

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**ALLEGATO 5 AL CAPITOLATO TECNICO**

**MANUTENZIONI ORDINARIE**

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### Indice

1. Oggetto della specifica.....	3
2. Sezione 1: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali cucina.....	5
2.1 Macchinari .....	6
2.2 Impianti tecnologici .....	23
2.3 Sistema edilizio .....	24
3. Sezione 2: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali di distribuzione e consumo ....	26
3.1 Macchinari .....	27
3.2 Impianti tecnologici .....	30
3.3 Sistema edilizio .....	31

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### 1. Oggetto della specifica

#### **Interventi di manutenzione ordinaria e controllo a carico del Fornitore**

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare, attraverso controlli periodici, su macchine, impianti, strutture ed attrezzature presenti presso i locali cucina e presso gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze e comunque su tutte le macchine, impianti, attrezzature prese in consegna dal Fornitore così come da verbale di consegna..

Per manutenzione ordinaria si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano *opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione* di materiali e/o finiture – se riferite al sistema edilizio – e di materiali e/o di componentistica anche interna – se riferite a macchine, attrezzature o impianti tecnologici. 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 (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico del Fornitore, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei singoli punti individuati nella presente specifica.*

Il fornitore, al verificarsi di un guasto o difetto imprevisto rilevato al di fuori delle scadenze temporali programmate, è comunque tenuto ad effettuare immediatamente il necessario intervento di manutenzione.

Restano esclusi da detta specifica, fatto salvo quanto previsto nel Capitolato tecnico, gli interventi di *manutenzione straordinaria*, ovvero tutti quegli interventi non programmabili dovuti a fenomeni naturali, a danni prodotti da terzi, ad atti di vandalismo, ovvero ad eventi non imputabili a carenza di manutenzione, che richiedono il ripristino della funzionalità e delle condizioni di sicurezza di strutture, impianti macchine e componenti.

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### **LEGENDA FREQUENZA CONTROLLI**

**S** = Settimanale

**M** = Mensile

**T** = Trimestrale

**Sm** = Semestrale

**A** = Annuale

**S.n.** = Secondo necessità

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**2. Sezione 1: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali cucina**

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**2.1 Macchinari**

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
1)	<b>MACCHINE ELETTRICHE IN GENERALE</b>	<i>componenti di segnalazione, interruzione, commutazione</i>	<b>Sm</b>
		<i>isolamento resistenze elettriche</i>	<b>Sm</b>
		<i>isolamento connettori cavi elettrici</i>	<b>Sm</b>
		<i>cavi di alimentazione</i>	<b>Sm</b>
2)	<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>
3)	<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 brasiera</i>	<b>Sm</b>
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiera</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>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
4)	<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>
5)	<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>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
6)	<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>Lubrificazione zone scorrimento carrello e pressamerce</i>	<b>M</b>
		<i>Verifica tensione e stato d'uso della cinghia</i>	<b>M</b>
		<i>Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>
7)	<b>APRISCATOLE</b>	<i>comando sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>coltelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	<b>A</b>
8)	<b>ARMADIO STERILIZZA COLTELLI A RAGGI U.V.</b>	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	<b>M</b>
9)	<b>BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO</b>	<i>verifica con pesi campione</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	<b>T</b>
10)	<b>BIRIDUTTORE</b>	<i>Ventola</i>	<b>Sm</b>
		<i>Motore</i>	<b>Sm</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*



**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
11)	<b>BRASIERA CON SOLLEVAMENTO MANUALE FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Microinterruttore vasca</i>	<b>T</b>
		<i>Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca</i>	<b>T</b>
		<i>Termostato</i>	<b>Sm</b>
		<i>Molle bilanciamento coperchio</i>	<b>T</b>
		<i>Cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
12)	<b>BRASIERA CON SOLLEVAMENTO MANUALE FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Microinterruttore vasca</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione, regolarità fiamma bruciatore e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Termostato</i>	<b>Sm</b>
		<i>Molle bilanciamento coperchio</i>	<b>T</b>
		<i>Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca</i>	<b>T</b>
		<i>Cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Pressione gas e tenuta impianto gas</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
13)	<b>CAPPA D'ASPIRAZIONE A PARETE O CENTRALE A FLUSSO COMPENSANTE DOTATA DI FUSSI DI CATTURA DELL'ARIA</b>	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	<b>Sm</b>
		<i>Aspiratore</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtri</i>	<b>Sm</b>
		<i>Impianto di illuminazione</i>	<b>T</b>
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	<b>Sm</b>
14)	<b>CARRELLI SERVIZIO</b>	<i>ruote</i>	<b>Sm</b>
		<i>viti/bulloneria</i>	<b>Sm</b>
15)	<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>	<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>

