



**Azienda per il Diritto agli Studi Universitari
C H I E T I**

Viale Unità d'Italia, 32/A – 66013 Chieti Scalo

Tel. 0871-561740 - Fax 0871-560062 – Cod. fisc. : 80001210691 – P. IVA: 00673100699

Oggetto : Procedura aperta in ambito UE per l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione delle mense universitarie di Pescara e Chieti, ai sensi degli art.li 35 e 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del medesimo D.Lgs.

Allegato n. 9 Specifiche tecniche relative all'utilizzo degli immobili, all'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria

Allegato n. 9 Specifiche tecniche relative all'utilizzo degli immobili, all'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria

Gestione e manutenzione

Per tutta la durata dell'appalto l'impresa dovrà garantire il corretto e diligente utilizzo degli immobili ed esercizio degli impianti secondo le modalità di cui all'art. 1176 del C.C. ed alla loro conservazione al fine del migliore funzionamento degli stessi.

Per tutti gli immobili, gli impianti e le attrezzature è necessario prevedere un adeguato programma di manutenzione ordinaria. A questo proposito è sufficiente seguire le istruzioni fornite dal costruttore e contenute nei libretti relativi all'uso e manutenzione.

La manutenzione straordinaria su impianti e attrezzature va eseguita da personale tecnico specializzato e nel più breve tempo possibile al fine di evitare ritardi e disagi durante le fasi della produzione a causa della indisponibilità delle attrezzature e al fermo degli impianti.

Si indicano di seguito le modalità di utilizzo degli immobili, di esercizio degli impianti, le manutenzioni ordinarie e preventive da eseguire sugli impianti e sulle attrezzature, con l'avvertenza che queste si intendono citate a titolo esemplificativo e non limitativo di qualsiasi altro intervento necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza.

Si ricorda che la corretta applicazione delle operazioni di pulizia associate ad una buona manutenzione delle attrezzature, contribuisce al conseguimento di un soddisfacente livello di sicurezza delle lavorazioni.

Manutenzione immobili

Tutti i rivestimenti e le tinteggiature devono essere rinnovati annualmente ed al termine della gestione. I rivestimenti in tinta lavabile all'acqua devono essere lavati a vapore almeno una volta al mese. Tutte le pareti, porte, vetri ed infissi devono essere tenuti puliti da scritte di qualsiasi genere. Tutte le parti strutturali e funzionali degli edifici mensa, le pavimentazioni, le opere murarie e le finiture edilizie devono essere conservate e mantenute nella stessa consistenza e qualità di consegna. Anche le aree esterne di pertinenza degli edifici mensa devono essere soggette ad un adeguato programma di pulizia, di cura del verde e di manutenzione delle pavimentazioni, degli arredi fissi e/o delle sistemazioni esterne, come esistenti.

Frigoriferi, congelatori, celle frigorifere e abbattitori

1. Devono essere mantenute pulite le pareti, le griglie delle ventole interne di circolazione dell'aria che assicurano la distribuzione del freddo e prevengono la formazione delle condense.
2. Le guarnizioni delle porte devono essere mantenute efficienti per garantire una perfetta tenuta della chiusura, altrimenti l'aria umida esterna penetrando nell'interno può formare condense di ghiaccio sugli scambiatori freddi riducendone l'efficienza.
3. Lo sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico deve essere effettuato ogni settimana.
4. Controllo della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio deve essere effettuato ogni mese.

Banchi di distribuzione

Pulizia a fondo: al termine di ogni servizio.

Pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese.

Regolarizzazione termostati degli elementi riscaldanti, verifica funzionamento elementi riscaldanti (resistenze) e controllo temperatura: ogni mese.

Affettatrici

Pulizia accurata e disinfezione della lama e del piano di lavoro: ogni volta che si utilizzano.

Lubrificazione delle parti mobili: ogni settimana.

Controllo delle parti elettriche e meccaniche: ogni mese.

Forni

Pulizia interna e esterna delle bacinelle di raccolta dei grassi: ogni volta che si utilizzano, va effettuata a forno freddo e svuotato, con prodotti specifici.

Pulizia a fondo dei filtri d'aria: ogni settimana.

Controllo del funzionamento e dell'impianto elettrico e delle spie, del piezoelettrico (per tutti i tipi di forno), gruppo accensione e termocoppia (per i forni a gas): ogni mese.

Carrelli dei forni

Pulizia generale: ogni settimana.

Lubrificazione delle ruote: ogni mese.

Controllo dei cuscinetti: ogni tre mesi.

