ALLEGATO C al capitolato speciale di appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria, secondaria di primo grado e studenti istituti di formazione professionale nell'ambito delle Comunità Rotaliana – Königsberg, Valle di Cembra, Valle dei Laghi, Paganella e al Territorio della Valle dell'Adige.

"MANUTENZIONE"

Le attrezzature delle mense scolastiche (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione alle singole mense.
All'inizio del servizio verrà consegnata alla ditta aggiudicataria la lista delle dotazioni presenti in ogni singola mensa scolastica.
L'attrezzatura in dotazione (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) dovrà essere restituita con la medesima dotazione, numerica e qualitativa, che la ditta ha avuto in carico dall'Ente capofila ad inizio servizio.
Per tutta la durata dell'appalto in oggetto restano a carico della ditta aggiudicataria l'intero onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali rispetto alla dotazione iniziale delle stoviglie, del pentolame, dei corredi, del vasellame in genere, dei contenitori isotermici per il trasporto dei pasti sia a seguito di aumento del numero di utenti, sia per usura, guasti, rotture, danneggiamenti o sottrazioni riconducibili a imperizia del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria;
Le integrazioni e rinnovi annuali a carico della ditta aggiudicataria dovranno essere il più conformi possibile alla dotazione inizialmente fornita dall'Ente capofila.
Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione (cucine, zona lavaggio, sale mensa, magazzini, depositi, ecc.) e di tutto il materiale ricevuto in consegna.
Sarà cura della ditta aggiudicataria tenere presso ciascuna mensa un registro sul quale annotare puntualmente qualsiasi intervento di manutenzione effettuato. Tale registro potrà essere soggetto a verifiche in qualsiasi momento da parte dell'Ente capofila, che ne accerterà l'effettiva corrispondenza con gli interventi eseguiti.
Inoltre l'Ente capofila si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, delle stoviglie, del pentolame, dei corredi, del vasellame in genere, dei contenitori isotermici per il trasporto dei pasti. Sempre nell'ambito delle manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria sono da considerarsi le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e, comunque, almeno due volte all'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico.

1) **MANUTENZIONI:**

Tale elencazione è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione:

- dei mobili,arredi,attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati compresa loro riparazione;
- di tutti gli scarichi e loro revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente;

- ulteriori specifiche di verifica alle seguenti attrezzature:

CAPPE DI ASPIRAZIONE:	Pulizia mensile dei filtri esterni Sostituzione lampade stagne secondo necessità Pulizia canalina perimetrale secondo necessità Eventuale sostituzione filtri esterni
CUCINE A GAS/ELETTRICO	Regolazione fiamme Pulizia rubinetti valvolati Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppie
CUOCIPASTA e BOLLITORI	Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie Controllo guarnizioni e scarichi Controllo sistemi di sollevamento
FORNI	Regolazione termostati Pulizia trimestrali ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura
BRASIERA	Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Eventuale sostituzione termostati
LAVASTOVIGLIE	Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia secondo necessità Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche
CARRELLI TERMICI	Regolazione termostati Controllo scarichi vasche Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche
CARRELLI DI SERVIZIO	Pulizia e ingrassaggio ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote
PELAPATATE	Controllo dischi abrasivi secondo necessità Controllo rubinetti e scarichi Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
TRITACARNE/GRATTUGIA	Smontaggio e pulizia parti meccaniche secondo necessità Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
AFFETTATRICI	Smontaggio lama e pulizia delle parti dopo ogni uso Affilatura mensile lama Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
ROBOT TAGLIAVERDURE	Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti
FRUSTE AD IMMERSIONE	Saldatura e sostituzioni fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste
CELLA FRIGORIFERA	Controllo temperature

	Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati guarnizioni porte
CONGELATORI	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori termostati guarnizioni porte
ARMADI FRIGORIFERO	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati guarnizioni porte
LAVELLI	Sostituzione miscelatori e flessibili
ADDOLCITORI	Controllo pompe dosatrici e aggiunta sale
BILANCIA	Registrazione e taratura annuale
MONTACARICHI/ASCENSORI	Controllo del regolare funzionamento dei componenti meccanici, idraulici ed elettrici con particolare attenzione ai dispositivi di sicurezza;