventuali anomalie riscontrate															X
03			COMPARTIMENTAZIONI															
	01		Componenti edili															
		05	Verifica integrità delle pareti dei placcaggi e degli intonaci REI												X			
		15	Assenza d'impedimenti alla chiusura delle porte tagliafuoco												X			
04			SEGNALETICA ANTINCENDIO															
	01		Componenti															
		05	Verifica presenza segnaletica secondo disegni di progetto, eventuale aggiornamento												X			
		10	Ripristino segnaletica mancante o danneggiata (esclusa la fornitura dei cartelli)												X			
05			VIE DI ESODO															
	01		Verifica															

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		05	Verifica della completa accessibilità e percorribilità delle vie di esodo, regolare apribilità delle porte, mancanza di intralci						X					
		10	Verifica dell'esistenza della segnaletica sui punti di raccolta e sua integrazione, compresa la fornitura dei cartelli danneggiati o mancanti						X					
		15	controllo conformità delle indicazioni di evacuazione se presenti						X					
06			ILLUMINAZIONE DELLE VIE DI ESODO E DI EMERGENZA											
	01		Sistema di controllo centralizzato											
		05	Verifica di corretto funzionamento del sistema e della mappatura						X					
	02		Lampade											
		05	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica.									X		
	03		Batterie											
		05	Verifica dell'efficienza delle batterie ed eventuale sostituzione (compresa la fornitura delle batterie)						X					
		10	Verifica mediante test dell'autonomia prevista da progetto o prevista in base alle destinazioni d'uso dei locali.						X					
	04		Corpo illuminante											
		05	Verifica integrità meccanica						X					
		10	Verifica integrità del pittogramma e corretta apposizione dello stesso						X					
		15	Smontaggio corpi illuminanti per pulizia a carico della ditta preposta									X		
07			RETE IDRICA E IDRANTI											
	01		Rete e componenti											

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'												
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N				
		10	verifica dello stato d'uso delle bocchette, lance, naspi, cassette UNI, nicchia manichette con eventuale sostituzione del telaio e relativo vetro se rotto						X							
	02		Verifiche													
		25	verifica alimentazione idrica lance							X						
		30	Verifica apposizione di data e firma su apposito cartellino, per attestare l'avvenuta verifica										X			
		50	Comunicazione alla stazione appaltante di eventuali anomalie riscontrate										X			
			2.5 STRUTTURE													
01			STRUTTURE EDILI													
	01		Strutture verticali													
			Verifica visiva integrità delle strutture portanti verticali:													
		05	strutture in ferro							X						
		10	strutture in legno							X						
		15	strutture miste							X						
		20	strutture in c.a.							X						
		25	strutture in muratura							X						
		30	verifica integrità paramenti rivestiti							X						
	02		Strutture orizzontali													
			Verifica visiva integrità strutture portanti orizzontali:													
		05	strutture in ferro							X						
		10	strutture in legno							X						
		15	strutture miste							X						
		20	strutture in c.a.							X						
		25	strutture in muratura							X						
02			MURATURE E PARETI DI SEPARAZIONE													
	01		Verifiche													

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		05	Verifica integrità murature e pareti di separazione in mattoni, cartongesso e altro materiale							X				
03			INTONACI											
	01		Verifiche											
		10	verifica integrità intonaci interni						X					
04			PAVIMENTAZIONI											
	01		Verifiche											
		05	verifica delle pavimentazioni esterne, compreso porticati e rampe di ogni genere, per accertamento della perfetta integrità dei manti di usura e delle pavimentazioni in genere					X						
		10	verifica efficienza dei sistemi di deflusso acque meteoriche, compreso pulizia caditoie, bocche di lupo, ecc.					X						
		15	verifica delle pavimentazioni interne per accertamento della perfetta integrità delle superfici di pavimenti, zoccoli battiscopa, gradini di scale, soglie, rampe					X						
05			RIVESTIMENTI											
	01		Rivestimenti											
		05	verifica dei rivestimenti dei prospetti esterni, per accertare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti						X					
		10	verifica dei rivestimenti interni agli edifici, compresi corridoi, androni e servizi igienici, per accertare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti						X					
	02		Paracolpi											
		05	verifica dei paracolpi per accertare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti ed eventuali ripristini						X					
	03		Paraspigoli											
		05	verifica dei paraspigoli per accertare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti ed eventuali ripristini						X					

