

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

Periodo 01/01/2020 – 31/12/2020

Allegato 6

SPECIFICHE TECNICHE

RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

PRESSO LE CUCINE E PRESSO I LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

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

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 _____	16
2.3 IMPIANTI ELETTRICI _____	36
2.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO _____	47
2.5 STRUTTURE _____	50
2.6 Prescrizioni per le forniture _____	59
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE _____	61
3.1 Generalità _____	61
3.1 ATTREZZATURE E ARREDI _____	61
3.2 IMPIANTI MECCANICI _____	62
3.3 IMPIANTI ELETTRICI _____	65
3.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO _____	67
3.5 STRUTTURE _____	68

1. GENERALITÀ

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare attraverso controlli periodici su macchine, strutture, 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, 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.

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.

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

Per **manutenzione straordinaria**, si intendono tutti quegli interventi non programmabili rivolti alla riparazione e/o sostituzione delle attrezzature dovuti esclusivamente allo stato di obsolescenza delle stesse o a eventi non imputabili al non corretto utilizzo da parte degli operatori o alla mancata effettuazione di manutenzioni ordinarie.

ATTREZZATURE ED ARREDI

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

IMPIANTI MECCANICI

- Impianti distribuzione gas metano;
- impianti riscaldamento e acqua calda;

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

- impianti acqua refrigerata;
- impianti trattamento e distribuzione dell'aria;
- impianti vapore
- impianti idrici e di trattamento dell'acqua;
- impianti idrico sanitari;
- reti fognarie e deflusso delle acque meteoriche;
- sistema di regolazione e controllo
- rilievi e analisi

IMPIANTI ELETTRICI

- Distribuzione elettrica
- Quadri elettrici.
- Impianti utilizzatori forza motrice;
- Impianti di illuminazione;
- Impianti citofonici e videocitofonici
- Impianti chiamata e segnalazione
- Impianti amplificazione e diffusione sonora
- Impianto orologi elettrici;
- Impianto di terra
- Impianto protezione scariche atmosferiche
- Impianti interfonici;
- Impianti antintrusione;
- Impianti allarmi tecnologici, gas, allagamento;
- Rifasamento
- Gruppi di continuità
- Verifiche

IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO

- Porte tagliafuoco:
- Estintori;
- Compartimentazioni;
- Segnaletica antincendio;
- Vie di esodo;
- Illuminazione delle vie di esodo e di emergenza;
- Rete idrica e idranti;
- Serrande tagliafuoco

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

STRUTTURE

- Strutture edili;
- Murature e pareti di separazione;
- Intonaci;
- Pavimentazioni;
- Rivestimenti;
- Controsoffitti;
- Infissi;
- Tapparelle e tende;
- Elevatori
- Manutenzione locali tecnici

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 a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi;
- **per la struttura in oggetto si considerano le linee di alimentazione a partire dal quadro di bassa tensione nella cabina di trasformazione a servizio della cucina, interruttori di protezione esclusi.**

per gli impianti meccanici:

- le tubazioni acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- **per la struttura in oggetto è compresa anche la sottostazione termica a servizio della cucina ubicata al piano base.**
- gli impianti di scarico fino all'innesto nella pubblica fognatura.

per le strutture:

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

per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusiva del servizio di ristorazione;
- **per la struttura in oggetto è compresa anche la manutenzione programmata del montacarichi (se presente) e degli impianti di produzione di vapore.**

**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 Ristorante											
		05	integrità della superficie						X					
		10	integrità bordi pvc o altro materiale						X					
		15	fissaggio viti e bulloneria						X					
		20	integrità bordi in pvc o altro materiale						X					
	02		Sedie Ristorante											
		05	integrità scocca						X					
		10	fissaggio viti e bulloneria						X					
	03		Poltroncina											
		05	integrità scocca						X					
		10	fissaggio viti e bulloneria						X					
	04		Armadietto Spogliatoio										X	
	05		Panca										X	
	06		Cestino										X	
	07		Distributore Sapone										X	
	08		Asciugamani ad Aria Calda										X	
	09		Portascopino										X	
	10		Distributore Carta Igienica										X	
	11		Portasapone										X	
	12		Attaccapanni										X	
	13		Scrivania											
		05	integrità della superficie						X					
		10	integrità bordi pvc o altro materiale						X					
		15	fissaggio viti e bulloneria						X					
	14		Sedia											
		05	integrità scocca						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														
		10	fissaggio viti e bulloneria						X					
02			MACCHINE											
	01		Macchine di Preparazione Pasti											
		05	gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli						X					
		10	assiemaggio di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi						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						
		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				

**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		
		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					
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					

**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		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				
	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

**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	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											
		05	Vaschetta raccogli grasso						X					
		10	Aspiratore						X					
		15	Filtri						X					
		20	Sistema di abbattimento degli odori						X					
	09		Carrello per Banchetti											
		05	Termostato e termometro temperatura cella					X						
		10	Guarnizioni e cerniere porte					X						
		15	Lubrificazione ruote					X						
		20	Integrità cablaggio e componenti elettrici					X						
	10		Carrello Caldo											
		05	ruote						X					
		10	viti/bulloneria						X					
		15	Resistenze					X						
		20	Isolamento circuito elettrico							X				
	11		Carrello Bagnomaria											
		05	Ruote						X					
		10	Viti/bulloneria						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	Resistenze					X					
		20	Isolamento circuito elettrico							X			
12			Carrello Servizio										
		05	ruote						X				
		10	viti/bulloneria						X				
13			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			
		60	Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio						X				
		65	Filtro elettrovalvola ingresso acqua						X				
14			Centrifuga per Verdure										
		05	Controcestello				X						
		10	Elettrofreno				X						
15			Ceppo Batticarne										
		05	Piano in polietilene				X						
		10	Assiemaggio						X				
16			Congelatore a Pozzetto										
		05	Termostato e temperatura cella					X					
		10	Cerniere e guarnizione chiusura porta					X					
		15	Ventilatore condensatore					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													
	17	Cuocipasta automatico funzionamento elettrico											
	05	Sonde di livello							X				
	10	Filtri ingresso acqua								X			
	15	Boiler						X					
	20	Cerniere coperchio								X			
	18	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			
	19	Curva a 90° Motorizzata											
	05	Funzionamento micromagnetico						X					
	10	Lubrificazione catene, cuscinetti epignoni						X					
	15	Scorrimento e integrità rulli						X					
	20	Assorbimento motore						X					
	25	Integrità cablaggio e componenti elettrici						X					
	20	Cutter											
	05	Filo delle lame					X						
	10	Dispositivi di alimentazione					X						
	15	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione							X				
	21	Elemento Neutro											
	05	Assiemaggio											
	22	Formatrice Automatica per Hamburger e Polpette											
	05	Livello olio motore							X				
	10	Cablaggio componenti elettriche							X				
	23	Forno a Microonde											
	05	Resistenze						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	Camera di cottura						X					
		15	Isolamento del circuito elettrico							X				
24			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				
25			Freezer											
		05	Termostato e temperatura cella					X						
		10	Cerniere e guarnizione chiusura porta					X						
		15	Ventilatore condensatore					X						
		20	Ventilatore cella					X						
26			Frigorifero orizzontale-verticale temperatura positiva											
		05	Guarnizioni in gomma						X					
		10	Condensatore					X						
		15	Fori di scarico acqua di condensa					X						
27			Fry top con piastra in acciaio liscia/rigata funzionamento elettrico											
		05	Zone perimetrali piano di cottura						X					
		10	Dispositivi di accensione e sicurezza					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
	28	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		
	29	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		
	30	Lavamani con comando a pedale o a ginocchio																
	05	Gruppo miscelatore acqua													X			
	10	Leva di comando													X			
	31	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 condotta ingresso acqua													X			
	40	Boiler													X			
	32	Lavello Singolo e doppio con Gocciolatoio																
	05	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli													X			
	33	Lavaverdure a vasca fissa con centrifuga																

