COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

GESTIONE AMMINISTRATIVA

1. La gestione amministrativa del servizio compete integralmente alla DA.

2. La gestione amministrativa si articola nei seguenti elementi:
    a. Iscrizione degli utenti, sia in fase di inizio anno scolastico che nel corso dello stesso. Sarà compito della DA provvedere alla raccolta delle iscrizioni da parte degli utenti secondo le modalità stabilite dal regolamento comunale e dalle altre disposizioni impartite dall'AC stessa;
    b. Interlocuzioni con gli utenti per ogni aspetto relativo al servizio;
    c. Raccolta di ogni documento connesso al servizio (certificazioni, dichiarazioni, pagamenti, solleciti, calcolo degli importi dovuti compresi interessi di mora e spese di riscossione, rilevazione delle presenze al servizio, diete, ecc.);
    d. Produzione di reportistica sul servizio con particolare riferimento:
        i. Anagrafica;
        ii. Pagamenti;
        iii. Morosità;
        iv. Azioni di sollecito;
        v. Statistiche varie;
    e. Customer satisfaction;
    f. Riscossione delle tariffe dovute dagli utenti per conto del Comune di Rho. Nel caso fosse necessario, la DA verrà nominata agente contabile.

3. L'iscrizione a scuola equivale all'iscrizione al servizio di refezione scolastica a prescindere dalla formalizzazione dell'iscrizione al servizio stesso. Sarà onere e compito della DA promuovere l'iscrizione al servizio avvalendosi anche della collaborazione dell'AC.

4. La sospensione della fruizione dal servizio da parte degli utenti è disposta dall'AC. La DA non potrà rifiutarsi di somministrare il pasto agli utenti in caso di contenziosi con gli stessi e/o di morosità sul pagamento delle tariffe.

5. Il servizio dovrà essere completamente informatizzato. L'informatizzazione dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte della DA e dovrà essere garantita per

tutta la durata dell'appalto, comprese le eventuali proroghe e fino all'avvio del servizio da parte del nuovo aggiudicatario.

6. Gli utenti dovranno poter accedere al servizio amministrativo tramite personal computer o smartphone con specifica app da scaricare gratuitamente.

7. Il sistema dovrà permettere l'invio agli utenti di sms e e-mail. Tale canale comunicativo potrà essere utilizzato dall'AC, senza oneri, per l'invio di comunicazioni sia relative al servizio, sia relative all'attività amministrativa del Comune di Rho.

8. Il sistema dovrà rendere accessibile agli utenti una pagina web o uno specifico portale in cui saranno messe a disposizione tutte le informazioni relative al servizio. La DA dovrà garantire che le informazioni principali siano tradotte anche in inglese, arabo e portoghese/spagnolo.

9. Per gli utenti sprovvisti di pc e/o smartphone, o comunque non in grado di utilizzare tali tecnologie, dovrà comunque essere garantita, da parte della DA, l'assistenza per le procedure di iscrizione e pagamento.

10. Al fine di agevolare la rilevazione dei pasti giornalieri al servizio di refezione scolastica, l'AC mette a disposizione l'interfacciamento con il software relativo alla gestione del registro elettronico. Quotidianamente il personale docente, all'atto della rilevazione della presenza scolastica, rileva anche la presenza o meno al servizio di refezione e il tipo di pasto (ordinario, in bianco, dieta). I concorrenti potranno:
    a. Implementare tale sistema dialogando direttamente con la ditta che gestisce il sistema informatico e stipulare i relativi accordi economici che saranno a carico della DA;
    b. Proporre un sistema di rilevazione quotidiano dei pasti alternativo. In tale circostanza, qualora fosse previsto il coinvolgimento del personale scolastico, è compito della DA definire gli accordi, anche di carattere economico, con le dirigenze scolastiche stesse.

11. Con cadenza almeno quindicinale la DA dovrà interloquire direttamente con le segreterie degli istituti scolastici per verificare l'allineamento anagrafico tra la popolazione scolastica iscritta a scuola (registro elettronico) e gli iscritti e/o frequentanti il servizio di refezione scolastica. Nel caso in cui risultassero presenti al servizio di refezione scolastica utenti non formalmente iscritti allo stesso, la DA dovrà:
    a. Segnalare immediatamente i nominativi all'AC;
    b. Procedere da subito ad interloquire con gli utenti per promuovere la formalizzazione dell'iscrizione.

12. Il sistema informatico dovrà:
    a. Recepire in sede di iscrizione e/o rinnovo annuale l'autodichiarazione relativa all'ISEE da parte degli utenti;
    b. Attribuire la tariffa specifica sulla base delle fasce ISEE previste dalla disposizioni comunali. Il sistema dovrà altresì prevedere la possibilità di effettuare il ricalcolo degli importi dovuti qualora l'attribuzione della fascia ISEE venisse rideterminata dall'AC.

13. La gestione della riscossione delle tariffe dovute dagli utenti del servizio di refezione scolastica fa capo direttamente alla DA. Tale riscossione dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato e organizzata in modo da consentire agli utenti la massima comodità di pagamento. Dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat", carta di credito, RID bancario periodico (senza costi per l'utente) e bollettino postale. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate presso i punti di cui al successivo punto 25.a. L'AC potrà definire modalità diverse di compartecipazione alla spesa da parte degli utenti (per es. modello "post-pagato"). In tale circostanza la DA dovrà adeguare la propria organizzazione senza oneri per l'AC.

14. Gli utenti dovranno poter procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito del Comune di Rho.

15. A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio (frequenza terza classe secondaria di 1° grado, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito verrà rimborsato dalla DA, dandone comunicazione all'AC.

16. Nel caso in cui l'importo della tariffa applicata dall'AC fosse maggiore al costo del singolo pasto, la DA dovrà restituire all'AC le somme in più effettivamente riscosse con cadenza quadrimestrale. In sede di liquidazione la DA dovrà fornire specifico resoconto relativo a ciascun utente.

17. Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:
    a. La manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
    b. L'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
    c. La fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, qualora necessari;

d. La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;

e. La creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on line tramite accesso direttamente dal sito internet del Comune di Rho;

f. La fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

18. La DA, con oneri a proprio carico, dovrà integrare il modulo per la gestione del servizio di refezione scolastica, con un modulo, ad uso dell'ufficio Pubblica Istruzione, per la gestione del servizio di pre-post scuola. Tale modulo, che dovrà essere rigorosamente distinto dal modulo di iscrizione al servizio di refezione, dovrà contemplare:

    a. La Gestione delle iscrizioni on line e della relativa graduatoria, sulla base dei parametri definiti dall'AC;

    b. Il calcolo della tariffa, sulla base dei criteri definiti dall'AC.

19. Il modulo integrativo di cui al punto precedente dovrà operare in modalità post-pagato mediante l'emissione di bollettini di pagamento (postali e/o bancari). Il modulo dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema "Pago PA", che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica. Anche per tale modulo dovrà essere fornita dalla DA l'assistenza agli utenti privi di pc e/o smartphone o non in grado di utilizzare tali tecnologie.

20. In generale, ma con particolare riferimento alle procedure di iscrizione e/o presentazione di istanze all'AC da parte degli utenti, il sistema deve prevedere l'inoltro di una PEC verso l'indirizzo PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze. L'invio automatico della PEC dovrà avvenire a partire da un indirizzo di posta elettronica certificato.

21. Restano a carico dell'AC:

    a. La definizione del testo relativo alle comunicazioni sul servizio da trasmettere alle famiglie. L'invio tramite il sistema informatico compete alla DA. In caso di consegna cartacea tramite le istituzioni scolastiche:

        i. La stampa compete alla DA;

        ii. La consegna nei plessi compete alla DA;

        iii. L'agevolazione nell'accesso alle strutture scolastiche per la distribuzione del materiale cartaceo compete all'AC;

b. La determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;

c. La eventuale non validazione delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente in caso di controlli effettuati dall'AC. L'attribuzione della fascia ISEE deve avvenire in modo automatico tramite il sistema informatico, a cura della DA. Il sistema deve consentire anche l'adeguamento e/o eventuale modificazione delle fasce ISEE in corso d'anno, mantenendo la suddivisione tra il periodo precedente e il periodo successivo alla variazione;

d. La validazione delle rinunce di utilizzo del servizio, la cui istanza, comunque, deve essere presentata tramite il sistema informatico con un apposita procedura;

e. La gestione delle procedure di iscrizione e pagamento dei servizi di pre-post scuola.

22. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato. Tali dati non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Rho e che al termine del contratto d'appalto la ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito all'AC.

23. Il sistema informatico dovrà prevedere, per tutti i servizi, anche la gestione delle attività di sollecito di pagamento secondo le seguenti indicazioni:

a. La DA è tenuta ad inviare almeno trimestralmente una comunicazione di sollecito agli utenti morosi e dovrà trasmettere all'AC l'elenco degli utenti sollecitati tramite SMS ed e-mail. La DA dovrà procedere, almeno una volta, nel periodo ottobre-aprile di ogni anno scolastico ad inviare una raccomandata AR o una pec (qualora l'utente abbia a sua volta un indirizzo pec) per sollecitare il pagamento nel caso di morosità superiori ad € 100,00;

b. Il sistema informativo dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte dell'AC. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento da utilizzare per i diversi canal i possibili (poste, banche, pago-PA ecc.). Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere anche l'aggiunta della mora, interessi legali e spese postali.

24. Entro il 10 settembre di ogni anno scolastico, la DA trasmetterà all'AC l'elenco degli utenti morosi alla data del 31 agosto. Tale elenco dovrà essere corredato da un report relativo alle azioni di sollecito di cui al precedente punto. L'AC, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti, provvederà a liquidare la ditta su

presentazione di idoneo documento contabile, gli importi non riscossi. Per gli utenti per i quali non saranno state attivate le azioni di sollecito di cui al punto 23, l'AC non riconoscerà l'importo insoluto che diventerà un onere a carico della DA stessa. La DA dovrà provvedere a trasmettere agli utenti morosi, e per conoscenza all'ufficio pubblica istruzione, tramite il sistema informatico, un'apposita informativa relativa all'avvenuto trasferimento all'AC del compito di riscuotere la somma insoluta.

25. La DA dovrà garantire agli utenti la possibilità di pagare:

    a. Presso i punti ricarica attivati dalla DA fruendo della rete commerciale presente nel territorio del Comune di Rho. La stipula delle convezioni con i punti di ricarica sarà a carico della stessa DA. Tale convenzione dovrà sollevare l'AC da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti. Tali punti di ricarica dovranno essere almeno 8 distribuiti sull'intero territorio comunale (uno di questi potrà essere individuato nell'ufficio amministrativo di cui al successivo punto 28). Nella definizione dei rapporti economici la DA potrà richiedere agli esercenti dei punti di ricarica la presentazione di una fidejussione assicurativa per garantire importi non superiori ad € 5.000,00;
    b. Presso gli sportelli postali tramite specifico bollettino che dovrà essere trasmesso agli utenti o telematicamente o consegnandolo direttamente agli utenti nelle classi;
    c. On line tramite i più diffusi sistemi di pagamento: bonifico, paypal, carta di credito, ecc.;

    Gli oneri economici relativi alle transazioni bancarie e le operazioni di ricarica (riconoscimento aggio per i punti ricarica, commissioni e transazioni bancarie) saranno a carico della DA.

26. La DA, relativamente al sistema informatico, dovrà garantire:

    a. un sistema integrato di business intelligence ad uso della dirigenza e dell'Ufficio Pubblica Istruzione in ambiente open source finalizzato al controllo di gestione di tutti i servizi scolastici attivi;
    b. l'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività dell'Ufficio Pubblica Istruzione.
    c. l'installazione del software – ove necessario - sulle postazioni dell'Ufficio Pubblica Istruzione e del suo aggiornamento, con le relative licenze;
    d. l'addestramento del personale anche comunale per le competenze proprie;
    e. l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente capitolato, da lunedì a venerdì per almeno quattro ore/die;
    f. l'attività di inserimento e gestione anagrafica.

27. Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico saranno soggette all'applicazione delle penali previste.

28. Per la gestione delle procedure amministrative la DA dovrà disporre di una sede amministrativa con accesso dalla pubblica strada. Tale sede dovrà essere accessibile al pubblico al fine di agevolare gli adempimenti amministrativi da parte dell'utenza (richiesta di informazioni, consegna documenti, regolazione dei pagamenti, supporto per coloro che non possiedono strumentazione informatica, ecc.). Tale sede dovrà essere collocata nei pressi del centro cittadino all'interno del perimetro individuato dalla planimetria allegata (Allegato 19). In tale sede dovrà essere garantita:
    a. La presenza di una propria unità di personale per un monte ore settimanale medio di trenta (30) ore per almeno 42 settimane annue;
    b. L'apertura al pubblico per almeno 20 ore settimanali, di cui almeno 8 nella fascia pomeridiana 15.00-19.00;
    c. La collaborazione con il personale comunale al fine della migliore gestione del servizi amministrativi (iscrizioni, pagamenti, gestione delle morosità, interlocuzioni telefoniche con gli utenti, ecc.).

29. In caso di richiesta da parte degli utenti la DA dovrà consegnare loro apposita certificazione attestante la fruizione del servizio e l'importo da questi effettivamente corrisposto.

30. Le spese di gestione dello spazio e dei servizi erogati sono a carico della DA. Tale sede potrà essere nelle disponibilità della DA a titolo di proprietà, affitto, leasing, ecc. Tale disponibilità dovrà essere mantenuta per l'intera durata dell'appalto.

31. In sede di offerta tecnica i concorrenti dovranno sviluppare uno specifico punto che illustri le modalità gestionali della parte amministrativa del servizio in tutte le sue articolazioni.

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

SERVIZIO CATERING

1. Negli spazi segnalati dall'AC la DA dovrà, se richiesto, garantire il servizio di *Catering*. Le attività oggetto del servizio consistono in:
    a. Approvvigionamento, preparazione e cottura presso il Centro di Cottura messo a disposizione dall'AC o altra struttura individuata dalla DA;
    b. Confezionamento e trasporto degli alimenti dal centro di cottura ai locali individuati dall'AC, ovviamente all'interno del Comune di Rho, con contenitori e automezzi idonei e igienicamente rispondenti alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie;
    c. Collocazione e distribuzione degli alimenti presso i locali individuati dall'AC e secondo le modalità definite con la medesima;
    d. Fornitura dei complementi e delle decorazioni floreali e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali, quali tavoli e sedie cestini dei rifiuti, secondo le modalità e con le caratteristiche definite dall'AC;
    e. Riordino dei locali utilizzati, rimozione del materiale e degli avanzi;

2. Il servizio *Catering*, essendo residuale rispetto all'appalto, non è affidato in modo esclusivo alla DA. L'AC potrà in qualunque momento rivolgersi ad altro fornitore qualora lo ritenesse opportuno e/o maggiormente conveniente;

3. L'organizzazione e la gestione del servizio sono a carico della DA che sarà responsabile di:
    a. Garantire che la fornitura, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la manipolazione, la distribuzione e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuate in modo igienico, nel rispetto delle clausole contrattuali e delle normative vigenti;
    b. Garantire l'osservanza di tutte le norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti per il servizio di Catering;
    c. Individuare, nell'attività in oggetto, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti

critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al Reg. (CE) 852/04;

d. Eseguire le prestazioni salvaguardando le esigenze dell'AC senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto;

e. Avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;

f. Garantire che tutto il personale della DA sia in possesso di tessera di riconoscimento come previsto dall'art. 18 della L. 81/2008 e ss.mm.ii.;

4. I servizi di Catering che potranno essere richiesti sono i seguenti:
   a. Catering 1: Welcome Coffe;
   b. Catering 2: Coffee Break;
   c. Catering 3: Lunch a Buffet;

5. <u>Il Catering 1 - Welcome Coffee:</u>
   a. avrà la seguente composizione di alimenti:
      i. Caffè in cialde, Tea, Latte;
      ii. Succhi vari in caraffa;
      iii. Acqua minerale;
      iv. Frianises;
      v. Mini croissant (marmellata, crema, cioccolato);
   b. Il costo a base d'asta per tale servizio è suddiviso in:
      i. Catering 1.a, con attrezzatura tradizionale: € 7,00 oltre I.V.A. di legge;
      ii. Catering 1.b, con attrezzatura usa e getta: € 5,50 oltre I.V.A. di legge;
   c. In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20 persone;

6. <u>Il Catering 2 – Coffee Break:</u>
   a. avrà la seguente composizione di alimenti:
      i. Caffè in cialde, Tea, Latte;
      ii. Succhi vari in caraffa;
      iii. Acqua minerale;
      iv. Frianises;
      v. Mini croissant (marmellata, crema, cioccolato);
      vi. Piccole frivolezze;
      vii. Pizzettine;
   b. Il costo a base d'asta per tale servizio è suddiviso in:
      viii. Catering 2.a, con attrezzatura tradizionale: € 8,00 oltre I.V.A. di legge;
      ix. Catering 2.b, con attrezzatura usa e getta: € 6,50 oltre I.V.A. di legge;
   c. In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20 persone;

d. Eventuale personale su richiesta € 24,00/h oltre I.V.A. di legge per singola unità;

7. Il Catering 3 – Lunch a Buffet:
   a. si articola nelle tre seguenti varianti:
      i. Catering 3.a:
         a. con la seguente composizione di alimenti:
            - Cesto scenografico di pani e grissini tipici Lombardi;
            - Tocchetti di grana con gherigli di noci;
            - Salame felino a coltello servito su tagliere;
            - Mini croissant ripieni con crudo di Norcia, coppa piacentina, salame Felino e formaggi d'alpeggio;
            - Delizie di sfoglia rustiche;
            - Lasagnette con scamorza e radicchio di Verona;
            - Pasticceria mignon;
            - Succhi di frutta serviti in caraffa;
            - Vino spumante brut e/o prosecco;
            - Acqua naturale e gasata;
         b. Il costo a base d'asta per tale servizio (3.a) è suddiviso in:
            a) Catering 3.a.1, con attrezzatura usa e getta: € 20,00 a persona oltre I.V.A. di legge;
            b) Catering 3.a.2, con attrezzatura tradizionale usa e getta: € 22,00 a persona oltre I.V.A. di legge;
         c. In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20 persone;
         d. Il personale in numero adeguato è compreso nel prezzo;
         e. Nel prezzo non è compresa la fornitura di tavoli e sedie ai seguenti prezzi:
            - Tavolo tondo: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
            - Tavolo tipo birreria: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
            - Sedie tipo thonet € 3,00 cad. oltre I.V.A.;

      i. Catering 3.b:
         a. con la seguente composizione di alimenti:
            - Cesto scenografico di pani e grissini tipici Lombardi;
            - Grana Padano con gherigli di noci;
            - Tagliere assortito di formaggi regionali, servito con miele di Acacia e pane Ricco con nocciole e fichi;
            - Salame felino a coltello servito su tagliere;
            - Mini croissant ripieni con crudo di Norcia, coppa Piacentina, salame Felino e formaggi d'alpeggio Valtellinesi;
            - Salmone marinato con burro salato della Danimarca e pane di Segale;

- Delizie di sfoglia rustiche;
- Lasagnette con scamorza e radicchio;
- Insalate composte:
  - Zucchine, carote julienne e mais;
  - Rucoletta, primo sale e uova mimosa;
- Pasticceria mignon;
- Succhi di frutta serviti in caraffa;
- Vino spumante brut e/o prosecco;
- Acqua naturale e gasata;

b. Il costo a base d'asta per tale servizio (3.b) è suddiviso in:
   a) Catering 3.b.1, con attrezzatura usa e getta: € 23,00 a persona oltre I.V.A. di legge;
   b) Catering 3.b.2, con attrezzatura tradizionale usa e getta: € 25,00 a persona oltre I.V.A. di legge;

c. In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20 persone;

d. Il personale in numero adeguato è compreso nel prezzo;

e. Nel prezzo non è compresa la fornitura di tavoli e sedie ai seguenti prezzi:
   - Tavolo tondo: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
   - Tavolo tipo birreria: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
   - Sedie tipo thonet € 3,00 cad. oltre I.V.A.;

d. <u>Catering 3.c</u>:
   a. con la seguente composizione di alimenti:
      - Cesto scenografico di pani e grissini tipici Lombardi:
      - Tocchetti di grana con gherigli di noci;
      - Tagliere di coppa Piacentina servita con gnocco fritto caldo;
      - Salame felino a coltello servito su tagliere;
      - Barchette di pasta brisé con delicata spuma di tonno, prosciutto cotto, stracchino fresco;
      - Foglie di muggine fumè con punte di melograno e sminuzzato di polpo servito con salsa al cedro;
      - Trionfo di torte salate rustiche;
      - Flan di radicchio tardivo di Verona e speck su fonduta di formaggi d'alpeggio;
      - Crostone di polenta con crema al tartufo nero di Norcia;
      - Paccheri con sugo di Scorfano delicato;
      - Cosciotto di Sanato con salsa al mirtillo accompagnato da verdure croccanti;
      - Composizione di frutti di bosco;
      - Pasticceria mignon;

- Succhi di frutta serviti in caraffa
- Vino spumante brut e/o prosecco;
- Acqua naturale e gasata;

b. Il costo a base d'asta per tale servizio (3.c) è suddiviso in:
   a) Catering 3.c.1, con attrezzatura usa e getta: € 26,00 a persona oltre I.V.A. di legge;
   b) Catering 3.b.2, con attrezzatura tradizionale usa e getta: € 28,00 a persona oltre I.V.A. di legge;

c. In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20 persone;

d. Il personale in numero adeguato è compreso nel prezzo;

e. Nel prezzo non è compresa la fornitura di tavoli e sedie ai seguenti prezzi:
   - Tavolo tondo: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
   - Tavolo tipo birreria: € 10,00 cad. oltre I.V.A.;
   - Sedie tipo thonet € 3,00 cad. oltre I.V.A.;

8. L'AC potrà comunque chiedere preventivi ad hoc relativi ad ulteriori personalizzazioni del servizio. In tale circostanza la definizione dei contenuti del servizio e il relativo costo saranno negoziati di volta in volta.

Allegato 3

COMUNE DI RHO

Area3 Servizio Edilizia Pubblica e Protezione Civile

PROGETTO DI FATTIBILITA' TECNICA ED ECONOMICA

REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO – SCUOLA S. DI GIACOMO – PIANO TERRA

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Con il presente studio di fattibilità ci si pone l'obiettivo di trasferire il refettorio della Scuola Secondaria di 1°grado Salvatore Di Giacomo, attualmente posto al piano primo, nei locali dell'ex scuola per disabili, situati nel piccolo complesso di un piano fuori terra posto ad est e adiacente alla scuola stessa che attualmente risulta inutilizzato. L'Istituto Comprensivo Fabrizio De Andrè, di cui fa parte l'edificio scolastico, ha richiesto l'intervento in questione al fine di superare le difficoltà logistiche legate alla fornitura dei pasti e di conseguenza migliorare anche le condizioni di lavoro degli operatori, infine si eliminerebbero completamente le interferenze tra le attività scolastiche e quelle del servizio mensa. Infatti la soluzione progettuale proposta prevede un ingresso carraio ed un ingresso al refettorio dedicati esclusivamente agli addetti al servizio mensa.

Di seguito si riportano i seguenti elaborati:

- planimetria dell'edificio;
- fotografie dello stato attuale dei locali "ex scuola per disabili" oggetto dell'intervento;
- pianta dello stato di fatto;
- tavola comparativa;
- pianta stato di progetto;
- pianta arredi;
- stima opere di ristrutturazione;
- fotografia tipologia pannelli fonoassorbenti proposti nel progetto.

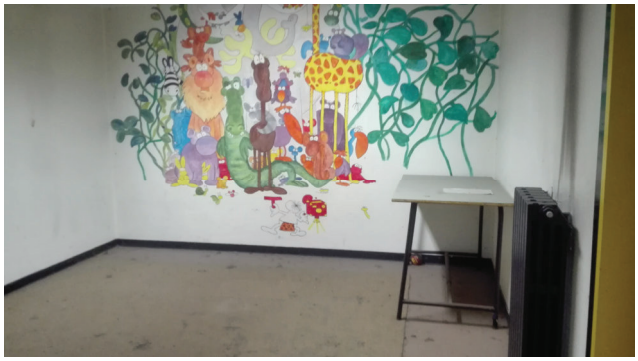
Planimetria edificio scolastico “Scuola Secondaria di 1° Grado S. Di Giacomo”

Fotografie locali da ristrutturare ex scuola per disabili (numerazione locali come da pianta stato di fatto)

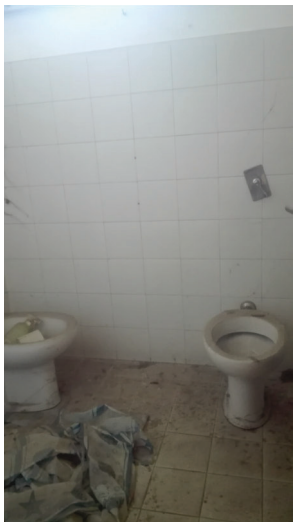
Locale 1 da adibire a refettorio

Locale 2 da adibire a refettorio (cucina ex scuola per disabili)

Locale 3 da dedicare a spogliatoio addetti cucina



Locale 4 – Servizi igienici da assegnare agli addetti cucina



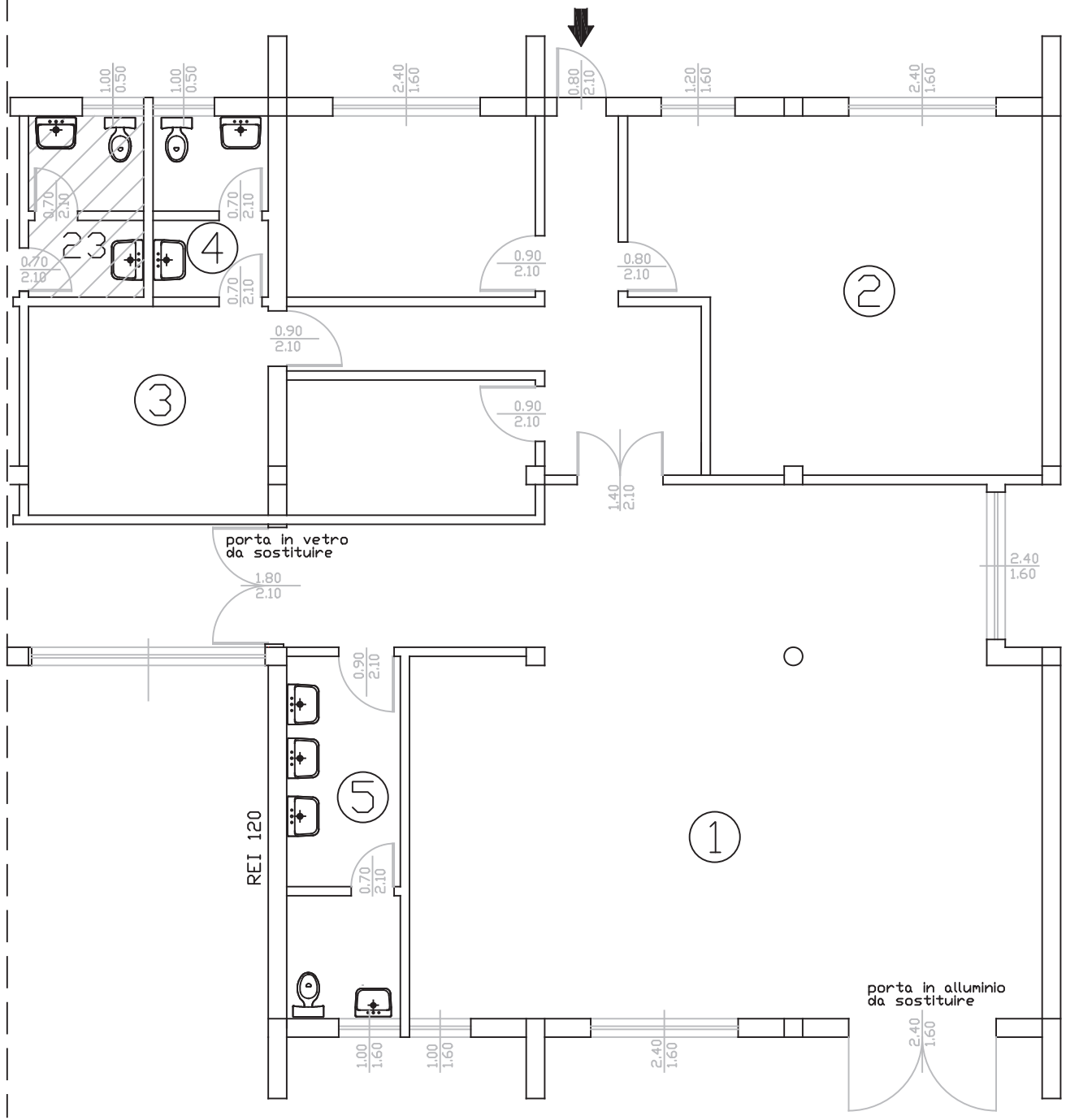
Locale 5 - Servizi igienici da assegnare agli studenti

Eventuale bagno per disabili

Cancello carraio da dedicare al servizio mensa

Ingresso da dedicare agli addetti cucina

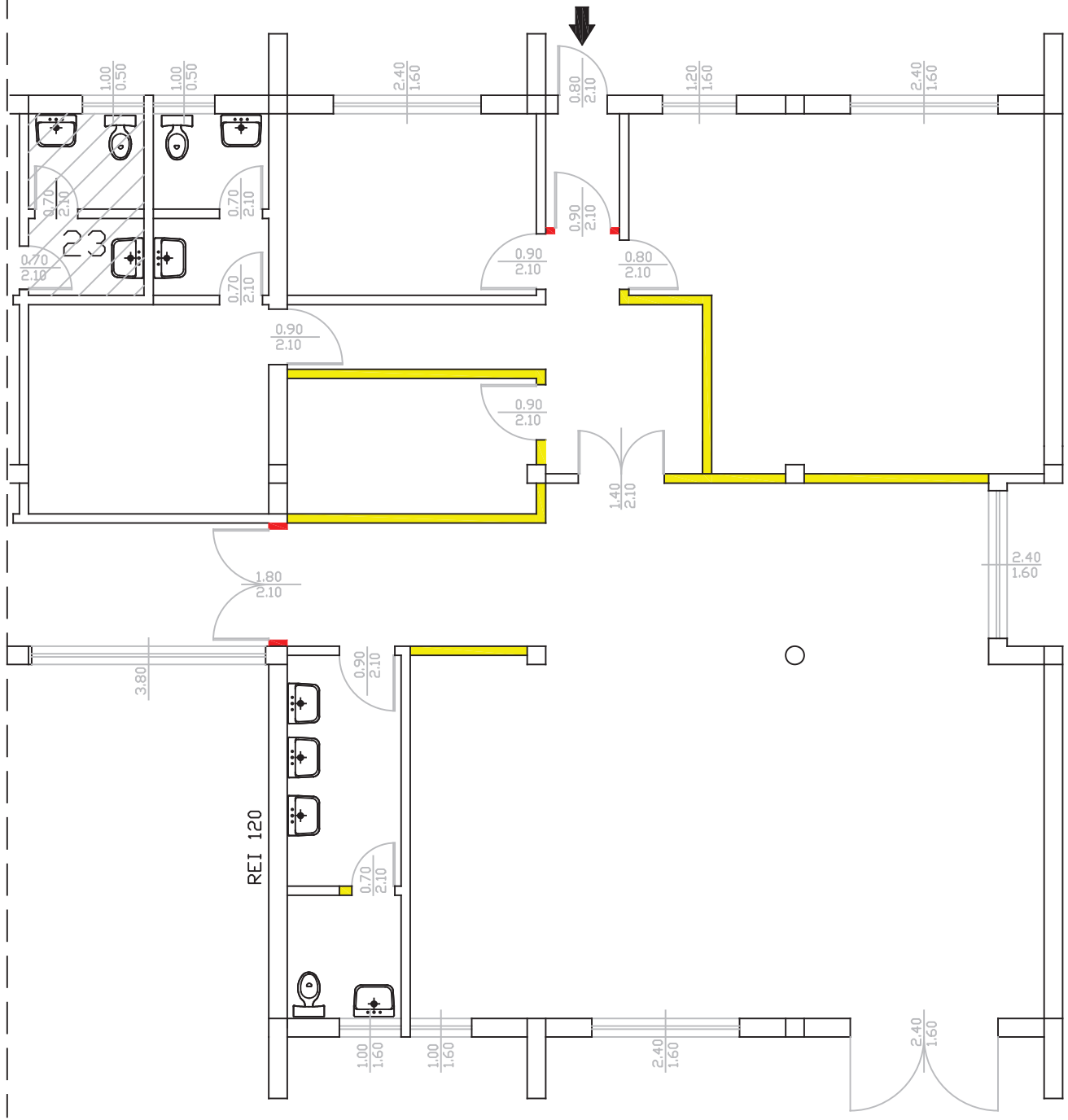
SCUOLA MEDIA S. DI GIACOMO - PIANO TERRA - REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



STATO DI FATTO

SCALA 1:100

SCUOLA MEDIA S. DI GIACOMO - PIANO TERRA - REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