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'												
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N				
06			CONTROSOFFITTI													
	01		Verifiche													
		05	verifica integrità controsoffittature							X						
		10	ripristino posizionamento corretto pannelli							X				X		
07			INFISSI													
	01		Porte													
		05	registrazioni di viti e regolazione cerniere con saldatura o sostituzione delle stesse dove necessario								X					
		10	verifica fissaggio del telaio alla parete, con spessoratura e/o piallatura ove necessario								X					
		15	lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti								X					
		20	verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile								X					
		25	sistemazione dello stipite coprimuro con utilizzo di materiali simili agli esistenti								X					
		30	spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone								X					
		35	riassemblaggio di tutte le parti rimosse fino a perfetta chiusura								X					
		40	regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo che a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante								X					
		45	sigillatura e fissaggio del vetro al serramento, utilizzando materiali simili agli esistenti								X					
		50	verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti								X					
		55	lubrificazione delle cerniere											X		
	02		Finestre/persiane													

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		05	registrazione di viti e regolazione delle cerniere e, ove necessario, sostituzione delle stesse							X		
		10	verifica fissaggio del telaio alla parete con spessoratura delle ante e/o piallatura ove necessario							X		
		15	lubrificazione, verifica, riparazione e/o eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti							X		
		20	registrazione, lubrificazione, riparazione e/o sostituzione della maniglia o cremonese							X		
		25	sigillatura e fissaggio, utilizzando i materiali simili ai preesistenti, del vetro al serramento							X		
		30	verifica della corretta chiusura con spessoratura e allineamento della finestra alla battuta							X		
		35	verifica, lubrificazione, riparazione e/o sostituzione dei meccanismi di apertura a vasistas o scorrevoli							X		
		40	lubrificazione delle cerniere									X
	03		Porte automatiche									
		05	verifica integrità e controllo apertura e chiusura porte, allineamenti e tolleranze				X					
		10	pulizia automatismo e sistema/binari di scorrimento				X					
		15	controllo corretto funzionamento selettore di funzionamento				X					
		20	controllo funzionamento sistema apertura a spinta				X					
		25	controllo batteria d'emergenza ed eventuale sostituzione (compresa batteria)				X					
		30	controllo coste pneumatiche				X					
		35	controllo tempi di apertura e chiusura				X					
		40	lubrificazione				X					
	08		TAPPARELLE E TENDE									
	01		Tende verticali orientabili, parasole, oscuranti (veneziane, a bande verticali, in tessuto pesante tipo bolognese, ecc)									

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N
		05	verifica ed eventuale fissaggio della struttura di supporto e sostituzione della medesima quando logora							X		
		10	verifica e lubrificazione delle guide di scorrimento							X		
		15	verifica e sostituzione delle funi di comando quando sfilacciate							X		
		20	verifica e sostituzione di catena di comando quando rotta							X		
		25	verifica e sostituzione di catena con clips per collegamento bande, quando necessario							X		
		30	verifica e lubrificazione delle carrucole orientabili o organi di comando							X		
		35	verifica funzionamento motore se presente ed eventuale riparazione							X		
	02	Tapparelle										
		05	verifiche ed eventuale sostituzione delle cinghie di ancoraggio e/o elementi di attacco delle tapparelle al rullo							X		
		10	verifica e fissaggio dei supporti del rullo e sostituzione dei medesimi qualora risultassero deformati							X		
		15	verifica e lubrificazione degli snodi cardanici e sostituzione degli stessi quando non più riparabili							X		
		20	verifica degli ancoraggi e lubrificazione di aste ed arganelli, e sostituzione degli stessi quando non più riparabili							X		
		25	regolazione fine corsa con sostituzione dei fermi che verranno trovati rotti o mancanti							X		
		30	verifica e controllo degli elementi costituenti il telo e riallineamento nelle guide con sostituzione del telo o di sua parte se necessario							X		
		35	verifica ed eventuale sostituzione della cinghia avvolgibile quando questa si presenti con sfilaccature							X		
		40	lubrificazione dei perni e dei rulli di tutte le parti in movimento, ingrassaggio con grasso non ungente delle guide di scorrimento.							X		
		45	pulizia interna mediante la rimozione della polvere e di ogni materiale depositato in caso di apertura cassonetto, previo accordo con caposala									X