**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	Valvola idraulica di scarico				X							
		10	Valvola per la regolazione del lavaggio				X							
		15	Valvola ingresso acqua				X							
		20	Elettropompa di lavaggio				X							
	34		Pattumiera Carrellata											
		05	Assiemaggio						X					
		10	Ruote						X					
	35		Pelapatate											
		05	Disco di pelatura				X							
		10	Dispositivi di sicurezza						X					
	36		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				
	37		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				
	38		Refrigeratore Prodotti Cotti											
		05	Guarnizioni in gomma						X					
		10	Condensatore					X						
		15	Fori di scarico acqua di condensa					X						
		20	Cerniere e guarnizione tenuta porte					X						
		25	Azionamento microinterruttore porta					X						
		30	Sbrinamento evaporatore					X						
		35	Tubazioni scarico 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
		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		
39		Scaffalatura										
		05	Assiemaggio						X			
		10	Viti, bulloneria, ganci							X		
40		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					
41		Tavolo Armadiato										
		05	Lubrificazione rotelline portine						X			
		10	Assiemaggio						X			
42		Tavolo da Lavoro su Ruote										
		05	Assiemaggio						X			
		10	Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli						X			
43		Tavolo Lavorazione Carne										
		05	Tagliere in politene						X			
		10	Assiemaggio						X			
44		Tavolo Lavorazione Verdure										
		05	Tagliere in politene						X			
		10	Gruppo miscelatore 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	Raccorderia idraulica e sifone scarico					X						
		20	Assiemaggio						X					
45			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						
46			Termosigillatrice											
		05	Astine presa film						X					
		10	Filo caldo a bassa tensione						X					
47			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					
		15	serraggio morsetti elettrici						X					
03			Valvole											
		05	controllo assenza perdite						X					
		10	Controllo manovrabilità						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			IMPIANTI RISCALDAMENTO E ACQUA CALDA											
	01		Dispositivi di sicurezza, protezione, controllo											
		05	controllo e taratura dei termostati e pressostati							X				
		10	verifica della corretta lettura di termometri e manometri							X				
		15	prova di intervento di termostati, pressostati, valvole di sicurezza, flussostati							X				
		20	Verifica funzionamento regolatori di temperatura						X					
		25	Controllo, regolazione temperature impianto termico				X							
		30	Verifica funzionamento protezioni termiche di sicurezza motori elettrici							X				
	02		Scambiatori di calore											
		05	controllo dello stato d'uso degli scambiatori;							X				
		10	pulizia, se necessario, chimica e fisica (compresa fornitura di prodotti)						X					
		15	controllo tenuta idraulica, verifica ed eventuale sostituzione delle guarnizioni (compresa fornitura)									X		
		20	controllo delle temperature di entrata e uscita del circuito primario e secondario;		X									
		25	verifica e controllo delle valvole di sicurezza per una corretta tenuta							X				
	03		Caldaie con potenza inferiore a 35 kW											
		05	Verifica funzionamento e pulizia interna							X				
		10	Controllo fumi							X				
		15	Verifica funzionamento del termostato o cronotermostato							X				
		20	Verifica pressione impianto							X				
		25	Accensione invernale							X				
		30	Regolazione del termostato o cronotermostato							X		X		
		35	Spegnimento estivo							X				
		40	Controllo corretto collegamento elettrico							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		Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti										
	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					
05		Filtri a Y										
	05	Controllo assenza perdite						X				
	10	Pulizia ed eventuale sostituzione,se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)							X			X
06		Jolly										
	05	controllo assenza perdite						X				
	10	prova di funzionamento							X			
07		Pompe dosatrici										
	05	Verifica funzionamento					X					
08		Elettropompe										
	05	verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)					X					
	10	inversione delle funzioni delle pompe ove previsto					X					
	15	controllo assorbimento motore elettrico								X		
	20	controllo accoppiamento con la pompa					X					
	25	revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)										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	rabbocco olio (compresa la fornitura)										X
		35	verniciatura con vernici a secco o a forno										X
09			Elettrovalvole										
		05	controllo assenza perdite					X					
		10	prova di funzionamento ed inserimento							X			
		15	serraggio morsetti elettrici							X			
10			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					
		25	controllo assorbimenti						X				
		30	Verifica funzionamento resistenze elettriche					X					
		35	Verifica collegamento idraulico					X					
		40	Controllo valvola di sicurezza					X					
11			Valvole termostatiche										
		05	controllo assenza perdite					X					
		10	controllo regolare funzionamento					X					
12			Valvole di taratura										
		05	controllo assenza perdite					X					
		10	controllo regolare funzionamento					X					
13			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
14			Rete di scarico										
		05	Verifica di funzionalità della rete di scarico e dei sifoni						X				
15			Pompe circolatori										

**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	Controllo generale dello stato del corpo pompa, che la pompa non funzioni a secco, che l'aria sia spurgata e che il senso di rotazione sia corretto. Verifica degli organi di tenuta.				X					
		10	Attivazione alternanza delle pompe quando i circuiti dispongono di pompe di riserva.						X			
		15	Verifica assorbimento elettrico che sia corrispondente ai dati di targa.						X			
		20	Controllo della temperatura e rumorosità dei cuscinetti e loro eventuale lubrificazione				X					
	16	Serbatoi di accumulo acqua calda sanitaria										
		05	Controllo stato generale						X			
		10	Controllo valvola di sicurezza						X			
		15	controllo della temperatura dell’acqua stoccata ed in uscita		X							
		20	pulizia chimica e fisica.									X
		25	periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento						X			
		30	controllo assenza perdite					X				
		35	controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)					X				
	17	Apparecchiature di comando										
		05	Verifica di funzionamento dei regolatori di temperatura					X				
		10	Controllo, regolazione temperature acqua sanitaria				X					
		15	Verifica di funzionamento delle sonde di temperatura e umidità					X				
		20	Verifica funzionamento delle valvole motorizzate					X				
	18	Filtri acqua										
		05	Controllo, pulizia, sostituzione filtro					X				
	19	Radiatori										
		05	Verifica della tenuta valvole e detentore, sfiato aria							X		
		10	Verifica funzionamento testine valvole termostatiche							X		
	20	Ventilconvettori										

