

## Allegato C – Manutenzioni

Le attrezzature dei ristoranti /bar universitari (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, di cui si riporta in questo allegato puntuale elencazione.

I beni dovranno essere restituiti, nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni (salvo quelle decise da Opera) e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come elencato in apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione vanno annotati in un apposito registro, il quale è oggetto di verifiche da parte dell'Opera Universitaria .

Opera Universitaria si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti e quelle straordinarie dei locali in sede di apertura delle mense dopo eventuali periodi di chiusura secondo quanto previsto al capitolato d'oneri.

L'effettuazione delle manutenzioni dovranno essere effettuate mediante proprio personale specializzato e/o tramite ditte esterne locali specializzate e qualificate nel settore.

L'elencazione che segue 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 sanitarie installati compresa la 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  
Eventuali sostituzioni termocoppie

---

### **CUOCIPASTA E BOLLITORI**

Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie  
  
Controllo guarnizioni e scarichi  
Controllo sistemi di sollevamento

---

<b>FORNI</b>	Regolazione termostati Pulizia trimestrali ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura
<b>BRASIERA</b>	Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Eventuale sostituzione termostati
<b>LAVASTOVIGLIE</b>	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
<b>CARRELLI TERMICI</b>	Regolazione termostati Controllo scarichi vasche Eventuale sostituzione parti elettriche
<b>CARRELLI DI SERVIZIO</b>	Pulizia e ingrasso ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote
<b>PELAPATATE</b>	Controllo dischi abrasivi secondo necessità Controllo rubinetti e scarichi Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
<b>TRITACARNE / GRATTUGIA</b>	Smontaggio e pulizia parti meccaniche secondo necessità  Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
<b>AFFETTATRICI</b>	Smontaggio lama e pulizia delle parti dopo ogni uso Affilatura mensile lama Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
<b>ROBOT TAGLIAVERDURE</b>	Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti
<b>FRUSTE AD IMMERSIONE</b>	Saldatura e sostituzioni fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste
<b>CELLA FRIGORIFERA</b>	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizioni porte
<b>FRIGGITRICE</b>	Controllo termocoppie, termostati Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato
<b>FRY TOP</b>	Regolazione fiamme Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppie
<b>CONGELATORI</b>	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizioni porte

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