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'										
G giornaliera St settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	St	Q	M	T	S	A	B	N		
		50	verifica funzionamento motore se presente ed eventuale riparazione								X			

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE

3.1 Generalità

Nel compenso sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a scarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla Stazione Appaltante per uniformità; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione della Stazione Appaltante.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature.

E' compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

MANUTENZIONI RIPARATIVE			
OPERAZIONI PREVISTE			
			3.1 ATTREZZATURE E ARREDI
01			COMPONENTISTICA ARREDO
	01		Componenti
		05	Mantenimento della funzionalità degli arredi mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione del componente.
02			MACCHINE
	01		Attrezzature e Macchine
		05	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile.
03			MACCHINE SELF SERVICE
	01		Attrezzature e Macchine
		05	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile.
04			MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/PREPARAZIONI/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO/CAPPE ASPIRAZIONE

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

	01	Attrezzature e Macchine
	05	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile. Pulizia periodica dei filtri delle cappe di aspirazione, compresa la sostituzione degli stessi se necessario. Revisione dei motori delle cappe di aspirazione sia se presenti a bordo cappa che in copertura.
		3.2 IMPIANTI MECCANICI
01		IMPIANTI GAS METANO
	01	Impianti distribuzione gas metano
	05	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione gas metano mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi
	10	Riparazione linee di distribuzione gas metano incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	15	Intervento per l'eliminazione di fughe di gas da valvole e/o tubazioni. Successiva verifica della tenuta.
02		IMPIANTI RISCALDAMENTO E ACQUA CALDA
	01	Impianti acqua calda
	05	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione acqua calda mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
	10	Intervento per eliminazione perdite di acqua da bocchettoni, flange, filettature, giunzioni, collettori, corpi scaldanti, radiatori di ogni genere, pannelli radianti, premistoppa di pompe di circolazione e valvole a 2, 3, 4 vie, detentori, valvole di regolazione e intercettazione, etc. Compresi tutti i materiali occorrenti.
	15	Intervento per ripristino funzionamento impianto fermo per interventi decisi dalla Stazione Appaltante ed effettuati anche con altre ditte
	20	Intervento per ripristino funzionamento impianto fermo causa mancanza di acqua nell'impianto.
	35	Riparazione e modifica linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	40	Intervento per svuotamento, riempimento e sfogo aria negli impianti

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

		50	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di sollevamento acqua comprensivo della riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici; compresa l'installazione di pompe sostitutive nel periodo occorrente alla riparazione
		55	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione secondaria per sostituzione, con impianto di riscaldamento in funzione, di valvole di regolazione, detentori, elementi di radiatori, batterie di scambio termico di convettori e fan coils.
03			TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA
	01		Interventi
		05	Riparazione di ventilatori, serrande di ogni genere, bocchette di diffusione dell'aria di qualunque tipo, griglie e sportelli di accesso alle varie sezioni delle UTA.
		10	Riparazione di perdite su batterie di pre o post riscaldamento, su batterie di scambio termico all'interno di UTA, su batterie di recupero aria-acqua e rampe di umidificazione.
04			IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA
	01		Interventi
		05	Mantenimento regolare funzionamento degli impianti mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
		07	Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso-muro.
		10	Intervento per eliminazione perdite di acqua da bocchettoni, flange, filettature, giunzioni, collettori, premistoppa di pompe di circolazione e valvole a 2, 3, 4 vie, detentori, valvole di regolazione e intercettazione, etc. Compresi tutti i materiali occorrenti.
		15	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di sollevamento acqua comprensivo della riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici; compresa l'installazione di pompe sostitutive per il tempo necessario alla riparazione
		20	Riparazione e modifica linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
		25	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