S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Circuito refrigerante</i>	<b>A</b>
		<i>Circuito elettrico, cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	<b>A</b>
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>
16)	<b>CENTRIFUGA PER VERDURE</b>	<i>Controcestello</i>	<b>M</b>
		<i>Elettrofreno</i>	<b>M</b>
17)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
18)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A GAS</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
19)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A VAPORE</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento vapore</i>	<b>A</b>
20)	<b>CUTTER</b>	<i>Filo delle lame</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori

Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
21)	<b>FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE</b>	<i>Livello olio motore</i>	<b>S</b>
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	<b>Sm</b>
22)	<b>FORNO A CONVEZIONE E VAPORE GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS</b>	<i>Filtro grassi</i>	<b>S</b>
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	<b>S</b>
		<i>Valvola di sicurezza</i>	<b>S</b>
		<i>Indicatore di livello</i>	<b>M</b>
		<i>Filtro acqua</i>	<b>T</b>
		<i>Valvola di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Fascio tubiero</i>	<b>Sm</b>
		<i>Bruciatore</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtro</i>	<b>Sm</b>
		<i>Ventola</i>	<b>Sm</b>
		<i>Elettrodi</i>	<b>Sm</b>
		<i>Caldaia</i>	<b>A</b>
		<i>Guarnizione e meccanismo chiusura porta</i>	<b>T</b>
23)	<b>FORNO A MICROONDE</b>	<i>Resistenze</i>	<b>T</b>
		<i>Camera di cottura</i>	<b>Sm</b>
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
24)	<b>FORNO A TERMOCONVEZIONE FUNZIONAMENTO ELETTRICO E A GAS</b>	<i>Filtro grassi</i>	<b>S</b>
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	<b>S</b>
		<i>Guarnizione in gomma della porta</i>	<b>S</b>
		<i>Elettrovalvola gas</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere porte</i>	<b>T</b>
		<i>Sonde di controllo livello</i>	<b>T</b>
25)	<b>FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO ELETTRICO</b>	<i>Guarnizione in gomma della porta</i>	<b>S</b>
		<i>Cerniere porte</i>	<b>T</b>
		<i>Sonde di controllo livello</i>	<b>T</b>
26)	<b>FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO A GAS</b>	<i>Guarnizione in gomma della porta</i>	<b>S</b>
		<i>Elettrovalvola gas</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere porte</i>	<b>T</b>
		<i>Sonde di controllo livello</i>	<b>T</b>
27)	<b>FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Dispositivi di accensione, regolarità fiamma bruciatori e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Termostato e temperatura olio</i>	<b>T</b>
		<i>Rubinetteria scarico olio</i>	<b>T</b>
		<i>Chiusura e serraggio cerniere portine</i>	<b>T</b>

S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Pressione e tenuta impianto gas</i>	<b>T</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
28)	<b>FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Termostato e temperatura olio</i>	<b>T</b>
		<i>Rubinetteria scarico olio</i>	<b>T</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Chiusura e serraggio cerniere portine</i>	<b>T</b>
29)	<b>FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA</b>	<i>Cerniere e guarnizione chiusura porta</i>	<b>S</b>
		<i>Ventilatore condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore cella</i>	<b>T</b>
		<i>Carica refrigerante</i>	<b>Sm</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Parametri termostato e temperatura cella</i>	<b>T</b>
30)	<b>FRULLATORE FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Dispositivi di sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	<b>Sm</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
31)	<b>FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	<b>S</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
32)	<b>FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	<b>S</b>
		<i>Accensione e regolarità fiamma bruciatore</i>	<b>S</b>
		<i>Dispositivo di sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Rubinetto di sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Pressione gas</i>	<b>T</b>
		<i>Tenuta impianto gas</i>	<b>T</b>
33)	<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>
34)	<b>IMPANATRICE</b>	<i>comandi elettrici/ spie</i>	<b>T</b>
		<i>sicurezze</i>	<b>T</b>
		<i>nastro pane/uovo</i>	<b>T</b>
		<i>Cablaggio componenti elettrici</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*