LEGENDA

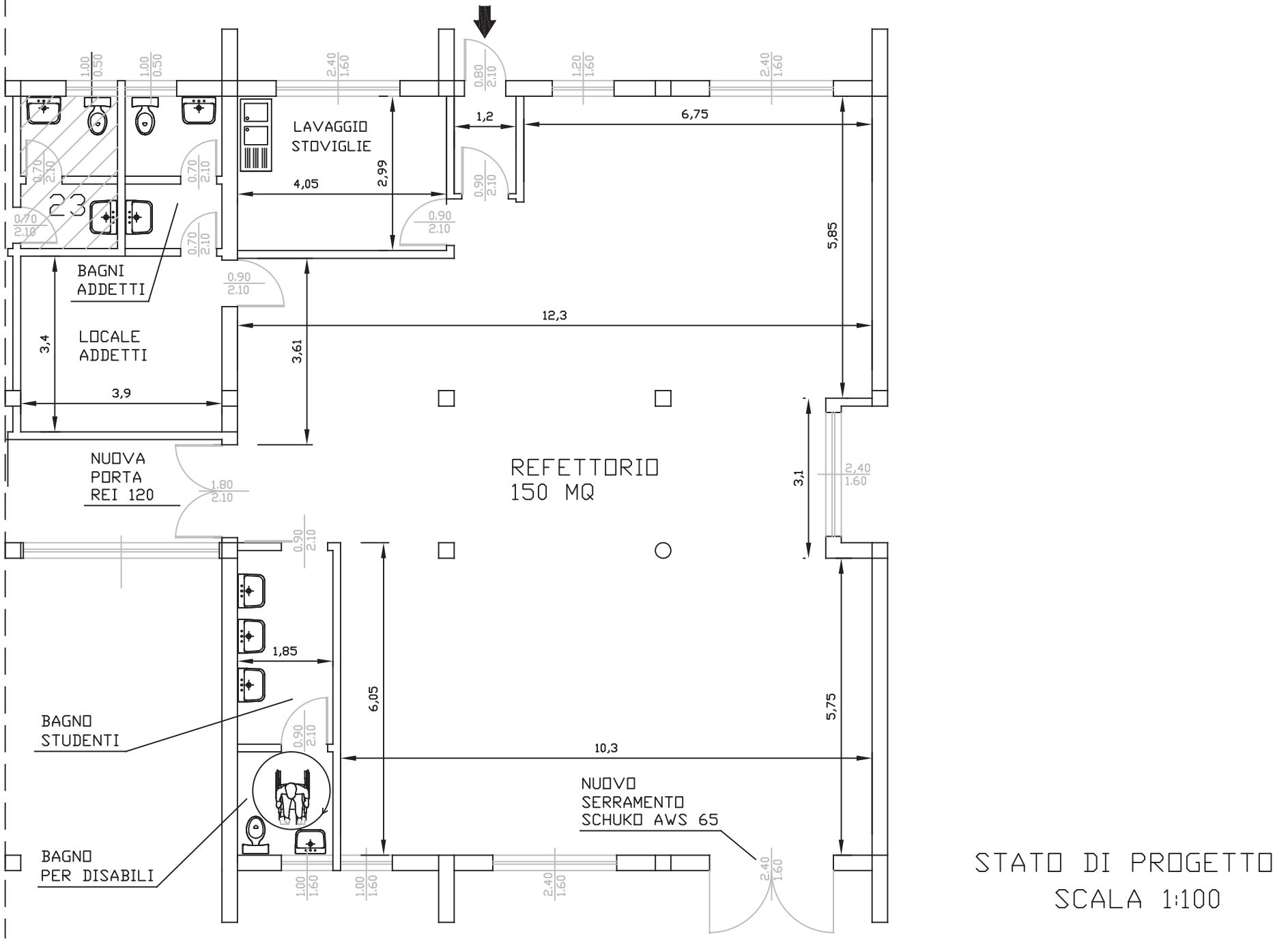
DEMOLIZIONI

NUOVE OPERE

TAVOLA COMPARATIVA

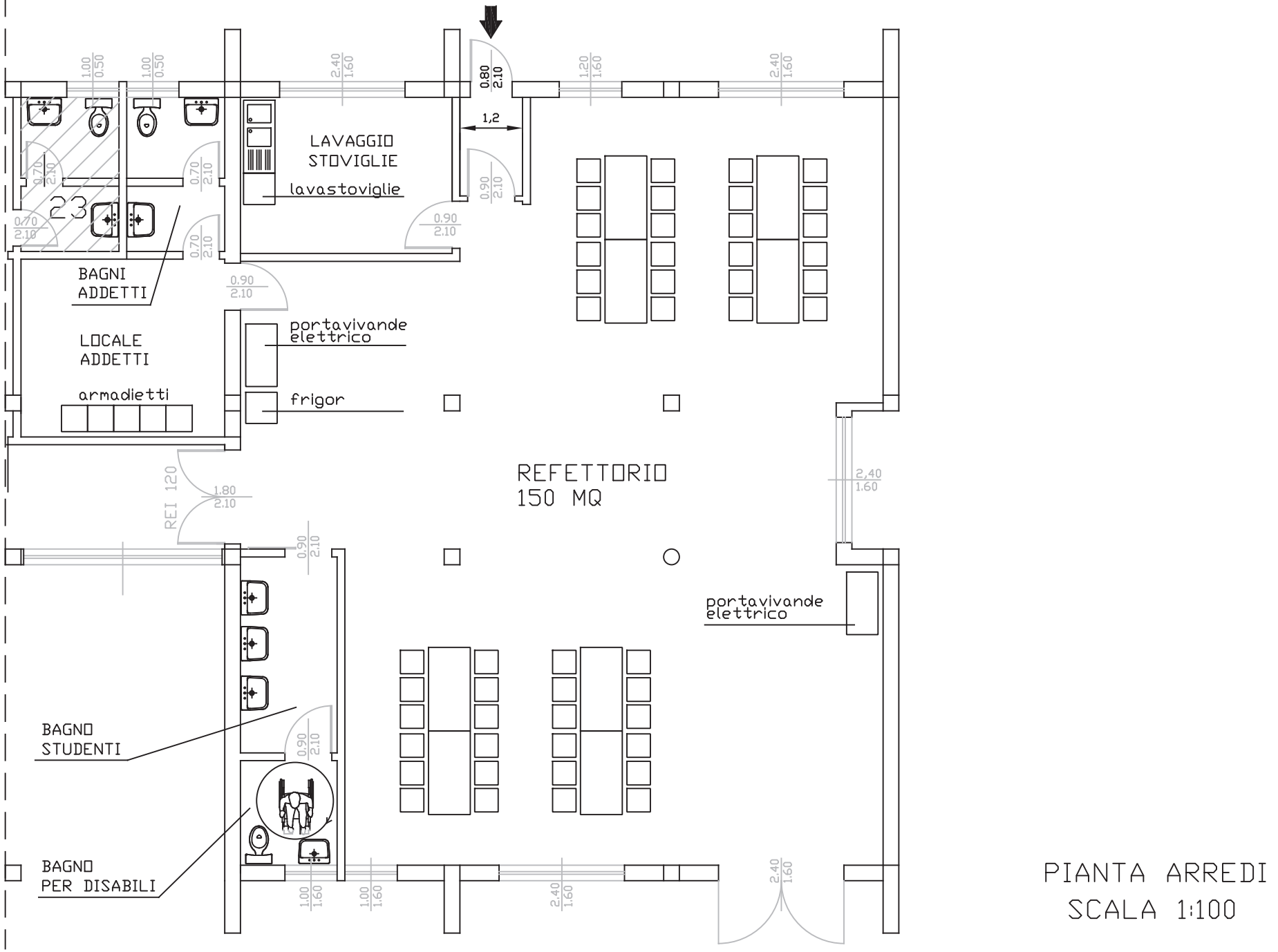
SCALA 1:100

SCUOLA MEDIA S. DI GIACOMO - PIANO TERRA - REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



STATO DI PROGETTO
SCALA 1:100

SCUOLA MEDIA S. DI GIACOMO - PIANO TERRA - REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



PIANTA ARREDI
SCALA 1:100

Comune di Rho
Provincia di Milano

COMPUTO METRICO

OGGETTO: Realizzazione di un nuovo refettorio presso la scuola Secondaria di 1° grado Salvatore Di Giacomo

COMMITTENTE:

Data, 10/04/2020

IL TECNICO

PriMus by Guido Cianciulli - copyright ACCA software S.p.A.

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O							
	LAVORI A MISURA							
1 1C.01.170.00 10	Rimozione di apparecchi igienico-sanitari, incluso lo smontaggio delle apparecchiature, rubinetterie e degli accessori. Compreso l'abbassamento, il carico e trasporto ad impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di smaltimento.							
	1 wc bagno addetti servizio mensa					1,00		
	2 lavabo bagno addetti servizio mensa					2,00		
	1 wc bagno studenti					1,00		
	4 lavabo bagno studenti					4,00		
	SOMMANO cad					8,00	24,85	198,80
2 1C.01.140.00 10.a	Rimozione di serramenti in legno interni ed esterni, impennate e simili, di qualunque forma e dimensione, incluse mostre, controtelai, imbotti ecc. compresa la movimentazione in ca ... utorizzate:- con recupero mediante accurato smontaggio ed accatastamento nell'ambito del cantiere o trasporto a deposito							
	porte interne	2,00	2,10	0,900		3,78		
	porte interne	1,00	2,10	0,800		1,68		
	porta finestra in alluminio doppia anta lato sud	1,00	2,40	1,600		3,84		
	porta interna in vetro 2 battenti	1,00	2,10	1,800		3,78		
	porte interne bagno addetti servizio mensa	2,00	2,10	0,700		2,94		
	porta interna bagno studenti	1,00	2,10	0,900		1,89		
	porta interna bagno studenti	1,00	2,10	0,700		1,47		
	SOMMANO m²					19,38	21,18	410,47
3 1C.01.180.00 30.c	Rimozione tubi in PVC o altro materiale plastico, fibrocemento, ghisa ecc., di qualsiasi dimensione, di condotte interrate, immurate, appese, incluso demolizione del rinfianco, ap ... ti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi scavi e oneri di smaltimento - diametro superiore a 205 mm, a vista							
	tubazioni impianto elettrico		50,00			50,00		
	SOMMANO m					50,00	2,51	125,50
4 1C.01.180.00 10.b	Rimozione tubi in ferro per condotte, di qualsiasi tipo, interrate, immurate, appese, inclusi gli accessori di fissaggio, le curve, qualsiasi tipo di pezzo speciale, derivazione ec ... mento. - fino a 2", sotto traccia o interrate, compresa apertura tracce e demolizione eventuale rinfianco, escluso scavo							
	tubazioni impianto idro sanitario		50,00			50,00		
	SOMMANO m					50,00	6,01	300,50
5 1C.01.070.00 10.f	Demolizione di tavolati e tramezzi, realizzati con materiali di qualsiasi tipo, inclusi intonaci, rivestimenti, ecc., valutati per l'effettivo spessore misurato; compresi: i piani ... ltimento. Per spessori: - fino a 16 cm., in mattoni pieni, blocchi di calcestruzzo pieni e altri materiali assimilabili							
	4.1+4.4+0.3+0.5+1.4+2.8+1.8+3+1.8+0.2 *(lung.=4,1+4,4+0,3+0,5+1,4+ 2,8+1,8+3+1,8+0,20)		20,30		3,000	60,90		
	SOMMANO m²					60,90	15,75	959,18
6 1C.01.700.00 10.b	Esecuzione tracce su murature in mattoni forati. Compresa la successiva chiusura con malta, l'accatastamento, il carico e trasporto delle macerie ad impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di smaltimento. Per sezioni: - sezione da 51 fino a 100 cm²							
						25,00		
	SOMMANO m					25,00	6,64	166,00
7 1C.01.700.00 30.b	Esecuzione tracce su murature in mattoni pieni. Compresa la successiva chiusura con malta, l'accatastamento, il carico e trasporto delle macerie ad impianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di							
	A R I P O R T A R E							2'160,45

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O							2´160,45
	smaltimento. Per sezioni: - sezione da 105 fino a 250 cm²					25,00		
	SOMMANO m					25,00	16,48	412,00
8 1C.01.700.0050.a	Esecuzione di tracce su pavimenti. Compresa la rimozione di piastrelle, la demolizione del sottofondo ed il successivo ripristino; l'accatastamento all'esterno, il carico e traspor ... ianti di stoccaggio, di recupero o a discarica. Esclusi gli oneri di smaltimento. Per sezioni: - sezione fino a 124 cm²					30,00		
	SOMMANO m					30,00	14,92	447,60
9 1C.27.050.0100.g	Oneri per conferimento in impianti autorizzati dei seguenti rifiuti urbani e speciali non pericolosi:- rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione (legno - CER 170201) e rifiuti di imballaggi in legno (CER 150103) presso impianto di recupero autorizzato							
	porte interne in legno				1,000	1,00		
	SOMMANO 100 kg					1,00	12,61	12,61
10 1C.27.100.0010.d	Oneri per conferimento in impianti autorizzati dei seguenti rifiuti speciali pericolosi:- rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione (CER 170903*) presso impianto di smaltimento autorizzato per rifiuti pericolosi							
	tavolati in mattoni forati, peso specifico= 1835kg/m3 *(par.ug.=1835,00/100)	18,35	10,20	0,200	3,000	112,30		
	tavolati in mattoni pieni, peso specifico = 1121kg/m3 *(par.ug.=1121/100)	11,21	10,10	0,200	3,000	67,93		
	SOMMANO 100 kg					180,23	14,98	2´699,85
11 1C.27.050.0100.e	Oneri per conferimento in impianti autorizzati dei seguenti rifiuti urbani e speciali non pericolosi:- rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione (CER 170904) presso ... si, secondo il giudizio di ammissibilità in discarica rilasciato dal laboratorio di analisi ai sensi del D.M. 27/09/2010							
	vari rifiuti					1,00		
	SOMMANO 100 kg					1,00	7,99	7,99
12 1C.07.110.0020.b	Intonaco rustico su superfici interne, verticali ed orizzontali, in ambienti di qualsiasi dimensione, con malta bastarda o a base di leganti aerei o idraulici, compreso il rinzaffo e i piani di lavoro interni: - a frattazzo lungo senza obblighi di piano							
	Ripristini intonaci a seguito di demolizione tavolati		30,00	0,200		6,00		
	Ripristini intonaci a seguito di tracce e rimozione impianti elettrici / idrosanitari		5,00	5,000		25,00		
	SOMMANO m²					31,00	11,40	353,40
13 1C.07.230.0030	Rasatura liscia su superfici interne eseguita in ambienti di qualsiasi dimensione, con rasante applicato a due passate direttamente su superfici in calcestruzzo, solai predalles, ecc.; compresi i piani di lavoro.							
	Ripristini intonaci a seguito di demolizione tavolati		30,00	0,200		6,00		
	Ripristini intonaci a seguito di tracce e rimozione impianti elettrici / idrosanitari		5,00	5,000		25,00		
	SOMMANO m²					31,00	10,89	337,59
14 1C.08.050.0020	Massetto per pavimento in ceramica, gres, marmi sottili prefiniti e simili, posati con malta di allettamento, o cappa di protezione di manti, con impasto a 200 kg di cemento 32,5 R per m³ di sabbia, costipato e livellato a frattazzo lungo, spessore cm 5:							
	demolizione tavolati		20,10	0,200		4,02		
	SOMMANO m²					4,02	13,63	54,79
	A R I P O R T A R E							6´486,28

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							6´486,28
15 1C.18.200.00 20.b	Pavimento in piastrelle di gres rosso a superficie bugnata o scanalata, posato con boiacca di puro cemento su letto di malta di legante idraulico, o incollato su idoneo sottofondo; comprese assistenze murarie, escluso il sottofondo, con piastrelle: - 7,5 x 15 cm, spessore 14 ÷ 15 mm							
	demolizione tavolati		20,10	0,200		4,02		
	punti di esecuzione tracce		50,00	0,100		5,00		
	SOMMANO m²					9,02	29,68	267,71
16	Fornitura e posa di lavello inox su gampbe quadre 2 vasche e gocciolatoio misure 140X600 h 850/900. Compresi gruppo erogazione acqua e gruppo scarico							
	lavello locale lavaggio stoviglie					1,00		
	SOMMANO cadauno					1,00	400,00	400,00
17 1M.11.060.0 050.b	Gruppi di scarico per lavello e lavatoio: - per apparecchio a 2 bacini da 1"1/4, composto da: 2 pilette con griglia, 2 tappi e catenelle, 1 sifone a 2 ingressi ispezionabile con cannotto e rosone, guarnizioni							
	per lavello locale lavaggio stoviglie					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	70,22	70,22
18 1M.11.060.0 040.a	Gruppi d'erogazione per lavello e lavatoio: - a bordo lavello da 1/2", composto da: rubinetto miscelatore monocomando a bocca girevole con rompigetto, 2 tubi cromati d'allacciamento con rosetta, guarnizioni							
	per lavello locale lavaggio stoviglie					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	105,44	105,44
19 1M.11.010.0 010.a	Vasi igienici a sedere in vetrochina colore bianco: - a pavimento con scarico a parete o pavimento, completo di viti di fissaggio, raccordo di scarico e guarnizioni							
	bagno addetti servizio mensa					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	175,35	175,35
20 1M.11.010.0 030.g	Sistemi d'erogazione per vaso igienico: - cassetta di lavaggio esterna alta capacità minima 10 l, completa di gruppo di scarico con comando a parete o a pavimento, coperchio d'ispezione, tubo d'allacciamento al vaso, cannotto con rosone e guarnizioni							
	bagno addetti servizio mensa					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	120,47	120,47
21 1M.11.010.0 040.b	Completamenti per vaso igienico: - sedile per vaso tipo scuola in poliestere con coperchio							
	bagno addetti servizio mensa					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	46,53	46,53
22 1M.11.020.0 010.a	Lavabi normali in vetrochina colore bianco: - a parete da 60 x 45 cm circa, completo di mensole							
	3 lavabo bagno studenti					3,00		
	2 lavabo bagno addetti cucina					2,00		
	SOMMANO cad					5,00	97,21	486,05
23 1M.11.020.0 040.a	Gruppi d'erogazione per lavabo: - a bordo lavabo da 1/2", composto da: rubinetto miscelatore monocomando a bocca fissa con rompigetto e scarico a saltarello, 2 tubi cromati d'allacciamento con rosetta, guarnizioni							
	bagno studenti					3,00		
	bagno addetti cucina					2,00		
	SOMMANO cad					5,00	78,57	392,85
	A RIPORTARE							8´550,90

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O							8´550,90
24 1M.11.020.0 050.b	Gruppi di scarico per lavabo: - a tappo e catenella da 1"1/4, composto da: piletta con griglia, tappo e catenella, sifone ispezionabile con cannotto e rosone, guarnizioni							
	bagno studenti					3,00		
	bagno addetti cucina					2,00		
	SOMMANO cad					5,00	51,50	257,50
25 1M.11.080.0 005.a	Vaso-bidet per disabili, prodotti a norma D.P.R. 503/96.: - monoblocco in ceramica bianca, sifone incorporato con possibilità di scarico a pavimento o a parete, 4 punti di fissaggi ... pneumatico sulla cassetta, completo di: viti di fissaggio, raccordo di scarico/carico, guarnizioni e comando a distanza.							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	499,09	499,09
26 1M.11.080.0 010.a	Accessori per vaso-beidet per disabili: - cassetta di scarico esterna in ABS ad un volume di risciacquo (6-9 litri) con interruzione, predisposta per l'installazione a parete, tubo ... erale destro o sinistro, viti di fissaggio, rubinetto di carico e di scarico. Predisposta per comando pneumatico remoto.							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	78,12	78,12
27 1M.11.080.0 010.d	Accessori per vaso-beidet per disabili: - copriwater ergonomico universale in resina termoindurente colore bianco, apertura anteriore per riprendere la forma del sanitario, cerniere inox, completo di coperchio.							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	65,47	65,47
28 1M.11.080.0 010.e	Accessori per vaso-beidet per disabili: - doccetta con flessibile e ganico a muro							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	27,75	27,75
29 1M.11.080.0 040.b	Completamenti vari per locali igienici disabili: - specchio reclinabile con sistema di fissaggio.							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	218,54	218,54
30 1M.11.080.0 040.a	Completamenti vari per locali igienici disabili: - serie completa di maniglioni orizzontali e verticali per locale igienico tipo in materiale anti-scivolo e anti-scossa, completi di tasselli di fissaggio.							
						1,00		
	SOMMANO cad					1,00	480,91	480,91
31 1M.11.090.0 010.e	Scaldabagni elettrici: - ad accumulo verticale da 80 l, completo di protezioni e sicurezze							
	lavaggio stoviglie e servizi igienici					2,00		
	SOMMANO cad					2,00	254,11	508,22
32 1C.24.120.00 20.b	Pitturazione a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate. Compresi piani di lavoro ed assistenze murarie. Con idropittura a ... olimeri sintetici, traspirante e semilavabile (p.s. 1,54 kg/l - resa 0,13-0,17 l/m²). Lavabilità > 4.000 colpi spazzola							
	plafoni		11,30	14,200		160,46		
	pareti 1 metro (dallo smalto h 2 metri sino al plafone posto ad h 3 metri) * (lung.=4,05+4,05+2,99+2,99+2+2+2+6,05+5,85+,8+3,1+,8+5,75+10,3+							
	A R I P O R T A R E					160,46		10´686,50

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O					160,46		10´686,50
	6,05+2+3,61+4)		68,39		1,000	68,39		
	SOMMANO m²					228,85	3,95	903,96
33 1C.24.120.00 20.d	Pitturazione a due riprese, su superfici interne in intonaco civile o lisciate a gesso, già preparate ed isolate. Compresi piani di lavoro ed assistenze murarie. Con idropittura a ... a acrilica, traspirante e lavabile con sapone (p.s. 1,31 kg/l - resa 0,13-0,17 l/m²). Lavabilità > 10.000 colpi spazzola pareti smalto sino h 2 metri *(lung.=2+2+2+5,75+7+6,05+2+2,5+4)		33,30		2,000	66,60		
	SOMMANO m²					66,60	4,73	315,02
34 1C.24.100.00 10	Stuccatura saltuaria di superfici interne con stucco emulsionato a ricoprimento di scalfitture, di fori, di cavillature, con carteggiatura delle zone stuccate. Compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. plafoni pareti idropittura pareti a smalto		11,30 68,39 33,30	14,200	 1,000 2,000	160,46 68,39 66,60		
	SOMMANO m²					295,45	2,05	605,67
35 1C.24.100.00 20.b	Trattamento di superfici, prima di eseguire rasature, stuccature o pitturazioni, compresi piani di lavoro interni ed assistenze murarie. Con applicazione a rullo o pennello di: - primer in solvente plafoni pareti idropittura pareti a smalto		11,30 68,39 33,30	14,200	1,000 1,000 2,000	160,46 68,39 66,60		
	SOMMANO m²					295,45	2,67	788,85
36	Nuovo serramento in alluminio sistema profili SCHUCO AWS 65 a taglio termico, corredato da tutti gli accessori, apparecchiature, guarnizioni, ferramenta, coprifili perimetrali, dim ... sterno, cerniere cilindriche a tre ali (4 x ogni anta), vetro 44.2 + 15 gas argon + 33.1 Top 1.0, Valore Ug: 1,0 W/(m2K) uscita di sicurezza lato sud, misura 2400X1600					1,00		
	SOMMANO cadauno					1,00	4´000,00	4´000,00
37 1C.09.250.00 30.d	Porta tagliafuoco a due battenti, REI 120, di tipo omologato a norme UNI EN 1634-1, costituita da: - due ante tamburate, simmetriche o asimmetriche, in lamiera di acciaio zincato ... roduzioni di serie, con possibilità di produzione di misure speciali a richiesta: - passaggio netto cm 180x200-210 circa porta di separazione scuola / refettorio					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	939,03	939,03
38 1C.09.400.00 20.c	Maniglione antipanico omologato per uscite di sicurezza, con barra tipo push bar / touch bar, barra di azionamento rossa con carter nero, serratura antipanico; completo di tutti g ... o, fornito ed applicato in opera su porte REI in ferro: - maniglione interno con maniglia o pomolo e serratura esterna porta REI separazione scuola / refettorio prima anta					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	214,31	214,31
39 1C.09.400.00 20.d	Maniglione antipanico omologato per uscite di sicurezza, con barra tipo push bar / touch bar, barra di azionamento rossa con carter nero, serratura antipanico; completo di tutti g ... rfetto funzionamento, fornito ed applicato in opera su porte REI in ferro: - maniglione per seconda anta, esterno cieco per porta REI separazione scuola / refettorio seconda anta					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	203,91	203,91
	A R I P O R T A R E							18´657,25

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							18´657,25
40 1C.09.400.00 10.c	Maniglione antipanico omologato per uscite di sicurezza, a leva, scatole di comando nere, barra di azionamento in alluminio anodizzato, compreso serratura antipanico, completo di t ... o, fornito ed applicato in opera su porte REI in ferro: - maniglione interno con maniglia o pomolo e serratura esterna uscita di sicurezza in alluminio lato sud prima anta uscita di sicurezza ingresso addetti servizio cucina					1,00 1,00		
	SOMMANO cad					2,00	155,64	311,28
41 1C.09.400.00 10.d	Maniglione antipanico omologato per uscite di sicurezza, a leva, scatole di comando nere, barra di azionamento in alluminio anodizzato, compreso serratura antipanico, completo di t ... rfetto funzionamento, fornito ed applicato in opera su porte REI in ferro: - maniglione per seconda anta, esterno cieco uscita di sicurezza in alluminio lato sud seconda anta					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	145,22	145,22
42 1C.09.260.00 20.b	Visive quadrate o rettangolari, su porte tagliafuoco REI 120; in opera, compresa assistenza muraria: - REI 120, da cm 40x60, vetro spess. 52 mm					2,00		
	SOMMANO cad					2,00	388,74	777,48
43	Fornitura e posa di porta Quadra Heavy: stipite in alluminio. Bordo anta in alluminio a sormonto sui quattro lati. Anta tamburata rivestita in laminato plastico HPL. Porta 1 anta battente misure 900X2100 ingresso filtro, locale stoviglie, locale addetti, servizi igienici per disabili					4,00		
	SOMMANO cadauno					4,00	402,38	1´609,52
44	Fornitura e posa di porta Quadra Heavy: stipite in alluminio. Bordo anta in alluminio a sormonto sui quattro lati. Anta tampurata rivestita in laminato plastico HPL. Porta 1 anta scorrevole esterna misure 900X2100 servizi igienici studenti					1,00		
	SOMMANO cadauno					1,00	502,38	502,38
45	Fornitura e posa di porta Quadra Heavy: stipite in alluminio. Bordo anta in alluminio a sormonto sui quattro lati. Anta tamburata rivestita in laminato plastico HPL. Porta 1 anta battente misure 700X2100 servizi igienici addetti					2,00		
	SOMMANO cadauno					2,00	360,00	720,00
46	Fornitura e posa di rampa antiscivolo in alluminio per superamento dislivello soglia uscita di sicurezza lato sud ingresso addetti servizio mensa					1,00 1,00		
	SOMMANO cadauno					2,00	1´000,00	2´000,00
47 1C.09.500.00 10.e	Fornitura e posa estintori portatili omologati a polvere di tipo non corrosivo, abrasivo o tossico, 40% minimo di Map, conformi alla direttiva 97/23/CE Ped, d.lgs 25.02.2000 n. 93, ... ompleti di supporti di fissaggio, con capacità: - 9 Kg, classe di fuoco 43A 183BC, manometro Ø 40 mm, supporto a parete					5,00		
	SOMMANO cad					5,00	57,30	286,50
48 1C.09.450.00 10.a	Cartelli in alluminio verniciato, tipo monofacciale, per segnaletica di vario tipo, posti in opera: - superficie fino a 5 dm²					5,00		
	A RIPORTARE					5,00		25´009,63

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO					5,00		25´009,63
	SOMMANO cad					5,00	8,82	44,10
49 1C.20.150.00 90.b	Fornitura e posa in opera di pannello ad isola piana in lana di vetro ad alta densità dello spessore di 40 mm ad elevato assorbimento acustico, per fonoassorbimento. Il pannello sa ... voro, assistenze murarie, pulizia finale e allontanamento dei materiali di risulta. Dimensioni pannello:- 1200 x 2400 mm					10,00		
	SOMMANO cad					10,00	355,63	3´556,30
50 1C.11.740.00 10	Revisione delle coperture metalliche con rimozione delle lastre disarticolate o danneggiate, messa in quota dei correnti di appoggio, esecuzione di nuovi fissaggi, sigillatura dei ... sa delle lastre di recupero. Esclusi: i ponteggi, la fornitura e posa di nuovi elementi. Misura della intera superficie.		17,00	8,500		144,50		
	SOMMANO m²					144,50	10,60	1´531,70
51 NC.10.350.0 010.a	Nolo ponteggio in struttura metallica tubolare. Compresi: il trasporto, il montaggio, lo smontaggio, la messa a terra, i parapetti, i fermapiedi, gli ancoraggi, le segnalazioni e ... sclusi i piani di lavoro e i paraschegge:- per i primi 30 giorni consecutivi o frazione, compreso montaggio e smontaggio							
	lati corti 8,5m x 4m	2,00	8,50		4,000	68,00		
	lato lungo 17m x 4m	1,00	17,00		4,000	68,00		
	SOMMANO m²					136,00	8,42	1´145,12
52 2C.22.700.00 30.b	Medie riparazioni di infissi in metallo, compresa raddrizzatura di bordi, battute, montanti, traversi, regolazione della chiusura, aggiustaggio delle battute, revisione e fissaggio ... ne delle cerniere, con parziale smontaggio e rimontaggio del serramento: - porte e finestre in lega leggera di alluminio							
	finestra locale lavaggio stoviglie	1,00	2,40	1,600		3,84		
	finestra lato nord	1,00	1,20	1,600		1,92		
	finestra lato nord	1,00	2,40	1,600		3,84		
	finestra lato est	1,00	2,40	1,600		3,84		
	finestra lato sud	1,00	2,40	1,600		3,84		
	finestra bagno per disabili	1,00	1,00	1,600		1,60		
	finestra bagno addetti servzio mensa	1,00	1,00	0,500		0,50		
	finestra lato sud	1,00	1,00	1,600		1,60		
	porta ingresso	1,00	0,80	2,100		1,68		
	SOMMANO m²					22,66	38,09	863,12
53 1C.22.700.00 40.a	Grandi riparazioni di opere in ferro, compresa raddrizzatura di bordi, battute, montanti, traversi, regolazione della chiusura, aggiustaggio delle battute, revisione e fissaggio de ... le cerniere, con totale smontaggio e rimontaggio: - porte, serramenti e cancelli in ferro di qualsiasi tipo e dimensione							
	cancello carraio		4,00		3,000	12,00		
	SOMMANO m²					12,00	70,57	846,84
54 1C.24.300.00 30	Rimozione di formazioni superficiali di ruggine con spazzole e tela smeriglio (brossatura). Compresi piani di lavoro ed assistenze murarie.							
	cancello carraio	2,00	4,00	3,000		24,00		
	SOMMANO m²					24,00	3,03	72,72
55 1C.24.300.00 40	Smerigliatura di superfici per l'eliminazione di ruggine in avanzato degrado o per l'asportazione di scaglie di laminazione. Compresi piani di lavoro ed assistenze murarie.							
	cancello carraio	2,00	4,00	3,000		24,00		
	SOMMANO m²					24,00	6,05	145,20
	A RIPORTARE							33´214,73

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O							33′214,73
56 1C.24.320.00 10.a	Pitturazione di superfici metalliche, già preparate, con una mano di antiruggine. Compresi piani di lavoro ed assistenze murarie. Con prodotti: - ad altissimo contenuto di pigmenti attivi e con promotori d'adesione (p.s. 1,45 kg/l - resa 0,06-0,08 l/m² per una mano)							
	cancello carraio	2,00	4,00	3,000		24,00		
	SOMMANO m²					24,00	4,38	105,12
57 1C.24.340.00 10.i	Verniciatura di finitura di superfici in ferro già preparate, compresi piani di lavoro ed assistenze murarie, con due mani di: - smalto ferromicaceo a base di pigmenti e ossidi di ferro micaceo, per ferro in esterno e interno (p.s.1,35 kg/l - resa 0,11-0,15 l/m² per due mani)							
		2,00	4,00	3,000		24,00		
	SOMMANO m²					24,00	11,46	275,04
58 MC.22.250.0 180.b	Fornitura di serratura elettrica a scatola, con chiave a due giri tipo Yale, del tipo: - per cancelli in ferro esterni							
	cancello carraio					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	83,90	83,90
59 1C.24.770.00 10.b	Pulizia di pavimenti e rivestimenti, zoccolini, scale, serramenti, di apparecchi igienico sanitari, con spostamento degli arredi e rimozione di materiali giacenti nell'ambiente (ca ... vento prima e dopo l'esecuzione di pitturazioni in ambienti utilizzati. - pulizia di rivestimenti, serramenti, vetri ecc							
	pavimenti		11,30	14,200		160,46		
	finestra locale lavaggio stoviglie	2,00	2,40	1,600		7,68		
	finestra lato nord	2,00	1,20	1,600		3,84		
	finestra lato nord	2,00	2,40	1,600		7,68		
	finestra lato est	2,00	2,40	1,600		7,68		
	finestra lato sud	2,00	2,40	1,600		7,68		
	finestra bagno per disabili	2,00	1,00	1,600		3,20		
	finestra bagno addetti servzio mensa	2,00	1,00	0,500		1,00		
	finestra lato sud	2,00	1,00	1,600		3,20		
	porta ingresso	2,00	0,80	2,100		3,36		
	uscita di sicurezza in alluminio	2,00	2,40	1,600		7,68		
	pareti idropittura		68,39		1,000	68,39		
	pareti smalto		33,30		2,000	66,60		
	SOMMANO m²					348,45	0,75	261,34
	Parziale LAVORI A MISURA euro							33′940,13
	A R I P O R T A R E							33′940,13

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O							33′940,13
	LAVORI A CORPO							
60	Impianto elettrico: modifica impianto a seguito di demolizione tavolati, sistemazione prese, eliminazione impianti esterni e ciabatte, rivisitazione interruttori luci, aggiunta di ... ivande, lavastoviglie e frigorifero, come da indicazione elaborato pianta arredi. Nuovo punto luce per Boiler elettrico.					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	2′500,00	2′500,00
61	Impianto idrosanitario: Eliminazione punti acqua a seguito di demolizione tavolati, controllo impianto ed eventuali riparazioni di perdite d'acqua. Nuovi punti erogazione acqua calda e fredda e relativi scarichi per lavello e lavastoviglie, predisposizione punti acqua per Boiler elettrico.					1,00		
	SOMMANO cad					1,00	1′450,00	1′450,00
	Parziale LAVORI A CORPO euro							3′950,00
	T O T A L E euro							37′890,13

Data, 10/04/2020

Il Tecnico

	A R I P O R T A R E							

Fotografie - tipo di plafone presente ex scuola per disabili e tipolgia pannelli fonoassorbenti previsti nel progetto

Plafone spazi ex scuola per disabili

Esempio di pannelli ad isola piana fonoassorbenti proposti nel progetto di ristrutturazione

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

SERVIZIO MENSA DEL POVERO

ART. 1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio consiste nella produzione e consegna dei pasti alla Mensa del Povero del Comune di Rho.
2. Il servizio si articola in:
   a. Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura della DA;
   b. Confezionamento in contenitori multiporzione e trasporto degli stessi dal centro di cottura della DA alla mensa dei poveri individuata dall'AC, con automezzo idoneo e igienicamente conforme alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie.
3. Il servizio deve essere garantito per n. 52 settimane all'anno per 365/366 giorni. La DA dovrà rispettare i seguenti standard minimi del servizio: n. 7 giorni alla settimana, per n. 52 settimane per anno solare. Il Centro cottura utilizzato dovrà essere lo stesso per il servizio di ristorazione scolastica (sito in via Risorgimento, 46 Rho). Nei giorni di chiusura dello stesso potrà essere utilizzato un altro centro di cottura in dotazione alla DA, dotato di SCIA per un servizio di veicolato e con numero di pasti residui sufficienti per garantire il servizio della mensa del povero, che dovrà essere dichiarato in sede di gara.
4. La fornitura prevista è di n. 60 pasti giornalieri da consegnare nella mattinata. L'AC a propria discrezione potrà prevedere l'attivazione della fornitura anche nella fascia serale agli stessi costi per singolo pasto.