05		IMPIANTI IDRICO SANITARI
	01	Interventi
	05	Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia;
	10	Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della SA solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.
	15	Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigetto e rimozione cartucce di miscelatori
	20	Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi
	25	Disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili;
06		SISTEMA DI REGOLAZIONE E CONTROLLO
	01	Apparecchiature per la regolazione
	05	Interventi per riparazione e taratura sistemi di regolazione (reg. climatica, reg. bollitori, organi di sicurezza, protezione e controllo, centraline elettroniche, sonde di temperatura, umidità, servocomandi, etc.)
		3.3 IMPIANTI ELETTRICI
01		DISTRIBUZIONE ELETTRICA
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento della distribuzione principale e secondaria, compresa la sostituzione di coperchi danneggiati o il ripristino di quelli mancanti
02		QUADRI ELETTRICI
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.
03		IMPIANTI UTILIZZATORI FORZA MOTRICE
	01	Interventi
	05	interventi per la sostituzione di prese/spine danneggiate
	10	ripristino placche mancanti
	15	interventi per la sostituzione di cavi flessibili, alimentazione utenze danneggiati, per qualunque apparecchiatura

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

		20	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di alimentazione e comando per tende, tapparelle, ecc, mediante riparazione ovvero sostituzione, in caso non risultino più riparabili, di tutti i componenti elettrici di controllo e comando, compresi motori e alimentatori;
04			IMPIANTI ILLUMINAZIONE
	01		Interventi
		05	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica.
		10	sostituzione di reattori, starter, condensatori ed altri accessori guasti o avariati con altri dello stesso tipo.
		15	riparazione o sostituzione di punti di comando danneggiati
		20	ripristino placche mancanti
05			IMPIANTI CITOFONICI E VIDEOCITOFONICI
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti citofonici e videocitofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
06			IMPIANTO DI TERRA
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
07			IMPIANTI ANTINTRUSIONE
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti antintrusione compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato.
08			IMPIANTI ALLARMI TECNOLOGICI - GAS - ALLAGAMENTO
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti allarme compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato
			3.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO
			Sono compresi tutti gli interventi stabili da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN, compresa la redazione del registro antincendio.
01			PORTE TAGLIAFUOCO
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento delle porte tagliafuoco compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

02			ESTINTORI
	01		Interventi
		05	Segnalazione alla stazione appaltante circa la mancata effettuazione dei controlli periodici previsti.
03			SEGNALETICA ANTINCENDIO
	01		Interventi
		05	Ripristino di segnaletica inadeguata o rimossa, esclusa la fornitura dei cartelli
04			ILLUMINAZIONE DELLE VIE DI ESODO E DI EMERGENZA
	01		Interventi
		05	Mantenimento el regolare funzionamento degli impianti di sicurezza per l'illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo; (compresa la fornitura delle batterie)
		10	Mantenimento del regolare funzionamento del sistema di controllo centralizzato se presente ed eventuale ricodifica
05			RETE IDRICA E IDRANTI
	01	05	Segnalazione anomalie
			3.5 STRUTTURE
01			STRUTTURE EDILI
	01		Interventi
		05	Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo
02			MURATURE E PARETI DI SEPARAZIONE
	01		Interventi
		05	Riparazione di cornicioni, copertine, bordi di balconi, marcapiani, cordoli, muretti, ecc. sbrecciati, distaccati o comunque lesionati, sia in laterizio che in pietra naturale e cemento, compreso, ove non risulti possibile la riparazione, la fornitura, la completa ricostruzione e la fornitura del materiale e manufatti comunque occorrenti.
03			INTONACI
	01		Interventi
		05	Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti;
		10	Sigillatura di screpolature di intonaci e di qualunque manufatto per il quale si richieda tale tipo di intervento compresi mastici siliconici o quant'altro necessario per la sigillatura;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

