

## SERVIZIO MANUTENZIONE ATTREZZATURE DI RISTORAZIONE E BAR

### ARTICOLO 1

#### Modalità e termini di esecuzione del servizio

1. Il servizio comprende lo svolgimento delle seguenti attività:
  - a) interventi di manutenzione ordinaria, preventiva e programmata da effettuarsi con cadenza trimestrale su arredi e attrezzature fornite dall'Amministrazione;
  - b) interventi di manutenzione straordinaria, di ripristino della funzionalità delle apparecchiature e attrezzature fornite dall'Amministrazione, la cui necessità emerga a seguito di verifiche programmate ovvero a seguito di guasti o malfunzionamenti, con o senza necessità di riparazioni e/o sostituzioni;
2. Gli interventi di manutenzione ordinaria preventiva consistono nelle seguenti operazioni da effettuarsi con cadenza trimestrale:

<b>FRIGORIFERI, CONGELATORI, CELLE FRIGORIFERE E ABBATTITORI:</b>
<b>Interventi</b>
Le guarnizioni delle porte devono essere mantenute efficienti per garantire una perfetta tenuta della chiusura, al fine di impedire la formazione di condense di ghiaccio sugli scambiatori freddi
Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico
Controllo della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio e loro eventuale rabbocco
Controllo della continuità della superfici vetrate
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature
<b>BANCHI DI DISTRIBUZIONE:</b>
<b>Interventi</b>
Pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas
Regolarizzazione termostati degli elementi riscaldanti, verifica funzionamento elementi riscaldanti (resistenze) e controllo temperatura
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature
<b>AFFETTATRICI E ALTRE APPARECCHIATURE DI LAVORAZIONE:</b>
<b>Interventi</b>
Lubrificazione delle parti mobili
Controllo delle parti elettriche e meccaniche
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature

<b>FORNI:</b>
<b>Interventi</b>
Pulizia a fondo dei filtri d'aria
Controllo del funzionamento e dell'impianto elettrico e delle spie
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature
<b>BRASIERE:</b>
<b>Interventi</b>
Controllo funzionamento resistenze
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature
Controllo funzionamento meccanismo di ribaltamento automatico
Controllo termostato, verifica isolamento termico e protezione dall'acqua
Controllo quadro comandi ingresso acqua
<b>CUOCIPASTA – BOLLITORI – PENTOLINI:</b>
<b>Interventi</b>
Controllo funzionamento, comandi, valvole di sicurezza, temporizzatori, spie, microinterruttori, valvole scarico manuale dell'aria e filtri ingresso acqua
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità dell'apparecchiatura
Controllo funzionamento meccanismo di ribaltamento automatico
Controllo dell'impianto elettrico e delle spie
<b>FRIGGITRICI:</b>
<b>Interventi</b>
Controllo funzionamento termostato
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità dell'apparecchiatura
<b>LAVAVERDURE / PELAPATATE / TAGLIAVERDURA</b>
<b>Interventi</b>
Controllo quadro comandi, ingresso acqua e scarichi
Controllo funzionamento parti elettriche, pompe, lubrificazioni parti movimento
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature
<b>BILANCE/BILICO:</b>
<b>Interventi</b>
Controllo taratura
<b>CAPPE CUCINA:</b>
<b>Interventi</b>
Verifica corretto funzionamento motore/impianto
Controllo isolamento, loro rimontaggio
Verifica dei filtri ai carboni attivi (compresa la ricarica del carbone) e filtri a carta
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature

<b>Interventi</b>	<b>Frequenza</b>
Verifica corretto funzionamento motore/impianto	trimestrale
Controllo isolamento, loro rimontaggio	trimestrale
Verifica dei filtri ai carboni attivi (compresa la ricarica del carbone) e filtri a carta	semestrale
Messa in funzione e controllo globale della funzionalità delle apparecchiature	trimestrale

**MESSA IN FUNZIONE E CONTROLLO GLOBALE DELLE SEGUENTI APPARECCHIATURE:**

<b>Interventi</b>	<b>Frequenza</b>
CARRELLI PORTAVIVANDE E SCALDAVIVANDE: Verifica corretto funzionamento (ruote, viti e bulloneria)	trimestrale
CUTTER: filo delle lame, dispositivi di alimentazione e di sicurezza	trimestrale
FORNELLI ELETTRICI: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
IMPACCHETTATRICE SOTTOVUOTO: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
CONFEZIONATRICE	trimestrale
INSACCATRICE: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
FRY TOP: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
PIANI DI APPOGGIO: Verifica integrità	trimestrale
PLANETARIA: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
POLPETTATRICE: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
STERILIZZATORE COLTELLI: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
TAGLIAVERDURE: Verifica corretto funzionamento	trimestrale
TRITACARNE: Verifica corretto funzionamento	trimestrale