**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 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			IMPIANTI ACQUA REFRIGERATA										
	01		Pompe circolatori										
		05	Controllo generale dello stato del corpo pompa, che la pompa non funzioni a secco, che l'aria sia spurgata e che il senso di rotazione sia corretto. Verifica degli organi di tenuta.				X						
		10	Attivazione alternanza delle pompe quando i circuiti dispongono di pompe di riserva.				X						
		15	Verifica assorbimento elettrico che sia corrispondente ai dati di targa.						X				
		20	Controllo della temperatura e rumorosità dei cuscinetti e loro eventuale lubrificazione				X						
	02		Valvolame										
		05	Controllo della manovrabilità (apertura e chiusura), lubrificazione dei componenti che ne abbisognano, controllo della tenuta							X			
	03		Tubazioni										
		05	Verifica visiva dell'integrità delle tubazioni con particolare attenzione in corrispondenza dei raccordi e dei collettori						X				
		10	Controllo dello stato di conservazione dei rivestimenti isolanti delle tubazioni e degli apparecchi che ne sono provvisti.						X				
	04		Vasi di espansione e gruppi di riempimento										
		05	controllo valvola di riempimento e degli organi di riduzione pressione						X				
		10	Verifica della rispondenza pressione di precarica a quella di progetto							X			
	05		Rete di scarico										
		05	Verifica di funzionalità della rete di scarico e dei sifoni.						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	Canalizzazioni													
	05	Controllo dello stato di conservazione dei condotti con particolare attenzione ai giunti e della loro tenuta, alla coibentazione.									X			
	10	Pulizia delle griglie antipassero canali aspirazione						X						
07	Apparecchiature di comando													
	05	Verifica del corretto funzionamento delle centraline di controllo.									X			
	10	Verifica funzionamento dei regolatori di temperatura.								X				
	15	Verifica funzionamento regolatori di umidità.								X				
	20	Verifica funzionamento delle sonde di temperatura e umidità.								X				
	25	Verifica funzionamento delle valvole motorizzate.								X				
	30	Verifica funzionamento serrande motorizzate.								X				
	35	Verifica funzionamento inverter comando motori.								X				
08	Apparecchiature di allarme e sicurezza													
	05	Verifica corretto funzionamento termostati antigelo.									X			
	10	Verifica funzionamento pressostati di controllo filtri.									X			
	15	Verifica funzionamento valvole di sicurezza.									X			
	20	Verifica funzionamento termiche di sicurezza motori elettrici.									X			
	25	Verifica funzionamento serrande tagliafuoco.									X			
	30	Verifica funzionamento serrande a canale									X			
09	Apparecchiature di controllo													
	05	Verifica funzionamento termometri a canale e a pozzetto, manometri, idrometri								X				
04	TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA													
01	Unità di trattamento aria													
	05	verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione tramite analisi condizioni termoigrometriche sulle varie sezioni				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 dello stato generale della macchina, tenuta dell'aria, tenuta aria dagli sportelli d'ispezione. Del corretto funzionamento di cerniere e maniglie di chiusura.							X		
		15	Aspirazione delle polveri, lavaggio pareti interne zona di alloggiamento dei pre-filtri. Pulizia della bacinella di raccolta della condensa/umidificazione e del relativo scarico.					X				
		20	Pulizia completa della macchina compresa detersione delle pareti interne								X	
		25	Batterie scambio termico. All'inizio della stagione invernale verificare che siano stati effettuati i previsti interventi per la protezione del gelo, ove le condizioni climatiche lo richiedano.							X		
		30	Controllo temperatura aria uscita di preriscaldamento e postriscaldamento.		X							
	02	Ventilatori di mandata e di ripresa										
		05	Controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)				X					
		10	controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)					X				
		15	controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore ; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)					X				
		18	controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione				X					
		20	sostituzione cinghie di trasmissione (compresa fornitura)							X		X
		22	controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura					X				
		24	controllo e pulizia, disincrostazione girante					X				
		26	controllo e posizionamento carter di protezione cinghie					X				
		28	controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante					X				
		30	controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)					X				
		32	controllo vibrazioni a vista					X				
		34	controllo tenuta del giunto antivibrante					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
		36	controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore e corrispondenza con i dati di targa					X				
		38	verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo					X				
		40	pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore					X				
		42	controllo del sistema di spurgo					X				
		44	esercizio e manutenzione delle eventuali pompe di circolazione acqua di umidificazione con pulizia del filtro in aspirazione					X				
		46	pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)					X				
		48	controllo pacco alveolare ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)					X				
		50	pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni dei condizionatori, dei separatori di gocce e di tutti i supporti metallici in genere							X		
		52	riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici									X
		54	pulizia esterna di tutte le batterie di riscaldamento e raffreddamento (compresa fornitura di prodotti chimici)							X		
		56	pulizia, lubrificazione, controllo, tenuta in esercizio di tutte le valvole, pneumatiche, elettroniche ed elettromeccaniche per la regolazione delle batterie						X			
		58	controllo, regolazione, rifacimento premistoppa, di tutte le valvole delle batterie (pre, post, raffreddamento.)						X			
		60	controllo ed eventuale sostituzione delle guarnizioni di tenuta aria delle portine di ispezione (compresa fornitura)					X				
		62	controllo sistema di produzione vapore per umidificazione			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
		64	controllo dei filtri acustici dove installati ed ispezione dove è possibile della compattezza dei materiali afonici						X			
		66	verifica delle giunzioni dei cassoni condizionatori e delle relative guarnizioni di assemblaggio							X		
		68	pulizia, verifica di funzionamento ed efficienza recuperatore di calore					X				
	03	Filtri aria										
		05	controllo a vista della tenuta filtro-filtro e filtro-telaio, controllo stato di intasamento tramite rilievi della pressione differenziale, pulizia e/o sostituzione (compresa la fornitura)									
		10	prefiltri a celle rigenerabili		X							X
		15	filtri a tasche					X				X
		20	filtri a rullo					X				X
		25	filtri a carbone					X				X
		30	filtri assoluti						X			X
			La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali:- presenza di polline, lanuggine pioppi, nel periodo primaverile- vicinanza ad emissione di fumi- presenza di volatili, ecc.In tali circostanze la frequenza delle verifiche e della sostituzione dei filtri deve essere aumentata.Sui filtri deve essere riportata, con pennarello indelebile, la data di installazione e di lavaggio.Per le celle rigenerabili sono ammessi 3 lavaggi al massimo.									
	04	Canali di distribuzione, ripresa, serrande e bocchette										
		05	Prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità							X		
		10	Pulizia reti protezione esterna				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	Serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leverismi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lame-telaio, segni corrosione, rigidità meccanica				X					
		20	verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna				X					
		25	Canali di mandata, ricircolo ed estrazione: controllo vibrazioni e rumorosità, controllo formazioni di condensa, controllo posizione serrande e verifica funzionamento; controllo dello staffaggio a sostegno delle canalizzazioni; controllo dell'efficienza dei giunti elastici di accoppiamento ai condizionatori; pulizia e spolveratura esterna dei canali visibili							X		
		30	Per la durata dell'appalto sarà responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità l'Impresa Aggiudicataria provvederà ad eseguire delle video ispezioni su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici, su richiesta della Stazione Appaltante.									X
		40	Controllo portate aria per altri impianti							X		
		45	Bocchette,e diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore						X			
		50	pulizia bocchette mediante aspirazione, senza smontaggio, da intercalare all'intervento precedente						X			
	05	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		

