

Allegato "H" – MANUTENZIONI

Le operazioni di manutenzione riportate nel presente allegato sono da ritenersi non esaustive, l'appaltatore dovrà garantire comunque ogni intervento che si rendesse necessario al fine di mantenere in efficienza tutte le apparecchiature afferenti alle attività oggetto dell'appalto.

A) - QUADRI SINOTTICI PER LA RIPARTIZIONE DELLE COMPETENZE

MENSA UNIVERSITARIA VIA PREMUDA		
ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Manutenzione delle apparecchiature di cucina, della pizzeria, dei frigoriferi e della cella frigorifera di pertinenza della cucina, delle fontanelle della sala e dell'impianto per il trattamento delle acque potabili.		X
Manutenzione dei bagni della sala e dei bagni e degli spogliatori di tutto il personale		X
Manutenzione delle celle frigorifere situate all'interno del magazzino merci gestito dall'appaltatore	X	
Manutenzione del nastro trasportatore, della macchina lavastoviglie, della macchina lavapentole, di tutto quanto contenuto nel locale lavastoviglie, del Self-service di distribuzione riscaldato/refrigerato. Manutenzione e Pulizia periodica della cappa aspirante di cucina.	X	
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dell'impianto per la produzione di vapore, acqua calda sanitaria, impianto idrico, fognario, elettrico, impianto di riscaldamento/rinfrescamento;		X
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dei presidi antincendio		X
Derattizzazione, disinfestazione e disinfezione del piano terra e del piano seminterrato, compresi i pozzetti fognari.	X	

MENSA UNIVERSITARIA VIA TRENTO		
ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Manutenzione delle apparecchiature di cucina, della pizzeria, dei frigoriferi e della cella frigorifera di pertinenza della cucina e dell'impianto per il trattamento delle acque potabili.		X
Manutenzione dei bagni della sala e dei bagni e degli spogliatori di tutto il personale		X
Manutenzione delle attrezzature del bar	X	
Manutenzione delle celle frigorifere situate all'interno del magazzino merci gestito dall'appaltatore	X	
Manutenzione del nastro trasportatore, della macchina lavastoviglie, della macchina lavapentole, di tutto quanto contenuto nel locale lavastoviglie, del Self-service di distribuzione riscaldato/refrigerato. Manutenzione e Pulizia periodica della cappa	X	

aspirante di cucina.		
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dell'impianto per la produzione di, acqua calda sanitaria, impianto idrico, fognario, elettrico, impianto di riscaldamento/rinfrescamento;		X
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dei presidi antincendio		X
Derattizzazione, disinfestazione e disinfezione, compresi i pozzetti fognari.	X	

MENSA UNIVERSITARIA PIAZZA MICHELANGELO		
ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Manutenzione delle apparecchiature di cucina, della pizzeria, dei frigoriferi e della cella frigorifera di pertinenza della cucina e dell'impianto per il trattamento delle acque potabili.	X	
Manutenzione dei bagni della sala e dei bagni e degli spogliatori di tutto il personale	X	
Manutenzione delle celle frigorifere situate all'interno del magazzino merci gestito dall'appaltatore	X	
Manutenzione del nastro trasportatore, della macchina lavastoviglie, della macchina lavapentole, di tutto quanto contenuto nel locale lavastoviglie, del Self-service di distribuzione riscaldato/refrigerato. Manutenzione e Pulizia periodica della cappa aspirante di cucina.	X	
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dell'impianto per la produzione di acqua calda sanitaria, impianto idrico, fognario, elettrico, impianto di riscaldamento/rinfrescamento;	X	
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dei presidi antincendio	X	
Derattizzazione, disinfestazione e disinfezione compresi i pozzetti fognari.	X	

MENSA UNIVERSITARIA CITTADELLA MONSERRATO		
ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Manutenzione delle apparecchiature di cucina, della pizzeria, dei frigoriferi e della cella frigorifera di pertinenza della cucina e dell'impianto per il trattamento delle acque potabili.	X	
Manutenzione dei bagni della sala e dei bagni e degli spogliatori di tutto il personale	X	
Manutenzione delle celle frigorifere situate all'interno del magazzino merci gestito dall'appaltatore	X	
Manutenzione del nastro trasportatore, della macchina lavastoviglie, della macchina lavapentole, di tutto quanto contenuto nel locale lavastoviglie, del Self-service di distribuzione riscaldato/refrigerato	X	
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dell'impianto per la produzione, acqua calda sanitaria, impianto idrico, fognario, elettrico, impianto di riscaldamento/rinfrescamento;	X	
Manutenzione e corretta tenuta in perfetta efficienza dei presidi antincendio	X	