04		PAVIMENTAZIONI
	01	Interventi
	05	Riparazione e/o sistemazione di pavimenti smossi e/o fessurati/lesionati di qualsiasi natura e consistenza compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario;
	10	Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo similare, larghezza ed altezza come esistenti
	20	Stuccatura di pavimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
05		RIVESTIMENTI
	01	Interventi
	05	Sistemazione/riparazione di rivestimento di pareti di qualsiasi tipo, smossi, sbrecciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente ed ogni materiale necessario;
	10	Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione;
	20	Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento;
	25	Stuccatura di rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
	30	Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
06		CONTROSOFFITTI
	01	Interventi
	05	Riparazione e sostituzione di controsoffitti ammalorati
07		INFISSI
	01	Interventi
	05	Sigillatura di infissi e di qualunque manufatto per il quale si richieda tale tipo di intervento compresi mastici siliconici o quant'altro necessario per la sigillatura;
	10	Riparazione e ripristino tenuta e funzionalità di cupole ed abbaini di qualsiasi tipo, forma e dimensione, compreso eventuale sostituzione di vetri e di accessori e componenti di apertura ed il ripristino della tenuta perimetrale fra parte apribile e telaio e fra telaio e solaio piano od a falda; compresa, se necessaria, la rimozione del manufatto e il suo trasporto a discarica.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

	15	Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo ecc.
	20	Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e compreso:
	25	Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
	30	Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
	35	Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;
	40	Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte;
	45	La riparazione di serrature o cilindri in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, ma non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.
	50	Rimozione di infissi non più riparabili se la sostituzione viene affidata all'Impresa Aggiudicataria
	55	Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.
	60	Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
	65	Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
	70	Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).
08		TAPPARELLE E TENDE
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento mediante la pulizia e lubrificazioni dei componenti nonché la riparazione ovvero sostituzione in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili di:
	10	<input type="checkbox"/> nastri e ganci di unione
	15	<input type="checkbox"/> stecche o lamelle, tende in tessuto
	20	<input type="checkbox"/> staffe reggi rullo, rullo avvolgitore, puleggia

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

		25	<input type="checkbox"/> cinghie, funi di acciaio e cordoncini di manovra
		30	<input type="checkbox"/> guide di scorrimento sia orizzontali che verticali
		35	<input type="checkbox"/> rullini guida cinghia, carrucole di rinvio
		40	<input type="checkbox"/> avvolgitori automatici
		45	<input type="checkbox"/> motori avvolgitori
		50	<input type="checkbox"/> comandi elettrici
09			ASSISTENZE
	01		Interventi
		05	Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati;
		15	Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie, elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati;
		20	Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione di tratti, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
		30	Interventi di qualsiasi natura per la raccolta ed il prosciugamento di acqua in qualsiasi luogo presente all'interno di locali, compreso l'uso di mezzi idonei
		85	Interventi di assistenza e prestazioni conseguenti lavorazioni di opere manutentive realizzate da impiantisti elettrici, termoidraulici, meccanici, fabbri, serramentisti, falegnami, ecc. fino al ripristino dei luoghi con finiture simili alle preesistenti.
10			PULIZIE
	01		pulizie e rimozioni in genere
		05	pulizie delle griglie di aerazione
		10	pulizia, rimozione e trasporto alle pubbliche discariche di qualsiasi materiale di risulta da lavorazioni o di rifiuto, presente sia all'interno ed all'esterno degli edifici, al fine di evitare facile rifugio ad animali, insetti, ecc.