ART. 2 - PREPARAZIONE DEI PASTI E TRASPORTO

1. La preparazione e il trasporto dei pasti dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle medesime prescrizioni contenute nell'allegato 5 al CSA – *Servizio di Refezione presso le scuole*.

ART. 3 - INDICAZIONI OPERATIVE

1. I pasti sono veicolati dal centro di cottura della DA e consegnati alla Mensa del Povero;
2. I contenitori multiporzione, unitamente a condimenti, formaggio grattugiato, pane, frutta e tutto il necessario per il corretto svolgimento del servizio sono consegnati direttamente all'interno della Mensa del Povero a cura della DA;
3. La DA, inoltre, dovrà:
   a. Provvedere all'apertura del contenitore;
   b. Controllare/riscontrare la quantità/qualità del cibo contenuto in contraddittorio con il referente della Mensa del Povero;
   c. Rilevare, e successivamente segnalare all'AC, ogni lamentela del referente della Mensa del Povero;
   d. Ritirare il contenitore, contestuale alla consegna dei pasti, che viene riportato in giornata al centro di cottura;
   e. Provvedere alla pulizia quotidiana dei contenitori;
4. Orario di funzionamento:
   a. La DA deve organizzare il servizio in modo da garantire la fornitura dei pasti entro le ore 11,45 alla Mensa del Povero;
   b. Il servizio deve essere garantito dal lunedì alla domenica in ciascun giorno dell'anno (365/366 gg);
5. La produzione dei pasti dovrà avvenire giornalmente nel rispetto delle tempistiche previste nell'allegato 5 al CSA – *Servizio di Refezione presso le scuole*. Deroghe potranno essere concesse solo in presenza di cause di forza maggiore.

ART. 4 - MENU E GRAMMATURE

1. Sono previsti due menù annuali: uno invernale ed uno estivo. Il menù invernale è di norma adottato nei mesi di novembre-marzo, il menù estivo è di norma adottato nei mesi di aprile-ottobre. I menù sono definiti dalla DA e sono approvati dall'AC, previa acquisizione del parere tecnico del soggetto incaricato dall'AC del controllo della qualità del servizio;
2. I menù dovranno essere articolati su quattro settimane e dovranno garantire un equilibrato apporto calorico e una variegata alimentazione, perseguendo il massimo gradimento degli utenti;
3. Deroghe al menù in vigore sono consentite per cause di forza maggiore;
4. Il pasto dovrà essere composto da:
   a. Primo piatto;

   b. Secondo piatto;
   c. Contorno;
   d. Pane;
   e. Frutta fresca o dessert;

5. Il menù dovrà essere diversificato rispetto al menù scolastico approvato. Dovrà essere ampliata la varietà di pietanze considerando una utenza adulta che consuma i pasti nel corso dell'intero anno solare.
6. Dovrà essere prevista senza oneri aggiuntivi per l'AC, la fornitura di pasti speciali per soggetti affetti da patologie (celiachia, favismo, ecc.) e/o per motivi religiosi/culturali (per es. assenza di carne di maiale, vegetariani).
7. Dovranno essere previsti menù speciali per la domenica e per le ricorrenze e festività previste dal calendario che dovranno essere approvati dalla AC.
8. Si rimanda all'allegato 8 al CSA – *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature* per le tabelle merceologiche e i dettagli su menù diete speciali ed etico-religiose.

COMUNE DI RHO

Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE

ART. 1 FORNITURA E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della DA a norma del CSA (Capitolato Speciale d'Appalto), dovranno essere:
    a) in perfetto stato di conservazione e in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, durante tutte le fasi del processo;
    b) acquistate da fornitori, preventivamente qualificati, sulla base di criteri qualitativi oggettivi stabiliti dalla DA. I criteri adottati dovranno garantire l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, sia di costante capacità di far fronte agli impegni assunti. La DA dovrà mantenere aggiornato un elenco dei fornitori approvati e, per ciascun fornitore, dovrà indicare le materie prime acquistate;
    c) Conformi alla vigente normativa comunitaria, nazionale e locale in materia di denominazione, confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
    d) Rispondenti ai requisiti merceologici e igienico sanitari stabiliti nell'allegato 7 del CSA – *Tabelle Merceologiche*;
    e) Essere consegnate in giorni preventivamente stabiliti dalla DA con i propri fornitori, sulla base di un prospetto indicante orari e giorni, mantenuto aggiornato presso il centro cottura e reso disponibile all'AC;
    f) Possedere, fino al giorno del consumo, il tempo di vita residuo stabilito nell'allegato 7 – *Tabelle Merceologiche*.
2. Si evidenzia inoltre che:
    a) La DA dovrà stabilire un sistema di rintracciabilità delle derrate, documentato in apposita procedura, che permetta di risalire sia qualitativamente che quantitativamente ai lotti e alle quantità di materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti. Tali registrazioni dovranno essere rese disponibili alla AC e ai suoi tecnici, presso il Centro Cottura per almeno 15 giorni dalla data del consumo;
    b) Per ciascuna materia prima la DA dovrà produrre specifiche tecniche dei prodotti, che dimostrino, come minimo, la rispondenza delle materie prime alle tabelle merceologiche allegate;

c) La DA dovrà mantenere copia cartacea o informatica delle specifiche tecniche di tutte le derrate, presso il centro cottura, a disposizione della DA;

d) Ad ogni sostituzione definitiva delle materie prime (stesse caratteristiche merceologiche ma fornitori diversi, stesso fornitore ma diverse caratteristiche merceologiche, entrambe le opzioni), la DA dovrà **richiedere preventiva autorizzazione alla AC,** allegando la scheda tecnica e mantenendo copia di tale documentazione presso il Centro Cottura. In assenza o in attesa dell'autorizzazione da parte della AC la DA dovrà obbligatoriamente garantire la fornitura delle derrate con le caratteristiche merceologiche in essere;

e) La AC si riserva, a suo insindacabile giudizio, di richiedere alla DA la sostituzione di una o più materie prime qualora non corrispondano per caratteristiche merceologiche o organolettiche alle specifiche del presente appalto, non risultino gradite all'utenza, non risultino considerate adeguate per consistenza, sapore, odore, aspetto a quanto rilevato dalla AC stessa;

3. Relativamente all'impiego di derrate contenenti organismi OGM la DA dovrà attenersi alle disposizioni vigenti di carattere nazionale ed europeo;
4. È assolutamente vietato congelare qualsiasi genere di alimento e di ricongelare prodotti scongelati;
5. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
6. La fornitura del pane dovrà essere giornaliera;
7. La pezzatura delle derrate (ove non definito nelle schede merceologiche) dovrà essere standardizzata ed ottimizzata in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero senza avanzi di parte del prodotto;
8. La DA è tenuta inoltre a fornire all'AC, qualora la stessa lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o il Centro Cottura (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci), necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente regolamento CEE in materia di eventuale recupero di contributi CEE/AIMA sui prodotti in questione.

ART. 2 - PRODUZIONE PASTI

1. Produzione pasti presso il centro cottura di via Risorgimento. Il servizio prevede:
    a. L'approvvigionamento delle materie prime, del materiale monouso, dei prodotti per la detergenza;

b. La preparazione del pasto e delle merende sulla base del menù e del grammature stabilite;
c. La preparazione delle diete;
d. Il confezionamento;
e. Il trasporto e la consegna ai terminali di somministrazione;
f. La pulizia e sanificazione di tutti i locali, attrezzature, utensili ambienti interni ed esterni del centro cottura e dei mezzi di trasporto, delle gastronorm e dei contenitori di rientro dai terminali di somministrazione;

2. Descrizione modalità operative cui la DA dovrà attenersi nella prestazione dei servizi:
    a. Reperimento:
        i. Le materie prime dovranno essere fornite secondo quanto indicato negli Allegati 7 – *Tabelle Merceologiche* e 8 – *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature*;
    b. Consegne
        i. La consegna delle derrate dovrà avvenire con frequenze tali da evitare l'accatastamento e favorire la pulizia e sanificazione delle aree di stoccaggio tra una consegna e l'altra;
        ii. In particolare prima del rifornimento del magazzino dei prodotti non deperibili dovrà essere effettuata la pulizia e sanificazione dell'area da occupare con la nuova consegna, con particolare attenzione agli angoli parete pavimento, angoli ciechi, area delle porte e i davanzali;
        iii. Anche per le consegne dei prodotti surgelati si dovrà evitare l'accatastamento dei cartoni di prodotti e dovrà essere effettuata la scopatura a secco dell'area della cella da occupare ad ogni nuova consegna;
        iv. Dovrà esserci netta separazione tra prodotti ittici surgelati, vegetali surgelati, carne e uova. Frutta e verdura dovranno essere consegnate in cassette o ceste dedicate;
        v. I prodotti per la pulizia dovranno essere consegnati separatamente dagli alimenti in tempi diversi ed in quantitativi tali da non avere accumulo al di fuori degli armadi a loro destinati. Non saranno ammessi accatastamenti di prodotti di pulizia nei servizi igienici e spogliatoi o in altre aree al di fuori degli armadi;
        vi. La consegna delle materie prime dovrà avvenire in presenza del personale di cucina che dovrà effettuare i controlli in ricevimento merci previsti dalle procedure di autocontrollo. Sono comunque richiesti almeno i seguenti controlli: temperature di arrivo dei prodotti deperibili, integrità delle confezioni, data di scadenza, corrispondenza

con le caratteristiche merceologiche prescritte nell'Allegato 7 – *Tabelle Merceologiche*;

c. Stoccaggio e conservazione derrate presso il Centro Cottura:
    i. La conservazione dei prodotti alimentari dovrà avvenire nelle celle e nel magazzino prodotti non deperibili suddividendo per tipologia i prodotti, rispettando la logica FIFO (first in-first out).
    ii. L'organizzazione delle celle presso il centro cottura permette la seguente organizzazione
        i. carni: 0° / +2°C
        ii. salumi : 0° / + 4°C
        iii. surgelati : - 18°C
        iv. frutta e verdura: +6° / +8°C
        v. formaggi e latticini: +2° / +4°C
        vi. prodotti in scongelamento/ in partenza: 0° / +4°C.
        vii. frigorifero area freddi 0° / +4°C
    iii. La DA dovrà effettuare controlli giornalieri delle temperature di conservazioni, dello stato delle confezioni, della scadenza e dello stato di pulizia e igiene delle celle e del magazzino e provvedere tempestivamente al ripristino di idonee condizioni di conservazione;
    iv. Nelle celle è consentito, ove non sia possibile eliminarlo, la presenza dell'imballo secondario a condizione che lo stesso venga eliminato prima dell'ingresso della materia nella zona cottura;
    v. Fanno eccezione, a quanto sopra, le carni che dovranno essere liberate dall'imballo secondario e poste in cella appoggiate su apposite teglie in acciaio inox;
    vi. E' ammesso lo stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli in cassette o cartoni, altrimenti i prodotti dovranno essere posti anch'essi in contenitori mantenendo idonea identificazione ed etichettatura;
    vii. E' vietato l'utilizzo di contenitori/cassette/cartoni riciclati da precedenti consegne;
    viii. Le cassette della frutta e della verdura dovranno essere conservate sempre sollevate da terra;
    ix. Gli ortaggi quarta gamma dovranno essere conservati in appositi contenitori chiusi e mantenuti sollevati da terra e in area dedicata della cella della frutta e verdura;
    x. Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire nella cella dedicata ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C per un tempo massimo di 48 ore. I prodotti, durante lo scongelamento, dovranno essere posti in teglie forate a sua volta poste in idonei contenitori per

alimenti. E' vietato lo scongelamento del prodotto posto negli imballaggi secondari;

xi. Il materiale a perdere destinato ad uso alimentare dovrà essere posto in dispensa in area destinata oppure in armadi dedicati. Non potranno essere accatastati cartoni negli spazi della cucina;

xii. I prodotti per la pulizia dovranno essere stoccati in armadi o aree a loro destinati, non in dispensa o insieme agli alimenti o al materiale destinato ad uso alimentare. Non dovrà esserci accumulo al di fuori degli armadi a loro destinati. Non saranno ammessi accatastamenti di prodotti di pulizia nei servizi igienici e spogliatoi o in altre aree al di fuori degli armadi.

3. Preparazione dei pasti c/o il Centro Cottura di Via Risorgimento:
    a. Preparazione pasti e diete speciali:
        i. Tutte le operazioni di preparazione dei pasti dovranno essere svolte in modo da ottenere e mantenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica degli alimenti, prevenendo gli sprechi alimentari
        ii. Tutte le preparazioni dovranno essere svolte nello stesso giorno del consumo. Sono ammesse le seguenti preparazioni, anticipate, esclusivamente, nel pomeriggio del giorno precedente:
            i. Preparazione della carni. Tale preparazione consiste nelle seguenti attività:
                a. Apertura confezioni,
                b. Mondatura della carne,
                c. Legatura arrosti,
                d. Taglio della carne in pezzi grossolani per la preparazione di spezzatini,
                e. Taglio a fette per la preparazione di scaloppine o bistecche in genere;
            ii. Mondatura e sbucciatura di verdure fresche quali patate, carote, finocchi;

            Una volta preparate dovranno essere conservate in frigorifero (max 4°C), in teglie di acciaio con coperchio, mantenendo l'etichettatura originale;

            In particolare le verdure dovranno essere conservate in modo da evitare annerimenti e perdita di sostanze nutritive;
            iii. Lavaggio della frutta. Dopo il lavaggio la frutta dovrà essere conservata in idonei contenitori muniti di coperchio;
            iv. La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

iii. Tutte le operazione di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura di formaggi e salumi e preparazione di formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo;

iv. Per i legumi secchi dovrà essere effettuato un ammollo in acqua per 24 ore. I legumi successivamente dovranno essere sciacquati e l'acqua eliminata. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;

v. E' ammessa la cottura anticipata al giorno precedente il consumo di talune pietanze, che, dopo cottura, dovranno essere sottoposte al processo di abbattimento termico; in questo caso la produzione anticipata non dovrà sovrapporsi alle preparazioni per il servizio del giorno. Per tal motivo è tassativamente vietata qualsiasi operazione di preparazione, cottura ed abbattimento la mattina precedente il consumo;

vi. L'abbattitore deve essere utilizzato per abbattere esclusivamente i piatti a base di carne, previsti dal menù, in particolare per:

    i. Arrosti, brasati, spezzatini;

    ii. Sugo di carne per lasagne;

vii. L'abbattimento di ogni altro piatto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'A.C.;

viii. L'abbattimento dovrà avvenire entro il tempo massimo di 120 minuti e permettere il raggiungimento dei 10°C al cuore dei prodotti. Dopo l'abbattimento i prodotti raffreddati dovranno essere conservati a max. 4°C nello stesso abbattitore con il ciclo di conservazione a freddo o in cella dedicata;

ix. Nell'abbattitore è vietata la conservazione di qualsiasi prodotto (ad esclusione di quanto previsto al punto viii) pertanto è vietata la conservazione di materie prime fresche surgelate o in scongelamento;

x. Il Piano di Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP dovrà prevedere una fase di controllo e di registrazione dei tempi/temperatura del processo di cottura/abbattimento/riscaldamento;

xi. Le operazioni precedentemente descritte dovranno essere pianificate in modo adeguato al fine di limitare soste prolungate a temperatura ambiente. Tali soste dovranno essere gestite con procedure di autocontrollo. In particolare semilavorati ed i piatti freddi (affettati e verdure da consumarsi crude) dovranno essere conservati in frigorifero fino al momento del consumo;

xii. Le paste dovranno essere cucinate in modo espresso escludendo la precottura;

xiii. Se sono previsti più turni, devono essere effettuate cotture specifiche per turno per i seguenti piatti:

  i. Paste;

  ii. Risotti;

  iii. Cottura di riso e pasta per minestre;

xiv. Le pietanze, una volta cotte (temperatura a cuore dopo cottura superiore ai 75°C) devono essere immediatamente porzionate e suddivisi nelle gastronorm in base alla grammatura e al numero di pasti prenotati da ciascun plesso scolastico;

xv. Le gastronorm devono essere inviate immediatamente alla spedizione o alla sosta a caldo (in questo caso la temperatura di sosta a caldo dovrà essere al cuore superiore ai 65°C);

xvi. Il riscaldamento dei piatti deve essere effettuato solo se necessario ad una temperatura a cuore superiore ai 75°C immediatamente prima della confezionamento;

xvii. La durata della sosta a caldo dei secondi piatti e contorni prima della spedizione non potrà superare i 45 minuti;

xviii. La preparazione dei primi piatti non dovrà prevedere soste. Subito dopo la cottura e l'inserimento nei contenitori termici dovranno essere veicolati ai plessi di destinazione;

xix. Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura (linea freddo e linea caldo);

xx. E' ammesso l'utilizzo di carta da forno per l'allestimento delle gastronorm e la separazione delle porzioni di pizza e di qualsiasi altra pietanza per la quale si renda necessaria;

xxi. Le porzioni di secondi piatti potranno essere sovrapposte, nella stessa gastronorm, fino ad un massimo di due strati;

xxii. Le porzioni di affettato (prosciutto, bresaola o prosciutto crudo) dovranno essere tali per cui siano previste più fette sottili non appiccicate una sull'altra;

xxiii. Le gastronorm contenenti piatti da consumare freddi, se non immediatamente spediti, dovranno essere conservati nella cella spedizione (+2°C - +4°C);

b. E' vietato:

  i. Il riciclo di pasti o avanzi;

  ii. La frittura degli alimenti;

  iii. Lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente;

iv. Il ricongelamento o il congelamento di prodotti freschi;

c. La fase di inserimento delle teglie nei contenitori termici per la spedizione devono essere organizzate in modo da limitare la dispersione di calore e le contaminazioni crociate. In particolare:

i. Il personale addetto al trasporto non deve accedere alle aree di cottura ed allestimento contenitori; potranno accedere ai contenitori nel momento in cui saranno trasferiti nell'area spedizione per il carico sui mezzi;

ii. Dopo il confezionamento i contenitori devono essere inviati, ove necessario, all'insufflamento di vapore e quindi inviati alla spedizione;

4. Variazioni dei menù:

a. Non è ammesso apportare modifiche al menù e alle grammature approvate dall'AC e, ove necessario, dalle autorità preposte;

b. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

i. Guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto;

ii. Guasto imprevisto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DA sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;

iii. Interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;

iv. Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DA sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;

c. La DA dovrà garantire piatti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale e in relazione alle tipologie d'utenza;

d. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'AC in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette;

e. Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla DA, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel CSA;

5. Controllo delle grammature e relativi limiti di tolleranza:

a. La DA dovrà adottare procedure documentate relative alle modalità di controllo rigoroso delle grammature, nel rispetto di quanto stabilito nell'Allegato 8 del CSA – *Specifiche tecniche relative al menù e alle grammature*, unitamente all'obbligo di definire e applicare una procedura documentata di rintracciabilità come previsto al precedente art. 1;

b. La DA sulla base della tabelle delle grammature e dei menù riportate nell'Allegato 8 del CSA – *Specifiche tecniche relative al menù e alle grammature* dovrà predisporre un ricettario riportante tutte le ricette previste con la specifica delle grammature di ciascun ingrediente al netto degli scarti e in caso di prodotti surgelati dopo scongelamento; dovrà inoltre essere prevista anche il peso a cotto e porzione di ciascun piatto. Tale ricettario dovrà essere disponibile per la consultazione da parte dell'AC, sia presso il centro cottura che presso i terminali di somministrazione e dovrà essere aggiornato ad ogni variazione di menù;
c. La DA si impegna a trasmettere all'AC nei tempi e con le modalità stabiliti nel CSA, copia dei seguenti documenti:
    i. Documento informativo aggiornato che attesti il rispetto dei CAM (Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), sia in qualità che quantità;
    ii. elenco delle materie prime e delle quantità utilizzate per la preparazione del pasto della giornata o di quelli precedenti senza limiti di storicità della richiesta (registrazione della rintracciabilità);
    iii. copie dei DDT relativi alle consegne delle materie prime riconducibili al servizio oggetto dell'appalto riportanti peso, tipo e caratteristiche delle forniture; tabella generale del numero di pasti prenotati e utilizzati dalla DA per la pianificazione della produzione;
d. E' ammessa una tolleranza del +/- 5% rispetto a quanto stabilito nell'Allegato 8 del CSA – *Specifiche tecniche relative al menù e alle grammature*. Il controllo verrà effettuato dall'AC presso il centro o i terminali di distribuzione, pesando 10 porzioni del piatto oggetto del controllo;
e. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel CSA;

6. Diete speciali:
    a. La DA si impegna a garantire, senza alcuna limitazione numerica, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla DA. Devono essere previste alternative adeguate alla tipologia di diete speciali il più possibile varie nel rispetto del menù ordinario (per esempio: pizza no formaggio per gli intolleranti al lattosio in caso sia prevista la pizza nel menù; ravioli senza glutine in caso di ravioli previsti nel menù);
    b. La DA si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra

natura, garantendo l'apporto calorico di ogni pasto. Rientrano in tale categoria anche coloro che richiedessero menù vegani e/o vegetariani;

c. In questi casi l'AC segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla DA da parte dell'AC;
d. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco". In tal caso la DA deve garantire agli utenti indisposti, che ne facciano richiesta, una dieta leggera alternativa al menù del giorno. La dieta in bianco può essere richiesta per un periodo non superiore ai 3 giorni consecutivi, oltre i quali è richiesto il certificato medico. Per la composizione della dieta si veda l'Allegato 8 del CSA – *Specifiche tecniche relative al menù e alle grammature*;
e. Presso il centro cottura dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali e dovrà essere garantita la preparazione delle diete nella zona separata e appositamente attrezzata, mediante l'utilizzo di utensili, pentole, attrezzature appositamente identificate;
f. La DA, dovrà predisporre ed implementare una procedura di gestione delle diete speciali comprendente le fasi presso il centro cottura (dal ricevimento, alla preparazione, cottura ed allestimento contenitori termici con i criteri di garanzie di identificazione ed unicità della dieta speciale, al trasporto, consegna e gestione presso i terminali di distribuzione). Nei plessi scolastici la procedura dovrà essere personalizzata sulla base del servizio in essere (distribuzione ai tavoli o mediante self service, servizio su più turni, numerosità e tipologie di diete speciali);
g. Dovranno essere predisposte idonee schede di registrazione che accompagnino le diete speciali in tutte le fasi del servizio individuando le figure responsabili per ogni fase;
h. Nei terminali di distribuzione dovrà essere indicato un incaricato responsabile della gestione delle diete speciali che curerà la dieta dal ricevimento, alla porzionatura, fino alla distribuzione/consegna agli utenti;
i. Ogni dieta speciale e in bianco dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. Anche i pasti al sacco dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere perfettamente identificabili nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy;

j. E' vietato l'uso di pennarelli con inchiostro non alimentare per l'identificazione delle diete;

k. Si intende inoltre qui richiamato integralmente tutto quanto stabilito negli Allegati del CSA 7 – *Tabelle Merceologiche* e 8 – *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature*;

7. Altre tipologie di pasti:
   a. In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la DA dovrà garantire, previo congruo preavviso da parte delle scuole o dell'AC di almeno di due giorni lavorativi, la fornitura di "colazioni al sacco" per gli utenti;
   b. Anche la fornitura di "colazioni al sacco" dovrà rispettare i regimi delle diete speciali;
   c. In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al presenta paragrafo, dovrà avvenire alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara;
8. Ricevimento, stoccaggio, suddivisione del pane:
   a. Il pane dovrà essere consegnato dal fornitore al centro cottura suddiviso in contenitori idonei al contatto con alimenti e da destinare direttamente al plesso/terminale di somministrazione;
   b. Il pane da destinare alle scuole Primarie e Secondarie e alla Mensa del Povero dovrà essere ulteriormente confezionato in sacchetti monoporzione microforati;
   c. Il pane dovrà essere prodotto in uno o più siti che non distino dal Centro Cottura di Via Risorgimento ad una distanza in linea d'aria non superiore a 10 Km.;
9. Preparazione della frutta e delle merende:
   a. Scuola dell'infanzia:
      i. La DA dovrà inviare giornalmente (da lunedì a venerdì), entro le ore 9:00, presso tutti plessi scolastici, la merenda a base di frutta lavata da consumare la mattina;
      ii. La merenda a base di frutta o dessert da consumare nel pomeriggio dovrà invece essere inviata unitamente ai pasti del giorno. Al termine del servizio il personale della DA dovrà provvedere al lavaggio;
   b. Scuola primaria: la DA dovrà rispettare giornalmente (da lunedì a venerdì) il seguente ordine di invio della frutta o dessert:
      i. nei plessi scolastici che scelgono la distribuzione della frutta fresca lavata o dessert a metà mattina, consegna tra le 9:30 e le 10:00;

ii. nei plessi scolastici che scelgono il consumo di frutta fresca lavata o dessert durante il pranzo, da consegnare con il pasto del giorno, prevedendone la distribuzione a carico del personale della DA;

c. Scuola secondaria e adulti:
    i. Frutta fresca lavata o dessert da consegnare con il pasto del giorno, prevedendone la distribuzione a carico del personale della DA;
d. La frutta dovrà essere attentamente selezionata del personale della DA e inviata in un numero di porzioni sufficienti a coprire le prenotazioni;
e. Frutta e dessert dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici e sempre provvisti di coperchio;
f. La DA dovrà garantire quotidianamente la consegna di frutta in numero e grammatura conforme all'Allegato 8 – *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature*, in perfetto stato di conservazione e in adeguato stato di maturazione, affinché il suo consumo, in quanto appagante dal punto di vista organolettico, favorisca il consumo stesso da parte degli utenti;
g. La DA dovrà porre particolare attenzione alla varietà e alla stagionalità dei prodotti offerti (si veda Allegato 8 del CSA – *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature*);
h. La DA dovrà sostituire prontamente ed entro il giorno stesso del consumo i pezzi di frutta scartati perché non ritenuti idonei (in eccessivo stato di maturazione, ammaccati, rovinati) o a sostituirli con altro prodotto equivalente;

10. Allestimento mezzi di trasporto:
    a. Dovranno essere utilizzati mezzi di trasporto a ridotte emissioni e ridotti consumi energetici.
    b. I mezzi di trasporto dovranno essere mantenuti in perfette condizioni di pulizia e manutenzione;
    c. La preparazione del mezzo di trasporto dovrà:
        i. Evitare la caduta/rovesciamento dei contenitori;
        ii. L'accatastamento;
            i. Il contatto diretto tra l'alimento (anche se confezionato nell'imballo primario) e il pavimento del mezzo;
            ii. La promiscuità con materiale e prodotti della pulizia;
    d. Il pianale d'appoggio dei mezzi dovrà essere lavato e sanificato giornalmente;
    e. Il personale della DA dovrà predisporre apposita check-list di verifica dello stato di pulizia del vano di carico del mezzo. Le operazioni di carico non potranno essere effettuate se non dopo aver ripristinato adeguate condizioni di pulizia dei mezzi stessi;

f. Sia nella fase di allestimento che della consegna è vietato appoggiare i contenitori termici a terra;

g. Il personale addetto alle attività di spedizione e trasporto che venga impiegato per attività di cucina dovrà indossare idonee divise per ciascuna attività e procedere all'accurato lavaggio delle mani ad ogni cambio lavorazione;

11. Contenitori termici:

a. Devono essere previsti contenitori isotermici coibentati di capienza e in numero adeguato al servizio in polietilene coibentati che garantiscano l'igienicità e il mantenimento delle temperature calde e fredde previste dalla normativa vigente che possano essere facilmente sanificabili e completamente riciclabili alla fine della loro vita operativa; non sono ammessi contenitori in polistirolo espanso. I contenitori isotermici coibentati devono essere previsti in multi e monorazione in funzione della tipologia di servizio (scolastico, mensa del povero e diete speciali).

b. Devono essere mantenuti in perfette condizioni di manutenzione:

i. integri, senza sbeccature o rotture;

ii. privi di odori anomali, di residui di cibo e untuosità sia internamente che esternamente;

c. I contenitori non più adatti all'utilizzo dovranno essere smaltiti. Non è consentito il loro utilizzo come piani d'appoggio o altro utilizzo non pertinente allo loro specifico scopo;

d. Per il trasporto di merende non deperibili, frutta, pane devono essere adottati contenitori in materiale plastico con coperchio;

e. Per ogni plesso di distribuzione dovranno essere identificati un numero adeguato di contenitori sulla base del menù e del numero di pasti;

f. Ove la complessità del servizio presso il plesso lo renda necessario devono essere previsti contenitori termici attivi collegabili a prese elettriche per il mantenimento delle temperature nel plesso;

g. La DA dovrà mantenere un elenco aggiornato del numero di contenitori in utilizzo e verificarne con frequenza semestrale, le condizioni di manutenzione e d'igiene.

