

## **Allegato F**

**ASP CITTA' DI PIACENZA -AUSL DI PIACENZA  
COMUNE DI PIACENZA**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI INTERVENTI DI  
MANUTENZIONE ORDINARIA**

## PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ORDINARIE

Nel seguente allegato sono descritti a titolo esemplificativo gli interventi di manutenzione ordinaria che il gestore del servizio di ristorazione dovrà effettuare sui beni utilizzati per l'erogazione del servizio. Il gestore del servizio pertanto dovrà effettuare controlli periodici su macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi nuovi ed esistenti presenti presso i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze, e in caso che i controlli diano esito negativo il gestore dovrà intervenire al fine di ripristinare il funzionamento ottimale, come previsto dalla norma (UNI 13306:2018 p. 2.1): Combinazione di tutte le azioni tecniche, amministrative e gestionali, durante il ciclo di vita di un'entità, destinate a mantenere o a riportarla in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta.

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 del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna.

### LEGENDA DELLA FREQUENZA DEGLI INTERVENTI

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

## 1.1 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 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:

- la volumetria dei locali in uso all'impresa;
- la volumetria dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'impresa.

### Per le attrezzature e per gli arredi:

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

## 1.2 Arredi e Macchinari

N°	COMPONENTISTICA ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
	TAVOLI RISTORANTE	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	SEDIE RISTORANTE	<i>integrità bordi in pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	POLTRONCINA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	ARMADIETTO SPOGLIATOIO		Sn
	PANCA		Sn
	CESTINO		Sn
	DISTRIBUTORE		Sn
	SAPONE		Sn
	ASCIUGAMANI AD ARIA CALDA		Sn
	PORTASOPPIANO		Sn
	DISTRIBUTORE		Sn
	CARTA IGIENICA		Sn
	PORTASAPONE		Sn
	ATTACCAPANNI		Sn
	SCRIVANIA	<i>integrità della superficie</i>	Sm
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	SEDIA	<i>integrità scocca</i>	Sm
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
1)	<b>MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI</b>	<i>gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>assieme di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	<b>Sm</b>
		<i>cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
		<i>cavi di alimentazione</i>	<b>Sm</b>
2)	<b>MACCHINE DI COTTURA PASTI</b>	<i>rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	<b>T</b>
		<i>bruciatori</i>	<b>T</b>
		<i>dispositivi di accensione e sicurezza gas/micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc</i>	<b>T</b>
		<i>cerniere e tenuta porta dei forni</i>	<b>T</b>
		<i>sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	<b>T</b>
		<i>boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	<b>T</b>
		<i>cerniere portina forni statici</i>	<b>Sm</b>
		<i>cerniere coperchi pentole e brasiere</i>	<b>Sm</b>
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere</i>	<b>Sm</b>
		<i>filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	<b>Sm</b>
		<i>raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	<b>Sm</b>
		<i>organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	<b>Sm</b>
3)	<b>MACCHINE DI REFRIGERAZIONE</b>	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	<b>T</b>
		<i>microinterruttore porta</i>	<b>T</b>
		<i>evaporatore</i>	<b>T</b>
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	<b>T</b>
		<i>termostati controllo temperatura</i>	<b>T</b>
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>ventilatore celle</i>	<b>T</b>
		<i>circuito refrigerante</i>	<b>A</b>
		<i>circuito elettrico</i>	<b>A</b>
		<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	<b>A</b>
4)	<b>MACCHINE DI LAVAGGIO</b>	<i>circuito di risciacquo</i>	<b>T</b>
		<i>dosatori detersivi e brillantanti</i>	<b>T</b>
		<i>livelli acqua in vasca</i>	<b>T</b>
		<i>termostati e termometri</i>	<b>T</b>
		<i>getti di lavaggio e risciacquo</i>	<b>T</b>
		<i>nastro lavastoviglie</i>	<b>T</b>
		<i>dispositivi fine corsa</i>	<b>T</b>
		<i>filtri ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>
		<i>resistenze vasca</i>	<b>Sm</b>
		<i>boiler</i>	<b>Sm</b>

