

ALLEGATO “ C “ al capitolato speciale di appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado nell'ambito del Comprensorio Alto Garda e Ledro e per la mensa comprensoriale in Riva del Garda

MANUTENZIONI

MENSE SCOLASTICHE:

Le attrezzature delle mense scolastiche (ivi compresi arredi, stoviglie, vasellame e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione ad ogni singola struttura. All'inizio del servizio verrà consegnata alla ditta aggiudicataria, per ogni mensa scolastica, l'inventario delle attrezzature redatto dal Comprensorio che dovrà essere sottoscritto dalla ditta per accettazione. Qualora l'attrezzatura minuta non fosse sufficiente per garantire l'adeguato svolgimento del servizio in rapporto al numero degli alunni fruitori, la stessa sarà integrata a cura del Comprensorio, senza oneri aggiuntivi per la ditta aggiudicataria. Quest'ultima, a sua volta, è però tenuta a mantenere in corso d'anno la medesima dotazione numerica e qualitativa, come ricevuta in carico ad inizio anno scolastico oltre alle ulteriori dotazioni successivamente fornite e che dovranno essere integralmente restituite al termine dell'appalto.

Le sostituzioni a carico della ditta aggiudicataria dovranno essere conformi nella massima misura possibile alla dotazione fornita dal Comprensorio ad inizio servizio ed eventuali integrazioni, che a tal scopo specificherà le tipologie, i materiali ed i fornitori abituali (in caso di difformità il Comprensorio potrà direttamente sostituire l'attrezzatura difforme, con recupero diretto del relativo costo sostenuto dai corrispettivi dovuti alla ditta aggiudicataria).

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature, mentre rimangono a carico del Comprensorio le manutenzioni straordinarie.

Per tutta la durata dell'appalto restano comunque a carico della ditta aggiudicataria le eventuali riparazioni o sostituzioni in genere (sia di stoviglie che attrezzature), a seguito di guasti, rotture, danneggiamenti o sottrazioni, quando riconducibili ad incuria o imperizia della ditta medesima o del relativo personale dipendente. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di segnalare immediatamente l'avvenuta rottura o danneggiamento di attrezzature o arredi, la cui sostituzione sia ritenuta a carico del Comprensorio. Lo spostamento di attrezzature da mensa a mensa dovrà essere preventivamente richiesto, ed autorizzato dal Comprensorio, anche a fini dell'aggiornamento del relativo inventario.

Sono da intendere come interventi di manutenzione ordinaria (elencazione meramente esemplificativa e non esaustiva), integralmente a carico della ditta aggiudicataria:

- la revisione periodica di controllo, la sostituzione di componenti soggetti ad usura e deperimento, la accurata verifica con pulitura, disincrostazione ed ingrassaggio di tutte le componenti, la revisione e messa a punto della rubinetteria, dei bruciatori, delle valvole di sicurezza e di tutto quanto attiene a congegni automatici o manuali, degli addolcitori per l'acqua potabile ove presenti ed il relativo ricarico;

- il controllo periodico generale delle componenti elettriche e delle componenti idrauliche, il controllo periodico della temperatura vasche e risciacquo con eventuale regolazione termostati, la pulizia periodica dei bracci di lavaggio e risciacquo lavastoviglie, il controllo periodico della buona funzionalità delle componenti meccaniche, la sostituzione di guarnizioni;

- la pulizia e lo spurgo di pozzetti e condotte fognarie fino alla condotta principale, in caso di intasamento e comunque secondo le effettive necessità.

Sarà cura della ditta aggiudicataria tenere presso ciascuna mensa un registro sul quale annotare puntualmente qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria realizzato sulle attrezzature in dotazione. Tale registro potrà essere soggetto a verifiche in qualsiasi momento da parte del Comprensorio, che ne accerterà l'effettiva corrispondenza con gli interventi eseguiti.

Inoltre il Comprensorio si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, delle stoviglie e del vasellame.

- le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio e relative pertinenze, secondo necessità e comunque almeno trimestralmente. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva nonché alle pulizie di chiusura ed al lavaggio dei tendaggi al termine dell'anno scolastico.