**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	controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni							X		
		25	pulizia batteria di scambio						X			
		30	controllo sistema regolazione					X				
06			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
07			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		

**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	riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici										X
05			IMPIANTI VAPORE										
	01		Riduttori di vapore										
		05	controllo della pressione a valle e a monte del riduttore				X						
		10	controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura				X						
		15	controllo assenza perdite				X						
		20	pulizia tubo di compensazione				X						
		25	revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)							X		X	
		30	revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)							X		X	
			sostituzione membrane (compresa la fornitura)							X		X	
	02		Scaricatori di condensa										
		05	controllo regolare funzionamento					X					
		10	controllo assenza perdite					X					
		15	Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)										X
	03		Indicatori di passaggio condensa										
		05	controllo regolare funzionamento					X					
		10	controllo assenza perdite					X					
		15	pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)							X		X	
	04		Filtri sterili per vapore										
		05	sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)						X				
06			IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA										
	01		apparecchiature trattamento acqua										
		05	controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori;		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 sistema di drenaggio,pulizia filtro, controllo tenuta valvole manuali, controllo scaricatori				X					
	02		Addolcitori e demineralizzatori									
		05	controllo pressione alimentazione		X							
		10	controllo assenza perdite		X							
		15	pulizia filtri (compresa fornitura)									X
		20	controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)		X							X
		25	svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale							X		
		30	controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti.		X							
		35	controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori.		X							
		40	controllo del ciclo di lavaggio filtri.		X							
		45	rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)									X
	03		Filtri a cartuccia tipo Culligan									
		05	sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)									X
	04		Pompe dosatrici dei prodotti chimici									
		05	controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici.				X					
		10	controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato. (compresa la fornitura)				X					
	05		Riduttori di pressione per acqua sanitaria									
		05	verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore				X					
		10	verifica del corretto funzionamento				X					
		15	controllo assenza perdite				X					
	06		Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo									
		05	controllo regolare funzionamento		X							
		10	controllo assenza perdite		X							
		15	reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)									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		
07	Dispositivi di comando e di sicurezza													
	05	verifica taratura pressostati di sicurezza							X					
	10	controllo funzionamento livellostati							X					
	15	controllo funzionamento valvole di sicurezza							X					
	20	controllo funzionamento valvole anticolpo							X					
	25	controllo funzionamento flussostati							X					
	30	verifica collegamenti elettrici							X					
08	Tubazioni ispezionabili e componenti accessori													
	05	controllo integrità della struttura portante della rete di distribuzione con eventuali interventi di saldatura e verniciatura								X				
	10	verifica integrità ed eliminazione di eventuali perdite su giunzioni a flangia e raccordi								X				
	15	controllo integrità rivestimenti atermici con eventuale ripristino								X				
	20	controllo ed eventuale ripresa della verniciatura con i colori convenzionali delle singole reti di distribuzione d'acqua								X				
	25	controllo integrità ed eventuale sostituzione giunti elastici								X				
		controllo manovrabilità e tenuta valvole all'acqua con eventuale riattivazione della manovrabilità e/o sostituzione del materiale di tenuta						X						
	30	controllo ed eventuale pulitura del sistema filtrante						X						
	35	sostituzione dei componenti difettosi o mancanti (manopole, supporti antivibranti, viti, bulloni)								X				
	40	verifica efficienza dei termometri e manometri e confronto del valore indicato con uno strumento campione inserito nell'apposito pozzetto								X				
07		IMPIANTI IDRICO SANITARI												
01		Lavabi												
	05	verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura							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	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				
		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				

**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	
		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				
08			RETI FOGNARIE E DEFLUSSO ACQUE METEORICHE										
	01		Rete fognaria										
		05	ispezione e verifica di tutti gli scarichi di pertinenza compreso la rimozione di foglie, guano, ecc., che possono ostacolare il deflusso delle acque, fino al collettore principale, verifica finale del flusso dell'acqua					X					
		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		Fosse biologiche										
		05	Verifica stato di conservazione del coperchio d'ispezione, facendo particolare attenzione ai particolari in materiale ferroso						X				
		10	Verifica interna dello stato di conservazione dei separatori						X				
		15	Verifica del perfetto stato di conservazione del sifone						X				
	03		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						

**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 organi di tenuta e loro registrazione in caso di piccola perdita d'acqua; sostituzione degli stessi in caso di perdite consistenti					X				
		10	controllo stato corpo pompa e girante con eventuale disincrostazione meccanica o chimica biodegradabile							X		
	04		Motori pompe									
		20	controllo temperatura e rumorosità cuscinetti e loro lubrificazione					X				
		25	verifica corretto senso di rotazione						X			
			controllo assorbimento elettrico						X			
			controllo morsettiera e serraggio connessioni varie						X			
	05		Pompe sommerse									
		05	verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)				X					
		10	prova di funzionamento in manuale				X					
		15	controllo assorbimento motore elettrico							X		
		20	revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)									X
		25	pulizia pozzetti						X			
	06		Pozzi di raccolta									
		05	Spurgo e pulizia da eventuali materiali non degradabili							X		X
	07		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			
	08		Pozzetti									
		05	Pulizia interna						X			X
		10	Verifica dello stato di conservazione facendo particolare attenzione al coperchio di chiusura, al sifone						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		
09			SISTEMA DI REGOLAZIONE E CONTROLLO											
	01		Apparecchiature per la regolazione											
		05	verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvole pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)						X					
		10	pulizia delle apparecchiature						X					
		15	verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relè, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali						X					
		20	verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi						X					
		25	verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto						X					
		30	verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione						X					
		35	verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)						X					
		40	verifiche periodiche del funzionamento e della risposta degli apparati di regolazione in relazione alla variazione dei parametri impostati e delle letture effettuate dalle sonde di regolazione (temperatura pressione, ecc						X					
		45	calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)						X					
		50	gestione del sistema di supervisione, modifica delle pagine grafiche e del software										X	
	02		Dispositivi di regolazione automatica della temperatura											
		05	controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione;						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	periodica lubrificazione degli steli e sedi delle valvole ad otturatore, dei perni delle valvole a settore e delle serrande, rabbocco treni di ingranaggi a bagno d'olio dei servomotori, pulizia dei filtri;						X				
		15	pulizia delle morsettiere controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolaz. elettrica ed elettronica), pulizia ugelli e dei levismi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolaz. pneumatica).						X				
10		RILIEVI MICROCLIMATICI											
	01	Prove temperatura e umidità											
		05	Prove di temperatura e umidità all'interno dei locali. Le temperature e le umidità relative degli ambienti riscaldati e condizionati, verranno verificate periodicamente secondo le modalità prescritte dalla norma UNI 5364, al centro dei locali ad 1.6 m dal pavimento con porte e finestre chiuse ed almeno dopo 1 ora dopo la ventilazione dei locali stessi. Le prove dovranno essere eseguite tramite strumento certificato.										
			I locali dove sarà necessario eseguire i rilievi microclimatici sono i seguenti:										
		10	- zona cottura;						X				
		15	- zone ristorazione						X				
		70	Trasmissione in copia di quanto rilevato al responsabile dei Presidi						X				
		75	Rilievo di temperatura e umidità in altri ambienti, in contraddittorio, su richiesta della Stazione Appaltante									X	
11		ANALISI CHIMICHE											
			Nell'ambito dell'Appalto si richiede il monitoraggio delle caratteristiche dell'acqua utilizzata negli impianti secondo le seguenti prescrizioni e periodicità:										
	01	addolcitori											