Brasiere, fornelli a fuoco e piastre di cottura

Pulizia a fondo: al termine di ogni servizio.

Controllo funzionamento valvole passaggio gas, fiamma pilota, termocoppie, bruciatori e piezoelettrico: ogni mese.

Cuocipasta – Calderoni

Pulizia generale: dopo ogni cottura.

Pulizia a fondo: ogni giorno.

Controllo funzionamento, comandi, bruciatori, fiamma pilota, termocoppia, piezoelettrico, gruppo accensione, valvole, temporizzatori, spie, microinterruttori ecc.: ogni mese.

Friggitrici

Pulizia generale vasca cestelli e parti esterne: dopo ogni utilizzo.

Pulizia a fondo anche delle parti interne: cambio olio ogni volta che si rende necessario, anche una volta al giorno, controllo funzionamento termostato, termocoppie, fiamma pilota, bruciatore e piezoelettrico – resistenze: ogni mese.

Lavaverdure/Pelapatate/Tagliaverdura

Pulizia generale delle parti interne e esterne: dopo ogni utilizzo.

Controllo quadro comandi, ingresso acqua, scarichi e pozzetto: ogni settimana.

Controllo funzionamento parti elettriche, pompe, lubrificazioni parti movimento: ogni mese.

Tritacarne e relativi accessori (hamburgeratrice ecc.)

Pulizia a fondo di tutto il gruppo, compresi coltelli e dischi: dopo ogni utilizzo.

Controllo parti elettriche e lubrificazione: ogni mese.

Dischi e coltelli dopo la sanificazione vanno mantenuti in cella frigorifera.

Frullatori

Pulizia a fondo: dopo ogni utilizzo.

Lavastoviglie

1. Pulizia filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante: ogni giorno.
2. Pulizia generale e controllo taratura pompe detersivi e brillantante: ogni due settimane.
3. Controllo dei termostati, del funzionamento degli accessori termostatici nelle vasche, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazioni; decalcificante delle serpentine delle resistenze: ogni settimana.
4. Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua: ogni quindici giorni.
5. Pulizia e disinfezione vassoi: ogni giorno.

Bilance/Bilico

Pulizia del piano: ogni giorno.
Controllo taratura: ogni mese.

Lavelli e Vasche

Pulizia generale: ogni giorno.
Controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese.

Tavoli, piani di lavoro, carrelli e scaffali chiusi o aperti

Pulizia generale: ogni giorno al termine del servizio.
Lubrificazione della ruota e controllo dei morsetti: ogni mese.

Erogatori di bevande

Si deve far riferimento alle procedure indicate dalle società costruttrici ed applicate generalmente dalle società per la manutenzione assistita.

Coltelleria da cucina

Pulizia accurata e disinfezione: ogni volta che si utilizzano.
Affilatura: ogni mese.

Impianti antincendio

Verifiche semestrali estintori e funzionamento idranti.

Impianti rilevazione fumi

Sale, cucina e centrale termica: ogni sei mesi

- Test completo di regolare funzionamento delle centraline antincendio.
- Test di verifica regolare funzionamento dei rilevatori di fumo, dei rilevatori di gas, loro pulizia sul posto mediante aria compressa.
- Verifica delle connessioni di tutti i collegamenti elettrici relativi agli impianti di rilevazione, controllo del pannello ottico-acustico e della sirena d'allarme autoalimentata (C.T.).
- Verifica di funzionamento dei LED di segnalazione sui quadri di controllo riferentisi ai rilevatori di fumo.
- Controllo dello stato di manutenzione dell'involucro e del vetro di protezione dei pulsanti di allarme incendio, del funzionamento del LED di segnalazione, del corretto funzionamento del pulsante di allarme, della verifica del serraggio delle connessioni Elettriche.
- Controllo e verifica del regolare funzionamento delle elettrovalvole di intercettazione combustibile.

Impianto di climatizzazione e termico

Per le apparecchiature di questo impianto, ove esistente, l'impresa o chi per essa, oltre a provvedere a tutte le forniture e prestazioni necessarie al regolare servizio, dovrà curare il trattamento preventivo, l'avviamento, il governo, la manutenzione, in modo da ottenere il regolare e tempestivo funzionamento, rispettando il seguente livello di comfort:

RISCALDAMENTO INVERNALE

A temperatura esterna 2°C con vento a velocità 100 km/h la temperatura ambiente dovrà risultare di 20°C (+2 di tolleranza).

