



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 11

**MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ED IMPIANTI
DI RISTORAZIONE**

*Comune di Genova – Allegato 11 al Capitolato Speciale per la gestione del servizio
di ristorazione scolastica approvato con Determinazione Dirigenziale 2018-146.0.0.-12*

Pagina 1 di 3

INDICAZIONI GENERALI:

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria dei locali della ristorazione gli interventi atti a mantenere e/o migliorare ambienti di lavoro già esistenti ed operativi.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire, nelle strutture di proprietà pubblica, i seguenti interventi di manutenzione e ad intervenire per adeguamenti ad eventuali modifiche normative:

- 1) opere di manutenzione preventiva e correttiva necessarie a mantenere in efficienza gli impianti (elettrico, idrico, gas, trattamento aria, antincendio, trattamento acqua) esistenti presso i locali della ristorazione o per adeguarli alle normali esigenze di servizio, compresi i corpi illuminanti;
- 2) riparazione, compreso l'eventuale rifacimento degli intonaci e delle tinteggiature interne, provvedendo, ove necessario, a smaltare le pareti con materiale lavabile, indicativamente fino a 2 metri di altezza e/o alla sostituzione di piastrelle rotte o mancanti;
- 3) sostituzione dei vetri, riparazione e/o sostituzione di eventuali ventole secondo quanto previsto dalla normativa vigente rispetto ai requisiti di areazione, installazione e/o sostituzione di reti a fitta maglia con modelli che consentano l'adeguata sanificazione dei serramenti;
- 4) revisione periodica, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, dei presidi antincendio (estintori, impianti gas e fumi, elettrocalamita nelle porte tagliafuoco, elettrovalvole del gas, porte e relativi maniglioni antipánico, ecc.) con sostituzione di pezzi non funzionanti;
- 5) eventuale adeguamento rubinetteria mediante installazione e/o riparazione di rubinetti non manuali, fornitura ed installazione di erogatori sapone, dispenser per asciugamani monouso e relativi ricambi;
- 6) installazione, ove necessario, di molle per la chiusura automatica delle porte ed eventuale inversione del senso di apertura delle stesse, se necessario;
- 7) lavaggio annuale e manutenzione tende ignifughe e pannelli fonoassorbenti ove presenti;

Sono altresì previsti per i centri cottura di civica proprietà Thouar e Da Passano, gli interventi di seguito indicati:

- a) pulizia periodica dei pozzetti di scarico e vasche di decantazione ove presenti ed eventuale intervento con auto spurgo;

- b) pulizia di cortili e giardini di pertinenza delle cucine con eventuale sfalcio dell'erba;
- c) ripristino e coloritura dei serramenti, compresa l'eventuale sostituzione della ferramenta e delle maniglie,
- d) revisione periodica degli impianti di allarme, ove presenti;

Quanto sopra citato è puramente indicativo, e non manleva l'I.A. da ulteriori interventi che si dovessero rendere necessari per l'adeguamento dei locali esistenti secondo quanto previsto dalle normative in materia di igiene e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

L'I.A. è comunque tenuta ad intervenire entro 48 ore con i lavori del caso ogni qual volta si presentasse la necessità di interventi di manutenzione ordinaria per cause imprevedibili e non programmabili. Sono da intendersi come cause imprevedibili e non programmabili anche gli eventuali atti vandalici.