ART. 3 CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. La consegna e somministrazione dei pasti, comprese le diete speciali avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'AC per tipologie d'utenza a cura della DA, che ne assume in pieno ogni responsabilità;

2. I pasti (primi, secondo e contorno) e le diete speciali dovranno essere consegnati secondo i turni previsti nella singola scuola: non è ammessa la consegna di pasti in un unico turno se non espressamente previsto e/o autorizzato;
3. E' vietata la somministrazione delle rimanenze dei pasti del turno precedente al turno successivo;
4. Dovranno essere adottate adeguate procedure di gestione dei pasti al fine di garantite le loro temperature durante tutte le fasi di somministrazione (piatti caldi ≥ 65°C, piatti freddi - salumi, formaggi, piatti caldi da consumarsi freddi ≤ 10°C); dovranno pertanto essere previste modalità di conservazione dei pasti in attesa di somministrazione;
5. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali previste nel CSA;
6. La DA è tenuta al rispetto degli orari e del programma stabilito nel piano delle consegne, salvo modifiche che potranno essere richieste dalla DA nel corso dell'appalto;
7. In fase di scarico e consegna è vietato appoggiare a terra i contenitori termici e non, contenenti i pasti;
8. Le operazioni di scarico e consegna dovranno essere svolte con la massima cura e attenzione, al fine di evitare versamenti, alterazioni o modifiche della qualità organolettica e della presentazione visiva dei piatti;
9. Il personale addetto al trasporto dovrà indossare divise e copricapi, distinti dalle divise utilizzate dal personale di cucina e dagli addetti alla somministrazione, in perfetto stato di pulizia, ordine e conservazione;
10. Presso i terminali è vietato appoggiare i contenitori a terra in qualunque fase della distribuzione. La DA dovrà provvedere con idonei carrelli e/o piani di appoggio che garantiscano tale requisito;
11. Il personale addetto alla distribuzione, prima dell'accesso al locale, dovrà indossare la divisa di colore chiaro e perfettamente pulita e in ordine. La cuffia dovrà contenere completamente i capelli. Non è ammesso l'utilizzo di forcine ferma capelli;
12. Le operazioni di vestizione dovranno prevedere prima l'indosso della cuffia, poi del camice e delle calzature;
13. Quindi il personale, prima dell'inizio delle operazioni, dovrà lavarsi accuratamente le mani secondo una procedura documentata e disponibile presso tutti i terminali di distribuzione, oggetto di formazione e validata con appositi tamponi mani dalla DA;
14. Il personale è tenuto ad indossare guanti monouso idonei all'uso alimentare, solo ed esclusivamente a partire dalla fase di apertura contenitori prevedendola loro sostituzione dopo ogni fase, allestimento tavoli, preparazione teglie con condimenti, somministrazione primo, somministrazione secondo e contorno;

15. Il responsabile diete speciali dovrà indossare guanti di colore diverso rispetto agli altri operatori;
16. L'uso della mascherine è previsto nel caso in cui siano in vigore esplicite indicazioni da parte dell'Istituto Superiore di Sanità, del Ministero della Salute, della Regione Lombardia o di altri enti preposti; in questo caso dovranno essere adottate per tutto il personale con le caratteristiche e le modalità precisate dai suddetti Enti;
17. Durante il servizio è assolutamente vietato consumare cibo se non previo cambio di divisa e in locale completamente separato dalle zone adibite alla manipolazione e distribuzione. Al termine del consumo del pasto il personale dovrà ripetere l'operazione di vestizione e lavaggio mani;
18. Presso i terminali di distribuzione il personale addetto dovrà provvedere a:
    a. Apparecchiare i tavoli con tovagliette, tovagliolo, bicchiere, posate e pane;
    b. Preparare la linea self service attrezzata di vassoio, tovaglietta copri vassoio, tovagliolo, posate, bicchieri e pane;
    c. Controllare i contenitori subito dopo il ricevimento al fine di accertare la presenza per quantità e qualità dei pasti prenotati sulla base del menù ivi comprese le diete;
    d. Controllare le temperature dei pasti (piatti caldi ≥ 65°C, piatti freddi - salumi, formaggi, piatti caldi da consumarsi freddi ≤ 10°C); il controllo dovrà essere effettuato immediatamente prima della somministrazione e per ciascun turno;
    e. Segnalare prontamente al centro cottura eventuali porzioni mancanti;
    f. Condire i primi piatti con la massima cura, secondo le istruzioni ricevute dal personale del centro cottura e al fine di garantire la massima appetibilità e appagamento visivo dei piatti da parte dell'utenza;
    g. Condire i contorni;
    h. Porzionare e distribuire le portate secondo i pesi a cotto e porzioni previsti dal ricettario adottando utensili, quali mestoli, cucchiai, palette, schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni, avendo la massima cura nella fase di allestimento del piatto, al fine di garantire la massima appetibilità e appagamento del visivo della pietanza;
19. Il personale responsabile delle diete speciali individuato per ciascun plesso, dovrà dedicarsi alla preparazione e somministrazione delle stesse garantendo l'assenza di contaminazioni crociate nelle fasi adottando procedure specifiche sulla base delle tipologie di diete del plesso;
20. Presso i tavoli dovranno essere preparate brocche colme d'acqua di rete. Qualora necessario tali brocche dovranno essere riempite nuovamente a cura del personale della DA;

21. Le brocche d'acqua dovranno essere in perfetto stato di manutenzione, non rigate, non sbeccate, e dotate di coperchio di chiusura. Dovranno essere disponibili in numero sufficiente per coprire tutto il servizio;
22. E' assolutamente vietato rabboccare le brocche tra il primo e secondo turno;
23. Il riutilizzo delle brocche potrà essere effettuato solo previo lavaggio e sanificazione in lavastoviglie;
24. Le brocche dovranno essere riempite non prima di 20 minuti dall'inizio della distribuzione e conservate il luogo fresco e lontano da fonti di calore o dalla luce diretta del sole;
25. La DA dovrà mettere a disposizione dell'AC la Dichiarazione di conformità al contatto con alimenti della brocche d'acqua in conformità al Reg. CE n. 1935/2004;
26. Le operazioni di preparazione dei piatti e di distribuzione dovranno essere svolte con la massima cura e attenzione al fine di evitare versamenti, alterazioni o modifiche della qualità organolettica e della presentazione visiva dei piatti;
27. Durante la distribuzione il personale dovrà evitare che il fondo di un piatto tocchi il cibo contenuto in un altro piatto;
28. I piatti dovranno essere offerti agli utenti con la massima cura e attenzione;
29. E' vietata la porzionatura e distribuzione ai tavoli anticipata dei piatti, ma potrà avvenire solo dal momento in cui l'utenza sia già presente nella sala refettorio;
30. Le operazioni di disbrigo e raccolta dei piatti sporchi dovranno avvenire nel pieno rispetto dei tempi necessari agli utenti per un consumo sereno del pasto;

ART. 4 - PERSONALE

1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate;
2. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:
    a. Alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
    b. Al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal CSA ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

c. Alla supervisione delle attività di addestramento e formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
d. All'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'AC, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia, (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'AC al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente alla DA);
e. Alla responsabilità di consegna delle diete speciali al singolo utente, con particolare riferimento alle intolleranze e allergie;
f. Dovrà essere garantita almeno mensilmente e con copertura totale dell'orario del servizio di somministrazione, la presenza del Direttore o del Tecnologo Alimentare o della Dietista presso ciascuno dei plessi di distribuzione al fine di permettere un'adeguata sorveglianza e monitoraggio;
g. Le tre figure citate, avendo ruoli e competenze diverse, dovranno garantire, con pari frequenza, la loro presenza sui plessi al fine soprattutto di favorire la formazione continua del personale, di rilevare tutte le anomalie e/o di introdurre correttivi necessari;
h. In ciascun plesso scolastico dovrà essere garantita la presenza di ciascuna delle tre figure di cui sopra in giorni distinti almeno una volta al mese;
i. In sede di fatturazione dovrà allegato un report consuntivo delle visite indicando:
    i. Plesso scolastico;
    ii. Data della visita;
    iii. Figura professionale presente;

3. Composizione staff di servizio - Garanzie di continuità:
    a. La composizione dello staff di servizio dovrà essere specificata in sede di gara. Resta inteso che nell'espletamento del servizio devono essere sempre rispettati i seguenti rapporti minimi:
        i. scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado: n. 1 addetto/a per un massimo di n. 50 pasti nelle fasi di distribuzione, pulizia, sanificazione e riordino. Nel caso in cui il valore ottenuto da tale rapporto dovesse essere decimale e la prima cifra decimale fosse uguale o maggiore di 4, il valore dovrà essere approssimato in eccesso, in caso contrario in difetto;

ii. Oltre a considerare il rapporto 1/50 è necessario seguire le seguenti indicazioni:
    - nel caso di distribuzione su più refettori dovrà essere prevista la somministrazione in contemporanea dei refettori;
    - nei servizi di distribuzione a self service dovrà essere sempre garantita la presenza di almeno 3 addetti durante la distribuzione (ciascun addetto dovrà porzionare un sola pietanza: primo, secondo e contorno);
    - i responsabili della gestione delle diete speciali dovranno occuparsi esclusivamente della somministrazione delle stesse e potranno svolgere altre attività solo dopo aver consegnato all'utenza tutte le diete;

b. Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:
    i. Direttore del servizio con esperienza nella gestione di un servizio di pari complessità almeno triennale;
    ii. Responsabile applicazione del Sistema di autocontrollo e del controllo qualità, in possesso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari o similari;
    iii. Dietista (laurea triennale in dietistica);
    iv. Capocuoco/a;
    v. Cuoco/a;
    vi. Aiuto cuoco/a;
    vii. Magazziniere;
    viii. Addetti/e servizio ristorazione;
    ix. Autisti;
    x. Altre qualifiche (specificare);

4. La DA si impegna a comunicare in forma scritta all'AC, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto e comunque non oltre il 30 novembre, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia;
5. Parimenti la DA si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'AC ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni

operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate;

6. La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto;
7. La DA dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale;
8. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, la DA è tenuta ad informare l'AC con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio;
9. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti;
10. L'AC si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato;
11. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal CSA;
12. Rispetto della normativa:
    a. La DA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori;
    b. La DA dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'AC, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati;
    c. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto;
    d. La DA si obbliga a tenere indenne l'AC da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione dei servizio di cui al CSA, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.
13. Osservanza dei contratti collettivi:
    a. La DA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto

collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi;

b. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ART. 5 – DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

1. La DA si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro;
2. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:
    a. Idoneità sanitaria – controlli:
        i. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente;
        ii. Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente;
        iii. L'AC si riserva la facoltà di fare sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali: i soggetti che risultassero fisicamente inidonei verranno immediatamente allontanati dal servizio sino a superamento delle cause impeditive dello stesso, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal CSA;
    b. Igiene del personale:
        i. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria;
        ii. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale;
    c. Norme comportamentali. Il personale in servizio dovrà:
        i. Tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;

ii. Segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;

iii. Ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;

iv. Consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nel locali mensa;

v. Mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;

d. Vestiario:

i. La DA dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro;

ii. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso;

iii. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata;

3. Il personale della DA dovrà essere formato e addestrato almeno in riferimento ai seguenti tre specifici elementi di servizio:
   a. Igiene del personale, della produzione e degli ambienti di lavoro (si veda sopra);
   b. Modalità di erogazione del sevizio di distribuzione con specifico riferimento controlli al ricevimento dei pasti e comunicazione con il personale del centro cottura, preparazione e distribuzione, gestione delle porzioni e gestione diete (prima dell'inizio del servizio e ad ogni nuovo inserimento);
   c. Oneri contrattuali specifici per la funzione o punto di distribuzione (prima dell'inizio del servizio).

ART 6 - RESPONSABILITÀ'

1. La DA assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal CSA.

ART. 7 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio, l'AC mette a disposizione della DA quanto dettagliatamente descritto nel CSA;
2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. Nei verbali la DA dovrà dichiarare l'idoneità della struttura e delle attrezzature. In caso contrario gli adeguamenti comprensivi degli oneri economici saranno a carico della DA;
3. Sarà inoltre a carico della DA il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate;
4. A conclusione dell'appalto verrà redatto un verbale di riconsegna. La DA risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo di quanto assegnato provvedendo con costi a proprio carico, ove necessario, all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive;
5. La manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e degli impianti e attrezzature consegnate con il verbale più quelle successivamente acquisite è a carico della DA;
6. La disponibilità degli stessi viene trasferita alla DA limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento del servizi oggetto del presente appalto. Relativamente ai refettori scolastici, come previsto nel CSA, l'AC e/o le scuole se ne riservano l'uso in occasione di particolari eventi per un numero di volte pari a 23 complessivi per anno scolastico. In tali circostanze la pulizia straordinaria dei refettori scolastici e delle attrezzature compete alla DA;
7. L'AC si riserva comunque la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale delle strutture, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso, e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo, salvo quanto previsto al punto precedente.

ART. 8 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. La DA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenerli costantemente in buono stato di funzionamento ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
2. La DA, preso atto del CSA e di tutti gli oneri in esso contenuti, in particolare il menù e l'obbligatorio inserimento di taluni piatti o tipologia di preparazioni, presa visione del centro cottura e delle relativa dotazione di attrezzature, è responsabile dell'organizzazione del servizio al fine del pieno e insindacabile soddisfacimento di tutti i requisiti contrattuali senza nulla poter eccepire;

3. Le migliorie impiantistiche e di attrezzature, in abbinamento ad un organico adeguato dovranno essere formulate al fine di garantire la massima flessibilità e varietà di ricette e piatti;
4. Manutenzione ordinaria e straordinaria:
    a. La DA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nei refettori e nel centro cottura (immobile, impianti, arredi, attrezzature e pertinenze);
    b. Relativamente al Centro Cottura tutte le manutenzione ordinarie e straordinarie sono a carico della DA. Gli unici interventi esclusi sono quelli definiti all'art. 8 c. 9 del CSA;
    c. La DA è obbligata a depositare in Comune all'inizio di ogni anno scolastico il piano delle manutenzioni previste ed a comunicare trimestralmente gli interventi effettuati, corredati dalla documentazione di supporto;
    d. Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria devono avvenire in condizioni tali da non comportare un rischio igienico sanitario per gli alimenti e di salute e sicurezza per il lavoratori;
    e. Al termine delle operazioni di manutenzione, prima della ripresa del lavoro, la DA provvederà alla pulizia e sanificazione accurata delle attrezzatura, ambienti e aree oggetto di manutenzione;
    f. Gli interventi di straordinaria manutenzione per guasti o malfunzionamenti delle attrezzature devono essere eseguiti nel più breve tempo possibile e, al massimo, entro 5 lavorativi dal guasto a meno di giustificati e documentati motivi che comportino un ritardo degli interventi;
5. Interventi e innovazioni del servizio:
    a. La DA deve provvedere, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi e innovazioni del servizio secondo le indicazioni contenute all'art. 3.7 del CSA. Ogni intervento realizzato e attrezzatura proposta e acquisita, resterà di proprietà dell'AC;
6. Danni dovuti a negligenza:
    a. La DA sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'AC, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto nel CSA.
7. Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:
    a. La DA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

   i. Locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
   ii. Locali refettorio (incluse vetrate e tende, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessiti di intervento;
   iii. Centro Cottura di Via Risorgimento e pertinenze e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
   iv. Servizi igienici e spogliatoi di pertinenza dei locali sopra elencati;

b. Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della DA, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale;
c. La DA dovrà utilizzare prodotti detergenti e disinfettanti conformi al Reg. CE 1907/2006, D.Lgs. n. 145/2008 Regolamento (UE) 528/2012 e DPR 392/1998. Devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024;
d. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa. Dette schede dovranno essere conservate nei singoli luoghi di lavoro, a disposizione del personale utilizzatore;
e. La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Sanità, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso;
f. Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:
   i. Il nome della sostanza o del preparato;
   ii. Il nome ed indirizzo della ditta produttrice o distributrice;
   iii. Frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
   iv. Consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti;
g. I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco;
h. Dovrà essere prevista la fornitura di:
   i. Detersivo per lavare a mano le stoviglie, che dovrà:
      1. Essere neutro;
      2. Essere inodore;
   ii. Detersivo liquido per lavastoviglie con dosatori automatici, che dovrà:

1. Essere a basso contenuto schiumogeno;
2. Avere un'ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie;

iii. Brillantante liquido per lavastoviglie, che dovrà:
1. Essere neutro;
2. Essere esente da coloranti;
3. Poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici;

iv. Anticalcare per lavastoviglie, che dovrà:
1. Essere liquido a base acida;

v. Detergente liquido sgrassante per superfici lavabili, che dovrà:
1. Non essere corrosivo;
2. Contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18%;

vi. Pulitore per forni, filtri per cappe, che dovrà:
1. Essere liquido;
2. Essere un prodotto alcalino;
3. Non provocare disturbi per inalazione;

vii. Detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure, che dovrà:
1. Essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio;
2. Non provocare disturbi per inalazione;

viii. Disinfettante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature, che dovrà:
1. Essere registrato come Presidio Medico Chirurgico al Ministero della Sanità;
2. Essere liquido;
3. Avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti, virus;
4. Non provocare disturbi per inalazione;

ix. Dovranno essere previsti esclusivamente Presidi Medico Chirurgici per garantire le fasi di eliminazione di microrganismi

x. Detergente liquido per vetri, che dovrà:
1. Contenere alcool isopropilico;
2. Non essere in forma di aerosol e provocare disturbi per inalazione;

xi. Detergente igienizzante liquido per pulizia manuale di pavimenti, che dovrà:
    1. Essere neutro per pavimenti in linoleum;
    2. Essere a schiuma frenata;
    3. Avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram+ e gram -, muffe e lieviti, virus;
    4. Avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%;
xii. Detergente liquido per bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili, che dovrà:
    1. avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28%;
    2. Essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose;
xiii. Detergente decalcificante per servizi igienici, che dovrà:
    1. Essere liquido;
    2. Avere alto potere battericida;

i. Il ciclo di pulizia e disinfezione (sanificazione) dovrà comprendere:
    i. Rimozione sporco grossolano con panno umido;
    ii. Detersione: con acqua calda (tra i 40°C e i 60°C circa) e detergente;
    iii. Risciacquo per eliminare le tracce di sporco e di detersivo: con abbondante acqua;
    iv. Disinfezione per uccidere i microrganismi ancora presenti: con soluzioni di acqua e disinfettante, rispettando i tempi di contatto;
    v. Risciacquo per eliminare le tracce di disinfettanti: con abbondante acqua;
    vi. Eliminazione ristagni di acqua con asciugatura utilizzando materiale a perdere.
j. Nel caso di utilizzo di prodotti sanificanti che svolgono la duplice azione di detergere e disinfettare, la detersione e la disinfezione coincidono;
k. La DA in sede di gara dovrà presentare un piano di sanificazione dettagliato, con l'indicazione delle frequenze di pulizia e dei prodotti utilizzati con relativi dosaggi;
l. Detto piano di sanificazione dovrà essere suddiviso per:
    i. Centro cottura;
    ii. Zona ricevimento materie prime;
    iii. Celle frigorifere e anticelle;
    iv. Magazzino;

v. Area lavorazione alimenti: lavorazioni carni, verdure, salumi e formaggi;
vi. Area cottura;
vii. Area diete;
viii. Area confezionamento;
ix. Area insufflamento contenitori;
x. Area preparazione frutta e dessert;
xi. Office;
xii. Area lavaggio;
xiii. Area stoccaggio contenitori termici;
xiv. Area spogliatoio e servizi igienici;
xv. Area break;
xvi. Perimetro esterno;
xvii. Area stoccaggio rifiuti;
xviii. Mezzi di trasporto;
xix. Refettori;

m. Nel piano di sanificazione la DA dovrà necessariamente prevedere:
    i. Una procedura per la pulizia e disinfezione del termometro a sonda in dotazione da effettuarsi sia durante l'uso sia a fine giornata;
    ii. La pulizia giornaliera dei servizi igienici personale e spogliatoi personale;
    iii. La pulizia mensile di cappe e filtri del Centro;
    iv. La pulizia mensile di vetri interni ed esterni sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di consumo;
    v. La sanificazione quotidiana del vano interno dei mezzi di trasporto;
    vi. La sanificazione quotidiana dei contenitori termici destinati al trasporto dei pasti;
n. Il piano di sanificazione di tutti i refettori dovrà prevedere: pavimenti, tavoli, sedie, arredi vari, vetri, veneziane, infissi davanzali e zanzariere, servizi igienici annessi, corridoi;
o. I pavimenti dei refettori, così come tavoli e sedie, dovranno essere lavati e disinfettati giornalmente;
p. Nel caso di servizio su più turni la DA dovrà garantire la detersione e disinfezione dei tavoli e la rimozione ad umido di briciole e cibo, eventualmente caduto, dalle sedie e dal pavimento sotto i tavoli e le sedie, tra un turno e l'altro;

q. Tutti gli utensili utilizzati per le pulizie (spugne, stracci, spazzoloni, scope) devono essere identificati e suddivisi a seconda delle aree in cui sono utilizzati, al fine di evitare che attrezzature di pulizie utilizzate per aree a rischio dal punto di vista igienico-sanitario (ad esempio, servizi igienici) contaminino quelle utilizzate per l'area cucina;

r. Tutte le attrezzature utilizzate per le pulizie (ad esempio, spugne) devono essere lavate e disinfettate con disinfettante al termine della giornata. Deve essere prevista la frequenza di sostituzione delle spugne e panni spugna;

s. È vietato l'uso di nidi d'acciaio o pagliette saponate;

t. E' vietato lasciare stracci in ammollo in acqua;

u. Gli utensili di pulizia quali scope, spazzoloni, flange e telai, panni per i pavimenti devono essere riposti in apposita zona o deposito non direttamente appoggiati a terra, ma rigovernati in appositi armadi, se presenti, o appesi alle pareti mediante appositi ganci che la DA dovrà provvedere ad attrezzare;

v. Nei refettori dovranno essere presenti un numero di flange tali da garantirne la sostituzione giornaliera;

w. La DA dovrà documentare, in apposita procedura, le modalità che intende adottare per la detersione giornaliera degli utensili di pulizia;

x. La ditta dovrà documentare, in apposita procedura, le operazioni di pulizia straordinaria da adottare alla chiusura delle scuole e prima della riapertura delle stesse, in tutti i casi di vacanze estive o per festività o per altri eventi che comportino la chiusura prolungata (da 5 giorni in poi) dell'attività;

8. Derattizzazioni e disinfestazioni:

   a. Sono a carico della DA il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso il Centro Cottura di Via Risorgimento e nelle relative pertinenze, aree esterne, nei refettori scolastici e aree e servizi igienici di pertinenza;

   b. La DA è tenuta ad effettuare il monitoraggio e gli interventi necessari almeno con cadenza mensile di topi e ratti, insetti striscianti e volanti, e quando necessari formiche, cimici, zanzare; nel magazzino del centro cottura deve essere previsto anche in sistema di monitoraggio a trappole di ferormoni per insetti volanti (insetti delle derrate, coleotteri e lepidotteri);

   c. Il personale della DA deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi;

   d. In caso di riscontro positivo la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'AC e al Dirigente Scolastico di riferimento;

e. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste alla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza; le trappole, le esche, le lampade cattura insetti devono risultare conformi all'utilizzo nelle industrie alimentari;

f. Nei casi di infestazione manifesta, l'AC si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

g. La DA deve conservare presso il centro cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'AC;

h. È a carico della DA la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo;

9. Smaltimento dei rifiuti:
   a. La D.A. dovrà analizzare le tipologie di rifiuti prodotti al fine di attuare procedure volte alla loro riduzione. Dovrà scegliere ove disponibili, prodotti ricaricabili. Per quanto applicabili al presente appalto, gli imballaggi devono essere - ove disponibili - "a rendere" o costituiti da materiale riciclabile, riutilizzabile, biodegradabile e compostabile o a ridotto volume.
   b. I rifiuti solidi urbani provenienti da Centro Cottura, locali cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante;
   c. La DA è tenuta al pagamento della TIA (tariffa igiene ambientale) o equivalente per il Centro Cottura e dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui dalla cottura nel rispetto della normativa vigente;
   d. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari;

10. Materiali di pulizia e consumo:
    a. La DA assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara e prescritte nel CSA;

b. È inoltre posta a carico della DA la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;

11. Utenze:
    a. Sono a carico della DA tutte le utenze del Centro Cottura (acqua, gas, elettricità, forza motrice, riscaldamento, telefono). La DA dovrà provvedere a richiedere a proprie spese ai rispettivi enti erogatori, la voltura dell'intestazione del contratto di utenza. Sono altresì a carico della DA le spese telefoniche o internet per chiamate dai refettori, comprese tutte le spese telefoniche e internet relative alle prenotazioni dei pasti per la refezione scolastica. Resta inteso quindi che la DA non potrà utilizzare i telefoni delle scuole e delle sedi dei Centri estivi, il cui costo del traffico telefonico è a carico dell'AC o delle scuole.
12. Scioperi ed eventi eccezionali:
    a. In caso di sciopero del personale della DA o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'AC dovrà essere avvisata con congrue anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima;
    b. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente;
    c. La DA in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un cestino freddo come da menù allegato;
    d. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti;
13. Iniziative a carattere sociale e culturale:
    a. Nel caso l'AC in accordo con le Dirigenze Scolastiche aderisca ad iniziative quali:
        - manifestazioni sportive che prevedano la presenza sul territorio rhodense di squadre ospiti, iniziative di scambio culturale anche internazionali che prevedano la presenza sul territorio rhodense di scolaresche provenienti da altri luoghi, sia italiani che esteri, la DA garantirà la possibilità di usufruire della refezione scolastica ai gruppi sopraelencati;
    b. Per tali servizi sarà assunto apposito impegno di spesa all'occorrenza. I costi applicati sono quelli offerti in sede di gara;
14. Prodotti lattiero caseari:

a. Qualora gli enti sovraordinati dovessero introdurre misure finalizzate alla concessione di aiuti per il consumo di tali prodotti, la DA dovrà comunicare nei tempi richiesti i dati necessari per accedere alla concessione di tali aiuti;

ART. 9 - CONTROLLI DI QUALITA', AUTOCONTROLLO, OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. La DA, oltre che ottemperare quanto stabilito dalla normativa vigente in materia degli alimenti (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i), dovrà predisporre e applicare, come requisiti minimi:
    a. Procedure documentate basate sui principi dell'HACCP (Codex Alimentarius "Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)";
    b. Manuale di Buona Pratiche Igieniche finalizzate a ridurre l'incidenza dei rischi evidenziati nell'analisi dei rischi;
    c. Procedure di rintracciabilità dei lotti di materie prime, qualitativa e quantitativa;
    d. Procedura di gestione delle non conformità e di richiamo del prodotto non conforme;
    e. Procedura di gestione delle diete;
    f. Procedura di selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori;
    g. Procedura di addestramento e formazione del personale;
    h. Piano di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
    i. Piano delle analisi chimiche e microbiologiche su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e acqua di rete;
    j. Piano di monitoraggio dell'igiene degli ambienti e personale mediante tamponi ambientali, palmare, test rapidi;
2. In aggiunta la DA dovrà documentare e applicare un piano dei controlli generale finalizzato al monitoraggio, oltre che dei requisiti igienico sanitari, anche del rispetto dei requisiti contrattuali stabiliti nel presente capitolato e di quanto dichiarato in sede di gara;
3. La DA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli dichiarati nelle procedure aziendali;
4. Per quanto non espressamente definito nel CSA in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la DA dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore in materia di igiene degli alimenti;
5. Il mancato rispetto delle procedure definite sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto;

6. Il piano delle analisi chimico – fisiche e microbiologiche dovrà prevedere, come minimo, la frequenza di campionamento, le matrici e i parametri definiti di seguito. L'AC si riserva comunque la facoltà di richiedere alla DA, in qualsiasi momento e qualora la stessa le ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle dichiarate;
7. La DA libera l'AC da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari;
8. Specifiche tecniche relative ai parametri microbiologici riguardanti l'igiene degli alimenti e degli ambienti:
    a. Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, acqua ed ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata, in particolare:
        i. Legge 283/62 art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
        ii. Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni;
        iii. Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche ed integrazioni;
        iv. Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica Regione Lombardia – Agosto 2002;
        v. Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e successive modifiche ed integrazioni;
        vi. Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
        vii. Regolamento (UE) 1169/2011 sull'informazioni al consumatore ed in particolare sull'informazione sugli allergeni;
        viii. Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni;
        ix. Decreto. Ministero delle Politiche Agricole n. 3746 del 20/06/2014 attuazione dell'art. 4 Legge n. 77/2011 recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento, la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma;
    b. Di seguito sono riportati i parametri microbiologici di tamponi ambientali, di attrezzature e palmari:
        i. Carica batterica totale $< 10^2$ UFC/cm^2
        ii. S. Aureus Assente in superfici correttamente sanificate

iii. Salmonella — Assente in superfici correttamente sanificate

iv. Listeria Monocytogenes — Assente in superfici correttamente sanificate

v. Enterobatteriaceae — < 10 UFC/cm^2

9. La DA dovrà proporre un piano di analisi secondo le seguenti indicazioni:
    a. I laboratori incaricati delle analisi dovranno essere iscritti nell'elenco regionale dei laboratori di analisi che effettuano prove analitiche relative all'autocontrollo per le industrie alimentari ed essere accreditati ACCREDIA. I metodi di analisi accreditati dovranno essere almeno l'80% di quelli necessari all'attuazione del piano di analisi minimo;
    b. I prelievi di materie prime dovranno essere effettuati presso il Centro Cottura di via Risorgimento; i piatti finiti presso i terminali di distribuzione a rotazione.
    c. i rapporti di prova e i rapporti di prelievo dovranno essere a disposizione, presso il Centro cottura, per un eventuale controllo;
    d. I rapporti di prelievo che dovranno riportare:
        i. ragione sociale del laboratorio incaricato, nome del tecnico addetto ai prelievi, ora di prelievo, temperatura di prelievo (ambientale e di prodotto), tipologia prodotto (materia prima, prodotto finito), tipologia prodotto finito (primo, secondo, contorno), tipologia tampone, attrezzatura (con indicazione del tipo) o palmare (in questo caso secondo quanto previsto per la tutela della privacy). Sul prelievo di materia prima dovranno essere riportati anche lotto/codice rintracciabilità e sua scadenza;
    e. Il piano dovrà prevedere frequenze e parametri da ricercare per le seguenti tipologie di campioni:
        i. campionamento di materia prima. Sul rapporto di analisi dovrà comparire il numero di lotto/codice di rintracciabilità e scadenza della materia prima prelevata;
        ii. campionamento di piatti finiti. In questo caso sul rapporto di analisi dovrà comparire la data di produzione del piatto, l'ora di prelievo e la temperatura del prodotto;
        iii. Tamponi presso il Centro Cottura su attrezzature e piani di lavoro e tamponi palmari;
        iv. Tamponi da effettuarsi c/o i terminali di consumo;
        v. Prelievo di prodotti ortofrutticoli (da prelevare c/o centro cottura) per effettuare l'analisi multiresiduale per la ricerca delle seguenti famiglie di pesticidi:

1. Acaricidi I e IV
2. Diserbanti I e II
3. Fungicidi I e II
4. Fungicidi III (Acilalanine)
5. Fungicidi V (Ftalimidici, Dicarbossimidici, Cianoderivati)
6. Insetticidi organofosforati, organoclorurati, piretroidi.

vi. Prelievo pasto destinato ai celiaci da sottoporre a ricerca di glutine (limite <20 ppm) e dal prelevare presso il Centro Cottura;

vii. Prelievo di acqua potabile da un punto di erogazione del Centro cottura e terminali di distribuzione (punto di erogazione acqua di rete destinata al riempimento brocche) per l'analisi ricerca dei seguenti parametri di routine definiti dalla vigente normativa (Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano):

1. ricerca Escherichia coli;
2. ricerca Coliformi a 37°C;
3. colore;
4. odore;
5. sapore;
6. torpidità;
7. pH;
8. conduttività;
9. ammonio;
10. cloro residuo;

Il primo prelievo dovrà essere effettuato ad inizio appalto e successivamente con cadenza semestrale.

La DA dovrà attenersi ad eventuali nuove normative relative alla qualità dell'acqua potabile;

10. Il piano di analisi con le frequenze di prelievo, le tipologie di prodotti ed i parametri ricercati sarà oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica (vd. griglia di valutazione sub-criterio 5.1.

ART. 10 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la DA dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato

giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

2. La DA dovrà prevedere in sede di offerta tecnica una modalità di raccolta e conservazione dei campioni in caso di incidente critico. Le eventuali analisi su tali campioni saranno svolte da un laboratorio indicato dall'AC, ma il cui costo sarà a carico della DA.

ART. 11 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. Il personale della DA dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire ed alle modalità di esecuzione indicate nel presente CSA. Il personale dipendente della DA impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione pasti deve possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto dei titoli, delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa. La DA dovrà inoltre osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori incaricati di effettuare il servizio oggetto dell'appalto, comunicando, prima dell'inizio dei servizi, i dati anagrafici degli stessi ed il relativo numero di iscrizione all'INPS/INAIL;
2. Tutti i dipendenti della DA sono tenuti ad osservare i piani di sicurezza predisposti dalla DA e le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione. L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per la DA responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi ed agli impianti, nonché causa di risoluzione dei contratto di appalto se, nonostante diffida scritta, la DA non provvederà in merito;
3. Oltre a quelli previsti nel CSA, la DA è tenuta alla piena e rigorosa osservanza di tutte le leggi e regolamenti in vigore riguardanti le assicurazioni e la tutela dei lavoratori, e comunque all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla normativa relativa alla previdenza e assistenza, nonché al pagamento dei contributi relativi. La DA avrà inoltre l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le paghe e le indennità previste dai vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate nel corso dell'appalto;
4. I relativi controlli potranno essere fatti e/o richiesti alle autorità competenti dall'AC in ogni momento;
5. La DA potrà presentare proposte di integrazione del DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza;
6. La DA garantirà che i collaboratori e/o lavoratori autonomi dei quali si servirà per l'erogazione del servizio siano in regola rispetto agli obblighi assicurativi, previdenziali e similari, esonerando l'AC da ogni e qualsiasi responsabilità;

7. Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, nonché il personale adibito al servizio ai tavoli, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale in servizio nelle cucine addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante l'orario di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
8. Su richiesta dell'AC, la DA dovrà fornire la documentazione che comprovi la qualificazione del personale;
9. Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa idonea;
10. La DA si impegna a garantire una appropriata disciplina del proprio personale e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico del personale che si comportasse in modo non corretto nei confronti dell'Ente e degli utenti finali del servizio;
11. La DA deve assicurare che tutto il personale impiegato nella preparazione e nell'erogazione servizio, a qualsiasi livello di inquadramento, sia formato e sottoposto a costante formazione e aggiornamento, compresi gli aspetti specificatamente indicati nel Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
12. La DA sarà inoltre tenuta a documentare, a richiesta, tale formazione in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/04 e ss.mm.ii.;
13. Le attrezzature impiegate dovranno essere adeguate costantemente alle norme di sicurezza in vigore. La DA si obbliga a realizzare sull'attrezzatura impiegata gli interventi resesi necessari in conseguenza dell'evoluzione della normativa in vigore, avvalendosi di imprese specializzate che certifichino gli interventi eseguiti. Ogni adempimento e onere sarà a totale carico della DA;
14. I mezzi adibiti al trasporto degli alimenti devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. È fatto obbligo alla DA di provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta degli alimenti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo. Gli stessi dovranno essere in numero sufficiente a garantire la piena e completa esecuzione del servizio. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale. I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti veicolati, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e al Reg. (CE) 852/04 e ss.mm.ii;

ART. 12 - ATTIVITÀ' DI VIGILANZA

1. E' piena facoltà dell'AC effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla DA alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal CSA;
2. La DA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AC in qualsiasi momento ed in ogni zona del centro rottura, dei refettori scolastici e pertinenze e della cucina, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente;
3. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio;
4. Eventuali disservizi e/o carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal CSA;

ART. 13 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

1. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS di Città Metropolitana competente territorialmente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'AC, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione Mensa, secondo le rispettive competenze;
2. Le ditte incaricate dall'AC e/o il personale degli uffici comunali dovranno verificare il rispetto delle clausole del CSA, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti in tutti i luoghi assegnati;
3. I rappresentanti delle commissioni mensa dovranno monitorare l'accettabilità dei pasti nei refettori ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dalle norme per il funzionamento della commissione mensa, stabilite dall'AC;
4. La DA è tenuta ad informare tempestivamente l'AC di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) dagli stessi effettuati;
5. Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dalla DA;
6. L'AC ha la facoltà di verificare il rispetto da parte del fornitore/produttore/depositario, delle procedure contenute nel piano di autocontrollo redatto ed applicato dalla DA. E' pertanto obbligo della DA mettere a disposizione degli incaricati comunali il suddetto piano di autocontrollo completo

delle registrazioni delle procedure, dei risultati delle verifiche effettuate e della documentazione allegata;

7. La DA deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio ed il produttore/sub-fornitore.

ART. 14 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento";
2. L'AC provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione alla DA;
3. Qualora i referti diano esito sfavorevole, la DA dovrà provvedere all'eliminazione delle derrate in questione e alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel CSA.

ART. 15 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al CSA, che come tali risultino accertati dagli organismi preposti al controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel CSA.

COMUNE DI RHO

Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

SERVIZIO REFEZIONE CENTRI ESTIVI

ART. 1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio consiste nella di produzione e consegna dei pasti presso le sedi dei centri estivi comunali. A richiesta dell'AC il servizio potrà essere esteso anche presso le sedi di altri centri e/o campus estivi gestiti anche da altri enti pubblici o privati;
2. Il servizio si articola in:
    a. Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura della DA. Il Centro Cottura utilizzato dovrà essere lo stesso per il servizio di ristorazione scolastica (sito in via Risorgimento, 46 Rho). Nei giorni di chiusura dello stesso dovrà essere utilizzato un altro centro di cottura in dotazione alla DA dotato di SCIA per un servizio di veicolato e con numero di pasti residui sufficienti per garantire la fornitura di pasta ai centri estivi, che dovrà essere dichiarato in sede di gara;
    b. Confezionamento in contenitori multi dose e trasporto degli stessi dal centro di cottura della DA alle sedi dei centri estivi individuati dall'AC con automezzo idoneo e igienicamente rispondente alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie;
3. Il servizio deve essere garantito quotidianamente per tutta la durata dei centri estivi. La DA dovrà rispettare i seguenti standard minimi del servizio: n. 5 giorni alla settimana, per circa n. 13 settimane nel periodo giugno - settembre di ogni anno. L'AC potrà richiedere l'attivazione del servizio anche in altri periodi dell'anno;
4. Sedi e orari di consegna dei pasti verranno comunicati dall'AC entro la prima settimana di maggio e comunque in tempo utile per l'organizzazione del servizio. Le sedi attuali sono le seguenti:
    i. Scuola dell'infanzia "G. Pascoli" di via San Martino;
    ii. "Nuvola Rossa" c/o il centro sportivo comunale "Molinello" di via Trecate;
5. Il numero di pasti da fornire può variare in relazione al numero degli utenti frequentanti il servizio. I dati di riferimento sono contenuti nell'Allegato 22 del CSA –

Base d'asta e valore contratto. L'AC potrà variare il numero delle sedi dei centri estivi in aumento o in diminuzione a propria discrezione senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'AC.

