

ISTITUTO NAZIONALE DI PREVIDENZA PER I DIPENDENTI DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA**Procedura aperta ad evidenza pubblica**

per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso il Convitto/Casa Albergo dell'INPDAP

Allegato 3 al Capitolato d'Appalto**Linee Guida per la predisposizione del Piano di Manutenzione**

1. Manutenzioni ordinarie;
2. Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina;

Manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature fisse, stabili di cucina e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna.

In particolare la ditta deve provvedere alla:

- a. manutenzione ordinaria delle parti dell'immobile di competenza del servizio mensa;
- b. manutenzione ordinaria degli impianti;
- c. manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse, in particolare per quanto riguarda le apparecchiature;
- d. manutenzione ordinaria dei mobili di cucina e di tutto il materiale ricevuto in consegna;
- e. riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone relative alla mensa;
- f. manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni;
- g. manutenzione di serramenti;
- h. manutenzione e pulizia delle cappe degli aspiratori;
- i. revisione e pulizia periodica degli scarichi;
- j. revisione e manutenzione di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature;
- k. primi interventi per la sicurezza delle persone e delle cose;
- l. manutenzione e pulizia delle macchine ed apparati esistenti nella struttura, in modo da garantire la conservazione ispirata alla piena diligenza;
- m. corretta custodia degli estintori e delle manichette antincendio e immediata segnalazione della loro non funzionalità

Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina.

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura o da forza maggiore per il vasellame e le stoviglie dell'Istituto sono a carico della Società appaltatrice. A tale riguardo la Società appaltatrice si accolla questo onere provvedendo in proprio alla immediata completa reintegrazione o sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

IL DIRIGENTE GENERALE
F.TO DOTT.SSA VALERIA VITTIMBERGA