**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
35)	LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO	Gruppo miscelatore acqua	Sm
		Leva di comando	Sm
36)	LAVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	Rotazione getti di lavaggio e risciacquo	T
		Scorrimento portina e pulizia guide	T
		Temperatura vasca	T
		Pressione ingresso acqua	T
		Getti e ugelli di lavaggio	T
		Filtro ingresso acqua	T
		Filtrino elettrovalvola	Sm
		Integrità cablaggio e componenti elettrici	A
37)	LAVASTOVIGLIE	Rotazione getti di lavaggio e risciacquo	T
		Dispositivi di comando e segnalazione	T
		Temperatura vasca e boiler	M
		Vasca e getti di lavaggio	T
		Boiler	T
		Pressione d'ingresso acqua	T
		Filtrino elettrovalvola	Sm
		Integrità cablaggio e componenti elettrici	A

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
38)	<b>LAVAVERDURE AUTOMATICA A VASCA RIBALTABILE</b>	<i>Dispositivo ribaltamento vasca</i>	<b>M</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>
		<i>Cilindro idraulico</i>	<b>M</b>
39)	<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>
40)	<b>LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCOLATOIO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
41)	<b>LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCOLATOIO – ARMADIATO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli</i>	<b>Sm</b>
42)	<b>PELAPATATE</b>	<i>Disco di pelatura</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	<b>Sm</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
43)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento elettrico</i>	<b>A</b>
44)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
45)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A VAPORE</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento vapore</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
46)	<b>PENTOLA PARALLELEPIPEDA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO A GAS</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas, elettrico</i>	<b>A</b>
47)	<b>PENTOLA TONDA FUNZIONAMENTO: GAS, VAPORE</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas, vapore</i>	<b>A</b>
48)	<b>PIASTRE A GAS, A SBALZO, TOP E MONOBLOCCO IN ACCIAIO LISCIO/RIGATO</b>	<i>Zone perimetrali</i>	<b>S</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>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
49)	<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>
50)	<b>TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMENTAZIONE</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>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Maniglia di blocco</i>	<b>M</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
51)	<b>TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli</i>	<b>Sm</b>
52)	<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>
53)	<b>TERMOSIGILLATRICE</b>	<i>Astine presa film</i>	<b>T</b>
		<i>Filo caldo a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>
54)	<b>TRITACARNE REFRIGERATO</b>	<i>Coltello autoaffilante</i>	<b>M</b>
		<i>Efficienza gruppo frigorifero</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cavo d'alimentazione</i>	<b>Sm</b>
		<i>Comando sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>Olio nel riduttore</i>	<b>A</b>
		<i>Integrità cablaggio componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Serraggio viti</i>	<b>Sm</b>
55)	<b>TURBOFRANTUMATORE</b>	<i>Anello di tenuta sul motore</i>	<b>T</b>
56)	<b>VASCONE DI AMMOLLO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	<b>Sm</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori

Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### 2.2 Impianti tecnologici

N°	COMPONENTISTICA IMPIANTI / ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>QUADRI ELETTRICI</b>	<i>fusibili, lampade di segnalazione e qualsiasi altro accessorio</i>	<b>S</b>
2)	<b>IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE</b>	<i>lampade di qualsiasi tipo, corpi illuminanti, materiali come starter, condensatori, reattori, accenditori, fusibili, dispositivi antidisturbo e qualsiasi materiale elettrico componente il corpo illuminante/ interruttori</i>	<b>M</b>
3)	<b>IMPIANTO DI FORZA MOTRICE E SPECIALE</b>	<i>cordoni di alimentazione delle apparecchiature mobili</i>	<b>T</b>
		<i>coperchi di tutte le scatole di derivazione e/o transito comprese quelle di tutti gli impianti speciali</i>	<b>T</b>
4)	<b>IMPIANTO DI DESOLEAZIONE/ DEGRASSAGGIO</b>	<i>galleggianti di controllo</i>	<b>S.n.</b>
		<i>funzionamento delle fosse</i>	<b>S.n.</b>