Derattizzazione, disinfestazione e disinfezione, compresi i pozzetti fognari.	X	
---	---	--

B) QUADRI DI DETTAGLIO DELLE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE

1. APPARECCHIATURE DI CUCINA
<ul style="list-style-type: none"> ○ Affilatura trimestrale di tutta la coltelleria di cucina. ○ Eventuale smontaggio delle pannellature, cruscotti, e quant'altro necessario per accedere a tutti i componenti interessati ○ controllo dei dispositivi di accensione ○ controllo ed eventuale manutenzione parti elettriche ○ registrazione dei termostati ○ smontaggio, pulizia e ingrassaggio delle parti mobili meccaniche, ○ verifica corretto funzionamento manometri ○ verifica canali areazione e relativi supporti, verifica circuiti elettrici, ○ verifica dispositivi di sicurezza e di raccolta della condensa.
2. APPARECCHIATURE DI PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Controllo ed eventuale ripristino gruppi miscelatori e troppo pieni dei lavelli, ○ controllo ed eventuale ripristino dell'assemblaggio dei tavoli, scaffali, lavatoi e armadi con sostituzione delle bullonerie dove necessitano ○ controllo del livello olio ed eventuale aggiunta olio dei motoriduttori e di tutti i macchinari ivi installati.
3. APPARECCHIATURE PER LAVAGGIO STOVIGLIE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Smontaggio delle pannellature, cruscotti e quant'altro necessario per accedere a tutti i componenti interessati alla riparazione ○ controllo e regolazione dei termostati ○ controllo supporti appoggio piatti e rubinetteria di intercettazione ○ controllo motoriduttori e sistemi di trascinamento ○ controllo e ingrassaggio di tutti i componenti meccanici ○ controllo dei vari circuiti elettrici ○ controllo ed eliminazione di eventuali perdite d'acqua alle macchine, ○ controllo sistemi di bloccaggio sportelli, controllo funzionamento sistema di dosaggio detersivo.
4. APPARECCHIATURE DI SALA (SELF-SERVICE) E BAGNI
<ul style="list-style-type: none"> ○ Smontaggio delle pannellature, cruscotti e quant'altro necessario per accedere a tutti i componenti interessati alla riparazione, attacchi e scarichi acqua ○ controllo elementi bagnomaria ○ controllo elementi freddi dell'unità refrigerante ○ controllo assemblaggio dell'intera linea self-service, c ○ controllo circuiti elettrici, interruttori, integrità cavi, ecc.

- o verifica funzionamento circuiti elettrici e sensori degli asciugamani elettrici.

5. APPARECCHIATURE DI REFRIGERAZIONE

Smontaggio delle pannellature, cruscotti e quant'altro necessario per accedere a tutti i componenti interessati alla riparazione
controllo dell'unità refrigerante
controllo e regolazione dei termostati
controllo dei circuiti elettrici, teleruttori, sbrinatori
controllo e pulizia dei gruppi evaporatori e unità refrigeranti,
verifica sistemi di chiusura e, sostituzione delle cerniere e serrature se necessario.

6. NASTRO TRASPORTATORE A CORDA- CONDUZIONE IMPIANTI

- o Controllo ed ingrassaggio di tutti i componenti meccanici
- o controllo circuiti elettrici e meccanici dell'unità di trascinamento e di rinvio
- o sostituzione di eventuali tratti danneggiati della corda di trasporto vassoi
- o pulizia accurata dell'impianto