**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	analisi dell'acqua in uscita dopo la rigenerazione manuale con rilievo dei seguenti valori: durezza, presenza di salamoia.					X						
		10	Segnalazione tempestiva di eventuali anomalie al Responsabile dei Presidi					X						
		15	Trasmissione in copia di quanto rilevato al responsabile dei Presidi					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				
	02		Polifore cunicoli											
		05	Controllo integrità pozzetti							X				
		10	Pulizia pozzetti e cunicoli accessibili									X		
	03		Tubazioni esterne											
		05	Verifica integrità e fissaggio con eventuale ripristino						X					
	04		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		
	05		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 PRINCIPALI (con componenti scatolati)											
	01		Carpenteria											

**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	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati						X				
		10	Verifica dell'integrità della struttura						X				
		15	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione						X				
		20	Aspirazione polvere e/o soffiaggio con aria compressa all'interno dei quadri							X			
	02		Componenti										
		05	Controllo visivo integrità apparecchiature					X					
		10	controllo termografico interruttore per interruttore (non per i modulari) con misura della corrente e registrazione dei risultati							X			
		15	verifica di eventuali surriscaldamenti mediante controllo termografico generale e controllo e serraggio con chiave dinamometrica delle connessioni elettriche interessate.							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	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura					X					
		20	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione					X					
		25	Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione					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			

**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 della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.							X		
03			QUADRI ELETTRICI SECONDARI (esclusivamente componenti modulari)									
	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		
		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		

**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 della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.							X				
04			QUADRI ELETTRICI DI MACCHINA O IMPIANTI TECNOLOGICI											
	01		Carpenteria											
		05	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati						X					
		10	Verifica dell'integrità della struttura						X					
		15	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione						X					
		20	Pulizia cunicoli e controllo stato passaggi cavi						X					
		25	Aspirazione polvere e/o soffiaggio con aria compressa all'interno dei quadri						X					
	02		Componenti											
		05	Controllo visivo integrità apparecchiature						X					
		10	Controllo tarature relè termici in base all'assorbimento dei motori						X					
		15	Pulizia contatti teleruttori con appositi prodotti e verifica stato contatti ed eventuale sostituzione								X			
		20	controllo e serraggio con chiave dinamometrica di tutte le connessioni elettriche in arrivo e in partenza delle apparecchiature e nella morsettiera e verifica di eventuali surriscaldamenti.						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	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura						X					
		20	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione						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	Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione						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				
05			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					
06			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	
	02		Lampade											

**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 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			
07		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			
08		IMPIANTI CHIAMATA E SEGNALAZIONE																		
	01	Centralina																		
		05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione														X			
		10	verifica funzionamento ed integrità della centralina														X			
	02	Componenti																		
		05	verifica integrità e funzionamento segnalazioni ottiche ed eventuale sostituzione lampadine														X			
		10	verifica integrità e funzionamento dispositivi acustici ed eventuale sostituzione														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 integrità e funzionamento dispositivi chiamata (tiranti, pulsanti) e tacitazione, per impianti nei reparti						X					
		20	verifica integrità e funzionamento dispositivi chiamata (tiranti, pulsanti) e tacitazione, per impianti servizi igienici pubblico delle zone comuni				X							
09			IMPIANTI AMPLIFICAZIONE E DIFFUSIONE SONORA											
	01		Apparecchiature											
		05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione						X					
		10	Pulizia componenti e di apparecchiature						X					
		15	Prove funzionamento impianto						X					
		20	Verifica efficienza amplificatori						X					
		25	Verifica efficienza diffusori suono						X					
		30	Verifica integrità componenti						X					
		35	Controllo connessioni ed eventuale ripristino						X					
10			IMPIANTI OROLOGI ELETTRICI											
	01		Apparecchiature											
		05	Controllo stato centralina di controllo orologi, parametri ingresso / uscita, efficienza gruppo batterie e pulizia con aspirazione della polvere						X					
		15	Verifica regolare funzionamento e regolazione orologi di reparto / servizio								X			
11			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		
12			IMPIANTO DI PROTEZIONE CONTRO LE SCARICHE ATMOSFERICHE											

**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			
01	Impianto integrativo														
	15	Verifica della continuità elettrica delle connessioni equipotenziali.										X			
	20	Verifica dello stato dei limitatori di tensione ed eventuale sostituzione con altri di capacità di scarica adeguata										X			
13	IMPIANTI INTERFONICI														
01	Centrale														
	05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione								X					
	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 ed eventuale riprogrammazione								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	Componenti														
	05	Verifica integrità componenti								X					
	10	Prove di funzionamento													
	15	Pulizia componenti								X					
	20	Taratura sensori								X					
14	IMPIANTI ANTINTRUSIONE														
01	Centralina														
	05	Controllo integrità ed efficienza alimentazione								X					
	10	Controllo morsettiere e serraggio connessioni								X					
	15	Verifica efficienza batteria								X					
	20	Verifica efficienza segnalazioni luminose ed eventuale sostituzione lampade								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 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		
15			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					
		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					
16			RIFASAMENTO											
01			Carpenteria											