S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### 2.3 Sistema edilizio

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
2)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
3)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI</b>	<i>Controllo di rotture ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
4)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI</b>	<i>Verifica della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*



**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
5)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
6)	<b>CONTROSOFFITTI</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
7)	<b>SERRAMENTI/ INFISSI</b>	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**3. Sezione 2: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali di distribuzione e consumo**

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori

Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**3.1 Macchinari**

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>MACCHINE ELETTRICHE IN GENERALE</b>	<i>componenti di segnalazione, interruzione, commutazione</i>	<b>Sm</b>
		<i>isolamento resistenze elettriche</i>	<b>Sm</b>
		<i>isolamento connettori cavi elettrici</i>	<b>Sm</b>
		<i>cavi di alimentazione</i>	<b>Sm</b>
2)	<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>
3)	<b>MACCHINE DI DISTRIBUZIONE E SELF-SERVICE</b>	<i>assieme linea self-service</i>	<b>T</b>
		<i>termostati</i>	<b>T</b>
		<i>chiusura sportelli</i>	<b>T</b>
		<i>resistenze bagnomaria</i>	<b>T</b>
		<i>unità refrigerante degli elementi freddi e tenuta porte</i>	<b>T</b>
		<i>circuito del gas</i>	<b>A</b>
		<i>circuito elettrico</i>	<b>A</b>
		<i>contatti relè di spunto dei compressori</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
4)	<b>CARRELLI SERVIZIO</b>	<i>ruote</i>	<b>Sm</b>
		<i>viti/bulloneria</i>	<b>Sm</b>
5)	<b>ELEMENTO CALDO BAGNOMARIA</b>	<i>Dispositivi di comando e controllo</i>	<b>T</b>
		<i>Fondo vasca</i>	<b>T</b>
		<i>Allineamento e serraggio scorriassoio</i>	<b>T</b>
		<i>Rotelline portine</i>	<b>T</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
6)	<b>ELEMENTO REFRIGERATO</b>	<i>Termometro e temperatura cella</i>	<b>S</b>
		<i>Guarnizione e cerniera porta</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore e condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Carica refrigerante</i>	<b>T</b>
		<i>Allineamento e serraggio scorriassoio</i>	<b>T</b>
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	<b>A</b>
7)	<b>ELEMENTO NEUTRO</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>S</b>
		<i>Allineamento e serraggio scorriassoio</i>	<b>T</b>
8)	<b>EROGATORE DI BEVANDE</b>	<i>pompe, motori, erogatore, filtri</i>	<b>T</b>
9)	<b>FORNO A MICROONDE</b>	<i>Resistenze</i>	<b>T</b>
		<i>Camera di cottura</i>	<b>Sm</b>
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
10)	<b>FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA</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>
11)	<b>NASTRO TRASPORTATORE</b>	<i>Scorrimento ed integrità nastro di scorrimento</i>	<b>T</b>
		<i>Funzionamento micromagnetico fine corsa</i>	<b>T</b>
12)	<b>SOLLEVATORE SCALDA PIATTI</b>	<i>Meccanismo di sollevamento</i>	<b>T</b>
		<i>Resistenze</i>	<b>T</b>
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	<b>A</b>
13)	<b>TAVOLO DA LAVORO</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli</i>	<b>Sm</b>
14)	<b>TAVOLO REFRIGERATO</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>
15)	<b>VETRINA REFRIGERATA</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>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### 3.2 Impianti tecnologici

N°	COMPONENTISTICA IMPIANTI / ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>QUADRI ELETTRICI</b>	<i>fusibili, lampade di segnalazione e qualsiasi altro accessorio</i>	<b>S</b>
2)	<b>IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE</b>	<i>lampade di qualsiasi tipo, corpi illuminanti, materiali come starter, condensatori, reattori, accenditori, fusibili, dispositivi antidisturbo e qualsiasi materiale elettrico componente il corpo illuminante/ interruttori</i>	<b>M</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori

Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### 3.3 Sistema edilizio

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
2)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
3)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI</b>	<i>Controllo di rotture ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
4)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI</b>	<i>Verifica della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
5)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
6)	<b>CONTROSOFFITTI</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
7)	<b>SERRAMENTI/ INFISSI</b>	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>

*S = settimanale/ M = mensile/ T = trimestrale/ Sm = semestrale/ A = annuale/ S.n. = secondo necessità*