

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI
SALUTE**

**Allegato Tecnico n. 4
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

.....	2
1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte	2
2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al	3
3 – Indicazioni per allergia al	4
4 – Indicazioni per allergia	4
5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate –	5

Premessa

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "Diete speciali per motivi di salute" per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici e per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

Le Diete speciali per motivi di salute, per patologia e per intolleranze e/o allergie alimentari richiedono la presentazione rispettivamente degli appositi Modelli I e L, compilati e firmati dal medico, per la corretta formulazione dello schema dietetico.

Trattandosi di menu base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una Dieta speciale per motivi di salute.

L'adeguamento di qualità e quantità è invece realizzato se previsto nella patologia specifica.

Secondo l'indicazione e il tipo di patologia, la Dieta speciale per motivi di salute prevede il confezionamento della pietanza o dell'intero pasto a parte, garantendo la sicurezza del piatto preparato e l'assenza di contaminazioni successive secondo l'art. 25 del C.S.A. e l'Allegato tecnico n. 5.

Di seguito vengono riportate delle indicazioni dietetiche alle quali il Personale Dietista deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino

Rappresenta la principale forma di reazione avversa al cibo in età pediatrica e può essere dovuta a proteine diverse presenti nel latte vaccino tal quale e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Come alimenti lattei alternativi si può far riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (sia in polvere che fresco, sia scremato che intero)
- burro;
- yogurt;
- formaggi;
- biscotti (con latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato al latte;
- creme di pasticceria;
- gelati;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo - vitellone - vitello - bresaola).

Questi gli alimenti da controllare

- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;

- paste ripiene;
- salumi in genere (contenenti latte in polvere);
- prosciutto cotto.

Articolo 2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

Si può trattare di allergie al grano, spesso associate ad altre forme di allergia o di intolleranze al glutine o malattia celiaca; in quest'ultimo caso gli alimenti implicati e quindi vietati sono avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale e monococco.

Si possono utilizzare invece alimenti quali riso, mais, miglio, manioca, oltre ad alimenti industriali senza glutine, come ad es. farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.

I prodotti che riportano il Marchio "Spiga Sbarrata" sono sinonimo di verifica, controllo e certificazione; destinatari del simbolo sono tutti quei prodotti per i quali sia stata accertata l'idoneità al consumo da parte dei celiaci, in virtù del contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm, secondo quanto indicato dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e dal Ministero della Salute.

Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che l'O.E.A. applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre, occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. È bene sapere quali alimenti utilizzare e come evitare involontarie contaminazioni da glutine.

Tali misure assumono significato ancora maggiore se si considera che, durante la produzione del piatto completo, possono verificarsi pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. È dunque possibile che, soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati, da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato.

Se, ad esempio, nel medesimo tavolo o pentolame viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo è necessaria molta cura nel preparare i menu idonei, secondo processi di lavorazione definiti e controllabili in ogni fase.

Questi gli alimenti da evitare:

- Avena, frumento (grano), farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale, monococco;
- Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- Pane, pancarré, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, cracker, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, crêpes preparate con cereali vietati, muesli;
- Cioccolato con cereali;
- Couscous da cereali vietati;
- Germe di grano;
- Crusca dei cereali vietati;
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti;
- Latte ai cereali e ai biscotti;
- Besciamella con cereali vietati;
- Cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- Frutta secca infarinata con cereali vietati;

- Lievito naturale o lievito madre o lievito acido;
- Seitan.

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio:

- Alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm con rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione. Tra questi alimenti figurano, per esempio: salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili ecc.

Si consiglia di fare sempre riferimento alle linee guida dettate dall’AIC consultando il “Prontuario dei prodotti del commercio senza glutine” che fornisce indicazioni precise dei prodotti idonei al consumo.

Articolo 3 – Indicazioni per allergia al nichel

Per la cottura di cibi destinati ad utenti allergici al nichel, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro. L’acciaio inox è generalmente sicuro.

Questi gli alimenti da evitare:

- Farina integrale di grano e mais, granturco;
- Legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- Pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi;
- Soia;
- Nocciole, rabarbaro, arachidi;
- Pere, uva;
- Tè, cacao e cioccolato;
- Lievito in polvere;
- Alimenti in scatola;
- Vino.

Articolo 4 – Indicazioni per allergia all’uovo

L’allergia all’uovo rappresenta una forma piuttosto comune in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente.

La sensibilizzazione interessa maggiormente l’albume dell’uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l’eliminazione del solo albume è sufficiente a ridurre l’allergenicità, poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo.

Questi gli alimenti da evitare:

- Biscotti (la maggior parte);
- Prodotti di pasticceria;
- Creme e salse;
- Zuppe commerciali;
- Carni in scatola, salsicce e ripieni di carne;
- Carni come pollo, tacchino e volatili in genere;
- Polpettoni e polpette confezionati con uovo;
- Impanature e pastelle;
- Gelati;
- Mela.

Articolo 5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buon stato di salute, quali diabete, favismo, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc..