ART. 2 PREPARAZIONE DEI PASTI E TRASPORTO

1. La preparazione e il trasporto dei pasti dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle medesime prescrizioni contenute nell'Allegato 5 del CSA - *Servizio di refezione presso le scuole*.

ART. 3 INDICAZIONI OPERATIVE

1. È compito dell'AC provvedere a segnalare quotidianamente il numero dei pasti da fornire suddivisi per tipologia di utenti (ragazzi/e, personale ausiliario ed educativo);
2. I pasti sono da prelevare dal centro di cottura della DA e da consegnare alle sedi dei centri estivi;
3. I contenitori multi dose, unitamente agli accessori (condimenti, formaggio grattugiato, ecc.) vengono consegnati direttamente all'interno delle sedi dei centri estivi a cura della DA. La DA, inoltre, dovrà:
   a. Provvedere all'apertura del contenitore;
   b. Controllare/riscontrare la quantità/qualità del cibo contenuto in contraddittorio con il referente dei centri estivi;
   c. Rilevare, e successivamente segnalare all'AC, ogni lamentela del referente dei centri estivi;
   d. Provvedere alla somministrazione dei pasti con le stesse modalità dei servizi scolastici. Nelle sedi in cui non è presente la lavastoviglie, dovranno essere forniti piatti bicchieri e posate monouso compostabili;
   e. Preparare i tavoli: apparecchiamento e sparecchiamento;
   f. Provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi e al recupero dei rifiuti;
   g. Ritirare i contenitori utilizzati per la consegna dei pasti, che vengono riportati in giornata al centro di cottura;
   h. Provvedere alla pulizia quotidiana dei contenitori;
4. Orario di funzionamento:
   a. La DA deve organizzare il servizio in modo da garantire la fornitura dei pasti a partire dalle ore 11,45 e non oltre l'orario definito annualmente dall'AC alle sedi dei centri estivi;

b. Il servizio deve essere garantito dal lunedì a venerdì;

5. La produzione dei pasti dovrà avvenire giorno per giorno. Non è ammessa la produzione dei pasti prima di 6 ore dalla loro consegna alle sedi dei centri estivi. Deroghe potranno essere concesse solo in presenza di cause di forza maggiore;
6. In caso di uscite programmate in occasioni di gite e/o escursioni la DA dovrà preparare un cestino/sacchetto contenente il pranzo sostitutivo unitamente ad una bottiglia d'acqua da cl 50. La composizione del sacchetto è analoga a quella prevista per le uscite didattiche durante l'anno scolastico delle scuole.

ART. 4 MENU E GRAMMATURE

1. Il menù e la sua articolazione settimanale fa riferimento a quello utilizzato per i servizi scolastici;
2. Diete speciali e Diete per motivi religiosi e/o culturali: valgono le stesse disposizioni dei servizi scolastici.

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

TABELLE MERCEOLOGICHE

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1 PANE FRESCO

2 PANE GRATTUGIATO

3 CROSTINI DI PANE

4 GRISSINI

5 PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

6 BASE PRONTA PER PIZZA E FOCACCIA

7 PIZZA PRONTA

8 BISCOTTI

9 CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

10 PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

11 FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

12 FARINA DI MAIS

13 FARINA DI RISO

14 SEMOLA DI GRANO DURO

15 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E INTEGRALE

16 PASTA SPECIALE CON RIPIENO

17 GNOCCHI DI PATATE

18 SFOGLIA PER LASAGNE

19 RISO

20 ORZO PERLATO

21 FARRO DECORTICATO

22 LEGUMI SECCHI

23 CARNI BOVINE

24 CARNI SUINE

25 CARNI AVICUNICOLE

26 PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

27 PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma, San Daniele)

28 BRESAOLA IGP

29 SALAME CREMONA IGP

30 LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA'

31 LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

32 ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

33 LATTI NON VACCINI

34 YOGURT FRESCO

35 BUDINO FRESCO PASTORIZZATO

36 MOUSSE AL CIOCCOLATO

37 BURRO

38 PANNA UHT

39 FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA

- 39.1 PARMIGIANO REGGIANO DOP
- 39.2 GRANA PADANO DOP

40 ASIAGO DOP

41 FONTINA DOP

42 TALEGGIO DOP

43 GORGONZOLA DOP

44 PECORINO TOSCANO FRESCO DOP

45 PECORINO SARDO DOLCE DOP

46 EMMENTHAL SVIZZERO

47 ITALICO

48 PROVOLONE

49 MOZZARELLA

50 CRESCENZA

51 ROBIOLA

52 RICOTTA

53 UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

54 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

55 MOLLUSCHI SURGELATI

56 FRUTTA FRESCA

57 ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

58 ORTAGGI E FRUTTA IV GAMMA

- 58.1 ORTAGGI IV GAMMA
- 58.2 FRUTTA IV GAMMA

59 ORTAGGI SURGELATI

60 TONNO IN CONSERVA

61 SGOMBRO IN CONSERVA

62 POMODORI PELATI

63 CONSERVE VEGETALI IN SALAMOIA O SOTT'ACETO

64 OLIO EXTRAVERGINE OLIVA

65 OLIO SEMI GIRASOLE

66 ACETO MELE

67 SALE FINO E GROSSO

68 PESTO

69 ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

70 ZUCCHERO

71 THE/CAMOMILLA E TISANE

72 MIELE

73 CONFETTURA DI FRUTTA

74 PUREA DI FRUTTA

75 CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

76 LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

77 GELATO

78 ACQUA MINERALE

79 VINO DA CUCINA

80 SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

81 ALIMENTI DESTINATI ESCLUSIVAMENTE AL SERVIZIO MENSA DEL POVERO

- 81.1 TRIPPA BOVINA, COTTA TAGLIATA A LISTELLE SURGELATA
- 81.2 CARNE OVINA SURGELATA
- 81.3 SALAME
- 81.4 COTECHINO
- 81.5 ZAMPONE

82 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. Tutti i prodotti di seguito indicati dovranno essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro composizione, produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia, che qui si intende completamente richiamata. In particolare, tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i.;
2. L'organizzazione e il calendario degli acquisti e delle consegne presso il centro cottura dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.
3. Sarà facoltà della AC, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo della DA accogliere le richieste formulate dalla AC.
4. La DA dovrà provvedere a consegnare alla AC le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, così come per i materiali a contatto con gli alimenti (pellicole trasparenti, in alluminio, sacchetti in carta o materiale plastico, carta forno, etc.). La variazione dei prodotti alimentari dovrà essere preventivamente approvata dalla DA.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

1 PANE FRESCO

1. Il pane fornito dovrà essere denominato "fresco" e dovrà rispettare quanto specificato nel Decreto del Ministero dello sviluppo economico del 1 ottobre 2018, n. 131 "Regolamento recante disciplina della denominazione di «panificio», di

«pane fresco» e dell'adozione della dicitura «pane conservato»" ed essere prodotto in un panifico che risponde ai requisiti di cui all'art. 1 del Decreto n. 131.

2. Il pane dovrà:
    - essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea;
    - risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido;
    - essere privo di odori e sapori anomali: dovrà essere di gusto gradevole e giustamente salato;
3. La crosta dovrà essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare;
4. E' facoltà dell'AC richiedere la sostituzione del pane fornito, nel caso non risponda alla caratteristiche di fragranza e morbidezza tipiche del prodotto;
5. Il pane dovrà essere prodotto giornalmente in stabilimenti o unità produttive situate ad una distanza, in linea d'aria, non superiore ai 10 km dalla sede del centro cottura. Non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
6. Il pane dovrà essere a basso contenuto di sodio (come da indicazione della Regione Lombardia prot. del 5 /9 / 2011);
7. La DA dovrà fornire giornalmente la seguente tipologia di pane:
    - Pane comune. Ingredienti: farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi;
8. La DA dovrà altresì fornire almeno una volta alla settimana, in alternativa al pane comune, una delle seguenti tipologie di pane:
    a) Pane di Tipo Integrale. Ingredienti: farina di frumento integrale derivato dalla macinazione diretta del frumento, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi;
    b) Pane speciale. Ingredienti: farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" o "00", olio extra vergine d'oliva, lievito, sale ed acqua. Non è ammessa l'aggiunta di nessun altro grasso o additivo. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. L'Olio d'oliva extra vergine deve essere obbligatoriamente di origine italiana;
9. A discrezione dell'AC potrà essere richiesta la somministrazione bisettimanale delle tipologie di pane elencate al precedente punto 8 o l'esclusiva somministrazione del pane comune;

10. Per il servizio destinato alle scuole d'infanzia il pane dovrà essere Pane Comune o Pane di Tipo Integrale, consegnato in filoncini che saranno poi tagliati a fette dal personale della DA presente nei terminali di somministrazione;
11. A discrezione l'AC potrà chiedere anche per le scuole dell'infanzia, senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di pane speciale e/o di pane confezionato;
12. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti;
13. Il trasporto dovrà avvenire in contenitori/confezioni idonei per alimenti, adeguatamente resistenti, che lo riparino dalle contaminazioni esterne. E' vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchi.

2 PANE GRATTUGIATO

1. Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte, esente da additivi vari;
2. Dovrà essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

3 CROSTINI DI PANE

1. I crostini dovranno essere ottenuti da pane senza strutto ed additivi alimentari;
2. Dovranno essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

4 GRISSINI

1. Dovranno essere prodotti in conformità al DPR 502/1998;
2. Non dovranno contenere strutto e grassi vegetali ad eccezione dell'olio extravergine di oliva. Non dovranno essere presenti coloranti artificiali;
3. Le confezioni dovranno essere chiuse e non presentare difetti;
4. Dovranno essere forniti in confezione monodose da g. 50.

5 PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

1. La pasta lievitata dovrà essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra;

2. Dovrà essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento;
3. Dovrà essere presente un etichetta riportante - ragione sociale del produttore denominazione di vendita - peso netto - data di produzione - lotto di rintracciabilità – modalità di conservazione;
4. Dovrà essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

6 BASE PRONTA PER PIZZA E FOCACCIA

1. E' ammesso l'utilizzo di basi pronte per pizze e focacce, che dovranno essere prodotte esclusivamente con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra e senza additivi;
2. E' ammesso solo l'utilizzo di base fresche, che dovranno essere consumate entro 10 giorni dalla data di produzione;
3. Non è ammesso l'utilizzo di base surgelate o congelate.

7 PIZZA PRONTA

1. Dovrà essere fresca e preparata da un panificio di cui all'articolo 1 del DM 131/2018;
2. Gli ingredienti dell'impasto dovranno essere: farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra e senza additivi;
3. La farcitura dovrà prevedere passata di pomodoro, mozzarella, olio extravergine con eventualmente aggiunta di basilico od origano;
4. La consegna presso il centro cottura dovrà avvenire nello stesso giorno di consumo. Presso il centro dovrà essere porzionata, suddivisa nelle teglie in modo da evitare sovrapposizioni e distacchi della farcitura e infine riscaldata;
5. Dovrà essere studiata una modalità di riscaldamento, consegna e distribuzione per limitare il più possibile il fenomeno del rammollimento della pasta.

8 BISCOTTI

1. I biscotti dovranno essere forniti in confezioni monodose minimo di 30 gr cad., nella varietà secchi e frollini;
2. Possono contenere i seguenti ingredienti:

a. farine di grano tenero tipo "0" o "00" o integrali esenti da additivi;
b. dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta;
c. burro;
d. uova;
e. latte;
f. privi di additivi, coloranti e aromi;

3. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

9 CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

1. Dovranno essere preconfezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, privi di grassi ed additivi alimentari;
2. Dovranno essere freschi e non dovranno presentare odore, sapore e colore anomali o sgradevoli.

10 PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

1. Dovranno avere le caratteristiche e le composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 e s.m.i. adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali;
2. Potranno essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi;
3. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente in monoporzione per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.);
4. Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla A.C. per approvazione la scheda tecnica dei prodotti scelti.

FARINE

11 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" da coltivazione biologica

1. Farina di grano tenero di tipo "0", rispondente ai requisiti di legge. In confezioni originali sigillate. Dovrà essere consegnata in confezioni da kg. 1. La fornitura al Centro cottura è ammessa anche in pesi multipli in base al fabbisogno settimanale (kg 5, kg 10);
2. Il prodotto dovrà presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

12 FARINA DI MAIS da coltivazione biologica

1. Farina di mais bramata, rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate;
2. Dovrà essere consegnata in confezioni da kg. 1. La fornitura al Centro cottura è ammessa anche in pesi multipli in base al fabbisogno settimanale (kg 5, kg 10);
3. Il prodotto dovrà presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

13 FARINA DI RISO da coltivazione biologica

1. Farina di riso, rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate, dovrà essere consegnata in confezioni che non superino kg. 1. Per il centro cottura è ammessa la fornitura anche in multipli in base al fabbisogno settimanale (kg 5, kg 10);
2. Il prodotto dovrà presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

14 SEMOLA DI GRANO DURO " da coltivazione biologica

1. Semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate, dovrà essere consegnata in confezioni da kg. 0,250;
2. Il prodotto dovrà presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO, FARRO

15 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E INTEGRALE

1. Pasta prodotta con semola di grano ricavata dalla macinazione di grani duri;
2. Dovrà essere in confezioni originali sigillate, in perfetto stato di conservazione, priva di difetti, sapori o odori anomali, esente da parassiti, non fratturata;
3. Dovrà avere una percentuale di proteine uguale o superiore al 13 % sul tal quale e una percentuale minima di glutine di 11% sulla sostanza secca.
4. Dovrà essere prodotta in Italia;
5. Dovrà essere documentato che la pasta sia stata sottoposta ad un processo di "essicazione lenta";

6. La DA dovrà acquistare direttamente il prodotto dal produttore;
7. Non sono ammesse paste commercializzate a marchio del distributore;
8. La DA in concerto con l'AC effettuerà prove di cottura e di trasporto della pasta considerando tutte le tipologie di svolgimento del servizio al fine di verificare la qualità e l'adeguatezza del prodotto offerto;
9. Dovrà essere prevista una vasta gamma di formati corrispondenti a quanto previsto nei menù autorizzati;
10. Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:
    - tempo di cottura
    - resa (aumento di peso con la cottura).
11. Dovrà essere garantita anche la fornitura di pasta di semola integrale partendo da farina di grano duro integrale;
12. Anche la pasta di semola integrale dovrà essere prodotta in Italia e acquistata direttamente dal produttore.

16 PASTA SPECIALE CON RIPIENO

1. Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, privo di additivi, coloranti ed aromi aggiunti; Il rapporto pasta/ripieno nel caso di pasta speciale con ripieno di carne dovrà essere almeno 80/20, mentre con ripieno di magro dovrà essere almeno 60/40;
2. Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
3. Dovrà avere aspetto omogeneo e dopo la cottura aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
4. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato;
5. Alla data del consumo dovrà avere un tempo minimo di vita residuo pari a 15 giorni.

17 GNOCCHI DI PATATE

1. Dovranno essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi, aromi e coloranti;

2. Dovranno essere preconfezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera modificata oppure surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
3. Alla data del consumo dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni se freschi, di 6 mesi se il prodotto è surgelato;
4. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

18 SFOGLIA PER LASAGNE

1. La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti:
    a) semola di grano duro;
    b) uova fresche pastorizzate;
    c) acqua;
    d) sale.
2. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente;
3. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi;
4. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

19 RISO " <u>da coltivazione biologica</u>

1. Il riso utilizzato per i pasti veicolati dovrà essere di tipo Lungo A da parboiled e prodotto da varietà adatte alla preparazione di risotti;
2. Il riso dovrà essere esente da difetti, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
3. Nel caso di produzione di pasti per l'asilo nido, il riso da utilizzare dovrà essere delle migliori qualità (Arborio o Roma), leale, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
4. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 8 mesi.

20 ORZO PERLATO <u>da coltivazione biologica</u>

1. L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita;
2. Non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti;
3. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore giallo paglierino;

4. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione;
5. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre;
6. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi;
7. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

21 FARRO DECORTICATO da coltivazione biologica

1. Il farro in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita;
2. Non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti;
3. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione;
4. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre;
5. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi;
6. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

22 LEGUMI SECCHI da coltivazione biologica

1. I legumi secchi dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie: ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli;
2. Dovranno essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea;
3. Dovranno presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà;
4. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione;
5. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre;
6. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

<u>CARNE E DERIVATI: fornitura nelle percentuali minime previste</u> dal Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari:

23 CARNI BOVINE

1. Di vitellone di prima qualità. Conformi ai Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti;
2. Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/1962;
3. E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto;
4. Le carni dovranno essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani;
5. A richiesta dell'AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana;
6. Le carni dovranno appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE;
7. Tagli indicati per le preparazioni:
    a) POLPETTE: reale, spalla;
    b) HAMBURGER: reale, spalla;
    c) BISTECCHE: scamone, controfiletto, fesa;
    d) SPEZZATINO: reale, spalla;
    e) BRASATO: sottofesa;
    f) COTOLETTE: noce, scamone;
    g) SCALOPPE: noce, scamone, fesa;
    h) ARROSTI: noce, coscia, fesa;
8. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%;
9. Le carni sopra indicate dovranno presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza;

10. I singoli tagli di carne refrigerata dovranno essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito;
11. L'involucro dovrà essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto dovrà essere totale e non dovranno esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali;
12. Alla data della consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo minimo di vita residua di non inferiore ai 25 giorni.

24 CARNI SUINE

1. E' ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto;
2. Le carni dovranno essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani;
3. Il rispetto della filiera italiana dovrà essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta dell'AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana;
4. Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carré disossato senza scannello);
5. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%;
6. La carne di suino dovranno presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta;
7. I singoli tagli di carne refrigerata dovranno essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito;
8. L'involucro dovrà essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto dovrà essere totale e non dovranno esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali;
9. Alla data della consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

25 CARNI AVICUNICOLE

1. E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (Gallus domesticus) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato in Italia in rispetto di D. Lgs. 181/2010 e ss.mm.ii., macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e ss.mm.ii.;

2. A richiesta della DA dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana;
3. La data di macellazione, al consumo, non dovrà superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta;
4. Saranno richiesti:
    a. Cosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane di grammatura compresa tra i 200 – 250 gr. Non è ammessa la sostituzione con sovra cosce di pollo;
    b. Petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane;
    c. fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
5. La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni;
6. Le carni dovranno essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme;
7. Le cosce di pollo dovranno essere spennate, spiumate ed esenti da residui di peli;
8. L'involucro dovrà essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto dovrà essere totale e non dovranno esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

SALUMI

26 PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

1. Il prosciutto cotto dovrà essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e dovrà essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria";
2. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto;
3. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg;
4. I prosciutti dovranno essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine;
5. Sull'etichetta dovrà essere riportata data produzione, data confezionamento e data scadenza;
6. Alla consegna il prosciutto dovrà avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

27 PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma, San Daniele)

1. Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68);
2. E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela;
3. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto;
4. Al taglio dovrà presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso;
5. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità dovrà essere compresa tra il 42 ed il 54%;
6. Alla consegna il prosciutto dovrà avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

28 BRESAOLA IGP

1. La bresaola dovrà essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998;
2. Il prodotto dovrà avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso;
3. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli;
4. Al taglio il prodotto dovrà avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera;
5. Alla consegna la bresaola dovrà avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

29 SALAME CREMONA IGP

1. Il Salame di Cremona dovrà essere prodotto e rispondere alle indicazioni e ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998.

LATTE E DERIVATI

30 LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA' da coltivazione biologica

1. Per le merende previste nelle scuole dell'infanzia il latte fresco dovrà essere intero pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa. Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro;
2. Per diete particolari potrà essere richiesto latte pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

31 LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT da produzione biologica

1. Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte intero a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro;
2. Esso dovrà avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 3 mesi.

32 ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

1. Per diete speciali potranno essere richiesti altri tipi di latte vaccino quali il "senza lattosio" o "a ridotto contenuto in lattosio";
2. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

33 LATTI NON VACCINI

1. Per diete speciali potranno essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri;
2. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

34 YOGURT FRESCO da produzione biologica

1. Lo yogurt dovrà essere intero contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6/g, con acidità non inferiore a 0,8%;
2. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125;
3. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza;

4. Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

35 BUDINO FRESCO PASTORIZZATO

1. Il budino dovrà essere pastorizzato da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel;
2. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125;
3. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza;
4. Dovrà contenere solo i seguenti ingredienti:
    a. latte,
    b. cacao o vaniglia,
    c. zucchero;
5. Sono ammessi come addensanti solo l'amido di mais e la carragenina;
6. Non dovrà contenere additivi, colorante, conservanti o aromi artificiali.

36 MOUSSE AL CIOCCOLATO

1. Dovrà essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici UHT e in contenitori sigillati monorazione da 125 gr.;
2. La mousse dovrà essere un prodotto sterile da conservare a temperatura ambiente;
3. Dovrà contenere i seguenti ingredienti :
    a. cioccolato fondente,
    b. uova,
    c. latte,
    d. zucchero;
4. Non dovrà contenere additivi o aromi artificiali.

37 BURRO <u>da produzione biologica</u>

1. Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato e rispondente alla vigente normativa;

2. Esso dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non dovrà essere in alcun modo alterato, non dovrà avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie;
3. Dovrà essere fornito in panetti da g. 125, g. 250 e g. 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

38 PANNA UHT

1. La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g. 200/250 e g. 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

FORMAGGI

1. I formaggi richiesti dovranno essere rispondenti alla vigente normativa;
2. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti;
3. Nella produzione non dovranno essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale;
4. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta;
5. La pasta dovrà presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura;
6. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza;
7. Dopo il consumo non dovranno essere conservate rimanenze di prodotto fresco non in confezioni integre.

39 FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA

39.1 - PARMIGIANO REGGIANO DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura dovrà essere di oltre 18 mesi (bollino stagionatura minima pre-imballato e porzioni colore aragosta) e dovrà essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.

39.2 - PARMIGIANO REGGIANO DOP (Denominazione di Origine Protetta) destinato ad essere grattugiato dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura dovrà essere di oltre 22 mesi (bollino stagionatura

minima pre-imballato e porzioni colore argento) e dovrà essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.
Non è ammesso in nessuna preparazione e secondo piatto in porzione, il grana padano.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

40 Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

41 Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

42 Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

43 Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

44 Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

45 Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

46 Emmenthal svizzero (Emmentaler DOP), formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore al 45% sul secco;

47 Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

48 Provolone, formaggio a pasta filata con stagionatura non superiore ai 3 mesi.

49 Mozzarella a pasta filata di latte vaccino contenente fermenti lattici, caglio, sale senza conservanti e correttore di acidità, con sapore e profumo caratteristici. Potrà essere richiesta in pezzature da g. 30, in plurirazioni, da g. 100 e g. 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g. 1000. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

50 Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g. 100 o panetti da g. 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore dovrà essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.

51 Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g. 100 o panetti da g. 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore dovrà essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.

52 Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non dovrà presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g. 80, g. 250, g. 1500. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.

Non è ammessa la fornitura e la proposta come secondo piatto di formaggio in vaschetta tipo spalmabile

UOVA

53 UOVA FRESCHE PASTORIZZATE da produzione biologica

1. Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovo prodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico;
2. Alla consegna il prodotto dovrà garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni;
3. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei

I prodotti ittici devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. L'approvvigionamento dovrà avvenire da fornitori che certifichino la sostenibilità della pesca attraverso uno schema di certificazione MSC (Marine Stewardship Council). La zona di cattura deve essere FAO 37 o FAO 27.
Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto", pre-fritto, pre-impanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla DA.

54 PESCI SURGELATI

1. I prodotti ittici dovranno essere surgelati IQF in confezioni originali e in buono stato di conservazione;
2. Il prodotto non dovrà avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si dovranno infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto;
3. Allo scongelamento il prodotto non dovrà presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini;
4. I prodotti dovranno essere deliscati;
5. Al momento del consumo i prodotti dovranno avere un periodo residuo al TMC pari a 180 giorni;
6. Si richiede NOME COMUNE NOME SCIENTIFICO e TIPOLOGIA FORNITURA
   - Platessa Pleuronectes platessa filetti
   - Merluzzo Meluccius merluccius Filetti e tranci
   - Palombo Mustelus mustelus Tranci
   - Salmone Salmo salar Tranci
7. Dovranno in particolare essere dichiarati:
   a. la denominazione commerciale della specie;
   b. il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento);
   c. la zona di cattura;
   d. il lotto;
   e. la data di scadenza;

8. La pezzatura dovrà essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura dovrà essere dichiarata e non superare il 20%.

55 MOLLUSCHI SURGELATI

1. I molluschi surgelati IQF dovranno essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza;
2. La forma dovrà essere quella tipica della specie;
3. L'odore dovrà essere gradevole;
4. La consistenza della carne dovrà essere soda ed elastica e dovrà essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente;
5. Dovranno presentare:
   - odore di fresco;
   - colore vivido e lucente;
   - consistenza delle carni soda;
6. Dovrà essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura dovrà essere omogenea;
7. Tipologie richieste:
   a. polpo,
   b. moscardini,
   c. seppioline,
   d. totani,
   e. gamberi sgusciati,
   f. calamari interi oppure anelli.
8. Al momento del consumo i prodotti dovranno avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

56 FRUTTA FRESCA

1. Dovrà essere di produzione nazionale ad eccezione di banane ed ananas;
2. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) dovranno essere conformi alla vigente normativa;

3. La frutta dovrà:
    a. essere di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
    b. presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
    c. aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
    d. essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
    e. essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
    f. essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
    g. privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
    h. privi di trattamenti superficiali;
4. Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
    a. tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
    b. presenza di parassiti animali o vegetali;
    c. hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.
5. La fornitura di frutta dovrà avvenire nel rispetto della tabella di stagionalità di seguito riportata. La tabella risulta vincolante per la fornitura;
6. Le mele dovranno essere da coltivazione biologica e di diverse qualità fornite a rotazione: Golden Delicius, Stark Delicius, Red Delicius, Rojal Gala;
7. Le pere dovranno essere da coltivazione biologica di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conferenze;
8. L'uva dovrà essere della varietà Regina e Italia, a rotazione bianca e nera;
9. Le arance dovranno essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
10. Le pesche dovranno essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce;
11. Frequenza fornitura:
    a. Le banane dovranno essere fornite per tutte le utenze settimanalmente e dovranno provenire dal Mercato Equosolidale;
    b. Fragole e ciliegie dovranno essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
    c. Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie dovranno essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità;

12. A tal proposito dovrà essere introdotto c/o il centro cottura un sistema di registrazione della frutta fornita, approvato dall'AC e lasciato a disposizione di eventuali controlli;
13. Lo stesso tipo di frutto non dovrà essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana;
14. Nei mesi di maggio, giugno e luglio, agosto e settembre, lo stesso frutto non dovrà essere servito per più di 1 volta nella stessa settimana;
15. La fornitura dovrà essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

TABELLE DELLA STAGIONALITA' DELLA FRUTTA

FRUTTA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche						Giu	Lug	Ago				
Angurie							Lug	Ago				
Arance	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag						Nov	Dic
Avocado											Nov	Dic
Banane	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Cachi										Ott	Nov	Dic
Castagne										Ott	Nov	
Ciliege					Mag	Giu	Lug					
Fichi							Lug	Ago	Set			
Fichi d'India									Set			
Fragole				Apr	Mag	Giu	Lug	Ago				
Kiwi	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag						Nov	Dic
Lamponi							Lug	Ago				
Limoni			Mar	Apr		Giu	Lug			Ott	Nov	
Mandaranci	Gen	Feb									Nov	Dic
Mandarini	Gen	Feb	Mar								Nov	Dic
Mele	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag			Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Mirtilli						Giu	Lug	Ago	Set			
More								Ago				

Meloni		Feb					Lug	Ago	Set			Dic
Pere	Gen	Feb	Mar	Apr			Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Pesche						Giu	Lug	Ago	Set			
Pompelmi	Gen											Dic
Ribes							Lug	Ago				
Susine						Giu	Lug	Ago	Set			
Uva								Ago	Set	Ott		

57 ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

1. Dovranno essere di produzione nazionale;
2. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) dovranno essere conformi alla vigente normativa;
3. I vegetali dovranno:
    a. essere di selezione accurata e recente raccolta;
    b. presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
    c. aver raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo;
    d. essere turgidi, non bagnati, né con acqua di condensazione;
    e. essere puliti, privi di terra e terriccio, privi di infestanti;
    f. privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
    g. gli ortaggi a bulbo ed a tubero dovranno essere privi di germogli e non dovranno essere trattati con anti-germoglianti e radiazioni ionizzanti.
4. Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
    a. tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
    b. presenza di parassiti animali o vegetali.
5. I prodotti ortofrutticoli richiesti sono:
    a. Ortaggi a fusto: finocchi;
    b. Ortaggi a tubero: patate – dovranno;
        - essere di morfologia uniforme;
        - non presentare tracce epicarpali, di germogliazione, maculosità brune della polpa e cuore cavo;
        - essere prive di odore, sia prima che dopo la cottura;

- essere consegnate in cassette;

c. Ortaggi a radice: carote;
d. Ortaggi a foglia: cavoli, bietole, catalogne, spinaci, verze, sedano, insalata in genere, prezzemolo, basilico;
e. Ortaggi a frutto: pomodori, melanzane, zucchine, zucca;
f. Ortaggi a seme: fagiolini, fagioli, piselli;
g. Ortaggi a fiore: cavolfiori, broccoli;
h. Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri.

6. Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo.

58 ORTAGGI e FRUTTA IV GAMMA

I prodotti dovranno essere conformi al Decreto n° 3746 del 20/06/2014 – Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

58.1 ORTAGGI

1. Sono ammesse solo insalate in foglia;
2. Gli ortaggi IV GAMMA dovranno essere privi di conservanti ed additivi vari, secondo quanto previsto nel menù autorizzato ed in vigore;
3. Gli ortaggi dovranno essere di elevato standard qualitativo ed igienico;
4. Dovranno essere esenti da sostanze estranee, terra, pietre, schegge di legno, metallo, erbe infestanti, infestanti animali;
5. Dovranno essere forniti in confezioni in materiale plastico ed avere al consumo il 70% di vita utile;
6. Dovrà essere garantita la stessa varietà di prodotti descritta nel punto precedente del presente allegato.

58.2 FRUTTA IV GAMMA

1. La fornitura di frutta IV gamma - se prevista - non dovrà contenere alcun additivo e conservante. Potrà essere fornita in sacchetti monorazione in materiale biodegradabile di grammatura minima di 80 gr.

59 ORTAGGI SURGELATI

1. Dovranno essere in confezioni originali ed integre;
2. Il prodotto non dovrà avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si dovranno infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto;
3. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità;
4. Il 90% del peso dovrà essere costituito da prodotto integro privo di spezzature;
5. Dovranno essere accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;
6. La consistenza non dovrà essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
7. Alla consegna i prodotti dovranno avere una scadenza non inferiore a 12 mesi;
8. Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di prodotto:
    a. fagiolini fini (diametro massimo 9 mm);
    b. piselli fini (diametro max 8-8,5 mm);
    c. ortaggi in foglia: biete erbette, spinaci;
    d. verdure miste surgelate per minestrone;
    e. patate a spicchi o a cubetti, non pre-fritte, idonee per cotture al forno.

CONSERVE ALIMENTARI

60 TONNO IN CONSERVA

1. Si richiede tonno Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla) al naturale o in olio extra vergine di oliva, sia in confezioni monodose da g. 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative;
2. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo;
3. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie;
4. I contenitori non dovranno presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne;

5. Alla consegna il prodotto dovrà avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

61 SGOMBRO IN CONSERVA

1. Si richiede sgombro, Scomber scombrus all'olio di oliva sia in confezioni da g. 125 che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative;
2. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo;
3. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme e caratteristico, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie;
4. I contenitori non dovranno presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne;
5. Alla consegna il prodotto dovrà avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

62 POMODORI PELATI <u>da coltivazione biologica</u>

1. I pomodori dovranno provenire dall'ultimo raccolto (raccolta tra metà luglio e settembre), da individuare dal lotto (lettera definita annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole e giorno compreso tra 197 e 258);
2. Dovranno essere di provenienza italiana;
3. Il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70%;
4. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagnata con superficie interna, fondi e tondelli verniciati;
5. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno;
6. I pomodori dovranno avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre e frammenti di buccia;
7. Dovranno essere previste confezioni di diversi formati così da consentire di esaurire il contenuto all'apertura.
8. E' vietata la conservazione di rimanenze.

63 CONSERVE VEGETALI IN SALAMOIA O SOTT'ACETO

1. Le conserve vegetali dovranno essere fornite in confezioni in vetro ed essere conformi alla vigente normativa;
2. I vegetali dovranno essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di infestanti, o difetti dovuti a malattie;
3. Dovranno presentare colore, odore e sapore caratteristici del prodotto;
4. I vegetali immersi nel liquido di governo dovranno essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
5. Il liquido di governo non dovrà presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
6. Si potranno richiedere:
    a. miscela di vegetali per insalata di riso;
    b. olive verdi e nere denocciolate;
    c. cipolline sott'aceto;
    d. cetrioli sott'aceto;
    e. capperi.
7. La fornitura dovrà essere tale da garantire il consumo totale del prodotto senza lasciare rimanenze.