**LAVAPIATTI:**

<b>Interventi</b>	<b>Frequenza</b>
Verifica corretto funzionamento motore/impianto	trimestrale
Circuito di risciacquo	trimestrale
Livelli acqua in vasca	trimestrale
Termostati e termometri	trimestrale
Getti di lavaggio e risciacquo	trimestrale
Nastro lavastoviglie	trimestrale

3. L'eventuale necessità di effettuare interventi di manutenzione straordinaria ovvero ripristino e/o di sostituire parti delle componenti delle apparecchiature e attrezzature, rilevata a seguito dell'intervento programmato o di guasto, dovrà essere segnalata all'Amministrazione via e-mail o pec, con contestuale invio del preventivo di spesa per la sostituzione. L'affidatario potrà procedere alla sostituzione solo a seguito del ricevimento di specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

4. La Concessionaria dovrà organizzare e coordinare gli interventi in maniera e in orari tali da assicurare comunque la necessaria continuità del servizio, coordinandosi con l'Amministrazione.

5. Per ciascun intervento dovrà essere rilasciato apposito documento, eventualmente corredato delle necessarie certificazioni di conformità, attestante la prestazione effettuata, che sarà controfirmato per accettazione dall'Amministrazione.

6. I pezzi di ricambio eventualmente sostituiti saranno smaltiti, secondo le disposizioni di legge vigenti, a cura del concessionario, che si farà carico degli oneri derivanti.

7. Il concessionario sarà responsabile per eventuali danni a persone e cose derivanti dallo svolgimento del servizio.

## **ARTICOLO 2**

### **Calcolo e compensazione degli oneri**

1. Gli oneri legati alle attività di cui all'Art. 1 , comma 1 lett. a) sono a totale carico della Concessionaria;

2. Gli oneri legati alle attività di cui all'Art. 1 , comma 1 lett. b) sono contabilizzati a misura a seguito di presentazione di apposito preventivo da parte del Concessionario e specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione;

3. Per la stesura del preventivo, dovranno essere utilizzati i seguenti prezzi nella versione più aggiornata rispetto all'anno di riferimento, in ordine di priorità:

- prezzo regionale Regione Lazio;
- prezzo DEI;

Nel caso in cui la singola voce non figuri nei prezzi di riferimento, il concessionario dovrà produrre apposita analisi prezzi, corredata dall'offerta del fornitore, sulla quale potrà essere riconosciuta una maggiorazione del 5%;

4. Nei preventivi, presentati su carta intestata, dovranno essere riportati i prezzi dei materiali, della manodopera e il termine di esecuzione rispetto alla data di comunicazione di avvenuta approvazione del preventivo proposto. Dovranno, inoltre, essere specificate le caratteristiche tecniche, la tipologia di materiali e le parti di ricambio in modo da poter provvedere ad univoca identificazione degli stessi, nonché, per il riferimento a listini dei fornitori, dovrà essere obbligatoriamente allegato al preventivo l'estratto dell'offerta del fornitore;

5. Per l'attuazione degli interventi di cui all'Art. 1 , comma 1 lett. b) , contabilizzati secondo quanto previsto dal comma 3, è riconosciuto, su base annua, un plafond massimo da calcolarsi applicando il ribasso percentuale offerto sullo specifico importo indicato nel Disciplinare di gara. Al raggiungimento del plafond annuo sopra descritto, ogni ulteriore onere, nell'anno di riferimento, sarà a totale carico della Concessionaria.

6. Previa verifica di conformità e regolarità dell'intervento e della documentazione prodotta dal Concessionario ai sensi dell'Art. 1, comma 5 del presente allegato, nonché di copia delle fatture quietanzate relative all'intervento effettuato, l'importo riconosciuto per l'intervento sarà compensato in detrazione dal dovuto Canone annuale di Concessione, specificato nel Capitolato d'oneri.

## **ARTICOLO 3**

### **Altre disposizioni**

1. Gli interventi dovranno essere eseguiti nel rispetto delle normative vigenti a essi applicabili, ivi comprese quelle in materia di HACCP, da parte di personale specializzato per

l'effettuazione della corretta manutenzione dei macchinari e delle attrezzature;

2. I nominativi del personale chiamato ad effettuare le attività di cui all'Art.1 , comma 1, dovranno essere preventivamente comunicati all'Amministrazione. Le maestranze impegnate dovranno essere identificate da apposito cartellino e munite di un documento di identificazione in corso di validità.

3. I macchinari e le attrezzature dovranno essere presi in carico e gestiti dalla Ditta Appaltatrice anche ove presenti eventuali mancanze normative o assenza di certificazioni. Sarà cura della Ditta Appaltatrice comunicare per iscritto eventuali situazioni anomale e carenti a livello normativo.

4. Non sono riconosciuti oneri per rischi derivanti da attività interferenti, in quanto le attività manutentive devono svolgersi in orari tali da non sovrapporsi all'ordinario svolgimento del servizio e non interferire con il lavoro degli addetti al bar mensa.