**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	pulizia generale della carpenteria metallica con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati							X				
		10	verifica dell'integrità delle pannellature, serrature ecc.							X				
	02		Centralina											
		05	verifica del corretto funzionamento della centralina di gestione ed eventuale ritaratura se necessario.							X				
		10	Misura di cosfi							X				
	03		Condensatori											
		05	controllo dello stato di conservazione dei contattori e dei condensatori.							X				
	04		Fusibili											
		05	verifica ed eventuale sostituzione dei fusibili.							X				
17			GRUPPI DI CONTINUITA'											
	01		Manutenzione gestionale											
		05	Controllo visivo corretto funzionamento apparecchiatura, assenza allarmi e verifica funzionamento climatizzazione se presente		X									
		10	Controllo parametri entrata/uscita (corrente, tensione, frequenza)		X									
	02		Carpenteria											
		05	Pulizia generale esterna ed interna mediante aria compressa							X				
		10	verifica dell'integrità delle pannellature, serrature ecc.							X				
	03		Raddrizzatore											
		05	Verifica della corrente assorbita							X				
		10	Verifica della tensione e corrente di mantenimento							X				
		15	carica batterie di accumulatori							X				
		20	Verifica della tensione e corrente di ricarica della batteria di accumulatori							X				
		25	Verifica efficienza del dispositivi di controllo e regolazione							X				
		30	Controllo morsettiere e serraggio connessioni varie							X				
		35	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili							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	Inverter																
	05	Verifica della tensione e corrente di uscita													X			
	10	Verifica della correte erogata dalla batteria di accumulatori													X			
	15	Verifica efficienza dei dispositivi di controllo e regolazione													X			
	20	Controllo morsettiere e serraggio connessioni varie													X			
	25	Riparazione o sostituzione di eventuali componenti inefficienti													X			
	05	Commutatore statico																
	05	Verifica corretto funzionamento con esecuzione della manovra di commutazione automatica Inverter / rete con alimentazione del carico per almeno 10'													X			
	10	Controllo morsettiere e serraggio connessioni varie													X			
	15	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili													X			
	06	By-pass manuale																
	05	Verifica corretto funzionamento con esecuzione della manovra di commutazione inverter / rete													X			
	10	Verifica morsettiere e serraggio connessioni varie													X			
	15	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili													X			
	07	Sezione segnalazione e allarmi																
	05	Verifica corretto funzionamento delle segnalazioni ed eventuale sostituzione di materiale minuto (lampade led, fusibili, ecc...)													X			
	10	Verifica corretta trasmissione segnalazioni a distanza (ove presente)													X			
	08	Batteria di accumulatori																
	05	Pulizia generale													X			
	10	misura della tensione totale di batteria e di ogni singolo elemento													X			
	15	Test autonomia batteria (secondo istruzioni del costruttore)													X			
	20	Verifica efficienza delle connessioni con eventuale ripristino e serraggio dei morsetti, ingrassaggio del morsetti ove necessario													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	Verifica efficienza accumulatori e sostituzione degli elementi difettosi o dell'intera batteria (esclusa la fornitura delle batterie)						X				
		30	verifica del livello dell'elettrolita ed eventuale rabbocco						X				
		35	Sostituzione programmata batteria accumulatori secondo le specifiche del costruttore									X	
18			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						

**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	
		45	lubrificazione					X						
		50	aggiornamento registro antincendio					X						
02			ESTINTORI											
	01		Verifiche											
		05	Verifica integrità involucro, compreso eventuale sostituzione qualora in cattivo stato di conservazione							X				
		10	controllo funzionamento taratura manometro pressione							X				
		15	verifica pressione di carica							X				
		20	controllo carica estinguente compreso ricarica							X			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	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				
			NB: la ricarica con agenti estinguenti dovrà avvenire ogni qualvolta ciò si renda necessario al fine di garantire sempre assoluta efficienza ed affidabilità delle apparecchiature di spegnimento.											
03			COMPARTIMENTAZIONI											
	01		Componenti edili											
		05	Verifica integrità delle pareti dei placcaggi e degli intonaci REI							X				
		10	Verifica integrità sacchetti/mastici REI di chiusura canali, tubi, ecc.							X				
		15	Assenza d'impedimenti alla chiusura delle porte tagliafuoco							X				
		20	Verifica funzionalità ventilazione dei filtri a prova di fumo							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	Ripristini situazioni anomale						X					
		30	Verifica andamento compartimentazioni secondo disegni di progetto, eventuale aggiornamento							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											
		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, esclusa la fornitura dei cartelli						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					

**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	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																		
	10	verifica corretta installazione e 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	apposizione di data e firma su apposito cartellino, per attestare l'avvenuta verifica																		X
08		SERRANDE TAGLIAFUOCO																		
	01	Verifiche																		
	05	verifica meccanismo di chiusura, lubrificazione perni e snodi															X			
	10	controllo fusibile di protezione per serrande a fusibile															X			
	15	verifica funzionalità motoriduttore per serrande motorizzate															X			
	20	controllo segnalazioni stato se presenti															X			
		2.5 STRUTTURE																		
01		STRUTTURE EDILI																		
	01	Strutture verticali																		
		verifica integrità delle strutture portanti verticali:																		
	05	strutture in ferro																X		
	10	strutture in legno																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	strutture miste							X				
		20	strutture in c.a.							X				
		25	strutture in muratura							X				
		30	verifica integrità paramenti rivestiti							X				
02			Strutture orizzontali											
			verifica 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											
		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						

**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			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					
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				

**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	sistemazione dello stipite coprimuro con utilizzo di materiali simili agli esistenti							X			
		30	spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone							X			
		35	riasssemblaggio 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											
		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											

**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 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)										
		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			