CONDIMENTI

64 OLIO EXTRAVERGINE OLIVA PER TUTTE LE PREPARAZIONI E CONDIMENTO A COTTO E A CRUDO

1. L'olio extravergine dovrà essere ricavato con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa;
2. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine fornito dovrà essere anche biologico;
3. Dovrà essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici;
4. Dovrà essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico;
5. Al momento della consegna la vita residua dovrà essere di almeno 12 mesi;
6. L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo della pasta, per i contorni freddi e caldi, per la preparazione dei sughi e per tutte le altre cotture

previste dal menù. Nel caso di diete per allergie ai semi di girasole, se necessario, dovrà essere utilizzato come aggiunta a crudo alla pasta per il trasporto;

7. L'A.C. potrà richiedere certificato analitico che attesti l'assenza di metalli pesanti e di istamina nei lotti di prodotto consegnati.

65 OLIO SEMI GIRASOLE

1. L'olio di girasole potrà essere utilizzato esclusivamente come aggiunta a crudo alla pasta in fase di predisposizione delle gastronorm per il trasporto nei terminali di somministrazione, per evitare impaccamenti della stessa;
2. Dovrà avere sapore e colore delicato;
3. Le confezioni dovranno essere in vetro o materiale plastico con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico;
4. Non dovranno presentare ammaccature o altri difetti;
5. Al momento della consegna la vita residua dovrà essere di almeno 12 mesi.

66 ACETO DI MELE <u>da produzione biologica</u>

1. L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere, senza l'aggiunta di conservanti, aromi, additivi;
2. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce;
3. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito;
4. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

67 SALE FINO E GROSSO

1. Si richiede sale iodurato/iodato ai sensi della legge 21 marzo 2005, n. 55;
2. Il prodotto dovrà essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale;
3. Dovrà essere fornito in confezioni da kg. 1.

68 PESTO

1. Si richiede pesto fresco pastorizzato confezionato in atmosfera modificata in olio extravergine, privo di additivi e aromi;

2. All'apertura non dovrà presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento;
3. Dovrà essere fornito in quantitativi tali che una volta consumato non devono esserci rimanenze;
4. E' vietato conservare prodotto in rimanenza.

69 ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

1. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice;
2. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato, dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori;
3. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PRODOTTI VARI

70 ZUCCHERO (PER PREPARAZIONE DI DOLCI)

1. Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1;
2. All'apertura non dovrà presentare alcuna impurità.

71 THE/CAMOMILLA E TISANE (DESTINATI ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA)

1. Dovranno essere privi di materiale organico ed inorganico estranei e non possono presentare colori ed odori non caratteristici;
2. Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro in carta;
3. Il the dovrà essere deteinato con le seguenti caratteristiche:
    a. non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca,
    b. deve provenire dal Mercato Equosolidale;
4. La camomilla dovrà essere ottenuta da fiori interi o parte di essi;
5. Le tisane dovranno essere fornite almeno delle seguenti tipologie:
    a. karkadè,
    b. melissa,
    c. tiglio e frutta.

72 MIELE

1. Il prodotto dovrà essere di origine italiana;
2. Dovrà essere di acacia o millefiori;
3. Non dovrà contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
4. Non dovrà:
    - presentare sapore ed odore estranei;
    - aver iniziato un processo di fermentazione;
    - essere sottoposto a trattamenti termici;
    - presentare un'acidità modificata artificialmente;
5. Dovrà non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine;
6. In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:
    - la denominazione di vendita;
    - la quantità netta o nominale;
    - il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
    - la dicitura di identificazione del lotto di produzione;
    - l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
    - il Paese d'origine;
    - la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso all'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

73 CONFETTURA DI FRUTTA <u>da coltivazione biologica</u>

1. Dovrà essere fornita confettura extra in confezioni monodose da 25 gr con un quantitativo di frutta superiore al 45%;
2. Le confetture dovranno presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida;
3. L'aroma ed il sapore dovranno richiamare il frutto di provenienza;
4. All'esame organolettico non si dovranno riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.
5. Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:
    a. albicocca;

b. frutti di bosco;
c. fragola;
d. ciliegia;
e. pesca.

74 PUREA DI FRUTTA <u>da coltivazione biologica</u>

1. Dovrà essere ottenuta esclusivamente da frutta e dovrà essere un prodotto sterili a lunga conservazione;
2. Non dovrà contenere zuccheri aggiunti, additivi o conservanti;
3. Sono richiesti i seguenti gusti:
   a. mela;
   b. pera;
   c. albicocca;
   d. prugna;
   e. pesca.

75 CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

1. Sarà richiesto cioccolato in monoporzione da g. 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa e dovrà provenire dal Mercato Equosolidale;
2. I prodotti forniti non dovranno presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto;
3. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose.

76 LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

1. Lievito secco naturale composto da Saccaromyces cerevisiae attivi;
2. Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina;
3. Il prodotto fornito dovrà essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

77 GELATO

1. Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette con cucchiaio a perdere, rispondente alla vigente normativa;
2. Dovrà essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione;

3. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza;
4. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario;
5. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio;
6. Dovrà essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna, fragola).

BEVANDE

78 ACQUA MINERALE

1. In caso di impedimento nell'utilizzo dell'acqua potabile da rubinetto nei plessi, oppure in caso di gite scolastiche, dovrà essere fornita acqua minerale naturale a filiera corta, così come definito nel Decreto 10 marzo 2020 - *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*;
2. L'acqua minerale dovrà essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale;
3. Nel caso di preparazione di pasti per l'asilo nido, per i lattanti è richiesta acqua minimamente mineralizzata;
4. L'acqua dovrà essere consegnata in bottiglie in PET da l. 1,5 e da l. 0,5;
5. Non dovrà essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico;
6. Standard chimico-fisici richiesti:
    a. Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
    b. Sodio (mg/l) Max 10
    c. Nitrati (mg/l) Inferiori a 10
    d. Nitriti (mg/l) Assenti
    e. ph 6,5-7
    f. Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e ss.mm.ii.;
7. Il trasporto dovrà avvenire con automezzi chiusi che proteggano le bottiglie da fonti di calore, luce ed intemperie;
8. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

79 VINO DA CUCINA

1. E' richiesto vino bianco e rosso da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette;
2. Dovrà essere fornito in confezioni tetrapak da ml. 250.

80 SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

1. Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti;
2. Sull'etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
3. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante;
4. Dovranno avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
5. Dovranno essere forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) a rotazione i seguenti gusti:
    a. pesca;
    b. albicocca;
    c. pera;
    d. mela;
    e. arancia.

81 ALIMENTI DESTINATI ESCLUSIVAMENTE AL SERVIZIO MENSA DEL POVERO

81.1 TRIPPA BOVINA, COTTA TAGLIATA A LISTELLE SURGELATA

1. Deve essere adeguatamente sgrassata. Allo scongelamento deve avere un tessuto sostenuto e gommoso di colore chiaro e aver mantenuto le papille della mucosa interna. Deve essere fornita surgelata sottovuoto.

81.2 CARNE OVINA SURGELATA

1. Provenienza da allevamenti della Unione Europea nel rispetto della vigente normativa europea. E' richiesta la fornitura di cosce di agnello disossate surgelate.

81.3 SALAME

1. Deve avere le caratteristiche previste nel DM 21 settembre 2005 ed aggiornato dal DM 26 maggio 2016 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria";

2. L'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro. L'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto. La maturazione deve essere adeguata per la tipologie di salame fornito e deve essere dichiarata. Il salame deve presentare un pH superiore o uguale 4.9. Tipologie richieste indicativamente: Salame Milano, Ungherese, Nostrano stagionato (stagionatura almeno 40 giorni).

81.4 COTECHINO

1. Dovrà essere di puro suino: 35% carne magra, 30% cotenna di maiale, 35% di grasso duro con tolleranza del 5%;. Il rapporto collagene/proteine dovrà essere pari o inferiore allo 0,8; il budello contenete l'impasto dovrà essere naturale di suino o di manzo e la confezione si dovrà presentare con superficie tesa, ben aderente, asciutta, con vuoto completo;
2. Sottoponendolo al processo di stufatura dovrà avere una perdita massima del 10% del grasso;
3. Alla consegna non saranno accettati prodotti umidi, con muffe ed odori anomali o di rancido.

81.5 ZAMPONE

1. Prodotto con un impasto di carni suine, sale, spezie ed avvolto dall'involucro formato dalla zampa di un maiale. Deve avere consistenza soda ed uniforme ed un colore rosa brillante tendente al rosso. Da fornirsi in confezione sottovuoto.

82 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere dovranno rispondere al Reg. CE/2023/06, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE N. 10/2011 e s.m.i, all' art. 11 L. 283/1962, ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni e dovrà esserne garantita l'adeguatezza all'uso tecnologico secondo quanto specificato dal DPR 777/1982 e s.m.i.;
2. Dovranno essere forniti i seguenti materiali monouso biodegradabili e compostabili secondo la norma UNI EN 13432 destinati al contatto con alimenti, che dovranno essere utilizzati in caso di emergenza:
    a. Piatti piani biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
    b. Piatti fondi biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);

   c. Bicchieri da 200 cc, biodegradabili e compostabili per bevande calde e fredde (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
   d. Forchette biodegradabili e compostabili e compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
   e. Cucchiai biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
   f. Coltelli biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
   g. Cucchiaini biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti agli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);

3. Per l'allestimento del tavolo dovranno essere forniti:
   a. Tovaglioli monouso;
   b. Tovaglietta monouso;
   c. Caraffe con coperchio

4. Le posate ed i tovaglioli dovranno essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperti dagli utenti;
5. Le tovagliette ed i tovaglioli monouso dovranno essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 oppure al marchio Programme for Endorsement of Forest Certification scehmes o euivalenti;
6. Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo;
7. Dovranno essere rese disponibili all'A.C. le Dichiarazioni di conformità di tutti i materiali ai sensi del Reg. CE n. 1935/2004.

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ E ALLE GRAMMATURE

Definizione del menù base: indicazioni e obblighi della D.A.

1. I menù previsti saranno almeno due: menù autunno-inverno (indicativamente da inizio novembre a fine marzo) e menù primavera-estate (da inizio aprile a fine ottobre);
1. In linea generale i menù dovranno seguire la varietà di piatti raccomandata dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute del 29 aprile 2010 e composti secondo le indicazioni dei Criteri Minimi Ambientali (Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), anche sulla base delle valutazioni periodiche relative alle eccedenze e ai piatti parzialmente o totalmente non consumati;

2. L'A.C., anche avvalendosi di tecnici specialistici, approverà i menù;
3. Ogni modifica successiva dovrà prevedere lo stesso iter d'approvazione;
4. Il "menù" definitivo dovrà essere composto da:
    i. menù base scuola dell'infanzia;
    ii. menù base scuola primaria;
    iii. menù base scuola secondaria di primo grado;
    iv. menù base mensa del povero
    v. menù merende scuola dell'infanzia;
    vi. menù merende scuola primaria;
    vii. menù diete (no glutine, no latte, no carne, no arachidi, no uovo, ecc.) - ricette e grammature a crudo, a cotto e porzioni;
5. Le ricette e le grammature dovranno rispettare le indicazioni riportate nella tabella delle grammature di seguito indicate.

Diete speciali ed etico-religiose

1. Nel caso degli utenti celiaci le pietanze dovranno essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine. Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando ingredienti nel rispetto dei regolamenti UE 41/2009 e 828/2014;

2. Menù dieta in bianco: in caso di segnalazioni di indisposizione leggera da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco con le seguenti caratteristiche:
    - pasta o riso all'olio extravergine;
    - fettina di carne o filetto di pesce lessati o al vapore o ai ferri;
    - verdure cotte al vapore o crude, condite esclusivamente con olio extra vergine d'oliva;
    - mela;

3. Menù diete speciali: i menù relativi alle diete speciali saranno predisposti secondo quanto previsto nell'Allegato 5 del CSA – *Servizio di refezione presso le scuole*;

4. Le diete, comprese quelle etico – religiose, dovranno essere predisposte da Dietista laureato/a della D.A.;

5. Le diete speciali ed etico-religiose dovranno essere studiate basandosi sul principio della varietà dei piatti sostitutivi proposti;

6. Le diete speciali dovranno essere confezionate presso il centro cottura da cui saranno veicolati i pasti; le cotture dei primi piatti delle diete di ogni tipologia dovranno rispettare le tempistiche previste per la veicolazione degli altri pasti in base ai turni di somministrazione presso le scuole;

7. Per la composizione delle diete, comprese quelle etico-religiose, non è ammesso il tonno in scatola per più di una volta al mese;

8. Dovranno essere utilizzati a rotazione tutti i tipi di formaggi previsti dalle tabelle merceologiche. Non è previsto il formaggio spalmabile;

9. Non potrà essere riproposta per più di una volta alla settimana la stessa tipologia di secondo;

10. Per la composizione delle diete si potranno utilizzare solo contenitori monouso in materiale adatto al contatto con alimenti che garantiscano il mantenimento delle temperature (65°C per i piatti caldi e 10°C per i piatti freddi).

Menù particolari

1. Menù per festività:
    a. In occasione delle festività natalizie, patronali e pasquali saranno concordati menù differenziati composti da primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e dolce da ricorrenza che la DA sottoporrà preventivamente all'approvazione della AC;

b. In occasione del Carnevale saranno servite le chiacchiere o un dolce tradizionale da concordarsi con la AC;
c. In tutti i casi il dolce tradizionale è da considerare in aggiunta al pasto alla fornitura di frutta prevista per il giorno.

2. Menù gite: qualora fosse necessario predisporre la fornitura di cestini da viaggio o per gite dovrà essere assicurata la seguente composizione:
    a. Scuola dell'infanzia:
        i. N° 1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40). In alternativa potrà essere prevista una pizzetta (almeno g. 100);
        ii. N° 1 panino (g. 50) con crescenza (g. 50);
        iii. N° 1 succo di frutta da ml. 200;
        iv. N° 1 confezione mononodose di biscotti da g 40;
        v. N° 1 frutto (g. 150/200);
        vi. N° 1 bottiglietta acqua oligominerale naturale da 500 ml.;
        vii. N° 2 tovaglioli doppio velo;
        viii. N° 1 bicchiere in materiale biodegradabile e compostabile;
    b. Scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, adulti:
        i. N° 1 panini (g. 50 cad.) con prosciutto cotto (g. 40 cad.);
        ii. N° 1 panino (g. 50 cad.) con salame (g. 40 cad.). In alternativa potrà essere prevista una pizzetta (almeno g. 100);
        iii. N° 1 panino (g. 50) con crescenza (g. 50);
        iv. N° 1 succo di frutta da ml. 200;
        v. N° 1 confezione mononodose di biscotti da g 40;
        vi. N° 1 frutto (g. 150/200);
        vii. N° 1 bottiglietta acqua oligominerale naturale da 5 00 ml.;
        viii. N° 2 tovaglioli doppio velo;
        ix. N° 1 bicchiere in materiale biodegradabile e compostabile;

3. Per tutti i menù sopra riportati devono essere previste alternative per gli utenti con diete etico-religiose e con diete speciali;

4. Relativamente alle diete speciali la DA dovrà predisporre e mantenere attiva una procedura per la gestione secondo quanto indicato nell'Allegato 5 – *Servizio di refezione presso le scuole*.

Tabella 1 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	***Frequenza di consumo***
Frutta e verdure	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1 volta a settimana
Patate	1 volta a settimana
Carni	Max 2 volte a settimana (carne rossa non più di 2 volte al mese)
Pesce	1 volta a settimana
Uova	2-4 al mese
Formaggi	2-4 al mese
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico	1 volta a settimana

Indicazioni obbligatorie per tutti i menù scolastici:

2. I menù e le merende dovranno essere personalizzati e adattati ai tre diversi ordini scolastici. L'A.C. potrà richiedere, a suo insindacabile giudizio, tutte le modifiche che riterrà opportune;
3. Il menù redatto, affisso nelle scuole in forma cartacea e pubblicato on-line sul sito istituzionale dovrà riportare tutte le caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (es. prodotto DOP, equosolidale, biologico ecc.);
4. Nel periodo estivo dovrà essere previsto il gelato (almeno 2 volte al mese);
5. Tutti i menù dovranno prevedere obbligatoriamente:
    a) PIATTI UNICI una volta alla settimana:

   i. un piatto unico (pizza, lasagne o altra pasta fresca speciale) abbinato a ½ porzione di un secondo piatto a base di alimenti di origine animale;
   ii. contorno di verdure;

b) PRIMI PIATTI una volta al mese:
   i. un primo piatto asciutto a base di pasta integrale;
   ii. un primo piatto in brodo o asciutto a base di cereali diversi da riso e pasta;

c) SECONDI PIATTI una volta al mese:
   i. secondo a base di "formaggi misti" prevedendo la combinazione di parmigiano reggiano con mozzarella o con altro formaggio al taglio;
   ii. secondo a base di bresaola IGP della Valtellina (esclusi gli utenti della scuola materna);
   iii. secondo a base di prosciutto crudo Parma o San Daniele (esclusi gli utenti della scuola materna);
   iv. secondo a base di carne di carne tagliato e cucinato a scaloppa;
   v. secondo a base di verdure e uovo, tipo crocchette di verdure;
   vi. un secondo a base di pesce panato e cotto al forno;
   vii. un secondo a base di carne panato e cotto al forno;

d) CONTORNI una volta al mese:
   i. purè di patate fresche;

6. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti già pronti a cuocere o cotti, o pronti, se diversi da quelli previsti nell'allegato 7 del CSA - *Tabelle Merceologiche* senza preventiva autorizzazione da parte della AC;

7. Per alcuni alimenti quali:
   a. Pane;
   b. Formaggio da taglio;
   c. Merende confezionate

   l'AC potrà richiedere nella stessa giornata forniture e distribuzione differenziate nei vari plessi (per esempio: budino al cioccolato nel plesso "A", yogurt nel plesso "B").

Specifiche tecniche relative alla tabella delle grammature e ricette

1. Le grammature si intendono al netto degli scarti e liquido di scongelamento o governo;
2. Le grammature potranno essere revisionate e modificate sulla base di nuove ricette o indicazioni nutrizionali;

	Grammature		
	Infanzia	*Primaria*	*Secondaria/Adulti*
Gruppi alimenti	*Porzioni in grammi*	*Porzioni in grammi*	*Porzioni in grammi*
Primi piatti e sughi			
Preparazioni asciutte (pasta, riso, orzo, farro, altri cereali)	60	70	110
Farina di mais per polenta (per piatto unico)	80	100	120
Sfoglia per lasagne	70	90	100
Preparazioni in brodo (pasta, riso, orzo, farro, altri cereali)	30	40	50
Crostini per minestra	20	25	30
Verdure per minestra e passati almeno sette varietà (escluse cipolle e patate)	80	80	80
Farina di mais per polenta	60	70	90
Gnocchi di patate	150	170	200
Semolino	-	-	30
Pasta fresca ripiena per asciutti	70	100	120
Pasta fresca ripiena per brodi	40	50	70
Pesto fresco pronto	10	15	20
Zafferano (per pasta)	0,20	0,20	0,20
Passata pomodoro (per sughi)	70	80	120
Verdure per ragù vegetale (almeno 5 varietà in base alla stagione, no patate)	50	60	80
Prodotti da forno			
Pizza pomodoro e mozzarella (porzione a cotto)	150	180	220
Focaccia all'olio extravergine	120	150	190
Focaccia all'olio extravergine (per merenda)	100	-	-
Piatti a base di carne			
Carne (filetto, scaloppe, per hamburger, per omogemeizzato)	80	100	150
Carne per arrosto, per tonnato	80	100	130
Carne per bocconcini	100	130	150
Carne per ragù (piatto unico)	50	60	80
Carne (per polpette)	50	70	90
Costata senza osso	-	-	120
Carne per bollito	-	-	150
Carne per roastbeef	-	-	150
Carne con osso (fuselli pollo)	-	250	300
Trippa senza condimento	-	-	200
Agnello con osso	-	-	250
Piatti a base di pesce			
Filetto di pesce (dopo scongelamento)	120	140	200
Prodotto pronto a base di pesce			

(bastoncini di merluzzo o similari)	80	110	160
Seppie, anelli calamari	130	150	250
Tonno al naturale/olio extravergine di oliva sgocciolato (conserva) per primi piatti	20	25	30
Tonno al naturale/olio extravergine di oliva sgocciolato (conserva) per secondi piatti	60	80	120
Sardine/sgombri (conserva)	-	-	120
Uova e ovoprodotti			
Uova	40	50	100
Formaggi			
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza, caciotta, primosale, caprino), ricotta	50	60	120
Formaggi stagionati (esempio parmigiano reggiano, asiago, fontina, emmenthal, gorgonzola, taleggio, scamorza, brie, provolone)	40	50	80
Ricotta per primi piatti	30	35	40
Ricotta	80	90	100
Parmigiano reggiano grattugiato per condimento primi piatti, nelle preparazione di tortini, frittata, polpette)	3	4	5
Parmigiano reggiano grattugiato per preparazione lasagne	10	12	15
Legumi			
Legumi in primi piatti in brodo	15 (legumi secchi) 40 (freschi/surgelati)	20 (legumi secchi) 50 (freschi/surgelati)	25 (legumi secchi) 65 (freschi/surgelati)
Legumi come secondi piatti	30 (legumi secchi) 80 (freschi/surgelati)	40 (legumi secchi) 100 (freschi/surgelati)	50 (legumi secchi) 130 (freschi/surgelati)
Preparazioni a base di carne			
Prosciutto cotto Alta Qualità	50	65	90
Prosciutto crudo DOP, Bresaola IGP, altri salumi e insaccati	50	60	80
Preparati a base di carne precotti e non (zampone, cotechino, salsiccia)	-	-	150
Wurstel	-	-	100
Patate			
Patate come contorno	120	150	180
Patate per preparazione in purea	120	150	180
Insalate verde	50	70	90
carote julienne	70	90	110
Finocchi, pomodori in insalata	100	130	160
Verdura cotta	120	150	200
Barbabietole	100	130	150
Frutta			

Frutta fresca (si intende la porzione anche per macedonie e piccoli frutti)	130	150	160
Melone, anguria al netto della scorza	150	180	250
Prugne secche da cuocere	-	-	40
Frutta da cuocere con buccia	-	-	200
Olio e burro per condimenti			
Olio extravergine di oliva (condimento primi piatti)	7	10	12
Olio extravergine di oliva (condimento contorni)	4	5	8
Olio extravergine di oliva (preparazione sughi primi piatti)	3	5	7
Burro (mantecatura risotti e paste al burro)	6	8	10
Burro per purea patate	6	8	10
Pane e sostituti			
Pane (solo pranzo)	40	50	100
Pane (per merenda)	25	-	-
Sostitutivi pane per diete speciali (sulla base del sostitutivo calcolare una porzione con pari valore nutrizionale del pane)			
Merende			
Yogurt, budino, dessert	125	125	125
Coppetta gelato	50-60	50-60	50-60
Succo di frutta	125	125	200
Confettura di frutta	25	30	40
Fette biscottate, schiacciatine, taralli	30	40	40
Cioccolato	20	20	20

ALLEGATO 9 - Inventario Centro Cottura

MATERIALE/STOVIGLIAME	PZ
APRISCATOLE DA BANCO	1
ARMADIO METALLO SCORR GO 150X45X200 (UFFICIO)	1
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/1 H100	180
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/1 H100 FOR	49
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/1 H200	90
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/1 H200 FOR	4
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/1 H65	38
BACINELLA INOX 18/10 GN 1/3 H200	10
BACINELLA INOX 18/10 GN ½ H200	2
BACINELLA INOX 18/10 GN 2/1 H20 FOR	20
BILANCIA PESA PACCHI 20 KG	1
CARRELLO 2 RIPIANI INOX	4
CASSA DIAMANTE + COPERCHIO 62X40X30 (CONT. LAVAGGIO)	32
CASSERUOLA ALTA 2M.20 INOX	2
CASSERUOLA ALTA 2M.32 INOX	2
CASSERUOLA ALTA 2M.40 INOX	2
CASSETTA C/COPER 40X30X22	3
COLAPASTA T/CON INOX 28	2
COPERCHIO INOX 18/10 GN 1/1 NORM.	200
COPERCHIO INOX 18/10 GN 1/1 TENUTA	55
COPERCHIO INOX 18/10 GN 1/3 TENUTA	6
COPERCHIO INOX 18/10 GN ½ TENUTA	2
PADELLA BASSA 28	4
PATTUMIERA C/PED 90LT COPER.BIANCO	3
PATTUMIERA C/PED 90LT COPER.VERDE	3
POLIBOX GN8 PLUS PPE NERO	185
POLIBOX MONOKING BLU (DIETE)	58
PORTACASSE POLIETILENE	2
SCAFFALI EKO FIT (MAGAZZINO)	16
SCHIUMAROLA 18 INOX	4
SCHIUMAROLA 25 INOX	4
TAGLIERE PET BLU 60X40X2 EUROC	2
TAGLIERE PET ROSSO 60X40X2 EUROC	1
TAGLIERE PET VERDE 60X40X2 EUROC	2
TAGLIERE POLIETILENE C/F 60X40X2	1
TEGLIE GN 2/1 ANTIADERENTI (PER FRITTATE)	40
TEGLIE INOX 18/10 GN 2/1 H40	40
TEGLIE 18/10 2/1 H.2	20
THERMAX EY13 BLU 023 (PER SUGHI)	36
PEDANE NERE	35
TAVOLI NO RUOTE	17
TAVOLI CON RUOTE	13

ATTREZZATURE	PZ
TRANSPALLET	1
CARRELLI A DUE RIPIANI IN ACCIAIO	5
SCAFFALI IN ACCIAIO INOX	16
IMPIANTO CELLE FRIGORIFERE (ANTICELLA, FRUTTA-VERDURA, STAZIONAMENTO, CARNI, GE	1
FRIGORIFERI A 2 ANTE	2
AFFETTATRICE A GRAVITA'	1
HAMBURGHETTATRICE	2
ARMADIO PENSILE	2
LAVAMANI CON COMANDI A PEDALI IN ACCIAIO INOX	2
BILANCIA	1
LAVATOIO A DUE VASCHE CON GOCCIOLATOIO	2
LAVAVERDURA	1
PELAPATATE	1
TAGLIACUBETTATRICE	1
CENTRIFUGA	1
AFFETTATRICE LAMA VERTICALE	1
CUCINA A 2 FUOCHI A GAS	1
BRASIERE RIBALTABILI	2
CUCINA A 4 FUOCHI	1
FORNO A TERMOCONVENZIONE	4
CARRELLI	4
ADDOLCITORI	3
LAVATOIO AD UNA VASCA	4
LAVAPENTOLE	1
CAPPA	1
CONDIZIONATORI D'ARIA	11
CUOCIPASTA A 2 VASCHE CON CESTELLO AUTOMATICO	2
ABBATTITORE DI TEMPERATURA	1
CUTTER	1
TRITACARNE CON MESCOLATORE	1
PENTOLE ACCIAIO CILINDRICHE	3
GIRAFFA (TURBOFRANTUMATORE)	1
AFFETTATRICE AUTOMATICA	1
CELLA DI STAZIONAMENTO CRIOCABIN	1
CELLA PER LATTICINI CRIOCABIN	1
TAVOLI	9
SEDIE	12
LAVATOIO DI SERVIZIO A DUE VASCHE	1
LAVATOIO	1
FRY TOP GAS	1
CAPPE ASPIRANTI CENTRALI	4
CAPPA ASPIRANTE LATERALE	3
STERILIZZA COLTELLI A ULTRAVIOLETTI	2

ARMADI CALDI SATELLITARI	2
GENERATORI DI VAPORE	2
TAVOLO ARMADIATO CALDO	1
TAVOLO ARMADIATO	2
CUOCIPASTA VASCA SINGOLA	2
ARMADI ACCIAIO	7
MOTORIDUTTORE	1
CARRELLO RIBALTABILE CUOCIPASTA (CARROZZA)	2
BOILER ELETTRICO	1
MIXER IMMERSIONE	2
BILICO	1

ALLEGATO 10 - Inventario Refettori Scolastici

Inventario refettori scolastici

DESCRIZIONE	PRIMARIA VIA BUOZZI	PRIMARIA VIA DELEDDA	PRIMARIA VIA CASTELLAZZO	DELL'INFANZIA VIA MEDA	DELL'INFANZIA VIA DEI RONCHI	DELL'INFANZIA VIA A. MORO	DELL'INFANZIA VIA SAN MARTINO
LAVASTOVIGLIE	1	1	1	1	1	1	1
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: piatti/bicchieri	4	2	6	2	4	4	4
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: posate	6	1	10	1	7	4	4
CARRELLO TERMICO	1	1	2	1	1	1	1
CARRELLO DI SERVIZIO	4	4	5	1	2	2	2
SCALDA PIATTI	1	2	1	1	/	/	1
CARRELLO PORTA VASSOI	3	2	5	1	/	/	/
FRIGORIFERO	1	1	1	1	1	1	1
LAVELLO	1	1	1	1	1	2	1
ARMADIO PER STOVIGLIE	1	1	1	1	/	2	1
ARMADIO PER DETERSIVI	/	/	1	/	1	2	1
TAVOLO CUCINA	1	1	1	1	2	1	1
TAVOLO REFETTORIO	12	40	34	43	11	15	19
SEDIA	70	74	95	109	59	102	136
SCAFFALE IN FERRO	1	3	/	1	5	/	/
BANCONE SELF-SERVICE	1	/	1	/	/	/	/
PIATTI PIANI IN PORCELLANA	/	/	/	/	/	/	/
PIATTI FONDI IN PORCELLANA	/	28	/	/	/	/	/
PIATTI PIANI IN MELAMINA	88	130	240	78	78	110	145
PIATTI FONDI IN MELAMINA	88	98	150	68	62	108	112
BICCHIERI IN VETRO	/	10	/	/	/	/	/
BICCHIERI IN MELANINA	98	113	247	78	98	84	112

POSATE: cucchiai	98	152	276	83	65	98	162
POSATE: forchette	83	112	246	68	87	98	114
POSATE: coltelli	88	122	226	7	13	37	23
COLTELLI spelucchini	/	/	/	/	/	/	/
PINZE VARIE	2	5	/	1	4	2	3
MESTOLI	2	2	3	4	2	1	1
SCHIUMAROLE	2	4	4	2	3	2	2
CUCCHIAIO DA PORTATA	3	3	4	2	2	2	3
FORCHETTONE	/	1	/	/	/	/	/
PALETTE	1	2	1	1	1	1	/
CIOTOLA porta frutta	1	6	14	2	5	4	6
VASCHETTE FORATE CHIUSE in plastica	/	/	/	4	4	/	4
CESTINI VIMINI per pane	/	/	/	/	/	4	/
VASSOI	94	76	351	3	3	/	14
ZUPPIERE IN ACCIAIO	/	/	/	/	/	/	/
BROCCHE IN PLASTICA	20	23	60	15	15	14	19
BILANCIA	/	/	/	/	/	/	/
FREEZER	1	1	1	1	/	1	1

p.s.: Si precisa che i congelatori sono in comodato d'uso da parte della ditta fornitrice di gelati.

DESCRIZIONE	PRIMARIA FEDERICI VIA MAZZO	PRIMARIA S.ZENNARO VIA DALMAZIA	PRIMARIA VIA TEVERE	PRIMARIA FRONTINI VIA G. CESARE	PRIMARIA RODARI VIA SARTIRANA	PRIMARIA MARCONI VIA S. GIORGIO	PRIMARIA A.FRANK VIA CHIMINELLO
LAVASTOVIGLIE	1	1	1	1	1	1	1
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: piatti/bicchieri	9	5	3	4	10	5	2
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: posate	/	12	6	7	10	1	15
CARRELLO TERMICO	2	2	1	1	3	2	2
CARRELLO SCALDAPIATTI	1	1	1	1	/	1	1
CARRELLO DI SERVIZIO	4	2	4	1	7	3	3
CARRELLO PORTA VASSOI	4	4	4	/	6	6	5
FRIGORIFERO	1	1	1	1	1	1	1
FREEZER	1	/	1	1	1	1	1
LAVELLO	1	1	1	1	3	1	2
ARMADIO PER STOVIGLIE	1	1	1	1	1	1	1
ARMADIO PER DETERSIVI	1	1	1	/	1	1	1
TAVOLO CUCINA	2	3	5	1	5	1	2
TAVOLO REFETTORIO	7	32	32	33	43	27	25
SEDIA	140	110	214	90	170	73	170
SCAFFALE IN FERRO	2	2	/	2	/	/	/
BANCONE SELF-SERVICE	2	1	1	/	1	1	1
PIATTI PIANI I IN PORCELLANA	/	/	/	/	/	/	/
PIATTI FONDI IN PORCELLANA	/	/	/	/	/	/	/
PIATTI PIANI IN MELAMINA	255	112	201	86	328	128	148
PIATTI FONDI IN MELEMINA	163	112	176	86	328	128	148
BICCHIERI IN VETRO	/	/	/	/	/	/	20
BICCHIERI IN MELEMINA	195	103	148	91	248	103	168
POSATE: cucchiai	172	118	186	88	303	158	248
POSATE: forchette	192	118	208	93	278	178	248

POSATE : coltelli	193	118	189	86	268	178	248
COLTELLI spelucchini	/	/	/	/	/	/	/
PINZE VARIE	6	4	7	2	3	3	4
MESTOLI	2	2	2	2	3	1	/
SCHIUMAROLE	7	2	3	2	4	3	5
CUCCHIAIO DA PORTATA	4	2	4	2	5	2	4
FORCHETTONE	/	/	/	/	/	1	/
PALETTE	2	1	/	1	4	1	/
CIOTOLA porta frutta	13	7	9	5	6	5	16
VASCHETTE FORATE CHIUSE in plastica	/	9	19	/	/	/	10
CONTENITORI diverse misure	/	3	/	/	/	/	/
CESTINI VIMINI per pane	/	/	/	/	15	5	/
VASSOI	187	120	215	/	300	300	300
BROCCHE IN PLASTICA	48	23	37	18	42	39	30
PORTATOVAGLIOLI	/	/	/	/	1	1	1
PORTA TOVAGLIETTE	/	/	/	/	/	1	1
PORTA PANE IN ACCIAIO	/	/	/	/	/	/	/
BILANCIA	/	/	1	/	/	/	1
p.s.: Si precisa che i congelatori sono in comodato d'uso da parte della ditta fornitrice di gelati.							