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
PROCEDURE OPERATIVE**

**Allegato tecnico n. 5
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

1: Fasi di ricevimento e	2
2: Fase di preparazione e	3
3: Allestimento dei refettori e lavaggio	4
4: Fase di	5
5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di	6
6: Procedure di somministrazione delle diete	7
7: Modalità di allestimento dei cestini	7

Articolo 1: Fasi di ricevimento e conservazione

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Il pesce surgelato deve essere tolto dal cartone e posto in ulteriori buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta e la data di scadenza.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- I gelati devono essere consegnati dall'O.E.A. direttamente presso i centri di consumo, compresi i terminali, e conservati nei congelatori.
- I gelati devono essere tolti dal cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza ritagliate dal cartone originale qualora queste non fossero riportate nell'involucro dell'alimento.
- Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dalle confezioni originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta. Sarà cura del personale dell'O.E.A. allegare alla copia del Documento di Trasporto un'etichetta per ogni tipologia di alimento.
- È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.

- I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione), devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati.
- I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

Articolo 2: Fase di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure, della pasta all'uovo e pasta all'uovo ripiena.
- I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- I limoni previsti necessari per i secondi piatti che ne prevedono l'impiego devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.
- I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore, ad eccezione delle lenticchie.
- I primi devono essere prodotti in modo espresso.
- In caso di doppi turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- Sono vietate le frittiture.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- Per la cottura della frittata, laddove fattibile, si potrà utilizzare una padella antiaderente.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.
- La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.
- La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La cottura di carni, pollame e pesce deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.
- Gli arrostiti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.
- Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.
- Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Articolo 3: Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- “napping” copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore almeno di cm 0,5 adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli;
- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli leggermente alveolati).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo dell'O.E.A.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'O.E.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'O.E.A. dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella

distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie.

Per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata – in alternativa – una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, ovvero non fosse possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa delle caratteristiche logistiche del centro refezionale – anche per la presenza di più turni – o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie si potrà procedere, previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

a) l'impiego di:

- a.1) piatti monouso e bicchieri monouso - unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti.
- a.2) posate inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood.

Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;

b) utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti).
Tale modalità dovrà essere autorizzata dal Municipio territorialmente competente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. – in via sperimentale e solo per le scuole dell'infanzia, sezioni Ponte e Primavera, al fine di ridurre i doppi o tripli turni – la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

Articolo 4: Fase di distribuzione

- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione. E' vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti avranno preso posto a tavola.
- La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto.
- Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione secondo quanto indicato nelle ricette. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto.
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.
- La frutta dovrà essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali.
- Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane in modo autonomo.
- Durante le operazioni di condimento e di distribuzione presso le cucine la lavastoviglie non dovrà essere funzionante.
- Il secchio per le pulizie non può essere riempito di detersivo e acqua prima dell'inizio di distribuzione dei pasti e non può sostare in cucina.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire.
- Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato di idonea divisa.
- Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. E' vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione alle cucine per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'O.E.A. dovrà fornire in tutti i plessi scolastici dei carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti. Inoltre lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.
- È vietata la somministrazione di una seconda porzione (ripasso).

Articolo 5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

- I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.
- I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.
- La pasta e i sughi di condimento, nonché il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

- Per le altre preparazioni dovranno essere usate gastronorm 1/1 di altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.
- Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni	pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento - lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
Contenitori senza guarnizioni	secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte.
- La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronorm con coperchio.
- Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Articolo 6: Procedure di somministrazione delle diete speciali

- Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un’etichetta con indicato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto.
- Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il Personale Dietista di riferimento e attendere indicazioni in merito.
- Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.
- E’ vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Articolo 7: Modalità di allestimento dei cestini freddi

- I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.
- I panini devono essere avvolti singolarmente con carta idonea.
- I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri refezionali, in occasione di visite di istruzione, devono essere consegnati in appositi contenitori isotermici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.
- I cestini freddi, oltre agli alimenti previsti nell’Allegato tecnico n. 2, devono contenere la seguente dotazione:

- 2 tovaglioli di carta riciclabile;
- 1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;
- 1 salviettina monouso umidificata.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE**

**Allegato Tecnico n. 6
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MANUTENZIONI	2
1.1 Premessa	2
1.2 Limite di fornitura	3
1.3 Arredi e Macchinari	5
1.4 Verifiche strutturali e varie	14
1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche	17
1.6 Quadri elettrici	17
1.7 Impianti di terra	18
1.8 Impianti ausiliari	18
1.9 Ascensori - Montacarichi	18
1.10 Impianti idrico-sanitari	19
1.11 Impianti gas metano	20
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA	21
2.1 Operazioni programmate	21
2.1.1 Impianti meccanici uso riscaldamento	21
2.1.2 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua	23
2.1.3 Impianti a vapore	25
2.1.4 Sistemi di regolazione e suoi componenti	25
2.1.5 Trattamento e distribuzione dell'aria	26
2.1.6 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici	29
2.2 Prescrizioni per le forniture	30
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE	
MANUTENZIONI	31
3.1 Generalità	31
3.2 Interventi murari ed affini	31
3.3 Interventi da fabbro - serramentista	33
3.4 Interventi da falegname	33
3.5 Interventi da vetraio	34
3.6 Interventi da elettricista	34
3.7 Interventi da idraulico	34
3.8 Sgombero neve	35
4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE	
MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI	36
4.1 Impianti ed attrezzature antincendio	36

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE MANUTENZIONI

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Ai sensi del D.P.R. 380/01, per *manutenzione ordinaria* si intendono tutti quegli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti inclusi inoltre, ai sensi del presente C.S.A., tutte le attrezzature, macchinari e arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto.

