



**GRIMAR**  
GRANDI IMPIANTI  
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDALI  
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE  
SELF-SERVICE - SNACK BAR



## MANUTENZIONE ATTREZZATURE

### Procedura di Manutenzione ordinaria programmata (MOP) e Manutenzione Straordinaria

#### INDICE:

1. SCOPO
2. APPLICABILITA'
3. RESPONSABILITA'
4. MODALITA' OPERATIVE
5. RIFERIMENTI

#### 1. SCOPO

Scopo della presente procedura è di definire come viene eseguita la manutenzione ordinaria programmata e straordinaria sulle apparecchiature per grandi impianti a noi affidati in manutenzione, affinché le attività svolte siano coerenti e conformi ai requisiti richiesti contrattualmente .

#### 2. APPLICABILITA'

La presente procedura si applica alle attività di assistenza tecnica.

#### 3. RESPONSABILITA'

Le responsabilità sono così ripartite:

**Responsabile Assistenza:**

Programma, coordina e verifica il componimento delle attività di manutenzione.

**Responsabile Commerciale:**

Approva i contratti di manutenzione.

***Responsabile Acquisti:***

Verifica l'esecuzione delle attività di manutenzione nel caso di fornitori esterni di assistenza.

**4. MODALITA' OPERATIVE**

**4.1 Manutenzione Ordinaria Programmata**

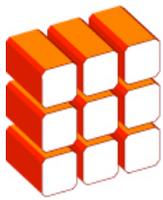
Si definisce Manutenzione Ordinaria Programmata (M.O.P.) una serie di interventi predefiniti a cui vengono sottoposte le singole attrezzature, in base alle caratteristiche dei macchinari, come prescritto dai costruttori per il mantenimento delle apparecchiature stesse, nei requisiti di affidabilità, fedeltà e durata, in modo da mantenere al massimo l'efficienza dell'impianto riducendo i tempi di fermo macchina dovuti a rotture impreviste e quindi prolungando la durata delle attrezzature, oltre che il buon funzionamento.

***Le attività degli interventi sono così riassumibili:***

■ **Verifica funzionale:**

prova di accensione e messa a regime dei macchinari, controllo della funzionalità delle apparecchiature, dispersioni elettriche, serraggio morsettiere. Verifica del senso di rotazione dei motori, funzionamento termiche, efficacia termostati, pulsantiere, commutatori di piano, relais, pressostati. Verifica del buon funzionamento ed efficacia dei dispositivi di sicurezza.

Regolazione di: Gas aria ai bruciatori, distanza elettrodi, serraggio termocoppie, rubinetti valvolati a gas e prova dei piezoelettrici, regolazione dei microinterruttori di fine corsa .



■ **Verifica dello stato di usura:**

controllo usura dei componenti soggetti ad attrito: cuscinetti, paraoli, bronzine, controllo affilatura dei taglienti, ed ogni altro componente esposto ad usura.

Segnalazione dell'eventuale usura e necessità di sostituzione delle parti logore.

■ **Pulizia:**

delle componenti funzionali non accessibili all'operatore e possibile causa di mal funzionamento delle attrezzature in manutenzione.

(per esempio: bracci lavaggio – risciacquo, prese d'aria dei bruciatori e dei piloti a gas, condensatori dei gruppi refrigeranti, condensino scarico condensa, calotte di protezione delle ventole di raffreddamento dei motori).

■ **Lubrificazione:**

delle parti in movimento: catene motoriduttori, rulli di trascinamento dei traini nastri, delle rubinetterie di piano di cottura a Gas, dei rubinettoni di scarico acqua dei pentoloni, dei cuocipasta, delle pulsantiere marcia arresto ed altri componenti che lo necessitano, etc...

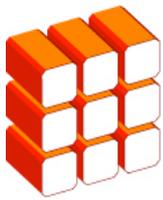
■ **Sostituzione:**

effettuata in tempo reale con ripristino funzionale di tutti quei componenti che, in base ai dati storico-statistici ed alla buona norma tecnica, hanno una durata limitata, i lubrificanti e i materiali di consumo più comuni, col solo ulteriore addebito del prezzo dei componenti di "ricambio sostituiti" durante il passaggio programmato.

**4.2 Classificazione delle attrezzature in assistenza (M.O.P.)**

Per ogni attrezzatura parte di un "impianto" sottoposto a manutenzione programmata, viene compilata dal responsabile dell'assistenza una scheda riportante:

- Numero di matricola univoco composto da:



numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.

- Eventuale numero di matricola del fornitore.
- Le varie componenti oggetto di verifica e manutenzione che compongono l'attrezzatura.
- Le attività da svolgere sui "Componenti".
- La frequenza annuale dell'attività manutentiva sulla singola attrezzatura.

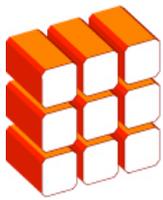
L'uniformità di manutenzione tra attrezzature simili od uguali su "impianti" differenti è garantita da archivi informatici depositati presso la ns. sede, in schede standard per le varie attrezzature, compilate e personalizzate sul Vostro impianto dal ns. Responsabile dell'Assistenza, in accordo con la Progettazione e con le prescrizioni dei manuali tecnici dei costruttori delle attrezzature.