CONDIZIONAMENTO ESTIVO (eventuale)

A temperatura esterna di +32°C con umidità esterna 55% la temperatura ambiente dovrà risultare di +27°C.

L'impresa ha l'obbligo specifico di provvedere alla salvaguardia dell'impianto di condizionamento contro il pericolo di gelo e dovrà garantire che la protezione sia mantenuta costantemente fino alla temperatura di -2°C, apportando rabbocchi di liquido anticongelante (di tipo alimentare) da immettere nell'impianto.

Alla ditta appaltatrice spetta la manutenzione preventiva, ordinaria (come indicata dai libretti di manutenzione delle case costruttrici) e straordinaria così come successivamente riassunto:

CENTRALE TRATT.ARIA E CONDOTTE SALE

Sezione ventilante di ripresa e riciclo aria

- verifica cuscinetti con eventuale lubrificazione: ogni tre mesi
- controllo albero, tensione e cinghie e loro allineamento: ogni tre mesi
- lavare e spazzolare ventilatore: ogni tre mesi
- controllo funzionamento, misura assorbimento, pulizia e lubrificazione del motore elettrico: ogni tre mesi
- pulizia serrande, regolazione e controllo motore elettrico: ogni tre mesi
- controllo stato delle guarnizioni per la perfetta tenuta d'aria del portello di ispezione: ogni tre mesi
- pulizia e lavaggio interno della sezione: ogni tre mesi
- pulizia e lavaggio filtri rigenerabili, eventuale sostituzione, come da indicatori q.e. di comando
- pulizia e lavaggio della griglia di espulsione aria e di quella di presa aria esterna e interna: ogni tre mesi.

Batterie e batterie post riscald.

- pulizia esterna con aria compressa e con soluzioni detergenti alla fermata impianti: ogni sei mesi;
- controllo sfogo e scarico acqua: ogni mese.

Separatori, trattenitori di gocce

- pulizia e lavaggio dei due separatori di gocce, uno a monte ed uno a valle della sezione di umidificazione: ogni tre mesi.

Trattamento anticorrosione

- controllo delle superfici delle centrali di trattamento con vernice anticorrosiva per impedire la formazione di ruggine: ogni sei mesi.

L'operazione dovrà essere attuata con la prevista preparazione e dovrà interessare la superficie intera dei componenti.

Quanto sopra si riferisce non solo alle condotte ma a tutte le altre parti: quali staffe, supporto, tubazioni, mensole, basamenti metallici, piedici, ecc.

CENTRALE DI COMANDO ED ACCUMULO

Valvole

- verifica di tutte le valvole poste sull'acqua calda, refrigerata, di umidificazione per intercettazione by-pass, ecc.: ogni sei mesi.

Sezione scambiatore di calore

- pulizia e lavaggio chimico leggero interno scambiatori di calore, compreso alfa laval: ogni sei mesi
- verifica e controllo delle valvole di sicurezza, smerigliatura e tenuta: ogni tre mesi
- rimontaggio scambiatore e rifacimento guarnizioni testate: ogni sei mesi
- controllo vaso di espansione: ogni tre mesi
- verifica e controllo elettropompe c.p.d.: ogni tre mesi

Rete distribuzione fluidi, valvolame e rubinetteria

- verifica per la tenuta delle tubazioni e dell'isolamento termico concernenti le reti dell'acqua calda, refrigerata, di umidificazione: ogni anno
- verifica valvolame e rubinetteria onde eliminare perdite e sgocciolamenti e se necessario ripristinare il materiale: ogni anno.

Apparecchiature regolazione automatica

- pulizia e lubrificazione delle apparecchiature (valvole a 3 vie): ogni tre mesi
- verifica dei circuiti e relative apparecchiature: ogni tre mesi
- verifica e ritaratura degli organi di commutazione: ogni tre mesi.

Pompe elettriche

- controllo, commutazione e manutenzione di tutte le p.d. circolazione dei fluidi tra p.d.c. e centrale a centrale- trattamento aria più circolazione per direzione: ogni anno.