**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 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							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		
		50	verifica funzionamento motore se presente ed eventuale riparazione							X				
09			ELEVATORI											
	01		Verifiche				X							
		05	verifica su ogni impianto con controllo di tutti gli organi che lo compongono, al fine di tenere l'impianto stesso costantemente in piena efficienza;				X							
		10	pulizia e lubrificazione di tutti gli organi di trazione, con fornitura dei lubrificanti, grasso, pezzame e quant'altro occorrente;				X							
		15	verifica del regolare funzionamento dei dispositivi meccanici ed elettrici e, in particolare, il regolare funzionamento delle porte dei piani e delle relative serrature, contatti, costole radar, fotocellule e scorrimento di tutte le parti meccaniche;				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	verifica dello stato di conservazione delle funi di trazione, delle catene di compensazione e dei loro attacchi (pattini di scorrimento, cabina, contrappeso);				X						
		25	verifica del dislivello di arresto al piano;				X						
		30	verifica ed eventuale ripristino dei segni indicatori di piano sulle funi;				X						
		35	verifica del funzionamento dell'impianto di allarme;				X						
		40	verifica del funzionamento dell'impianto citofonico;				X						
		45	negli impianti idraulici verifica del livello dell'olio nel serbatoio, del funzionamento del ripescaggio e controllo di eventuali perdite di olio;				X						
		50	verifica di accesso libero alla sala macchine;				X						
		55	verifica della presenza della targa di immatricolazione;				X						
		60	verifica della presenza della targhette con indicazione ditta manutentrice;				X						
		65	regolazioni necessarie per ricondurre gli impianti alla piena efficienza;				X						
		70	riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive l'installazione usurate, rotte o inefficienti (con l'esclusione di quanto indicato in allegato F2.01-R)				X						
		75	verifica del funzionamento del sistema di discesa al piano base in caso di mancanza tensione per gli elevatori oleodinamici;				X						
	02	Verifiche normative											
		05	verifica di tutte le sicurezze meccaniche ed elettriche secondo quanto previsto dal DPR 1497 del 29/05/63 e da DM 587/87 ed in particolare:						X				
		10	- verifica dell'integrità e dell'efficienza del paracadute, del limitatore di velocità e degli altri dispositivi di sicurezza;						X				
		15	☐☐ verifica accurata delle funi, delle catene e dei loro attacchi;						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	□□ verifica dell'isolamento dell'impianto elettrico e dell'efficienza dei collegamenti di terra;										
		25	annotazione dei risultati delle verifiche sul libretto di immatricolazione secondo i citati dispositivi di legge firmata da tecnico patentato;										
	03	Pulizie											
		05	accurata pulizia degli organi meccanici, quali l'argano, le guide, i carrelli di piano, l'operatore, le soglie interne ed esterne;										
		10	accurata pulizia dei locali macchina, dei tetti delle cabine e delle fosse, con l'impiego di tutti i necessari mezzi di rimozione della polvere e di ogni tipo di sporco, nonché la disinfezione delle fosse in caso di necessità. Eventuali detersivi o solventi per l'asportazione dei residui grassi devono essere di tipo atossico e non emanare odori fastidiosi. I materiali da eliminare e l'immondizia devono essere depositati negli appositi contenitori.										
		15	accurata pulizia dei vani corsa e delle parti non visibili delle cabine, con l'impiego di tutti i necessari mezzi di rimozione della polvere e di ogni tipo di sporco. Eventuali detersivi o solventi per l'asportazione dei residui grassi devono essere di tipo atossico e non emanare odori fastidiosi. I materiali da eliminare e l'immondizia devono essere depositati negli appositi contenitori.										
	04	Assistenza											
		05	Invio di tecnici patentati per l'assistenza alle visite periodiche da parte degli Enti preposti al controllo degli elevatori con l'obbligo di recapitare, anche via fax, copia del verbale al Responsabile tecnico del presidio ospedaliero, entro 24 ore; se il verbale prescrive che l'ascensore non può essere mantenuto in esercizio, l'impianto deve essere disattivato immediatamente, dandone notizia al ST con ogni urgenza: di contro il FS assumerà tutte le responsabilità conseguenti.										

**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	L'aggiornamento dei libretti di macchina comprendente la variazione della Ditta manutentrice e del titolare della licenza.									X
		20	In caso che durante le visite vengano riscontrate usure anormali dovrà essere redatta una relazione sullo stato d'uso, da presentare al ST entro 24 ore.									X
10			MANUTENZIONE LOCALI TECNICI									
	01		Pulizia									
		05	Pulizia in generale dei locali ed uso di prodotti adeguati per i pavimenti, sgombero di eventuali materiali in deposito						X			X
		10	Pulizia cunicoli e controllo stato passaggi cavi						X			
	02		Adeguatezza locale									
		05	Controllo visivo integrità strutture edili						X			
		10	verifica d'eventuali processi di degrado della muratura, dei giunti e delle sigillatura						X			
		15	Controllo che il locale risulti agibile agli effetti della condotta e della manutenzione di tutti gli apparecchi e tutti gli organi di manovra						X			
		20	verifica che le porte di accesso siano in perfette condizioni, compreso eventuali vie di fuga						X			
		25	controllo dello stato di conservazione ed efficienza degli infissi con pulizia dei controtelai, telai e sportelli, guarnizioni di tenuta e vetri						X			
		30	verifica disponibilità ricambi più comuni						X			
	03		Ventilazione									
		05	Controllo ventilazione del locale						X			
		10	verifica del funzionamento e dell'efficienza degli eventuali ventilatori di estrazione e/o condizionatori sia in intervento manuale che automatico						X			
		15	Pulizia apparecchiatura filtri condizionatore				X					

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

Esercizio e conduzione degli impianti di riscaldamento condizionamento

Nella tabella successiva sono riportati i valori di temperatura ottimali che devono essere rispettati all'interno dei diversi locali con una temperatura esterna non inferiore a di -5°C nel periodo invernale e non superiore a 33 °C nel periodo estivo.

	Inverno		Estate	
Reparto	Temperatura (°C)	Umidità (%)	Temperatura (°C)	Umidità (%)
Reparti cottura	20-24	n.c.	n.c.	n.c.
ristorazione	20-22	50	26-28	50

Valori specifici per i vari ambienti saranno comunque definiti all'atto della consegna degli impianti.

È ammessa una tolleranza per la temperatura di ± 1 °C e per l'umidità del 5%.

- nei locali dotati di impianto di condizionamento invernale ed estivo dovranno essere mantenuti i valori di temperatura ed umidità relativa per tutto l'arco dell'anno;
- nei locali dotati di raffrescamento estivo dovranno essere mantenuti i valori di temperatura ed i ricambi minimi previsti;
- nei locali dotati di riscaldamento con ricambio aria forzata dovranno essere mantenuti i ricambi minimi previsti; i valori di temperatura invernale dovranno essere verificati ed eventuali anomalie comunicate alla Stazione Appaltante.

L'orario per il condizionamento, riscaldamento e raffrescamento sarà generalmente di 24 ore giornaliere, salvo quanto verrà stabilito e definito in sede di consegna degli impianti.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere modifiche degli orari rispetto a quelli standard, comunicando l'ordine all'aggiudicataria con almeno quarantotto ore di preavviso.

Per tutti i presidi dovranno essere forniti i filtri aria per tutte le apparecchiature cui essi sono previsti.

Nel caso in cui si verifichi che gli impianti, dopo la consegna degli stessi, non riescano a garantire le condizioni sopracitate, l'aggiudicataria si impegnerà ad individuare le cause, comunicando le motivazioni alla Stazione Appaltante e si impegnerà ad eseguire tutti gli interventi necessari a garantire il funzionamento secondo norma.

2.6 Prescrizioni per le forniture

Tutti i materiali forniti dovranno essere uguali o con le stesse caratteristiche tecniche di quelli presenti e comunque rispondenti alle prescrizioni minime di seguito allegate.

Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati.

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

Di tutti i materiali dovrà essere fornita alla Stazione Appaltante, la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

Sarà cura della ditta la costituzione di una scorta di magazzino delle varie fornire in quantità sufficiente per il successivo cambio.