I dati originari potranno essere modificati su richiesta dei tecnici, dei progettisti o del cliente stesso dandone evidenza tramite il modulo del Piano di Miglioramento e Verifiche (P.M.V.) (gestito in accordo alla procedura 0201A0 "Sviluppo del sistema Qualità") e comunque in base ad evidente riscontro statistico fornito dal monitoraggio della manutenzione straordinaria.

#### **4.3 Interventi Programmati**

Ad ogni data in cui viene effettuato un intervento di manutenzione ordinaria programmata (M.O.P.), il tecnico incaricato sarà munito per ciascuna attrezzatura di una "Scheda Tecnica di Intervento Programmato", generata dalla scheda base e riportante:

- Numero di matricola univoco composto da :  
numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.
- Eventuale numero di matricola del fornitore.



**GRIMAR**  
GRANDI IMPIANTI  
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDALI  
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE  
SELF-SERVICE - SNACK BAR



- Le varie componenti, oggetto di verifica e manutenzione che compongono l'attrezzatura sottoposta a Manutenzione.
- Le attività da svolgere sui "Componenti".
- Nome del tecnico responsabile incaricato.
- Spazio per la conferma dell'avvenuta attività.
- Spazio per eventuale riferimento a R.N.C. o schede di intervento straordinaria.

Le schede verranno redatte in duplice copia e così gestite:

- 1 copia al nostro responsabile dell'assistenza che la archivia nel fascicolo dell'impianto
- 1 copia consegnata al cliente od al Vs. preposto, abilitato alla firma per presa visione lavori.

#### 4.4 Anomalie

Nello svolgimento dell'intervento il tecnico potrebbe riscontrare due tipologie di anomalia:

- **Anomalia che non necessita di intervento:**

Viene redatto un "Rapporto di non conformità" riportante in maniera dettagliata la causale dell'anomalia comprese le difformità alle normative di legge.

- **Anomalia che necessita di intervento:**

Viene aperta e compilata la scheda per la "Richiesta d'intervento tecnico di Manutenzione Straordinaria" e, se possibile, in funzione dell'entità dell'anomalia riscontrata, viene prontamente ripristinato il buon funzionamento con il solo addebito del materiale sostituito. Altrimenti se l'anomalia risulta di entità notevole viene relazionata/preventivata e dopo l'accettazione del preventivo, ripristinata.



**GRIMAR**  
GRANDI IMPIANTI  
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL  
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE  
SELF-SERVICE - SNACK BAR



#### 4.5 Manutenzione Straordinaria

Si definisce Manutenzione Straordinaria un intervento od una serie di interventi che si rendono necessari per ripristinare la buona funzionalità di attrezzature guaste o a rischio di rottura.

**N.B. Nel caso di impianti non ancora sottoposti a manutenzione ordinaria/preventiva programmata, serve a riportare ad un buon livello di efficienza le attrezzature eccessivamente usurate.**

Gli interventi di manutenzione straordinaria vengono effettuati dopo il primo passaggio di verifica e censimento "impianto" oppure sulle eventuali segnalazioni dei tecnici durante l'esercizio della manutenzione ordinaria programmata, previa approvazione del preventivo/consuntivo, oppure su chiamata dell'utilizzatore-cliente per un guasto improvviso ed imprevedibile.

#### 4.6 Classificazione delle attrezzature per la Manutenzione Straordinaria

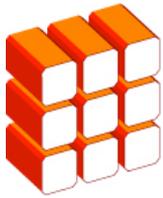
Per ogni attrezzatura non classificata mediante un programma di manutenzione preventiva viene compilata una scheda "Scheda Tecnica di Intervento Manutenzione straordinaria" riportante:

- Numero di Matricola univoco composto da:  
numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.
- Eventuale numero di matricola del fornitore.
- Nome del tecnico responsabile incaricato.
- Data e ora della chiamata.
- Data e ora dell'intervento.
- Descrizione dettagliata dei motivi dell'intervento.
- Descrizione delle attività svolte.

GRIMAR GRANDI IMPIANTI S.R.L. - SEDE LEGALE: VIA CESANA, 74 - 10139 TORINO - SEDE AMM.: VIA BOTTICELLI, 151 10154 TORINO

CAPITALE SOCIALE €. 10.400,00 INT. VERS. - ISCR. REG. IMPRESE - COD. FISC. - PART. IVA 04873810016

TEL. 011.246.32.67 - 011.26.68.37 - FAX 011.205.25.51 - <http://www.grimar.it> - e-mail: [grimar@grimar.it](mailto:grimar@grimar.it)



**GRIMAR**  
**GRANDI IMPIANTI**  
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL  
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE  
SELF-SERVICE - SNACK BAR



- Durata dell'intervento.
- Elenco di tutte le parti eventualmente sostituite.

Le schede verranno redatte in duplice copia e così gestite:

- 1 copia al nostro responsabile dell'assistenza che la archivia nel fascicolo dell'impianto
- 1 copia consegnata al cliente od al Vs. preposto, abilitato alla firma per presa visione lavori.

## 5.RIFERIMENTI

### UNI EN ISO 9001 PUNTO 4.10

#### Allegati:

- **Fac-simile scheda impianto**
- **Fac-simili schede intervento**