<b>N°</b>	<b>MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/  STOCCAGGIO</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
1)	<b>AFFETTATRICE</b>	<i>Corpo affilatoio</i>	<b>M</b>
		<i>Coprilama</i>	<b>M</b>
		<i>Carter di protezione</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>
2)	<b>APRISCATOLE</b>	<i>comando sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>coltelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	<b>A</b>
3)	<b>ARMADIO STERILIZZACOLTE LLI RAGGI U.V.</b>	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	<b>M</b>
4)	<b>ARMADIO PER STOVIGLIE</b>	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	<b>Sm</b>
		<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
5)	<b>BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO</b>	<i>Verifica con pesi campione</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	<b>T</b>
6)	<b>BILICO A FILO PAVIMENTO</b>	<i>Quadrante di lettura</i>	<b>Sn</b>
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	<b>Sn</b>
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	<b>Sn</b>
		<i>Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale</i>	<b>Sn</b>
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	<b>Sn</b>
7)	<b>BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Termostato</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
8)	<b>CAPPA D'ASPIRAZIONE</b>	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	<b>Sm</b>
		<i>Aspiratore</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtri</i>	<b>Sm</b>
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	<b>Sm</b>

<b>N°</b>	<b>MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/  STOCCAGGIO</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
9)	<b>CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA</b>	<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 relè di spunto dei compressori</i>	A
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
	<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm	
10)	<b>CENTRIFUGA PER VERDURE</b>	<i>Controcestello</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M
11)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
12)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A GAS</b>	<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	

13)	<b>CURVA A 90° MOTORIZZATA</b>	<i>Funzionamento micromagnetico</i>	T
		<i>Lubrificazione catene, cuscinetti epignoni</i>	T
		<i>Scorrimento e integrità rulli</i>	T
		<i>Assorbimento motore</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	T
14)	<b>FORNO A CONVEZIONE E VAPORE GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS</b>	<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 paraflamma</i>	A	
15)	<b>FREEZER</b>	<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
16)	<b>FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T

<b>N°</b>	<b>MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONI/ LAVAGGIO/  STOCCAGGIO</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
17)	<b>FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Bruciatori</i>	<b>S</b>
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	<b>T</b>
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	<b>T</b>
		<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
18)	<b>LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	<b>Sm</b>
		<i>Leva di comando</i>	<b>Sm</b>
19)	<b>LVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI</b>	<i>Circuito di risciacquo</i>	<b>T</b>
		<i>Dosatore detersivo</i>	<b>T</b>
		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	<b>T</b>
		<i>Termostati e termometri</i>	<b>T</b>
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	<b>T</b>
		<i>Filtri meccanici su condotta ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>
	<i>Boiler</i>	<b>Sm</b>	
20)	<b>LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
21)	<b>LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA</b>	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	<b>M</b>
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	<b>M</b>



22)	<b>PELAPATATE</b>	<i>Disco di pelatura</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	<b>Sm</b>
23)	<b>REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	<b>T</b>
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	<b>T</b>
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	<b>T</b>
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	<b>T</b>
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore cella</i>	<b>T</b>
		<i>Circuito refrigerante</i>	<b>A</b>
		<i>Circuito elettrico</i>	<b>A</b>
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	<b>A</b>
24)	<b>SCAFFALATURA</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Viti, bulloneria, ganci</i>	<b>A</b>
25)	<b>TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMENTAZION E</b>	<i>Filo delle lame</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	<b>M</b>
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Cavo di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Maniglia di blocco</i>	<b>M</b>
26)	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	<b>Sm</b>
		<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
27)	<b>TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>

		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
<b>28)</b>	<b>TAVOLO LAVORAZIONE CARNE</b>	<i>Tagliere in politene</i>	<b>Sm</b>
		<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
<b>29)</b>	<b>TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE</b>	<i>Tagliere in politene</i>	<b>Sm</b>
		<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	<b>T</b>
		<i>Raccorderai idraulica e sifone scarico</i>	<b>T</b>
		<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
<b>30)</b>	<b>TAVOLO REFRIGERATO</b>	<i>Guarnizioni in gomma e cerniere porta</i>	<b>S</b>
		<i>Termometro e temperatura cella</i>	<b>T</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
<b>31)</b>	<b>TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
<b>32)</b>	<b>VASCONE DI AMMOLLO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	<b>Sm</b>