Pompe di calore

- pulizia e scobolature meccaniche e/o chimiche (se necessario) dei fasci tubieri relativi al condensatore e gli evaporatori: ogni tre mesi;
- controllo perdite gas refrigerante: ogni quindici giorni;
- controllo indicativo della carica gas attraverso la spia del liquido che il flusso è regolare quando la macchina è in funzione non vi devono essere bolle di vapore; controllo temperatura e pressione a monte e a valle del compressore secondo le tabelle di correlazione riferite al gas utilizzato: ogni quindici giorni;
- controlli e prove di intervento di tutte le apparecchiature al servizio del comando di capacità delle macchine: ogni mese;
- prova, messa a punto e tarature di tutte le apparecchiature di sicurezza e di lavoro quali pressostati, termostati: ogni mese;
- sostituzione dei filtri circuito olio, spurgo e sull'espansione prima delle valvole termostatiche: ogni anno;
- sostituzione dell'olio come prescritto dalla casa costruttrice;
- controllo scatole di isolamento: ogni mese;
- ingrassaggio generale rubinetti e/o sostituzione se necessario: ogni mese;
- eventuali riavvolgimenti motori elettrici se necessari: ogni sei mesi;
- controllo q.e. comando pompe di calore e commutazione: ogni mese;
- verifica cuscinetti con eventuale lubrificazione controllo albero tensione cinghie e linea allineamento: ogni sei mesi;
- controllo assorbimento e funzionamento pulizia e lubrificazione motore elettrico: ogni sei mesi;
- pulizia dei ventilatori e controllo funzionamento: ogni sei mesi;
- sostituzione filtri silca-gel: ogni anno.

Centrale umidificazione

Premesso che lo spruzzo degli ugelli deve essere a cono pieno, si deve prevedere quanto segue:

- controllo funzionamento ugelli: ogni settimana
- pulizia ugelli e verifica riempimento rapido: ogni tre mesi
- controllo e pulizia del bacino dei filtri acqua delle tubazioni di drenaggio, del troppo pieno, dei rubinetti e della valvola di sfogo aria: ogni tre mesi
- controllo e verifica delle sonde poste nella mandata: ogni due mesi
- controllo e verifica della tenuta e del funzionamento delle valvole solenoidi: ogni mese
- controllo e verifica del funzionamento delle scaldiglie: ogni mese
- controllo e verifica delle tubazioni di mandata, loro tenuta e isolamento: ogni tre mesi.

Cappe cucina

- pulizia dei filtri di aspirazione delle cappe con solventi appropriati: ogni quindici giorni
- verifica corretto funzionamento motore/impianto: ogni mese
- pulizia struttura interna ed esterna delle cappe con solventi appropriati: ogni tre mesi
- smontaggio, pulizia degli aspiratori delle cappe, controllo isolamento, loro rimontaggio: ogni anno.

Montacarichi

La manutenzione secondo le modalità di cui al D.P.R. 162/99 e successive modifiche e integrazioni.

Attrezzature informatiche

La manutenzione delle apparecchiature informatiche (hardware e software) deve essere svolta in accordo con la ditta fornitrice che rimane comunque obbligata per il periodo e le parti in garanzia.

La manutenzione sulle apparecchiature hardware deve essere svolta secondo le seguenti modalità:

- eliminazione degli inconvenienti;
- controllo e ripristino delle normali condizioni di funzionamento;
- fornitura ed applicazione di tutte le parti di ricambio (compreso il materiale di consumo);
- tutte le riparazioni che comportino il ritiro della macchina in officina;
- n. 2 interventi annui di pulizia delle stampanti.

Gli interventi suddetti verranno svolti presso i locali in cui le apparecchiature sono installate entro 2 ore lavorative dal momento in cui si è verificato l'inconveniente. In caso di impossibilità di riparazione in loco, le apparecchiature verranno ritirate presso il laboratorio della ditta per essere riparate e riconsegnate a riparazione effettuata. In tal caso si dovrà provvedere alla sostituzione delle macchine con altre di sua proprietà, anche usate purché funzionanti.

In caso di guasti delle macchine dipendenti da caduta o negligenza dei dipendenti, difetti dell'impianto elettrico, sovratensioni, fulmini, incendio, scoppio, fumo e penetrazione di liquidi si dovrà provvedere alle condizioni sopra menzionate alla riparazione o alla sostituzione della macchina.

Note generali

Ogni operazione di manutenzione e di pulizia degli impianti e delle attrezzature deve escludere l'uso di getti d'acqua; in caso di entrata d'acqua all'interno delle macchine queste devono essere asciugate immediatamente, eventualmente con getti d'aria compressa; quanto sopra si riferisce alle parti normalmente escluse dal contatto con l'acqua. In mancanza di indicazioni specifiche è fatto d'obbligo di attenersi a quanto precisato in merito dalle ditte costruttrici delle macchine. Per evidenti esigenze degli addetti alle macchine, dopo la loro utilizzazione si raccomanda sempre di spegnere l'interruttore.