



ALLEGATO TECNICO DI GESTIONE E MANUTENZIONE

LOTTO 3- IMPIANTO SPORTIVO "COAREZZA" (ALL. B3)

Art. 1 – Oggetto

Il presente capitolato disciplina le attività di gestione, conduzione, manutenzione ordinaria e servizi connessi dell'impianto sportivo Coarezza.

Quanto indicato ha carattere esemplificativo e non esaustivo; resta inteso che la manutenzione ordinaria comprende, in ogni caso, tutte le attività necessarie alla gestione ordinaria e al corretto funzionamento di ogni componente, struttura e impianto ricompresi nel complesso sportivo.

Art. 2 – Sorveglianza, custodia e pulizia

2.1 Sorveglianza e custodia

Il Concessionario dovrà garantire:

- apertura, chiusura e presidio dell'intero impianto;
- controllo accessi e vigilanza generale.

Frequenza minima:

- Presidio: 100% delle ore di utilizzo dell'impianto
- Controlli generali sicurezza: n. 2 verifiche giornaliere

2.2 Pulizia

Campo da calcio a 7

- Raccolta rifiuti: n. 3 interventi/settimana
- Pulizia area perimetrale: n. 2 interventi/settimana
- Pulizia straordinaria post eventi: entro 24 ore (100% eventi)

Spogliatoi

- Pulizia completa (servizi igienici, docce, pavimenti): n. 7 interventi/settimana
- Sanificazione: n. 2 interventi/settimana
- Disinfezione straordinaria: n. 12 interventi/anno

Area ristoro/bar (se attiva)

- Pulizia ordinaria: n. 7 interventi/settimana



- Sanificazione HACCP: n. 2 interventi/settimana

Art. 3 – Manutenzione ordinaria

3.1 Campo in erba naturale (calcio a 7)

- Taglio erba: n. 2/settimana (marzo–ottobre) – n. 1/settimana (novembre–febbraio)
- Irrigazione: secondo necessità stagionale (min. 100 cicli/anno)
- Concimazione: n. 3 interventi/anno
- Arieggiatura/sabbiatura: n. 2 interventi/anno
- Trasemina: n. 1–2 interventi/anno
- Tracciatura linee: n.1 intervento / settimana durante stagione sportiva (circa n. 30 interventi/anno)

3.2 Spogliatoi

- Controllo impianti idraulici: n. 12 verifiche/anno
- Manutenzione docce e scarichi: n. 4 interventi/anno
- Verifica impianto elettrico: n. 2 interventi/anno
- Piccole riparazioni (porte, arredi): n. 4 interventi/anno

3.3 Area ristoro/bar (se attiva)

- Manutenzione attrezzature: n. 2 interventi/anno
- Controlli igienico-sanitari: n. 4 interventi/anno

Art. 4 – Conduzione mediante personale idoneo

Il Concessionario dovrà garantire:

- n. 1 responsabile impianto
- n. 1 addetto manutenzione/pulizie
- personale aggiuntivo in occasione di eventi

Presenza minima:

- n. 1 operatore durante l'apertura ordinaria
- n. 2 operatori in caso di eventi o utilizzi intensivi



Art. 5 – Utenze e servizi

- Voltura e pagamento utenze a carico del Concessionario

Controlli:

- Letture contatori: n. 12/anno
- Report consumi: n. 2/anno

Art. 6 – Coperture assicurative

Obbligo di stipula e mantenimento di

- Polizza RCT/RCO;
- copertura danni a strutture, attrezzature e terzi.

Verifica:

- n. 1 controllo/anno (validità polizza)

Art. 7 – Sicurezza (D.Lgs. 81/2008)

Adempimenti ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

- redazione e aggiornamento DVR: n. 1/anno
- formazione personale: n. 1/anno
- prove evacuazione: n. 1/anno
- controllo estintori: n. 2/anno
- gestione e manutenzione defibrillatore e cassetta pronto soccorso: 2/anno

Art. 8 – Divieto di opere non autorizzate

È vietata qualsiasi modifica strutturale senza autorizzazione dell'Ente concedente.

Art. 9 – Area ristoro/bar

L'attivazione è subordinata a:

- ottenimento autorizzazioni amministrative;
- rispetto normativa igienico-sanitaria (HACCP).

Art. 10 – Riserva d'uso

Il Concessionario dovrà garantire:



- disponibilità gratuita dell'impianto per n. 5 giornate annue a favore del Comune e/o soggetti indicati.

Art. 11 - Controlli e verifiche

La Società concedente e/o il Comune di Somma Lombardo potrà effettuare:

- n. 2 sopralluoghi ordinari/anno
- verifiche straordinarie senza preavviso

Firma per presa visione e accettazione

.....