7. PRESIDI ANTINCENDIO

ELEMENTO	FREQUENZA
a. Combinatore telefonico	• Semestrale
b. Centralina antincendio	• Semestrale
c. Rilevatori di fumo	• Semestrale
d. Pulsanti di allarme	• Semestrale
e. Impianto idrico antincendio	• semestrale
f. (gruppo pompaggio – pompa supporto)	
g. Manichette e lance	• Semestrale
h. Colonnine idranti esterne per allaccio VVF	• Semestrale
i. Porte tagliafuoco scorrevoli	• Semestrale
j. Porte tagliafuoco e US 1 anta	• Semestrale
k. Porte tagliafuoco e US 2 ante	• Semestrale
l. Lampade emergenza	• Semestrale
m. Estintori	• Semestrale
n. Ricarica estintori CO ₂	• Quinquennale
o. Collaudo estintori CO ₂	• Decennale
p. Ricarica estintori polvere	• Triennale
q. Collaudo estintori polvere	• Ogni 12 anni
r. Collaudo manichette e lance	• Quinquennale

8. DERATTIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E DISINFEZIONE

1. La derattizzazione per mezzo di basi di adescamento, fissate a suolo o a parete, e della collocazione di apposite esche rodenticide e candelotti all'interno dei tombini chiusi e nelle fognature bianche presenti all'interno delle strutture dell'ERSU, secondo le modalità di seguito riportate.

2. La disinfestazione delle strutture dell'ERSU secondo le modalità di seguito riportate.

3. Il monitoraggio costante, in base ai cicli di intervento, al numero dei trattamenti effettuati e alle relative garanzie previste nel piano operativo contro topi, ratti e blatte che deve essere svolto con lo scopo di tenere sotto controllo l'andamento della disinfestazione e della derattizzazione e ripetere il trattamento nel caso in cui si riscontrasse la persistenza dell'infestazione.

Gli interventi dovranno essere costantemente monitorati per evitare inutile spargimento nell'ambiente di sostanze chimiche eccedenti il necessario, per mantenere sotto controllo l'andamento della derattizzazione e deblattizzazione, per accertare le cause della presenza di topi, ratti e blatte ed infine per programmare il corretto utilizzo dei rodenticidi e blatticidi. Il monitoraggio permetterà inoltre di verificare l'efficacia dei vari prodotti utilizzati al fine eventualmente di alternare i formulati.

Ad ogni uscita dovrà essere aggiornato apposito registro alfanumerico su base informatizzata (secondo le necessità e le specifiche tecniche da concordarsi con il Direttore dell'esecuzione del contratto) sul quale riportare l'andamento del monitoraggio. Quanto emerso dal monitoraggio contro topi, ratti e blatte deve essere inserito in apposita mappatura del territorio e nel registro dati di rilevazione a cura dell'appaltatore il cui aggiornamento sarà redatto e consegnato al Direttore dell'esecuzione del contratto con cadenza trimestrale.

A. In particolare le prestazioni previste sono:

1. Disinfestazione preventiva contro l'ingresso e la proliferazione di animali indesiderati quali:

Roditori (topi e ratti – *Mus musculus*, *Arvicola* sp., *Apodemus* sp., *Rattus rattus*, *Rattus norvegicus*, ed altre specie); Blattari (blatte – *Blatta orientalis*, *Blattella germanica*, *Periplaneta americana*);

2. Disinfestazione di emergenza contro la presenza di:

- animali indesiderati di cui al precedente punto 1;
- imenotteri (vespe, formiche – Vespa cabro, Vespula germanica);
- Culex pipiens (zanzara comune) e Aedes albopictus (zanzara tigre);
- afanitteri (pulci – Pulex irritans, Ctenocephalus felis);
- cimicidae (cimice dei letti – Cimex lectularis);
- altri insetti (in particolare Argas Reflexus o zecca del piccione, aracnidi-scorpioni – Euscorpius sp.) che possano causare inconvenienti igienico sanitari.

B. I trattamenti dovranno essere effettuati con materiali, mezzi e personale idonei e finalizzati a realizzare:

1. I cicli di intervento progettati con il piano operativo;
2. I cicli di intervento d'urgenza e soccorso richiesti espressamente dal Direttore dell'esecuzione del contratto.
3. La disinfestazione preventiva.
4. Le attività di recupero delle carogne e dei materiali utilizzati al termine degli interventi, nonché la predisposizione e l'affissione degli avvisi al pubblico.
5. La sostituzione mensile delle piastre collanti ed annuale delle lampade degli apparecchi elettroinsetticidi.