Per *manutenzione straordinaria* si intendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria) oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo di ridurre i problemi di deriva / avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario, oppure di migliorare la gestione economica, aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle macchine, delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le macchine, attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

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 di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Le disposizioni contenute nel presente allegato in termini di operazioni, verifiche ed interventi da effettuare e periodicità degli stessi hanno carattere di individuazione del novero minimo di azioni richieste, senza pretesa di esaustività, fermo restando che l'O.E.A. è tenuto a porre in essere ogni eventuale, ulteriore, azione ritenuta necessaria o opportuna per il regolare espletamento del servizio.

In generale rientrano nell'oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

Impianti meccanici:

- impianti di climatizzazione e ventilazione;

- impianti di riscaldamento;
- impianti idrico sanitari;
- impianti di scarico;
- impianti gas.

Impianti elettrici

- impianto di illuminazione;
- impianti e prese di forza motrice;
- impianti di rilevazione gas;
- impianti di rilevazione fumo ed antincendio;
- quadri elettrici.

Strutture

- sistemi verticali - pareti, tinteggiature, intonaci;
- sistemi orizzontali – soffitti, intonaci tinteggiature, controsoffitti;
- pavimenti e rivestimenti;
- infissi e serramenti.

Attrezzature e arredi

Legenda frequenza controlli:

- **G** = Giornaliera
- **S** = Settimanale
- **M** = Mensile
- **Bm** = Bimestrale
- **T** = Trimestrale
- **Qm** = Quadrimestrale
- **Sm** = Semestrale
- **A** = Annuale
- **S.n.** = Secondo necessità
- **Stag.** = Stagionale

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 gli impianti meccanici:

- le tubazioni per acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- l'innesto nella pubblica fognatura per gli impianti di scarico.

Per le strutture:

- i volumi interni dei locali in uso all'O.E.A., inclusi infissi e serramenti;
- i volumi interni dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'O.E.A., inclusi infissi e serramenti.

Per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione.

1.3 Arredi e Macchinari

N°	COMPONENTISTICA ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	TAVOLI MENSA	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
		<i>integrità bordi in pvc o altro materiale</i>	Sm
2)	SEDIE MENSA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>stabilità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
3)	ARMADIETTO SPOGLIATOIO		Sn
4)	PANCA		Sn
5)	CESTINO		Sn
6)	DISTRIBUTORE SAPONE		Sn
7)	ASCIUGAMANI AD ARIA CALDA		Sn
8)	PORTASOPINO		Sn
9)	DISTRIBUTORE CARTA IGIENICA		Sn
10)	PORTASAPONE		Sn
11)	ATTACCAPANNI		Sn
N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI	<i>gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
		<i>assieme di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	Sm
		<i>cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette tavoli</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
2)	MACCHINE DI COTTURA PASTI	<i>rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	T
		<i>bruciatori</i>	T
		<i>dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micro piloti</i>	T

		<i>valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc</i>	T
		<i>cerniere e tenuta porta dei forni</i>	T
		<i>sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>cerniere portina forni statici</i>	Sm
		<i>cerniere coperchi pentole e brasiere</i>	Sm
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere</i>	Sm
		<i>filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	Sm
		<i>raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	Sm
		<i>organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	Sm
3)	MACCHINE DI REFRIGERAZIONE	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>microinterruttore porta</i>	T
		<i>Evaporatore</i>	T
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>ventilatore celle</i>	T
		<i>circuito refrigerante</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
		<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
4)	MACCHINE DI LAVAGGIO	<i>circuito di risciacquo</i>	T
		<i>dosatori detersivi e brillantanti</i>	T
		<i>livelli acqua in vasca</i>	T
		<i>termostati e termometri</i>	T
		<i>getti di lavaggio e risciacquo</i>	T
		<i>nastro lavastoviglie</i>	T
		<i>dispositivi fine corsa</i>	T

		<i>filtri ingresso acqua</i>	Sm
		<i>resistenze vasca</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE COTTURA/ PREPARAZIONE/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	AFFETTATRICE	<i>Corpo affilatoio</i>	M
		<i>Coprilama</i>	M
		<i>Carter di protezione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
2)	APRISCATOLE	<i>comando sicurezza</i>	Sm
		<i>Coltelli</i>	Sm
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	A
3)	ARMADIO STERILIZZA COLTELLI RAGGI U.V.	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	M
4)	ARMADIO PER STOVIGLIE	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
5)	BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO	<i>Verifica con pesi campione</i>	T
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	T
6)	BILICO A FILO PAVIMENTO	<i>Quadrante di lettura</i>	Sn
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	Sn
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	Sn
		<i>Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale</i>	Sn
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	Sn
7)	BIRIDUTTORE CON ATTACCO PER GRATTUGIA	<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrofreno</i>	M
8)	BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO A GAS	<i>Micropiloti</i>	T