Le pulizie per l'apertura delle mense scolastiche comprendono anche quelle rese comunque necessarie in conseguenza della avvenuta effettuazione di lavori e/o manutenzioni straordinarie o tinteggiature (pur impegnandosi il Comprensorio ad appaltare i lavori di tinteggiatura con obbligo per la ditta appaltatrice di provvedere alle pulizie conseguentemente necessarie).

La ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le manutenzioni ordinarie prontamente, in modo che il buon andamento del servizio non sia interrotto, anche attivando allo scopo specifico servizio di pronto intervento, in grado di intervenire celermente in caso di guasti. Prima dell'inizio del servizio mensa, la ditta aggiudicataria deve comunicare formalmente al Comprensorio il nominativo del responsabile del servizio di pronto intervento di manutenzione, nonché il preciso elenco delle ditte di cui l'impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni macchinario, ed allo stesso modo per le successive variazioni.

Qualora la ditta aggiudicataria non provveda tempestivamente alle riparazioni, il Comprensorio potrà disporre direttamente gli interventi necessari, addebitandone i relativi oneri alla ditta aggiudicataria, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

La ditta aggiudicataria è obbligata a smaltire i rifiuti in modo differenziato, nel rispetto del sistema di raccolta vigente nel Comune ove la mensa ha sede, effettuando inoltre la pulizia e/o lavaggio del vetro, barattolame e contenitori di plastica, prima del conferimento nelle apposite campane.

MENSA COMPRENSORIALE:

Oltre agli oneri e modalità previsti per le mense scolastiche come sopra elencati, sono oggetto di manutenzione, per quanto attiene alla mensa comprensoriale, gli impianti di smaltimento di liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni e pozzetti, la manutenzione dei servizi igienici aperti al pubblico e quelli riservati al personale di servizio.

Resta inteso che anche per la raccolta differenziata dei rifiuti, sarà cura della ditta aggiudicataria procurare gli idonei contenitori necessari.

E' inoltre a carico della ditta la pulizia periodica e la manutenzione ordinaria dei ventilconvettori delle sale da pranzo, da affidare a ditta specializzata nel settore. Inoltre dovrà essere garantita la perfetta idoneità del locale caldaia con pulizia periodica di pavimenti e rivestimenti ed effettuazione della visita di controllo e manutenzione annuale obbligatoria.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla pulizia degli spazia adiacenti alla mensa, compresa la zona verde.

Elenco attrezzature principali in affidamento e principali interventi di manutenzione ordinaria:

CAPPE DI ASPIRAZIONE	Pulizia mensile filtri Sostituzione lampade stagne al bisogno (di seguito a.b.) Pulizia canalina perimetrale a.b. Eventuale sostituzione filtri
CUCINE A GAS	Regolazione fiamme Pulizia rubinetti valvolati Controllo termocoppe, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppia
CUOCIPASTA	Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppe Controllo guarnizioni e scarichi
FORNI A CONVEZIONE	Regolazione termostati Pulizia trimestrale ugelli e bruciatore Disincrostazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato

BRASIERE	Controllo termostati Controllo pulsanti movimentazione Eventuale sostituzione termostati
CELLE FRIGORIFERE	Regolazione temperatura Ricarica gas refrigerante a.b.
LAVASTOVIGLIE	Disincrostazione trimestrale Decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia a.b. 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 Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
TRITACARNE/GRATTUGIA	Affilatura mensile lame Smontaggio e pulizia mensile parti meccaniche Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore
AFFETTATRICI	Smontaggio lama e pulizia mensile delle parti Affilatura mensile lama
ROBOT TAGLIAVERDURE	Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale sostituzione cuscinetti motore
CONGELATORI	Controllo temperature Sbrinamento periodico
ARMADI FRIGORIFERO	Controllo compressori Eventuale ricarica gas.
FRUSTE ELETTRICHE	Riparazioni o sostituzione del blocco motore derivanti da guasti causati per uso improprio delle fruste

Il Comprensorio si riserva di aggiornare l'elenco sopra riportato. -