PRODOTTI CHIMICI

I prodotti chimici forniti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) addolcitori e macchine del ghiaccio

- Sale marino uso domestico

b) Circuiti chiusi acqua calda (uso riscaldamento) e fredda (uso condizionamento)

- Prodotto antincrostante a protezione metallurgica

c) circuiti acqua calda sanitaria

- Trattamento stabilizzante per la prevenzione delle incrostazioni e corrosioni dell'acqua di acquedotto con polifosfati selezionati aventi proprietà stabilizzanti. Idoneo per uso alimentare secondo D.M. Sanità n.443 del 31/12/90

FILTRI ARIA

I filtri aria dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Prefiltro piano costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata ed elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE: (G3 secondo la norma EN779).
- Prefiltro in versione pieghettata costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata 6/10 mm. rete zincata elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE (G3 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche ad alta efficienza con telaio in acciaio zincato, e plastico setto filtrante in microfibra di vetro ininfiammabile, tenuta mediante bloccaggio della battuta del filtro contro la guarnizione del telaio di supporto; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche rigide costituiti da telaio in lamiera zincata o materiale plastico con flange per il montaggio, materiale filtrante in microfibra resistente all'umidità, con distanziatori in fili sintetici; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a carbone attivo. Il carbone viene contenuto in telaio di lamiera forata sigillato onde permettere il passaggio dell'aria solo attraverso il carbone attivo
- Filtri con telaio di lamiera zincata corsetto filtrante impregnato di carbone attivo
- Filtri piani costituiti da lamiera di acciaio inox con due reti di supporto microstirata in inox costruiti con sovrapposizione di diversi strati di maglia metallica

**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 discarica 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
	01		Attrezzature e Macchine

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

		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.
			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.
	02		Caldaie con potenza inferiore a 35 kW
		05	Intervento di riparazione su caldaie murali e a basamento, sistemazione in particolare di elettropompe di circolazione, valvola a 3 vie, scambiatori di calore compreso disincrostazione da eseguirsi con prodotti chimici. Comprese le operazioni e gli adempimenti previsti dal DPR 412/93.
03			IMPIANTI ACQUA REFRIGERATA
	01		Interventi
		05	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione acqua refrigerata 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	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 pompa sostitutiva per il tempo necessario alla riparazione
		15	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.
		20	Riparazione linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
		25	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione secondaria per sostituzione, con impianto in funzione, di valvole di regolazione, detentori, batterie di scambio termico di convettori e fan coils.
04			TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA
	01		Interventi

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

	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.
05		IMPIANTI VAPORE
	01	Interventi
	05	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione vapore 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.
06		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 cannucce 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.
07		IMPIANTI IDRICO SANITARI
	01	Interventi
	05	Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia;

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

		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 rompigitto 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;
08			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 PRINCIPALI
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.
03			QUADRI ELETTRICI SECONDARI
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri, compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.
04			QUADRI ELETTRICI DI MACCHINA O IMPIANTI TECNOLOGICI
	01		Interventi
		05	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri, compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.
05			IMPIANTI UTILIZZATORI FORZA MOTRICE
	01		Interventi

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

	05	interventi per la sostituzione di prese/spine danneggiate
	10	ripristino placche mancanti
	15	interventi per la sostituzione di cavi flessibili, alimentazione utenze danneggiate, per qualunque apparecchiatura
	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;
06		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
07		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;
08		IMPIANTI CHIAMATA E SEGNALAZIONE
	01	Interventi
	05	mantenimento del regolare funzionamento impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
09		IMPIANTI AMPLIFICAZIONE E DIFFUSIONE SONORA
	01	Interventi
	05	mantenimento del regolare funzionamento di impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni componente non riparabile;
10		IMPIANTI OROLOGI ELETTRICI
	01	Interventi
	05	mantenimento del regolare funzionamento dell'impianto orologi, con verifica e riparazione delle apparecchiature e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio o componente;
11		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;

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

12		IMPIANTO DI PROTEZIONE CONTRO LE SCARICHE ATMOSFERICHE
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti di protezione scariche atmosferiche, compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, compresi gli scaricatori di sovratensione;
13		IMPIANTI INTERFONICI
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti interfonici compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato
14		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.
15		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
16		RIFASAMENTO
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento di apparecchiature per il rifasamento, compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;
17		GRUPPI DI CONTINUITA'
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento di gruppi di continuità compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, compresa la fornitura delle batterie;
		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.
02		ESTINTORI

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

	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento con riparazione o sostituzione di mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
03		COMPARTIMENTAZIONI
	01	Interventi
		Ripristino di compartimentazioni rimosse, quali sacchetti, mastici, ecc
04		SEGNALETICA ANTINCENDIO
	01	Interventi
	05	Ripristino di segnaletica inadeguata o rimossa, esclusa la fornitura dei cartelli
05		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
06		RETE IDRICA E IDRANTI
	01	Interventi
	05	riparazione e/o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
07		SERRANDE TAGLIAFUOCO
	01	Interventi
	05	Ripristino della funzionalità delle serrande o sostituzione se non più riparabile, compresa la sostituzione del motore nelle serrande motorizzate
08		IMPIANTI SPEGNIMENTO AUTOMATICO
	01	Interventi
	05	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori); compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabile di ogni accessorio o componente deteriorato
		3.5 STRUTTURE
01		STRUTTURE EDILI
	01	Interventi

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

	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;
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 simile, 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.

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

		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.
		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.

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

		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
		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

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

		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			ELEVATORI
	01		Interventi
			Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive l'installazione usurate, rotte o inefficienti ed in particolare:
		05	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> argano;
		10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> centralina e pistone per impianti oleodinamici;
		15	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> quadri di manovra e regolazione se integralmente sostituiti;
		20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> funi di trazione, pulegge, carrucole di trazione e rinvio;
		25	<input type="checkbox"/> componenti delle porte dei piani e loro azionamenti (serrature, contro serrature, bottoniere, meccanismi di blocco o di scorrimento delle porte automatiche ai piani, motore e relativi dispositivi per l'azionamento e il controllo della chiusura e apertura delle stesse, dispositivi di richiusura automatica, carrelli, rulli e cerniere)
		30	<input type="checkbox"/> componenti della cabina (bottoniere e pulsanti di comando, dispositivi e apparecchi di illuminazione normale e di emergenza, rivestimento pavimenti);
		35	<input type="checkbox"/> componenti del gruppo freno;
		40	<input type="checkbox"/> guarnizioni dei pattini di guida della cabina e del contrappeso o pattini a rullo;
		45	<input type="checkbox"/> motore di sollevamento;
		50	<input type="checkbox"/> cavi flessibili;
		55	<input type="checkbox"/> fune del limitatore di velocità e relative apparecchiature per l'arresto della cabina sulle guide in caso di eccesso di velocità;
		60	<input type="checkbox"/> dinamo tachimetrica;
		65	<input type="checkbox"/> accessori degli impianti oleodinamici (valvole, guarnizioni, ecc.);
		70	<input type="checkbox"/> interruttori, relé, schede elettroniche e componenti dei quadri di manovra e regolazione;
		75	<input type="checkbox"/> impianto di illuminazione del vano corsa;
		80	<input type="checkbox"/> impianto citofonico e sue parti costitutive;
		85	<input type="checkbox"/> impianto di allarme e sue parti costitutive;
		90	<input type="checkbox"/> piccole parti di usuale consumo quali carboni, mollette di contatto, flessibili, anello di gomma, viti, lampadine, led di segnalazione, ecc.;
11			MANUTENZIONE LOCALI TECNICI
	01		Pulizia
		05	Pulizia dei locali in caso di necessità
12			PULIZIE

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

	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.