		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Termostato</i>	Sm
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
9)	CAPPA D'ASPIRAZIONE	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	Sm
		<i>Aspiratore</i>	Sm
		<i>Filtri</i>	Sm
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	Sm
10)	CARRELLO CALDO	<i>Ruote</i>	Sm
		<i>Viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
		<i>Resistenze</i>	T
11)	CARRELLO BAGNOMARIA	<i>Ruote</i>	Sm
		<i>Viti/bulloneria</i>	Sm
		<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento circuito elettrico</i>	A
12)	CARRELLO SERVIZIO	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
13)	CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA	<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T

		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relé di spunto dei compressori</i>	A
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm
14)	CENTRIFUGA PER VERDURE	<i>Controcestello</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M
15)	CEPPO BATTICARNE	<i>Piano in polietilene</i>	M
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
16)	CONGELATORE A POZZETTO	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
17)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
18)	CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
19)	CUTTER	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M

		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
20)	ELEMENTO NEUTRO	<i>Assiemaggio</i>	Sm
21)	FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE	<i>Livello olio motore</i>	S
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	Sm
22)	FORNO A MICROONDE	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Camera di cottura</i>	Sm
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
23)	FORNO A CONVEZIONE, FORNO A VAPORE CON GENERAZIONE VAPORE DIRETTO / INDIRETTO, FORNO CON BRUCIATORE A GAS	<i>Filtro grassi</i>	S
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	S
		<i>Valvola di sicurezza</i>	S
		<i>Indicatore di livello</i>	M
		<i>Filtro acqua</i>	T
		<i>Valvola di sicurezza</i>	T
		<i>Fascio tubiero</i>	Sm
		<i>Bruciatore</i>	Sm
		<i>Filtro</i>	Sm
		<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrodi</i>	Sm
		<i>Caldaia</i>	A
		<i>Scudi parafiamma</i>	A
24)	FREEZER	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
25)	FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S

		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
26)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	S
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
27)	FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Zone perimetrali</i>	S
		<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
28)	FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
29)	LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	Sm
		<i>Leva di comando</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/COTTURA/ PREPARAZIONI/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
30)	LAVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	<i>Circuito di risciacquo</i>	T
		<i>Dosatore detersivo</i>	T

		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	T
		<i>Termostati e termometri</i>	T
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	T
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	T
		<i>Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm
31)	LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
32)	LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	M
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	M
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	M
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	M
33)	PATTUMIERA CARRELLATA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Ruote</i>	Sm
34)	PELAPATATE	<i>Disco di pelatura</i>	M
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	Sm
35)	PENTOLA PARALLELEPIPEDA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO O A GAS	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, elettrico</i>	A

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/COTTURA/PREPARAZIONI/LAVAGGIO/STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
36)	PENTOLA TONDA FUNZIONAMENTO: GAS, VAPORE	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore</i>	T

		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, vapore</i>	A
37)	REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relé di spunto dei compressori</i>	A
38)	SCAFFALATURA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Viti, bulloneria, ganci</i>	A
39)	TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX,	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	M
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	M
		<i>Cavo di alimentazione</i>	M
		<i>Maniglia di blocco</i>	M
40)	TAVOLO ARMADIATO	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm

41)	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli</i>	Sm
42)	TAVOLO LAVORAZIONE CARNE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
43)	TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	T
		<i>Raccorderia idraulica e sifone scarico</i>	T
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
44)	TAVOLO REFRIGERATO	<i>Guarnizioni in gomma e cerniere porta</i>	S
		<i>Termometro e temperatura cella</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	A
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
45)	TERMOSIGILLATRICE	<i>Astine presa film</i>	T
		<i>Filo caldo a bassa tensione</i>	Sm
46)	VASCONE DI AMMOLLO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	Sm

1.4 Verifiche strutturali e varie

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc) distacchi della colletta e tinta</i>	A
		<i>Verifica della stabilità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.)</i>	A
2)	PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI	<i>Verifica efficienza della condizione estetica e meccanica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della stabilità del rivestimento</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A

3)	PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI	<i>Controllo di rotture</i>	A
4)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI	<i>Verifica della condizione estetica e meccanica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della stabilità della pavimentazione e condizione della superficie di calpestio (linoleum)</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
5)	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI MORBIDE (LINOLEUM / GOMMA)	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	T
6)	CONTROSOFFITTI	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità della superficie</i>	A
		<i>Verifica della stabilità degli elementi strutturali</i>	A
7)	SERRAMENTI/ INFISSI METALLICI	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra</i>	A
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati</i>	T
		<i>regolazione delle cerniere con saldatura ove necessario o sostituzione delle stesse</i>	S
		<i>lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei maniglioni dell'anta riscontrati non funzionanti</i>	S
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione</i>	S
		<i>sistemazione del copristipite utilizzando materiali simili a quelli preesistenti</i>	S
		<i>spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone</i>	S
		<i>rimontaggio di tutte le parti fino a perfetta chiusura</i>	S
		<i>regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante</i>	S

		<i>verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	S
8)	PORTE REI	<i>verifica integrità e controllo chiusura porte</i>	M
		<i>controllo di chiusura per disattivazione magnete</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento selettore di chiusura</i>	M
		<i>controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla</i>	M
		<i>verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile</i>	M
		<i>verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	M
		<i>lubrificazione</i>	M
		<i>aggiornamento registro antincendio</i>	M

1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- verifica di tutti gli scarichi di pertinenza	T
- ispezione, verifica pulizia di tutte le vasche di raccolta, sifoni e tubazioni di scarico provenienti dalle cucine, ivi comprese le operazioni di disincrostazione e rimozione residui di grasso; le operazioni debbono essere eseguite a partire dall'interno dei locali cucina fino al collettore principale	Sm
- trasporto a discarica dei materiali di risulta	Sn

1.6 Quadri elettrici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Pulizia struttura e componenti	Sm
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	Sm
- Controllo integrità ed efficienza apparecchiature ed eventuale riparazione di apparecchiature inefficienti o sostituzione se non riparabili	Sm
- Controllo morsettiere e serraggio connessioni ed eventuale sostituzione di morsettiere deteriorate	Sm
- Prova intervento dispositivi differenziali mediante tasto di prova e eventuale sostituzione se inefficiente	M
- Prova intervento interruttori differenziali con misura tempi di intervento	Sm
- Verifica assorbimento ed equilibratura carichi elettrici	Sm
- Controllo efficienza circuiti ausiliari comando, allarme, segnalazione ed eventuale riparazione	Sm
- Verifica e controllo integrità fusibili e lampade spia ed eventuale sostituzione	Sm
- Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione ed eventuale reintegro	Sm
- Controllo rispondenze schema elettrico	A
- Verifica rispondenza targhette identificative circuiti ed eventuale integrazione, sostituzione, correzione	A

1.7 Impianti di terra

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Misura resistenza di terra	A
- Verifica stato di conservazione dispersori	Sm
- Verifica e serraggio connessione e morsetti presso dispersori ispezionabili ed eventuale ripristino	Sm
- Verifica integrità stato di conservazione e serraggio connessioni del collettore generale di terra ed eventuali ripristini	Sm
- Verifica continuità dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali	B
- Ripristino di collegamenti a punti di utilizzo e masse estranee in caso di anomalie riscontrate	Sn
- Verifica coordinamento protezioni contro i contatti indiretti	A
- Verifica rispondenza dell'impianto a schemi e documentazione disponibile	A
- Aggiornamento schemi e documentazione disponibile	Sn
- Compilazione registro verifiche	Sm

1.8 Impianti ausiliari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Impianti di chiamata e segnalazione	
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
- Prova e funzionamento impianto	T
- Verifica segnalazioni ottico-acustiche ed eventuale sostituzione lampadine	T
- Verifica integrità componenti	T
- Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	Sn

1.9 Ascensori - Montacarichi

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
- Prove funzionamento impianto	T

- Verifica stato di conservazione apparecchiature	T
- Verifica usura collegamenti flessibili	T
- Verifica integrità funi e carrucole	T
- Controllo livelli	T
- Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
- Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	S.n.

1.10 Impianti idrico-sanitari

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Lavabi	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura	Qm
- spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo	Sn
- sostituzione della guarnizione del sifone	Sn
- verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico	Qm
- verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione guarnizioni rubinetterie	Sn
Vasi igienici	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi	Qm
- verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico	Qm
- verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili	Qm
Varie servizi igienici	
- verifica ed eventuale sostituzione delle saracinesche di qualsiasi tipo compresa l'asportazione del calcare	Qm
- rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni	Sn

- verifica e spurgo dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma	Qm
- verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
- verifica e sistemazione di beverini compreso sostegno, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione delle guarnizioni	Sn
- verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma	Qm
- sostituzione di raccordi flessibili	Sn
- 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.;	Qm

1.11 Impianti gas metano

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
- controllo tenuta	Sn
- controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	Sn
- controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)	Sn
Elettrovalvole	
- controllo assenza perdite	Qm
- prova di funzionamento ed inserimento	Qm
- serraggio morsetti elettrici	Qm
Valvole	
- controllo assenza perdite	Qm
- controllo manovrabilità	Sn

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA

2.1 Operazioni programmate

L'elenco delle attività e degli interventi di seguito riportati è indicativo, in quanto devono intendersi compresi nel servizio anche tutte quelle operazioni di manutenzione che, anche se non espressamente indicate, si rendono necessarie ai fini dell'efficienza e del corretto funzionamento degli impianti e secondo le attuali norme di sicurezza.

Tutte le operazioni di manutenzione dovranno essere svolte non solo nei periodi di programmazione, ma anche in tutti i casi in cui si rendano necessarie o siano richieste dall'Amministrazione.

2.1.1 Impianti meccanici uso riscaldamento

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti	
- controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti	G
- controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	G
- controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione(compresi i materiali)	M
Filtri a Y	
- controllo assenza perdite	T
- pulizia ed eventuale sostituzione,se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)	Sm
Jolly	
- controllo assenza perdite	T
- prova di funzionamento	Sm
Elettropompe di ogni specie	
- verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)	M
- inversione delle funzioni delle pompe ove previsto	M
- controllo assorbimento motore elettrico	A
- controllo accoppiamento con la pompa	M

- 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)	Sn
- rabbocco olio (compresa la fornitura)	Sn
- verniciatura con vernici a secco o a forno	Sn
Elettrovalvole	
- controllo assenza perdite	T
- prova di funzionamento ed inserimento	A
- serraggio morsetti elettrici	A
Serbatoi di accumuli acqua calda sanitaria	
- controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
- pulizia, se necessario, chimica e fisica	Sn
- periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento	A
- controllo assenza perdite	T
- controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)	T
Boiler elettrici di ogni potenza	
- controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
- pulizia, se necessario, chimica e fisica	Sn
- controllo assenza perdite	T
- controllo dei collegamenti elettrici	T
- controllo assorbimenti	Sm
Valvole termostatiche	
- controllo assenza perdite	T
- controllo regolare funzionamento	T
Valvole di taratura	

- controllo assenza perdite	T
- controllo regolare funzionamento	T
Rivestimenti isolanti	
- ispezione dei rivestimenti accessibili	Sm
- riparazione dei rivestimenti deteriorati (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
- mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento (compresa la fornitura fino a 1 mq)	Sn
Apparecchiature di trattamento acqua	
- controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori	S
- analisi delle acque ed eventuale taratura del sistema di trattamento	S
Apparecchiature elettriche	
- controllo messa a terra delle masse metalliche, della resistenza degli isolamenti degli apparecchi funzionanti a tensione di rete	A
- controllo funzionamento e taratura dei telesalvamotori e degli interruttori automatici, provocandone il funzionamento e accertando il tempo di intervento	A
- controllo funzionamento lampade spia e apparecchi segnalazione allarme	M
- periodica pulizia delle morsettiere	A
- controllo dello stato di integrità di cavi, guaine, tubi, scatole di derivazione	Sn
- controllo efficienza dei punti luce	Sn
Filtri aria (termoventilazione)	
- pulizia e/o sostituzione dei filtri compresa la fornitura	S

2.1.2 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di pressione per acqua sanitaria	
- verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore	M
- verifica del corretto funzionamento	M

- controllo assenza perdite	M
Addolcitori e demineralizzatori	
- controllo pressione alimentazione	S
- controllo assenza perdite	S
- pulizia filtri (compresa fornitura)	Sn
- controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)	Sn
- svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale	A
- controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti.	S
- controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori.	S
- controllo del ciclo di lavaggio filtri	S
- analisi delle acque	S
- rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)	Sn
Filtri a cartuccia tipo Culligan	
- sostituzione delle cartucce (compresa fornitura)	Sn
Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo	
- controllo regolare funzionamento	S
- controllo assenza perdite	S
- reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)	Sn
Pompe dosatrici dei prodotti chimici	
- controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici.	M
- controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato (compresa la fornitura)	M
- analisi delle acque	S

2.1.3 Impianti a vapore

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Riduttori di vapore di ogni specie	
- controllo della pressione a valle e a monte del riduttore	M
- controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura	M
- controllo assenza perdite	M
- pulizia tubo di compensazione	M
- revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)	A
- revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)	A
- sostituzione membrane (compresa la fornitura)	A
Scaricatori di condensa di ogni specie	
- controllo regolare funzionamento	T
- controllo assenza perdite	T
- Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)	S.n.
Indicatori di passaggio condensa di ogni specie	
- controllo regolare funzionamento	T
- controllo assenza perdite	T
- pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)	A
Filtri sterili per vapore	
- sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	Sm

2.1.4 Sistemi di regolazione e suoi componenti

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature per la regolazione	

- verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvole pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)	Sm
- pulizia delle apparecchiature	Sm
- verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relé, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali	Sm
- verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi	Sm
- verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto	Sm
- verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione	Sm
- verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)	Sm
- 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.)	Sm
- calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)	Sm
Dispositivi di regolazione automatica della temperatura	
- controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione	Sm
- 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	Sm
- pulizia delle morsettiere controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolazione elettrica ed elettronica), pulizia degli ugelli e dei leveraggi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolazione pneumatica)	Sm

2.1.5 Trattamento e distribuzione dell'aria

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Canali di distribuzione , ripresa, serrande e bocchette	
- prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità	A
- pulizia reti protezione esterna	M
- serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leveraggi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lame-telaio, segni corrosione, rigidità meccanica	M

- verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna	M
- 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 di cucina visibili	A
- per la durata dell'appalto sarà responsabilità dell'O.E.A. sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità, l'O.E.A. provvederà ad eseguire delle video ispezioni a campione su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici	nella durata dell'appalto
- bocchette, e diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo delle portate aria, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore	Sm
Unità di trattamento aria	
- verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione, tramite analisi, delle condizioni termigrometriche sulle varie sezioni	G
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
- controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)	T
- controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
- controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura	T
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo e pulizia, disincrostazione girante	T
- controllo e posizionamento carter di protezione cinghie	T
- controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante	T
- controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- controllo vibrazioni a vista	T

- controllo tenuta del giunto antivibrante	T
- controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore	T
- verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo	T
- pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore	T
- controllo del sistema di spurgo	T
- esercizio e manutenzione del sistema di umidificazione	T
- pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)	T
- controllo pacco alveolare ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
- pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni dei condizionatori, dei separatori di gocce e di tutti i supporti metallici in genere	A
- riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici	Sn
- pulizia esterna di tutte le batterie di riscaldamento e raffreddamento (compresa fornitura di prodotti chimici)	T
- pulizia, lubrificazione, controllo, tenuta in esercizio di tutte le valvole, pneumatiche, elettroniche ed elettromeccaniche per la regolazione delle batterie	Sm
- controllo, regolazione, rifacimento premistoppa, di tutte le valvole delle batterie (pre, post, raffreddamento)	Sm
- controllo ed eventuale sostituzione delle guarnizioni di tenuta aria delle portine di ispezione (compresa fornitura)	T
- controllo sistema di produzione vapore per umidificazione	M
Ventilatori di mandata e di ripresa	
- controllo dei filtri acustici dove installati ed ispezione dove è possibile della compattezza dei materiali afonici	Sm
- verifica delle giunzioni dei cassoni condizionatori e delle relative guarnizioni di assemblaggio	A
- pulizia, verifica di funzionamento ed efficienza recuperatore di calore	T
Filtri aria	
- 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)	-
- prefiltri a celle rigenerabili	Sn

- filtri a tasche	T
- filtri a rullo	T
- filtri a carbone	T
- filtri assoluti	Sm
<p>La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di polline, lanuggine pioppi, nel periodo primaverile - vicinanza ad emissione di fumi - presenza di volatili, ecc. <p>In tali circostanze la frequenza di sostituzione dei filtri deve essere aumentata.</p>	
Ventilconvettori	
- pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)	M
- pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore	T
- pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente	A
- controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni	A
- pulizia batteria di scambio	Sm
- controllo sistema regolazione	T

2.1.6 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici

<i>OPERAZIONI PREVISTE</i>	<i>FREQUENZA</i>
Apparecchiature elettriche	
- verifica quadri elettrici. controllo stati allarme, dispositivi di sicurezza, conduttori e loro isolamento ecc.	M
- pulizia delle apparecchiature e dei quadri elettrici	A
- serraggio morsetti	Sm
- apparecchi di protezione (con controllo taratura e tempo di intervento)	A
- apparecchi indicatori	Sm
- controllo della messa a terra di tutte le masse metalliche	Sm
- controllo degli isolamenti degli apparecchi elettrici	A

2.2 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.

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

Sarà cura dell'O.E.A. la costituzione di una scorta di magazzino delle varie forniture in quantità sufficiente per il successivo cambio.

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.

3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI

3.1 Generalità

L'O.E.A. è tenuto a fornire tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura 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 controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'O.E.A. - 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; 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 fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati alla Stazione Appaltante

Anche l'onere relativo alla ricerca del guasto è a carico dell'O.E.A..

3.2 Interventi murari ed affini

Le prestazioni minime comprendono gli interventi necessari per:

- Riparazione e/o sistemazione di pavimenti instabili 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.
- 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 e di ogni materiale necessario.
- Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio, su paramenti esterni e su pareti interne; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti.
- Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione.

- Ripresa di tinteggiature o coloriture di qualunque tipo occorrenti per paramenti esterni, compreso eventuali cancellazioni di scritte o graffiti con qualunque materiali eseguiti.
- Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento.
- 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.
- Riparazioni di parti di pavimentazione esterna di qualsiasi natura (cortili, aree interne a parcheggio, strade di accesso, rampe, ecc).
- Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia.
- Stuccatura di pavimenti e rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
- Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di coprighiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di caditoie, griglie di raccolta acqua, botole e tombini di qualunque tipo, prefabbricate e/o realizzate in opera, comprese quelle con superficie di calpestio pavimentata.
- Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie (escluso quelle delle centrali termiche), elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati.
- Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
- 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.
- 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.
- Ricerca guasti in impianti di scarico acque bianche e nere, posate sottotraccia o fuori traccia, sottopavimento od interrate, compresa la sostituzione delle tubazioni danneggiate, compresi tutti i pezzi speciali; compresa la eventuale deviazione provvisoria dello scarico, per

consentire il funzionamento dell'impianto in fase di lavorazione 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.

- Disotturazione di colonne di scarico (sia interne alle murature che esterne), di pozzetti e di condotti di fognature orizzontali, dagli apparecchi utilizzatori fino al pozzetto di innesto alle fognature comunali, compreso eventuale uso di apparecchiature speciali ed autospurghi.

3.3 Interventi da fabbro - serramentista

- 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..
- La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.
- È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.
- Riparazione di ringhiere e corrimano, cancellate, inferriate, griglie, botole, pensiline metalliche, con sostituzione e/o riparazione di ferramenta e accessori; esclusa la sostituzione integrale dei manufatti.
- Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.

3.4 Interventi da falegname

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 comprese:

- Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
- Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
- Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;

- Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

3.5 Interventi da vetraio

- 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.
- Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, delle righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
- Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).

3.6 Interventi da elettricista

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- quadri elettrici esclusi i materiali necessari per la sostituzione di interruttori scatolati;
- linee dorsali e secondarie esclusa la fornitura del cavo;
- 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;
- impianti citofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;
- impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
- impianti di oscuramento a teli, impianti persiane avvolgibili, mediante riparazione ovvero sostituzione - nel caso in cui le parti non risultino più riparabili - di tutti i componenti elettrici di controllo e comando.

3.7 Interventi da idraulico

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vasomuro.
- Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un componente di impianto non risultassero più in commercio separatamente, l'O.E.A. dovrà provvedere alla integrale sostituzione delle apparecchiature con altra delle medesime caratteristiche, tra quelle in commercio, il più possibile somigliante a quella da sostituire.
- Impianti di scarico di acque bianche e nere mediante 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.
- Impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la 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.

Ed inoltre:

- Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigitto e rimozione cartucce di miscelatori;
- Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi;
- 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.

3.8 Sgombero neve

Lo sgombero neve negli spazi presidiati dall'O.E.A. dovrà essere eseguito sulla scorta di un piano operativo che individui le aree da sgomberare, le priorità di intervento, le tipologie di lavorazione, i mezzi e le squadre di intervento.

4. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, sono compresi tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura 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 controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'O.E.A. - 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; 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 fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati alla Stazione Appaltante.

Anche l'onere della ricerca del guasto è a carico dell'O.E.A.,

4.1 Impianti ed attrezzature antincendio

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, 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.

In particolare è compresa la 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);
- mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
- impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori).
- impianti di rivelazione incendi compresa riparazione o sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, ad esclusione delle centrali complete.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESITONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**ELENCO ATTREZZATURE – DOTAZIONE MINIMA
DEI CENTRI REFEZIONALI**

**Allegato Tecnico n. 7
al Capitolato Speciale d'Appalto**

ELENCO ATTREZZATURE – DOTAZIONE MINIMA DEI CENTRI REFEZIONALI

Di seguito viene elencata la dotazione standard che ciascun centro refezionale deve presentare ai sensi dell'art. 6 del C.S.A.

Locale ricevimento merci

- Bilancia ovvero Bilancia da tavolo a seconda della dimensione del locale di ricevimento merci

Locale conservazione e stoccaggio

- Frigoriferi e/o celle frigorifere a temperatura positiva e negativa suddivisi per categorie merceologiche per la corretta conservazione degli alimenti
- Scaffali
- Armadi chiusi per conservazione degli alimenti
- Armadi chiusi per conservazione dei detersivi
- Armadi chiusi per conservazione delle stoviglie

Locale cottura e preparazione

- Biriduttore con attacco grattugia, tritacarne, tagliaverdure
- Affettatrice
- Bilancia elettrica
- Pelapatate
- Lava verdure (per capacità produttiva > 200 pasti/g)
- Centrifuga (per capacità produttiva > 200 pasti/g)
- Pentolame in acciaio inox / padelle antiaderenti con superfici integre e esenti da graffi
- Bollitori fissi e/o mobili
- Brasiere ove i locali ne consentano l'installazione
- Cuoci pasta e/o pentole cilindriche
- Fuochi
- Forno convezione vapore a gas e/o ventilato trivalente
- Forno elettrico da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci
- Tavolo acciaio inox
- Mixer a immersione
- Cappa d'estrazione fumane
- Spremiagrumi elettrico
- Lavello inox con gocciolatoio
- Lavello lavamani
- Apriscatole da tavolo
- Termometro a sonda
- Mestoli graduati
- Passaverdure elettrico
- Spruzzino per olio
- Spremiagrumi elettrico

Lavaggio

- Lavastoviglie
- Cappa d'estrazione vapori

Locale o zona mantenimento pasti

- Armadi caldi
- Carrelli termici

Altro

- Termosigillatrice manuale per confezionamento diete
- Pattumiere carrellate con apertura a pedale (almeno n. 2)
- Tutti i lavelli e lavamani della cucina e dei locali di servizio ad uso del personale devono essere provvisti di comando di erogazione acqua non manuale
- Carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti

Terminali di consumo

- Tavolo in acciaio inox
- Frigoriferi a temperatura positiva e negativa
- Carrelli neutri
- Lavastoviglie
- Cappa d'estrazione vapori
- Lavello inox con gocciolatoio
- Lavello lavamani
- Pattumiere carrellate con apertura a pedale (almeno n. 2)
- Carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti
- Bilancia elettrica
- Armadi chiusi
- Termometro a sonda
- Mestoli graduati
- Spremiagrumi elettrico