DESCRIZIONE	INFANZIA COLLODI VIA TOGLIATTI	INFANZIA VIA DEL GEROLO	INFANZIA VIA DELEDDA		SECONDARIA I GRADO VIA S. DI GIACOMO	SECONDARIA I GRADO VIA T. GROSSI	SECONDARIA I GRADO VIA POME'
LAVASTOVIGLIE	1	1			/	/	/
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: piatti/bicchieri	3	3			/	/	/
CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE: posate	4	8			/	/	/
CARRELLO TERMICO + SCALDAPIATTI	1	2			1	1	/
CARRELLO DI SERVIZIO	5	2			1	1	1
CARRELLO PORTA VASSOI	/	/			/	/	/
FRIGORIFERO	1	1			/	1	/
FRIZZER	1	1			/	/	/
LAVELLO	2	1			1	1	1
ARMADIO PER STOVIGLIE	1	1			1	/	/
ARMADIO PER DETERSIVI	1	/			/	1	1
TAVOLO CUCINA	/	3			/	1	/
TAVOLO REFETTORIO	33	25			10	21	13
SEDIA	189	120			60	55	27
SCAFFALE IN FERRO	/	/			/	/	/
BANCONE SELF-SERVICE	/	/			/	/	/
PIATTI PIANI E FONDI IN PORCELLANA	/	/			/	/	/
PIATTI FONDI IN MELAMINA	176	58			/	/	/
PIATTI PIANI IN MELAMINA	195	144			/	/	/
BICCHIERI IN VETRO	/	/			/	/	/
BICCHIERI IN MELAMINA	148	117			/	/	/
POSATE: cucchiai	192	158			/	/	/
POSATE : forchette	143	141			/	/	/
POSATE: coltelli	140	/			/	/	/
COLTELLI spelucchini	/	/			/	/	/

PINZE VARIE	3	2			2	3	2
MESTOLI	/	4			1	2	/
SCHIUMAROLE	3	2			3	1	1
CUCCHIAIO DA PORTATA	4	2			2	/	1
FORCHETTONE	/	/			/	/	/
PALETTE	2	1			1	1	/
CIOTOLA porta frutta	/	/			/	/	1
VASCHETTE FORATE CHIUSE in plastica	23	17			/	/	/
CONTENITORI diverse misure	7	/			/	/	/
CESTINI VIMINI per pane	/	6			/	/	/
VASSOI	14	10			94	/	27
BROCCHE IN PLASTICA	26	25			13	8	6
PORTA TOVAGLIOLI	/	/			1	/	/
PORTA PANE IN ACCIAIO	/	/			/	1	/
PORTA TOVAGLIETTE	/	/			/	1	/
BILANCIA	/	/			/	/	/
CONTENITORI ALLUMINIO	/	/			/	/	/
MOBILI ACCIAIO	2	/			/	/	/
PENSILI ACCIAIO	2	/			/	/	/

p.s.: Si precisa che i congelatori sono in comodato d'uso da parte della ditta fornitrice di gelati.

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO

Mansione	***% part-time***	***Ore settimana***	***Livello***	***Durata contratto***	***Categoria protetta***
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Indeterminato	Sì
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Determinato	No
ADDETTA MENSA	52,5	21	6 S	Indeterminato	Sì
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
AIUTO CUOCO	75	30	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	Sì
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
CAPO CUOCO	100	40	2	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	Sì
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No

Mansione	***% part-time***	***Ore settimana***	***Livello***	***Durata contratto***	***Categoria protetta***
AIUTO CUOCO	75	30	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	52,5	21	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
AIUTO CUOCO	50	20	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	15	6	6 S	Indeterminato	No
AIUTO CUOCO	46,25	18,5	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
CUOCO	75	30	4	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
CUOCO	75	30	4	Indeterminato	No
CUOCO	75	30	4	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
MAGAZZINIERE	80	32	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
OP. POLIFUNZIONALE	62,5	25	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
OP. POLIFUNZIONALE	100	40	4	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	45	18	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	50	20	6 S	Indeterminato	No
IMPIEGATO D'ORDINE	52,5	21	5	Indeterminato	Sì
DIETISTA	75	30	4	Indeterminato	No
AIUTO CUOCO	80	32	5	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
CUOCO	100	40	4	Indeterminato	No
IMPIEGATO D'ORDINE	50	20	5	Indeterminato	No

Mansione	***% part-time***	***Ore settimana***	***Livello***	***Durata contratto***	***Categoria protetta***
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6 S	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Determinato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Determinato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	52,5	21	6	Indeterminato	Sì
DIETISTA	62,5	25	4	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Indeterminato	No
ADDETTA MENSA	37,5	15	6	Indeterminato	No

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE D.U.V.R.I.

(Art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.)

Committente (A.C.): Comune di RHO – Piazza Visconti, 24

Oggetto dell'appalto: Procedura aperta per l'affidamento in appalto dei servizi di refezione scolastica, produzione pasti dei centri estivi e per la mensa del povero unitamente a servizi complementari e connessi per 36 mesi.

Ubicazione: i luoghi di esecuzione del servizio sono:

- Il Centro di Cottura Comunale di via Risorgimento 46;
- I refettori delle diverse scuole;
- Le sedi dei centri estivi comunali;
- Le sedi che verranno di volta in volta indicate per i servizi di catering;
- La sede e/o le sedi della Mensa del Povero.

Ditta appaltatrice (D.A.): _____

N.B.: Questo testo è stato redatto in applicazione dell'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81 /2008 e ss.mm.ii. e riguarda esclusivamente tutte le attività indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Tale documento costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione dei servizi in oggetto.

1. NUMERI TELEFONICI UTILI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA

ENTI ESTERNI	TELEFONO
VIGILI DEL FUOCO	115
PUBBLICA ASSISTENZA	118
POLIZIA	113
CARABINIERI	112
NUMERO UNICO PER LA LOMBARDIA	112

Relativamente alla procedura da seguire in caso di emergenza, la DA dovrà interloquire con le Dirigenze Scolastiche dei singoli plessi, con il soggetto dei centri estivi e della mensa del povero e fare riferimento al Piano di emergenza predisposto dagli stessi. La DA dovrà inoltre redigere il piano di emergenza per il centro di cottura.

2. ALLEGATI

Planimetria degli spazi.

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente documento è stato redatto ai fini di ottemperare a quanto disposto dall'art. 26 – "*Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*" del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii., relativo alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 del citato articolo, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze tra le attività svolte dalla ditta aggiudicataria e quelle svolte dal lavoratori presenti o cooperanti nel mediamo luogo di lavoro presso cui la ditta aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Relativamente a tali rischi, la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs.

81/2008 e dovrà produrre un proprio piano operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche previste nell'appalto.

4. INTRODUZIONE

La presente valutazione dei rischi interferenziali, è stata redatta in riferimento all'affidamento in appalto dei servizi di refezione scolastica, produzione pasti dei centri estivi e per la mensa del povero unitamente a servizi complementari e connessi per 36 mesi.

Il documento è relativo a tutti gli aspetti connessi all'erogazione del servizio presso:

- Il Centro di Cottura Comunale di via Risorgimento 46;
- I refettori delle diverse scuole;
- Le sedi dei centri estivi comunali;
- Le sedi che verranno di volta in volta indicate per i servizi di catering;
- La sede e/o le sedi della Mensa del Povero.

In particolare il presente documento è stato redatto al fine di coordinare le attività lavorative tra la committente, l'appaltatore ed eventuali terzi in modo da individuare, ridurre al minimo e gestire in sicurezza i rischi interferenziali derivati dalle interazioni tra i soggetti di cui sopra.

Il documento è stato redatto dalla struttura committente Comune di Rho, e sarà da considerarsi quale documento allegato al contratto di appalto stipulato tre le parti all'atto dell'affidamento dell'incarico in oggetto.

Il documento individua i rischi propri della committente che potranno essere presenti, e potranno interferire con le attività della stazione appaltante ed eventualmente con terzi.

In particolare i rischi interferenziali sono solitamente riconducibili a:

- rischi specifici presenti nel luogo di lavoro della ditta committente, ove è previsto che operino i lavoratori della ditta appaltatrice;
- rischi immessi dalla ditta appaltatrice/aggiudicataria in relazione alle specifiche attività da svolgere;
- rischi derivanti dalla sovrapposizione delle attività lavorative svolte contemporaneamente tra committente ed appaltatore, ovvero da utenti terzi, nei luoghi interessati dall'appalto stesso;
- rischi derivanti da esecuzioni operative particolari che esulano dalle normali attività della committente e/o della ditta appaltatrice.

In particolare il documento è strutturato al fine di:

- individuare i centri di pericolo ed i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro della committente;
- identificare e valutare i rischi della ditta appaltatrice in funzione delle specifiche attività da svolgere;

- identificare e valutare i rischi interferenziali;
- fornire le indicazioni operative da adottare per poter effettuare le attività lavorative in sicurezza;
- caratterizzare le modalità di evacuazione in caso di emergenza;
- specificare gli obblighi ed i divieti da osservare nell'area di lavoro;
- caratterizzare quant'altro possa essere necessario per coordinare ed assicurare una corretta cooperazione tra le varie attività svolte dalla ditta appaltatrice e dalla ditta committente al fine di garantire il più alto livello di sicurezza per tutti i lavoratori.

Da quanto espresso si evince la responsabilità da parte dei datori di lavoro, di cooperare per ridurre i rischi derivanti dalle rispettive attività lavorative concomitanti (rischi interferenziali).

Il presente documento, redatto dalla committente, sarà integrato con quanto fornito dalla ditta aggiudicataria in sede di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio dei lavori.

Il DUVRI, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, verrà sottoscritto dall'A.C., dalla D.A. e da eventuali subappaltatori per diventare parte integrante del contratto d'appalto. La D.A., nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza; in nessun caso le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza individuati nel presente documento.

Il DUVRI, come previsto nella determinazione n. 3/2008 e ss.mm.ii. dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, è da considerarsi un documento "dinamico", nel senso che la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso di significative modifiche nello svolgimento delle attività nel corso dell'appalto. In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso lo stesso sito, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie od ordinarie alla struttura e alle aree verdi pertinenti, ecc.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio refezione scolastica svolte presso la struttura comunale destinata ad asilo nido.

I principali rischi di interferenza che sono emersi sono tra il personale della D.A., il personale scolastico e il personale educativo/ausiliario relativamente ai centri estivi e alla mensa del povero. Sono stati evidenziati inoltre rischi a carattere occasionale tra il personale della ditta aggiudicataria e il personale tecnico comunale o di ditte esterne incaricate dalla A.C., durante interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle aree esterne.

5. SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

a. Fornire alle imprese partecipanti alla gara d'appalto e soprattutto alla D.A., dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
b. Promuovere la cooperazione e il coordinamento tra l'A.C. e altri eventuali datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della ditta aggiudicataria, i lavoratori dei datori di lavoro operanti presso i locali dell'asilo nido comunale, gli utenti ed eventuale pubblico esterno;
c. ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nello svolgimento delle loro normali mansioni.

6. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

I servizi oggetto dell'appalto, per i quali si ravvisano situazioni di interferenza, sono i seguenti:

- Nella gestione integrale dell'edificio e delle attrezzature del Centro di Cottura comunale di Via Risorgimento, 46;
- Nella produzione e preparazione di pasti presso il Centro Cottura;
- Nel trasporto a legame fresco-caldo presso i terminali, situati nei plessi scolastici;
- Nella somministrazione dei pasti nei terminali di somministrazione;
- Nelle pulizie e sanificazione dei locali del Centro Cottura, delle cucine e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
- Nel confezionamento e nel trasporto dei pasti presso i refettori con mezzi messi a disposizione dalla D.A.;
- Nella consegna dei pasti della mensa del povero nei terminali di somministrazione;
- Nell'allestimento dei tavoli nei refettori in cui viene consumato il pasto, con la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso;
- Nella somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e degli utenti dei centri estivi con le seguenti modalità:

- Somministrazione al tavolo da parte del personale della D.A. per le classi di scuola dell'infanzia e le classi prima e seconda della scuola primaria. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;
- Self-service per le classi terza, quarta e quinta della scuola primaria e per tutte le classi della scuola secondaria di primo grado. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;
- Nello sparecchiamento, nella pulizia e nella sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;
- Nel riordino, nella pulizia e nella sanificazione dei refettori, delle cucine di appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie e del pentolame, con attrezzi e prodotti a carico della D.A. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;

– Oltre al servizio di produzione dei pasti la ditta dovrà garantire, con oneri a proprio carico:
  - La fornitura e/o la sostituzione:
    - Di tutti gli arredi e le attrezzature presso il Centro Cottura e i refettori scolastici in caso rottura e/o malfunzionamento degli stessi fino all'importo complessivo di € 30.000,00 (oltre iva di legge) nel corso della durata dell'appalto;
    - La realizzazione degli interventi di manutenzione sul centro di cottura e nei refettori secondo le modalità stabilite dal presente CSA;
  - La fornitura eventuale del servizio di catering in occasione di particolari eventi in spazi comunali di volta in volta individuati;
  - L'esecuzione di eventuali interventi di adeguamento degli spazi per ottemperare alle normative igienico sanitarie e/o alle eventuali prescrizioni impartite dagli organismi competenti;
  - La fornitura e posa di arredi e/o attrezzature ulteriori necessari allo svolgimento del servizio;
  - Le operazioni di vigilanza e controllo, anche notturna sugli spazi e le strutture assegnate;
  - La gestione amministrativa integrale del servizio secondo le disposizioni di cui all'Allegato 1 – *"Gestione Amministrativa"*;
– Costituisce altresì oggetto dell'appalto la realizzazione, con oneri a proprio carico, del nuovo refettorio da realizzarsi presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Salvatore di Giacomo";

I servizi sopra elencati dovranno essere svolti secondo le modalità e nella piena osservanza di quanto stabilito dal relativo Capitolato d'oneri.

7. IDENTIFICAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA SICUREZZA

Al fine di poter instaurare, tra la committente e l'appaltatore, rapporti di interscambio, di informazioni di interesse reciproco per la corretta gestione della sicurezza, di seguito

si riportano, i relativi componenti incaricati a vario titolo della organizzazione della sicurezza.

Nelle tabelle che seguono vengono riassunte le organizzazioni del Servizio di Sicurezza del Comune di Rho, degli Istituti Comprensivi del Comune di Rho, della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica.

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA A.C.

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro – Direttore Area Servizi alla Persona Comune di Rho	
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	
Medico competente	

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA D.A.

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	
Medico competente	

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA Dirigenze Scolastiche

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	
Medico competente	

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA Centri estivi

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	
Medico competente	

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA mensa del povero

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	
Medico competente	

8. DESCRIZIONE DEI SOGGETTI AUTORIZZATI AD OPERARE A VARIO TITOLO NELLA STRUTTURA OGGETTO DELL'APPALTO E RELATIVE ATTIVITA' LAVORATIVE SVOLTE

SOGGETTO	ATTIVITA' DI LAVORO SVOLTA	PERIODI E LUOGHI DI PRESENZA
Personale della D.A.	A. <u>REFEZIONE SCOLASTICA</u>: il personale della D.A. provvede: o alla preparazione dei pasti presso il centro cottura, al trasporto e alla somministrazione nei terminali; o alla gestione della dispensa; o al lavaggio di tutte le stoviglie e pentolame; o alla pulizia degli arredi, delle attrezzature e dei locali cucina e pertinenze.	A. Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalla D.A.
	B. <u>SERVIZIO CATERING</u>: il personale della D.A. provvede: o all'approvvigionamento, confezionamento e trasporto degli alimenti dal centro cottura ai locali individuati dall'A.C.; o alla collocazione e distribuzione degli alimenti nei locali individuati dall'A.C.; o alla fornitura dei complementi, delle decorazioni floreali e di quanto occorre per la somministrazione degli alimenti; o riordino dei locali utilizzati.	B. Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalla D.A.
	C. <u>MENSA DEL POVERO</u>: il personale della D.A. provvede: o all'approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura della D.A.; o al confezionamento in contenitori multi dose e trasporto dei pasti preparati dal centro di cottura della D.A. alla mensa dei poveri individuata dall'A.C.;	C. Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalla D.A.
	D. <u>CENTRI ESTIVI</u>: il personale della D.A.	D. Il personale è

	provvede: o all'approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura della DA; o al confezionamento e trasporto dei pasti preparati dal centro di cottura della D.A. alle sedi dei centri estivi dall'A.C..	presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalla D.A.
• Personale manutentivo dell'ufficio tecnico comunale; • personale delle ditte incaricate della gestione manutentiva degli edifici e delle aree verdi pertinenti; • personale addetto alle attività di facchinaggio	- interventi di manutenzione agli edifici; - interventi di manutenzione delle aree verdi; - gestione impianto di riscaldamento; - manutenzione estintori e impianti antincendio; - facchinaggio.	Nelle strutture è prevista la presenza saltuaria del personale tecnico comunale o di altre figure esterne incaricate dall'A.C., solo in caso di necessità di interventi strettamente necessari a garantire la piena utilizzazione delle strutture stesse.
• Personale scolastico	attività didattiche, educative ed ausiliarie	Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalle Dirigenze Scolastiche
• Personale soggetto gestore centri estivi	attività educative ed ausiliarie	Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dal soggetto gestore
• Personale soggetto gestore mensa del povero	attività di somministrazione pasti ed ausiliarie	Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dal soggetto gestore

9. NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attività svolta.

A – NORME COMPORTAMENTALI DI SICUREZZA

I lavoratori che operano all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito:

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutti i locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- è divieto di fumare e di utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla segnaletica;
- è divieto di accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili, come individuati da apposita segnaletica;
- non oltrepassare la parti transennate quando sono attuate;
- è proibito girare liberamente in altre aree della struttura per le quali non si è autorizzati;
- è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari che non rientrino nei lavori dell'appalto;
- ricordarsi di fare sempre attenzione relativamente alle apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;
- l'uso di altre attrezzature/macchinari è consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante;
- è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati;
- è vietato manipolare, manovrare, ed intervenire su macchine e/o parti di macchine, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto;
- è vietato permettere l'accesso alle strutture a persone diverse da quelle elencate nel presente DUVRI fatte salve situazioni di emergenza, che dovranno essere concretamente verificabili e/o documentate.

B - COMPORTAMENTI DOVEROSI

Di seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della D.A., ovvero:

- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nel locale di lavoro;

- indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della committente;
- utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche da punto di vista della sicurezza (formazione specifica);
- la zona di lavoro deve sempre essere mantenuta pulita, eliminando i rifiuti periodicamente;
- rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo/utensile non sicuro;
- parcheggiare i veicoli nell'apposita zona individuata nell'area (parcheggi);
- non intervenire mai sulle attrezzature elettriche. Solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro;
- ogni elemento elettrico difettoso e/o obsoleto deve essere rimosso immediatamente.

C - EVACUAZIONE IN CASO DI EMERGENZA

Per quanto attiene ai comportamenti da seguire in caso di emergenza, considerata la particolare natura del servizio erogato, si rimanda al Piano di emergenza predisposto dalla D.A. per il centro di cottura e al Piano di emergenza predisposto dalle Dirigenze Scolastiche e dai soggetti gestori dei servizi centri estivi e mensa del povero.

10. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio dell'attività appaltata, sarà effettuata una prima riunione di coordinamento in cui verranno stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

E' inoltre prevista l'effettuazione di un sopralluogo congiunto presso la struttura per il passaggio delle consegne.

Si informa sin da ora che presso la struttura indicate sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della D.A. e a tutela del personale comunale, di quello scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto per tutto il personale riportato nel presente DUVRI (personale scolastico, del Comune, delle ditte esterne e della ditta aggiudicataria) di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto per tutto il personale riportato nel presente DUVRI (personale scolastico, del Comune, delle ditte esterne e della ditta aggiudicataria) di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela di tutto il personale in servizi all'interno dell'intera struttura;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare il Comune e/o richiederne l'intervento in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

11. COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFENTI

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta si rileva che la corretta gestione degli stessi non comporta un aggravio di spese rispetto alla normale gestione della sicurezza della D.A.: difatti la gestione dell'emergenza, seppur da coordinarsi con le restanti figure presenti, non costituisce aggravio di attività, ma semplicemente una modifica delle procedure standard già richieste per la corretta gestione dei rischi propri dell'impresa appaltatrice. Pertanto i costi della sicurezza per rischi interferenti vengono stimati in € 0,00 - come di seguito specificato.

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE
Personale con funzioni di trasporto e	Personale comunale; personale delle ditte esterne incaricate di	Periodica	Non far sostare e/o transitare i bambini e il personale nelle zone

somministrazione nei terminali scolastici, nelle sedi dei centri estivi e nella mensa del povero	interventi di facchinaggio, manutenzione ordinaria della struttura e delle aree verdi pertinenti; personale scolastico; personale con funzioni educativa, ausiliaria e di coordinamento dei centri estivi comunali e della mensa del povero		interessate dai lavori ed in quelle immediatamente circostanti. Delimitare le zone con apposita segnaletica
Personale con funzioni di somministrazione nei terminali in cui si eroga il catering	Personale comunale e ditte esterne incaricate di interventi di facchinaggio, manutenzione ordinaria della struttura e delle aree verdi pertinenti	Periodica	Il personale non deve sostare e/o transitare nelle zone interessate dai lavori ed in quelle immediatamente circostanti. Le zone interessate dagli interventi devono essere delimitate con apposita segnaletica
Personale del centro di cottura	Personale comunale e ditte esterne incaricate di interventi di facchinaggio, manutenzione ordinaria della struttura e delle aree verdi pertinenti	Periodica	Il personale non deve sostare e/o transitare nelle zone interessate dai lavori ed in quelle immediatamente circostanti. Le zone interessate dagli interventi devono essere delimitate con apposita segnaletica
Totale oneri per l'intera durata dell'appalto			**€ 0,00**

La stima dei costi è pari a 0,00 in quando sono sufficienti comportamenti idonei come sopra specificati senza ulteriori investimenti in termini di dotazioni od attrezzature per il personale come sopra specificato.

Le attrezzature per delimitare le zone oggetto di intervento di manutenzione o di pulizia saranno poste dalle ditte che effettueranno l'intervento o dal servizio tecnico comunale.

12. PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

Si provvederà:

1. a fornire il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con quanto occorre, con le informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la D.A. dovrà esplicitare in sede di gara, e con le eventuali proposte di integrazioni della D.A. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto;
2. dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per il sopralluogo congiunto" da sottoscriversi tra il Responsabile del procedimento della Committenza, il Direttore Tecnico della D.A. del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza dei diversi servizi coinvolti;
3. entro 30 giorni dell'inizio delle attività la D.A. dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo;
4. il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

13. CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e D.A. è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserverà la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

NOTA: *Il presente documento diventa completo ed operativo solo dopo la completa compilazione e valutazione dei rischi introdotti dalla ditta appaltatrice e tale valutazione potrà essere effettuata solo dopo aggiudicazione dell'appalto stesso e cooperazione tra i datori di lavoro del committente e della D.A.*

Per presa visione ed accettazione del presente documento (DUVRI)

figure	***nome e cognome***	***FIRMA per presa visione ed accettazione***	
Datore di lavoro Comune di Rho - Direttore Area Servizi alla Persona	*Dallatomasina Marco*		
Datore di lavoro Istituto Comprensivo "xxxxxxx"			
Datore di lavoro Istituto Comprensivo "xxxxxxx"			
Datore di lavoro Istituto Comprensivo "xxxxxxx"			
Datore di lavoro Istituto Comprensivo "xxxxxxx"			
Datore di lavoro soggetto gestore dei Centri Estivi			
Datore di lavoro soggetto gestore mensa del povero			
Datore di lavoro D.A.			

VERBALE DI CONSEGNA DEL DUVRI
(D.Lgs. 81/2008)

Con la presente il Sig._____

in qualità di _____

della ditta/cooperativa _____

incaricata di effettuare per il COMUNE DI RHO i seguenti servizi:

- refezione scolastica, produzione pasti dei centri estivi e per la mensa del povero unitamente a servizi complementari e connessi per 36 mesi.

prende atto del presente DUVRI

ed accetta il documento, che gli viene consegnato, impegnandosi ad ottemperare a quanto in esso previsto.

*La Committente*_____

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione _____

La D.A. _____

Rho, _____

GENERALI

COPIA BROKER

Milano, 18/04/2019

Spettabile
COMUNE DI RHO
PIAZZA VISCONTI 23
20017 RHO

BROKER AON SPA

ALL RISKS PROPERTY
Lotto 3

POLIZZA N. 390091769
POLIZZA N. 390091770
POLIZZA N. 390091772
POLIZZA N. 390091773

EFFETTO ORE 24 DEL 31/03/2019- SCADENZA ORE 24 DEL 31/03/2024 SENZA TACITO RINNOVO

GENERALI

La presente polizza è stipulata tra

COMUNE DI RHO
Piazza Visconti, 23
20017 Rho
Partita IVA / C.F. 00893240150

e

GENERALI ITALIA SPA
VIA MAROCCHESA 14
31021 -MOGLIANO VENETO (TV)

ATTRAVERSO LA PRESENTE IN ALLEGATO VALORIZZIAMO PARTITE, SOMME ASSICURATE REATIVE AI SINGOLI CONTRATTI CHE COMUNQUE VERRANNO CONSIDERATI UN UNICO CONTRATTO COME DESCRIITO NEL TESTO LIBERO DELLA POLIZZA INCENDIO ED ELEMENTI NATURALI NON STORICI.

LA SOCIETA' IL CONTRAENTE

GENERALI

POLIZZA INCENDIO ED ELEMENTI NATURALI NON STORICI

N. 390091769

PARTITE	SOMME ASSICURATE	TASSI LORDI PRO MILLE	PREMI LORDI ANNUI
BENI IMMOBILI	210.000.000,00 **Euro**	0,22	46.200,00 EURO
IMPIANTI TRATTAMENTO ACQUE	1.500.000,00 Euro	0,5	750 EURO
BENI MOBILI (ESCLUSI I BENI ELETTRONICI, BENI ELETTRONICI AD IMPIEGO MOBILE	5.000.000,00 Euro	0,6	3.000 EURO
TOTALE	216.500.000,00 EURO		TOTALE 49.950,00 EURO

GENERALI

POLIZZA INCENDIO ED ELEMENTI NATURALI STORICI

N. 390091770

PARTITE	SOMME ASSICURATE	TASSI LORDI PRO MILLE	PREMI LORDI ANNUI
BENI IMMOBILI DI PARTICOLARE INTERESSE STORICO ARTISTICO	16.000.000,00 EURO	0,23	3.680,00 EURO
TOTALE	16.000.000,00 EURO		TOTALE 3.680,00 EURO

GENERALI

POLIZZA FURTO

N. 390091772

PARTITE	SOMME ASSICURATE	TASSI LORDI PRO MILL	PREMI LORDI ANNUI
FURTO	75.000,00	19	1.425,00
TOTALE	75.000,00	TOTALE	1.425,00

GENERALI

POLIZZA ELETTRONICA

390091773

PARTITE	SOMME ASSICURATE	TASSI LORDI PRO MILL	PREMI LORDI ANNUI
BENI ELETTRONICI A PRA	700.000,00 EURO	2,3	1.610,00 EURO
TOTALE	700.000,00 EURO		TOTALE 1.610,00 EURO

GENERALI

ASSICURAZIONE PROPERTY

ASSICURAZIONE PROPERTY - Mod. 900/06 La valuta base della polizza è **Euro**

CONTRAENTE

POLIZZA N°	390091769	AGENZIA	MILANO FIERA		100 00
COGNOME E NOME	COMUNE DI RHO			COD. FISCALE/P. IVA	00000008932401 50
DOMICILIO	PIAZZA VISCONTI 23 - RHO - 20017 - MI				
DECORRENZA ORE 24 DEL	31 (giorno) 03 (mese) 2019 (anno)	SCADENZA ORE 24 DEL	31 (giorno) 03 (mese) 2024 (anno)	RATEAZIONE	ANNUALE
EMISSIONE I^a QUIETANZA	31 (giorno) 03 (mese) 2020 (anno)	DURATA ANNI	5	GIORNI	
POLIZZE SOSTITUITE					

PREMIO RATA INIZIALE

PREMIO IMPONIBILE	IMPOSTA	TOTALE
40.858,89	9.091,11	49.950,00

PREMIO RATE SUCCESSIVE

PREMIO IMPONIBILE	IMPOSTA	TOTALE
40.858,89	9.091,11	49.950,00

SEZIONE INCENDIO

PREMIO ANNUO SEZIONE INCENDIO		SEZIONE D.I.E. PREMIO ANNUO SEZIONE D.I.E.	
49.950,00	DI CUI IMPOSTA 9.091,11		

CAPITALE ASSICURATO TOTALE **216.500.000,00**

Polizza emessa a **MILANO FIERA** il **18/04/2019**

Formano parte integrante della Polizza numero **45** fogli dattiloscritti e numero **4** intercalari/appendici modello

GIPRY	GARA	APTRAC	X005						

Generali Italia S.p.A. (in seguito denominata Società), nei termini delle definizioni e delle condizioni generali di assicurazione, di cui allo stampato su indicato, nonchè di quanto riportato negli uniti intercalari/appendici di cui ai modelli su indicati e nei pure uniti fogli dattiloscritti, si obbligano a risarcire l'Assicurato, in base alle dichiarazioni del medesimo o del Contraente, i danni arrecati dall'incendio e dagli altri eventi previsti dalla presente polizza alle cose descritte ed assicurate per le somme indicate.

N.B. - Tutto quanto riportato negli intercalari/appendici di cui ai modelli sopra indicati si applica integralmente, salvo diversa indicazione contenuta nei fogli dattiloscritti.

ESEMPLARE RISERVATO CONTRAENTE

DICHIARAZIONI DEL CONTRAENTE O DELL'ASSICURATO

Ai sensi dell'art. 1 delle Condizioni Generali di Assicurazione, il Contraente/Assicurato dichiara che:

a) le cose assicurate o altre cose pertinenti a sue attività impreditoriali non soffersero nel'ultimo quinquennio danni della medesima natura di quelli in base alla presente polizza;

b) le cose descritte nella presente polizza non sono assicurate presso altre Società.

Ogni modifica o intergrazione alle dichiarazioni che precedono deve esplicitamente risultare dal testo della polizza.

Il Contraente dichiara di conoscere e di accettare le definizioni e le Condizioni Generali di cui allo stampato retroindicato e tutte le altre clausole dei modelli e dei fogli dattiloscritti retroindicati, che riconosce di aver ricevuto.

Generali Italia S.p.A. _____ Il Contraente _____

Dichiarazione di consegna del Fascicolo informativo

Il Contraente/Assicurato dichiara altresì di aver ricevuto prima della sottoscrizione del contratto il Documento Informativo relativo al Prodotto assicurativo – DIP, oltre al Documento Informativo Precontrattuale Aggiuntivo ed alle Condizioni di Assicurazione comprensive delle Definizioni.

Il Contraente _____

Agli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile, il sottoscritto dichiara di approvare specificamente, qualora espressamente previsto nel dattiloscritto allegato, le disposizioni degli articoli delle Condizioni Generali e Particolari di assicurazione così rubricati:

- Pagamento del premio e decorrenza della garanzia (Diritto di recesso della Società trascorso il periodo di mora);
- Recesso in caso di sinistro (Diritto di recesso della Società dopo ogni denuncia di sinistro);
- Proroga dell'assicurazione e periodo di assicurazione (Tacita proroga del contratto in mancanza di disdetta 30 giorni prima della scadenza);
- Foro competente (Deroga alla competenza dell'Autorità Giudiziaria);
- Esclusioni (Esclusione dei danni causati da atti vandalici o dolosi);
- Cose assicurabili a condizioni speciali (Pagamento dell'indennizzo a riparazione o ricostruzione avvenuta);
- Obblighi in caso di sinistro (Perdita del diritto all'indennizzo per inadempimento agli obblighi in caso di sinistro);
- Esagerazione dolosa del danno (Perdita del diritto all'indennizzo nel caso di esagerazione dolosa del danno e di altri comportamenti fraudolenti);
- Procedura per la valutazione del danno
- Mandato dei periti
- Assicurazione presso diversi assicuratori (Obbligo di richiedere l'indennizzo a ciascun assicuratore; esclusione di responsabilità solidale con gli altri assicuratori);
- Pagamento dell'indennizzo (Sospensione in caso di procedura giudiziaria).

Il Contraente _____

Il pagamento dell'importo, dovuto alla firma della presente polizza di euro _____

è stato effettuato a mani del sottoscritto oggi, alle ore _____ in _____ il _____

Agente od esattore _____

Mod. 900 - (Doel SDG900)

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE

GENERALI

ASSICURAZIONE PROPERTY - UBICAZIONE 1

APPENDICE MOD. 900ALL/2 - a polizza n°**390091769**

SCHEDA DI POLIZZA

Le descrizioni, le dichiarazioni rese e gli impegni assunti dal Contraente o dall'Assicurato in ciascun dei punti seguenti, costituiscono circostanza influenti sulla valutazone del rischio ai sensi degli artt. 1892. 1893 e 1894 C.C.

UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEL RISCHIO

Ragione Sociale: **COMUNE DI RHO**			
Indirizzo: **PIAZZA VISCONTI 23**	Località: **RHO**	C.A.P.: **20017**	Provincia: **MI**

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

RISCHI ISTITUZIONALI: COMUNI

PARTITE E SOMME ASSICURATE

Si intendono assicurati i beni - mobili od immobili, sottotetto o all'aperto, anche se di proprietà di terzi - rientranti nelle seguenti partite che sono di pertinenza dell'attività descritta in polizza (compresi uffici e servizi aziendali) e che si trovano nell'area relativa all'ubicazione sopraindicata o in aree diverse distanti da questa non più di 200 metri.

PARTITE ASSICURATE	SOMMA ASSICURATA
FABBRICATI	**210.000.000,00**
MERCI	**5.000.000,00**
MACCHINARIO	**1.500.000,00**
MFL %	**60,00**

RIEPILOGO PER UBICAZIONE	
TOTALE SOMME ASSICURATE PIU' EVENTUALI MASSIMI IMPEGNI "PARTITE FLOTTANTI"	**216.500.000,00**

CONDIZIONI PARTICOLARI	Scoperto in %	Minimo	Limite risarc. in % S. A.	Limite massimo
Alluvioni	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**
Terremoto	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**
Terrorismo	**5,00**	**10.000,00**		**10.000.000,00**
Eventi atmosferici	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE
ARIA BROKER

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE

GENERALI

ASSICURAZIONE PROPERTY - RIEPILOGO DI POLIZZA

APPENDICE MOD. 900ALL/2 - a polizza n°**390091769**

Le descrizioni, le dichiarazioni rese e gli impegni assunti dal Contraente o dall'Assicurato in ciascun dei punti seguenti, costituiscono circostanza influenti sulla valutazone del rischio ai sensi degli artt. 1892. 1893 e 1894 C.C.

UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEL RISCHIO

Ragione Sociale: **COMUNE DI RHO**			
Indirizzo: **PIAZZA VISCONTI 23**	Località: **RHO**	C.A.P.: **20017**	Provincia: **MI**

PARTITE E SOMME ASSICURATE

Si intendono assicurati i beni - mobili od immobili, sottotetto o all'aperto, anche se di proprietà di terzi - rientranti nelle seguenti partite che sono di pertinenza dell'attività descritta in polizza (compresi uffici e servizi aziendali) e che si trrovano nell'area relativa all'ubicazione sopraindicata o in aree diverse distanti da questa non più di 200 metri.

PARTITE ASSICURATE	SOMMA ASSICURATA
FABBRICATI	**210.000.000,00**
MERCI	**5.000.000,00**
MACCHINARIO	**1.500.000,00**

RIEPILOGO PER TUTTE LE UBICAZIONI	
TOTALE SOMME ASSICURATE PIÙ EVENTUALI MASSIMI IMPEGNI "PARTITE FLOTTANTI"	**216.500.000,00**

CONDIZIONI PARTICOLARI	Scoperto in %	Minimo	Limite risarc. in % S. A.	Limite massimo
Alluvioni	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**
Terremoto	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**
Terrorismo	**5,00**	**10.000,00**		**10.000.000,00**
Eventi atmosferici	**5,00**	**10.000,00**		**5.000.000,00**

ESEMPLARE DA CONSERVARE

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE

GENERALI

ALLEGATO A POLIZZA N° 390091769 AGENZIA MILANO FIERA IO0 00

CONTRAENTE COMUNE DI RHO

APPENDICE DICHIARATIVA MOD. 3503/05

Dichiarazioni del Contraente e/o Assicurato

Le inesattezze e le reticenze del Contraente e/o dell'Assicurato relative alle circostanze che influiscono sulla valutazione del rischio possono comportare la perdita totale o parziale dell'indennizzo, ai sensi degli artt. 1892, 1893 e 1894 del Codice Civile.

Mezzi di pagamento del premio

Il versamento del premio può avvenire con le seguenti modalità:

- in denaro contante se il premio annuo non è superiore a euro 750,00;
- tramite POS, per i pagamenti che avvengono in agenzia;
- per mezzo di bollettino di conto corrente postale intestato alla Società o all'intermediario su ccp dedicato(*);
- con assegno circolare con clausola di intrasferibilità intestato alla Società o all'intermediario con conto corrente assicurativo dedicato(*);
- con assegno bancario(**) o postale(**) intestato alla Società o all'intermediario con conto corrente assicurativo dedicato con clausola di intrasferibilità;
- per mezzo di bonifico bancario su conto corrente intestato alla Società o su conto dedicato(*) dell'intermediario;
- per mezzo di conto corrente bancario con preventiva autorizzazione del contraente alla banca di effettuare il versamento dei premi con addebito sul suo conto corrente (SDD);
- altre modalità offerte dal servizio bancario e postale.

Nel caso di pagamento tramite bollettino di conto corrente postale la data di versamento del premio coincide con la data apposta dall'ufficio postale.

Se non diversamente disposto qualora i pagamenti avvengano a mezzo bancomat, assegno, bonifico bancario o per i pagamenti a mezzo SDD, la data di versamento del premio coincide con la data di effettivo accredito sul conto corrente intestato alla Società o su conto dedicato dell'intermediario.

Note:

(*) si tratta del conto separato previsto ai sensi dell'art. 117 del Codice delle Assicurazioni nonché ai sensi dell'articolo 54 del Reg. 5/2006 e si intende il conto corrente bancario che l'intermediario intrattiene per la raccolta dei premi assicurativi.

(**) in relazione agli assegni bancari e/o postali, nel rispetto del principio di correttezza e buona fede, è facoltà dell'intermediario richiedere il pagamento del premio anche tramite altra modalità tra quelle previste.

Generali Italia S.p.A.

Il Contraente

Mod. ISVAP35A - (COC1 SDGTRASVERSALI)

ESEMPLARE CONTRAENTE

GENERALI

Allegato mod. APTRAC

Allegato alla polizza n. **390091769**

Agenzia: **MILANO FIERA** **Cod.** **IO0 00**

Contraente: **COMUNE DI RHO**

APPENDICE DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Società si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.Inoltre si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante medesima della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità suddetta.

In dipendenza di quanto precede la controparte, o altro soggetto obbligato ai sensi della legge sopra citata, è tenuta ad effettuare i pagamenti (premi, franchigie) esclusivamente per mezzo di bonifico bancario su conto corrente indicato dalla Società riportando, se previsti, il codice identificativo di gara (CIG) e il codice unico di progetto (CUP).

Data: **18/04/2019**

Generali Italia S.p.A.

Il Contraente

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE
COPIA BROKER

Mod. APTRAC - (DOC1 SDGTRASVERSALI)

GENERALI

Mod. X005 - ATTO DI DICHIARAZIONE 00

AGENZIA DI MILANO FIERA **COD. IO0 00**

POLIZZA N. 390091769 **MODELLO 900**

CONTRAENTE COMUNE DI RHO

DATA EMISSIONE 18/04/2019

X005 - Atto dichiarativo
SI DA' E PRENDE ATTO CHE IL PRESENTE CONTRATTO E' ESCLUSIVAMENTE REGOLATO DAL CAPITOLATO ALLEGATO.

PER MOTIVI AMMINISTRATIVI SONO SATE EMESSE QUATTRO POLIZZE SEPARATE: UNA A COPERTURA DEI BENI COMUNI; UNA A COPERTURA DELLA PARTITA FABBRICATI DI PARTICOLARE INTERESSE STORICO ARTISTICO, UNA PER LA PARTITA BENI ELETTRONICI E UNA PER LA PARTITA FURTO.

LE PARTI CONCORDANO CHE I QUATTRO DIVERSI CONTRATTI VERRANNO CONSIDERATI CONTRATTO UNICO E CHE L' EVENTUALE SINISTRO CHE DOVESSE COINVOLGERE TUTTE E QUATTRO LE POLIZZE DEVE ESSERE GESTITO COME SINISTRO UNICO: APPLICANDO QUINDI UNA SOLA VOLTA I LIMITI D' INDENNIZZO PREVISTI E GLI EVENTUALI SCOPERTI O FRANCHIGIE. SI PRECISA INOLTRE CHE NEL CASO IN CUI IL SINISTRO VENISSE DENUNCIATO SU UNO DEI QUATTRO CONTRATTI LA DENUNCIA AVRA' EFFETTO SU TUTTI I CONTRATTI ESCLUSO FIN D'ORA QUALSIASI PREGIUDIZIO A RIGUARDO.

FERMO IL RESTO.

Generali Italia S.p.A. **Il Contraente**

_____

COPIA PER IL BROKER
ESEMPLARE

Mod. X005 - (SDGTRASVERSALI)

Generali Italia S.p.A - Sede legale: Mogliano Veneto(TV), Via Marocchesa, 14, CAP 31021 - Tel. 041 5492111 www.generali.it - Fax: 04142909; email: info.it@generali.com;
C.F. e iscr. nel Registro Imprese di Treviso - Belluno n. 00409920584 - Partita IVA 00885351007 - Capitale Sociale: Euro 1.618.628.450,00 i.v.. Pec: generalitalia@pec.generaligroup.com.
Società iscritta all'Albo delle imprese IVASS n. 1.00021, soggetta all'attività di direzione e coordinamento dell'Azionista unico Assicurazioni Generali S.p.A. ed appartenente
al Gruppo Generali, iscritto al n.026 dell'Albo dei gruppi assicurativi.

GENERALI

APPENDICE GIPRY **A POLIZZA N. 390091769**

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016 del 27 aprile 2016

Utilizzo dei dati a fini contrattuali

La informiamo che i suoi dati personali, da lei forniti o acquisiti da terzi(1) sono trattati da Generali Italia S.p.A. (di seguito anche la Compagnia), quale Titolare, nell'ambito dei servizi assicurativi richiesti o in suo favore previsti, inclusi i preventivi assicurativi che predisporremo a favore suo o di terzi da lei designati, (i) per la proposizione e conclusione del contratto assicurativo e dei servizi e/o prodotti connessi o accessori, e per eseguire i correlati adempimenti normativi (quali ad esempio quelli in materia di antiriciclaggio); (ii) per l'esecuzione dei contratti da lei stipulati, (iii) per, se del caso, prevenire, individuare e/o perseguire eventuali frodi assicurative(2); (iv) per comunicare i suoi dati personali a società che svolgono servizi in outsourcing per conto della Compagnia o per la esecuzione dei contratti in essere. La informiamo, inoltre, che il trattamento dei Suoi dati personali per le finalità di cui ai punti (i), (ii) e (iv) è necessario e funzionale all'erogazione dei servizi da parte della Compagnia e/o all'esecuzione dei contratti in essere; mentre per le finalità di cui alla lettera (iii) il trattamento dei Suoi dati si basa sul legittimo interesse della Compagnia a prevenire e individuare eventuali frodi assicurative e a porre in essere una corretta gestione. La informiamo quindi che per le finalità del trattamento come sopra illustrate sub (i), (ii), (iii) e (iv) il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere le attività richieste e preclude alla Compagnia di assolvere gli adempimenti contrattuali come previsti dai contratti in essere.

Diritti dell'interessato

Lei potrà conoscere quali sono i suoi dati trattati presso la Compagnia e, ove ne ricorrano le condizioni, esercitare i diversi diritti relativi al loro utilizzo (diritto di accesso, rettifica, aggiornamento, integrazione, cancellazione, limitazione al trattamento, alla portabilità, alla revoca del consenso al trattamento e di ottenere una copia dei propri dati laddove questi siano conservati in paesi al di fuori dell'Unione Europea, nonché di ottenere indicazione del luogo nel quale tali dati vengono conservati o trasferiti) nonché opporsi per motivi legittimi ad un loro particolare trattamento e comunque al loro uso a fini commerciali, in tutto o in parte anche per quanto riguarda l'uso di modalità automatizzate rivolgendosi a: Generali Italia S.p.A., Via Marocchesa 14, 31021 Mogliano Veneto TV, privacy.it@generali.com o al Responsabile della Protezione dei Dati (RPD), contattabile via e-mail a "RPD.it@generali.com" e/o via posta ordinaria all'indirizzo "RPD Generali Italia - Mogliano Veneto, Via Marocchesa 14 31021.

La informiamo, inoltre, che, qualora ravvisi un trattamento dei Suoi dati non coerente con i consensi da Lei espressi può sporgere reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, con le modalità indicate sul sito del Garante stesso.

Tempi di conservazione dei dati

I Suoi dati personali possono essere conservati per periodi di tempo diversi a seconda della finalità per la quale sono trattati dalla Compagnia, in conformità alla normativa privacy tempo per tempo applicabile, in particolare per le finalità contrattuali, per tutta la durata dei rapporti in essere e, in conformità alla normativa vigente per un periodo di 10 anni dal momento della cessazione dell'efficacia del contratto o, in caso di contestazioni, per il termine prescrizionale previsto dalla normativa per la tutela dei diritti connessi, fatti salvi in ogni caso periodi di conservazione maggiori previsti da specifiche normative di settore.

Comunicazione dei Dati

I suoi dati non saranno diffusi e saranno trattati con idonee modalità e procedure anche informatizzate, da nostri dipendenti, collaboratori ed altri soggetti anche esterni, designati Responsabili e/o Incaricati del trattamento o, comunque, operanti quali Titolari, che sono coinvolti nella gestione dei rapporti con Lei in essere o che svolgono per nostro conto compiti di natura tecnica, organizzativa, operativa anche all'interno ed al di fuori della UE(3).

Trasferimento dei dati all'estero

I suoi dati potranno essere inoltre comunicati, ove necessario, a soggetti, privati o pubblici, connessi allo specifico rapporto assicurativo o al settore assicurativo e riassicurativo operanti in paesi situati nell'Unione Europea o al di fuori della stessa (4) alcuni dei quali potrebbero non fornire garanzie adeguate di protezione dei dati (un elenco completo dei Paesi che forniscono garanzie adeguate di protezione dei dati è disponibile nel sito web del Garante per la Protezione dei Dati Personali). In tali casi, il trasferimento dei Suoi dati verrà effettuato nel rispetto delle norme e degli accordi internazionali vigenti, nonché a fronte dell'adozione di misure adeguate (es. clausole contrattuali standard).

Modifiche e aggiornamenti dell'Informativa

Anche in considerazione di futuri cambiamenti che potranno intervenire sulla normativa privacy applicabile, la Compagnia potrà integrare e/o aggiornare, in tutto o in parte, la presente Informativa. Resta inteso che qualsiasi modifica, integrazione o aggiornamento Le sarà comunicato in conformità alla normativa vigente anche a mezzo di pubblicazione sul sito internet della Compagnia www.generali.it.

NOTE:

1. La Compagnia tratta le seguenti categorie di dati: dati anagrafici e identificativi, dati di contatto, dati di polizza, dati fiscali ed estremi di conto corrente bancario, altri dati personali forniti dall'interessato, dati raccolti da fonti pubbliche (elenchi, registri, documenti pubblici conoscibili da chiunque), dati acquisiti da altri soggetti terzi (società del Gruppo Generali, contraenti, assicurati, aderenti a fondi previdenziali o assistenziali o sanitari, società di informazione commerciale e dei rischi finanziari, società esterne ai fini di ricerche di mercato). In aggiunta, anche su richiesta dell'Autorità Giudiziaria, la Compagnia potrà effettuare trattamenti di dati relativi a condanne penali e reati.
2. A titolo esemplificativo formulazione delle raccomandazioni personalizzate e/o delle proposte di assicurazione coerenti con i suoi bisogni assicurativi, predisposizione di preventivi e successivi rinnovi, stipulazione di contratti di assicurazione vita, non vita o di previdenza complementare, raccolta dei premi, versamenti aggiuntivi, switch ed altre attività previste dal contratto, liquidazione di sinistri o altre prestazioni, riassicurazione, coassicurazione, esercizio e difesa di diritti dell'assicuratore, adempimento di specifici obblighi di legge o contrattuali, gestione e controllo interno, attività statistiche.
3. Trattasi di soggetti, facenti parte della "catena assicurativa" (es. agenti, subagenti, collaboratori di agenzia, produttori, mediatori di assicurazione, banche, istituti di credito, società di recupero crediti, società di intermediazione mobiliare, assicuratori, coassicuratori e riassicuratori, fondi pensione, attuari, avvocati e medici fiduciari, consulenti tecnici, periti, autofficine, società di assistenza stradale, centri di demolizione di autoveicoli, strutture sanitarie, società di liquidazione dei sinistri e dei contratti, e altri erogatori convenzionati di servizi, ecc.), società del Gruppo Generali, ed altre società che svolgono, quali outsourcer, servizi informatici, telematici, finanziari, amministrativi, di archiviazione, di gestione della corrispondenza, di revisione contabile e certificazione di bilancio, nonché società specializzate in ricerche di mercato e indagini sulla qualità dei servizi.

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE
PIA BROKER

4. Contraenti, assicurati, aderenti a Fondi previdenziali o sanitari, pignoratari, vincolatari; assicuratori, coassicuratori, riassicuratori ed organismi associativi /consortili (ANIA, Mefop, Assoprevidenza) nei cui confronti la comunicazione dei dati è funzionale per fornire i servizi sopra indicati e per tutelare i diritti dell'industria assicurativa, organismi istituzionali ed enti pubblici a cui i dati devono essere comunicati per obbligo normativo.

I miei consensi privacy

Presa visione dell'allegata informativa privacy sul trattamento dei dati personali, con riferimento al trattamento dei dati personali per fini contrattuali, prendo atto che per le finalità del trattamento come illustrate nell'informativa privacy sub (i), (ii), (iii) e (iv) il conferimento dei dati è obbligatorio e che Generali Italia tratterà gli stessi secondo quanto indicato nell'informativa per assolvere gli adempimenti contrattuali come previsti dai contratti in essere.

GI_ASS_COMNPC_TITAUT - (DOC) SDGTRASVERSALI)

CAPITOLATO PER L'ASSICURAZIONE

ALL RISKS PROPERTY
Lotto 3

POLIZZA N. 390091769 POLIZZA N. 390091770

POLIZZA N.390091772 POLIZZA N. 390091773

La presente polizza è stipulata tra

COMUNE DI RHO
Piazza Visconti, 23
20017 Rho
Partita IVA / C.F. 00893240150

e

GENERALI ITALIA SPA
VIA MAROCCHESA 14
31021 -MOGLIANO VENETO (TV)

Durata del contratto

Dalle ore 24.00 del :	31/03/2019
Alle ore 24.00 del :	31/03/2024 S.T.R.

SOMMARIO

DEFINIZIONI [DEF] 5

Attività, Caratteristiche del rischio e somme assicurate 11

Attività e caratteristiche del rischio 11

Somme assicurate e Conteggio del Premio 11

Aggiornamento delle Somme Assicurate, adeguamento e regolazione del Premio - Leeway clause .. 12

compensazione fra la partita 1 - beni immobili e la partita 1A - beni immobili di particolare valore storico artistico 12

CONDIZIONI GENERALI DI ASSICURAZIONE [CGA] 13

DECORRENZA DELL'ASSICURAZIONE E TERMINI CONTRATTUALI 13

Art.1 Dichiarazioni relative alle circostanze del Rischio - Modifiche del Rischio Buona fede - Diminuzione ed aggravamento del Rischio 13

Art.2 Assicurazione presso diversi Assicuratori 13

Art.3 Durata del contratto - Rescindibilità annuale 14

Art.4 Pagamento del premio e decorrenza dell'assicurazione 14

Art.5 Pagamenti per variazioni con incasso di Premio 14

Art.6 Gestione della Polizza 15

Art.7 Forma delle comunicazioni e modifiche dell'Assicurazione 15

Art.8 Interpretazione della Polizza 15

Art.9 Ispezione dei beni assicurati 15

Art.10 Limite massimo d'indennizzo 15

Art.11 Titolarità dei diritti nascenti dalla Polizza - Assicurazione per conto di chi spetta 15

Art.12 Oneri fiscali 16

Art.13 Foro competente 16

Art.14 Rinvio alle norme di legge 16

Art.15 Trattamento dei dati 16

Art.16 Tracciabilità dei pagamenti 16

Art.17 Coassicurazione e Delega 16

NORME OPERANTI IN CASO DI SINISTRO 18

Art.18 Obblighi del contraente - Denuncia del sinistro 18

Art.19 Procedura per la valutazione del danno e delle perdite 18

Art.20 Mandato dei periti - Operazioni peritali 19

Art.21 Liquidazione per partite separate 19

Art.22 Valore dei Beni Immobili e Mobili e determinazione del Danno 19

Art.23 Differenziale storico artistico 21

Art.24 Determinazione del Danno per i Valori e Oggetti d'arte 22
Art.25 Determinazione dell'ammontare del danno per i Beni Elettronici 23
Art.26 Determinazione del danno per i supporti dati - ricostruzione dati 24
Art.27 Assicurazione parziale 24
Art.28 Coppie - Insiemi - Serie 24
Art.29 Pagamento dell'Indennizzo ed anticipi 24
Art.30 Rinuncia al diritto di surroga 25
Art.31 Recesso in caso di Sinistro 25
Art.32 Rendicontazione sinistri 26
Rischi Indennizzabili e spese rimborsabili 26
Art.33 Oggetto dell'Assicurazione All Risks 26
Art.34 Guasti 26
Art.35 Spese necessarie per demolire e sgombrare i residui del sinistro 27
Art.36 Spese di bonifica decontaminazione e/o decorticazione livellamento, scavo e/o riempimento del terreno 27
Art.37 Spese sostenute per la ricerca e la riparazione - liquidi condotti 27
Art.38 Costi per il collaudo 27
Art.39 Oneri di urbanizzazione e ricostruzione 28
Art.40 Spese per onorari ingegneri architetti consulenti 28
Art.41 SPESE PER ONORARI PERITI E CONSULENTI 28
Art.42 Danni subiti da Oggetti d'Arte 29
Art.43 Costi di ricostruzione degli archivi non informatici 29
Art.44 Supporti Dati e ricostruzione Dati 29
Art.45 Somme dovute a terzi (Ricorso Terzi) 29
Art.46 Maggiori costi e Perdita pigioni 30
Art.47 Danni a veicoli iscritti al P.R.A. 30
Art.48 Furto, Rapina, Estorsione e Scippo 31
Esclusioni [E] 33
Delimitazioni e Detrazioni [DD] 36
Art.49 Terremoto 36
Art.50 Inondazioni Alluvioni Allagamenti 36
Art.51 Eventi atmosferici 36
Art.52 Grandine (su fragili) 37
Art.53 Sovraccarico neve e/o ghiaccio 37
Art.54 Intasamento gronde e pluviali 37
Art.55 Gelo e Ghiaccio 37
Art.56 Eventi socio politici 38
Art.57 Terrorismo Sabotaggio 38

Art.58 Crollo e Collasso Strutturale 38
Art.59 Fenomeno Elettrico 38
Art.60 Beni in Refrigerazione e/o temperatura controllata 39
Art.61 Smottamento, cedimento e franamento del terreno 39
Condizioni Particolari [CP] 40
Art.62 Operatività dell'Assicurazione 40
Art.63 Deroga all' assicurazione parziale 40
Art.64 Precisazione Guasti Macchine 40
Art.65 Precisazione Beni Elettronici e Beni Elettronici ad Impiego Mobile 40
Art.66 Conduttori esterni 41
Art.67 Precisazione Occupazione Non Militare 41
Limiti - Scoperti - Franchigie [LSF] 42

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

DEFINIZIONI [DEF]

Assicurazione	Il contratto di assicurazione.
Polizza	Il documento che prova e regola l'assicurazione.
Contraente	Il soggetto che stipula il contratto di assicurazione in nome proprio e nell'interesse di chi spetta.
Assicurato	Il soggetto il cui interesse è protetto dalla presente assicurazione.
Società/Assicuratore	La Compagnia assicuratrice, o il gruppo di Compagnie, che ha assunto la presente assicurazione.
Broker	L'Impresa di Brokeraggio assicurativo alla quale, per incarico conferito dal Contraente, è affidata la gestione dell'assicurazione.
Premio	La somma dovuta dal Contraente alla Società.
Rischio	La probabilità che si verifichi il sinistro e l'entità dei danni che possono derivarne.
Sinistro	Il verificarsi del fatto dannoso per il quale è prestata l'assicurazione.
Danno	Il pregiudizio economico in capo all'Assicurato causato da un sinistro indennizzabile sulla base delle condizioni tutte di Polizza.
Indennizzo	La somma dovuta dalla Società in caso di sinistro.
Limite di Indennizzo	Il massimo indennizzo dovuto dalla Società.
Somma Assicurata	La somma che rappresenta il limite fino al quale la Società è obbligata.
Franchigia	L'importo prestabilito che viene dedotto dal danno ed è a carico esclusivo dell'Assicurato.
Scoperto	La percentuale del danno a carico esclusivo dell'Assicurato.
Periodo di assicurazione	Il periodo, pari o inferiore a 12 mesi, compreso tra la data di effetto e la data di scadenza annuale.

Primo Rischio Assoluto	Forma di garanzia prestata senza l'applicazione della regola proporzionale prevista dall'art. 1907 del Codice Civile.
Beni Assicurati o Cose Assicurate	Beni Immobili, Beni Mobili e Beni Elettronici ovunque posti e/o esistenti sul territorio della Repubblica Italiana, Città del Vaticano e Repubblica di San Marino di proprietà dell'Assicurato anche se detenuti a qualsiasi titolo da Dipendenti dell'Assicurato/Contraente stesso o detenuti da Terzi, o di proprietà di Terzi ma detenuti a qualsiasi titolo dall'Assicurato, per i quali esiste un interesse dell'Assicurato o lo stesso è tenuto all'assicurazione. Sono altresì compresi i Beni Mobili e Beni Elettronici dei Dipendenti trovantisi in ambito delle Ubicazioni.
Beni Immobili	Come tali intendendosi, a titolo esemplificativo e non limitativo, tutti i fabbricati, complete o in corso di costruzione, riparazione e manutenzione, compresi i fissi e gli infissi e tutte le opere murarie e di finitura; le opere di fondazione o interrate e linee aeree di trasmissione e/o distribuzione e relative strutture di sostegno situate all'interno del perimetro di pertinenza dei fabbricati, gli impianti idrici ed anti-incendio, gli impianti termici, elettrici, di condizionamento, TVCC; gli impianti di forza motrice, di illuminazione con relativi pali, fotovoltaici ed audio-video, impianti vari ed ausiliari (impianto telefonico, impianti per apertura cancelli con comandi a distanza e relativi sistemi di sicurezza) e tutta l'impiantistica che sia parte integrante dei fabbricati; i muri di cinta e le altre recinzioni, i piazzali e le pavimentazioni stradali nonché eventuali superfici e/o strutture di atterraggio e/o attracco esclusivamente di pertinenza dei fabbricati, gli impianti semaforici, cartelli stradali e di segnaletica in genere, intendendosi altresì per Beni Immobili eventuali container, strutture e coperture pressostatiche, tensostrutture e tendostrutture nonché ascensori, montacarichi, scale mobili, arredo urbano (a titolo esemplificativo fontane e monumenti in genere diverse da Opere d'Arte), panchine, parchi giochi, nonché camini, cunicoli o gallerie di comunicazione tra i vari corpi, come pure altri impianti o installazioni considerati immobili per loro natura e/o destinazione, ivi comprese tappezzerie, moquettes, parquets, tinteggiature. Si intende incluso anche quanto compreso nell'area cimiteriale e negli impianti sportivi. Sono compresi fabbricati, complessi di fabbricati e/o immobili in genere, comunque costruiti ed elevati fuori terra, loro parti e/o accessori o pertinenze aventi interesse storico, artistico, architettonico o di particolare pregio. Detti enti presentano o possono presentare particolarità architettoniche ed abbellimenti di vario tipo caratterizzanti tali entità immobiliare ed in particolare a titolo esemplificativo e non limitativo, monumenti, statue, colonne, cancellate, affreschi, stucchi, fregi, ornamenti, tinteggi, tappezzerie, fissi, infissi e serramenti d'epoca, parquet, mosaici.

Per i Beni Immobili di particolare interesse storico artistico, che sono soggetti alla disciplina della Legge 1 giugno 1939, n. 1089, così come modificato dal Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio, Legge n. 106/2011 e ss.mm.ii. ,il Premio di Polizza ad essi assegnato è esente dall'imposta di assicurazione ai sensi della Legge n. 53 del 28 febbraio 1983.

Nella presente definizione rientra l'Impianto Trattamento Acque al quale viene dedicata specifica Partita assicurata.

Impianto Trattamento Acque

Impianto di trattamento acque dell'area ex Chimica Bianchi di proprietà del Comune di Rho, sito in via della Vallassa snc a Rho; per maggior precisazione, senza limitare in alcun modo il perimetro dell'Assicurazione, rientrano, altresì, i 20 pozzi idrici che costituiscono la barriera idraulica e le opere interrate di collegamento (tubazioni e cavi) tra l'impianto e detti pozzi (19 realizzati nell'area a verde immediatamente ad ovest dell'impianto e 1 pozzo di "mitigazione" realizzato all'interno del parcheggio, nonché le opere interrate di collegamento (tubazioni e cavi) tra l'impianto e il punto di scarico delle acque trattate nel Fiume Olona.

Beni Mobili

Come tali intendendosi tutto quanto, sia fisso che mobile, diverso da Beni Immobili, nonché quant'altro ad utilizzo delle attività svolte, compresi Oggetti d'Arte, Valori, Preziosi e Veicoli iscritti al PRA.

Beni Elettronici

Come tali intendendosi, a titolo esemplificativo e non limitativo, le macchine, le apparecchiature elettromedicali e le apparecchiature a corrente debole per ufficio, per attività amministrative e correlate, per tutti gli impianti e macchinari in genere adibiti all'elaborazione, interpretazione, comunicazione di dati, il software o le istruzioni codificate da parte di processori elettronici e/o elettromeccanici quali, a titolo esemplificativo e non limitativo, impianti e/o macchine di elaborazione dati, segnalazione, rilevazione, trasmissione, comunicazione, ricezione, registrazione, misurazione e gli apparecchi audiofonovisivi, comprese le relative parti accessorie e/o i loro componenti. Sono comprese anche le parti elettroniche facenti parte di Beni Immobili e Beni Mobili.

Sono altresì compresi i Programmi in licenza d'uso e simili, i Supporti Dati, Beni Elettronici ad Impiego Mobile e i conduttori esterni collegati alle cose assicurate.

Ubicazione

La situazione topografica di un Bene Immobile o di un complesso costituito da più Beni Immobili, per lo più in relazione con la situazione urbanistica generale.

Locali	Spazi definiti risultanti dalla suddivisione dell'interno di un Bene Immobile.
Incendio	Combustione, con fiamma, di beni materiali al di fuori di appropriato focolare, che può autoestendersi e propagarsi.
Esplosione	Sviluppo di gas o vapori ad alta temperatura e pressione, dovuto a reazione chimica che si autopropaga con elevata velocità.
Scoppio	Il repentino dirompersi di contenitori per eccesso di pressione interna di fluidi non dovuto a esplosione. Gli effetti del gelo e del "colpo d'ariete" non sono considerati scoppio.
Implosione	Repentino cedimento di contenitori per carenza di pressione interna di fluidi.
Fenomeno Elettrico	L'effetto di correnti, scariche od altre manifestazioni elettriche, qualunque sia la causa che le ha provocate (compresa l'azione del fulmine e/o dell'elettricità atmosferica), quando non ne sia derivato sviluppo di fiamma.
Archivi non informatici	A titolo esemplificativo e non limitativo, documenti, disegni, registri, fotocolor, microfilm.
Terremoto	Il sommovimento brusco e repentino della crosta terrestre dovuto a cause endogene; si conviene che le scosse registrate nelle 72 (settantadue) ore successive ad ogni evento tellurico sono attribuite ad unico fenomeno ed i relativi danni sono considerati "singolo sinistro".
Inondazione ed Alluvione	Fuoriuscita di acqua dal normale alveo di corsi o specchi d'acqua, naturali od artificiali, con o senza rottura di argini, dighe barriere e simili.
Allagamento	L'accumulo di acqua che crea danni ai Beni Assicurati dovuto anche a rigurgito di fogna; fuoriuscita di acqua, non dovuta a rottura, da serbatoi e da impianti, quali, a titolo esemplificativo e non limitativo, impianti idrici, igienici, e termici.
Terrorismo e sabotaggio	Qualsiasi azione violenta diretta ad influenzare qualsiasi governo e/o terrorizzare l'intera popolazione o una parte di essa, allo scopo di raggiungere un fine politico o religioso o ideologico o etnico, se tale azione non può essere definita come atto di guerra, invasione, atti di nemici stranieri, ostilità, guerra civile, ribellione, insurrezione, colpo di stato o confisca, nazionalizzazione, requisizione e distruzione o danno alla proprietà, causato da o per ordine di governi o autorità pubbliche o locali, o come atto avvenuto nel contesto di scioperi, sommosse, tumulti popolari o come atto vandalico.

Beni Elettronici ad impiego Mobile	Come tali intendendosi i beni elettronici che per la loro particolare natura possono essere trasportati ed utilizzati al di fuori dei Beni Immobili, anche all'interno di veicoli di proprietà od in uso al Contraente, nonché i beni elettronici ubicati all'aperto per naturale uso e destinazione. A titolo esemplificativo e non limitativo nella presente definizione sono compresi personal computers, telefoni cellulari, satellitari portatili, apparecchi radio ed apparecchi radio ricetrasmittenti, autovelox, etilometri, impianti ed apparecchi di rilevazione in genere, impianti portatili di condizionamento e riscaldamento, apparecchiature elettromedicali e per la diagnostica portatili, apparecchi acustici esterni, impianti ed apparecchiature stabilmente fissati su veicoli o natanti di proprietà o in uso al Contraente. Nella presente definizione si intendono inclusi supporti dati a servizio degli apparecchi ad impiego mobile.
Supporti Dati	Come tali intendendosi il materiale, sia intercambiabile che fisso, ad uso memoria di massa per la memorizzazione di dati e cioè di informazioni logicamente strutturate, elaborabili e modificabili a mezzo di programmi.
Dati	Insieme di informazioni logicamente strutturate su supporti intercambiabili e fissi, elaborabili da parte dei programmi, memorizzate dall'Assicurato, compresi quelle contenute su supporti fissi per destinazione e su memorie operative delle unità centrali.
Programmi in licenza d'uso	A titolo esemplificativo e non limitativo, programmi informatici con sequenze di informazioni, costituenti istruzioni eseguibili dall'elaboratore, che l'Assicurato utilizza in base ad un contratto stipulato con il fornitore di tali programmi per il periodo di tempo precisato nel contratto stesso.
Guasti cagionati dai ladri	I danni di forzamento, rimozione, rottura dei mezzi di chiusura dei locali e dei mezzi di custodia, ovvero aperture o brecce nei soffitti, nei pavimenti, nei muri dei locali, provocati per perpetrare il furto o la rapina o nel tentativo di commetterli.
Mezzi di custodia	A titolo esemplificativo e non limitativo, armadi di sicurezza, armadi corazzati, casseforti anche a muro, cassette di sicurezza, camere di sicurezza, camere corazzate, apparecchiature automatiche di riscossione o di distribuzione all'interno di Beni Immobili e parchimetri o similari all'esterno di Beni Immobili.
Rapina	sottrazione e/o costrizione a consegnare i Beni Assicurati mediante violenza alla persona o minaccia anche quando le persone sulle quali venga fatta violenza e/o minaccia vengano prelevate dall'esterno e siano costrette a recarsi nei locali assicurati.

Estorsione	l'appropriazione di cose mediante violenza o minaccia diretta sia verso l'Assicurato che i suoi dipendenti che verso altre persone che vengano così costrette a consegnare le cose stesse, purché la consegna venga effettuata nell'ambito dei locali assicurati o loro pertinenze
Scippo	Furto che consiste nella sottrazione rapida, con strappo, di quanto è portato a mano, al braccio oppure indossato.
Furto	L'Impossessamento di un bene altrui sottraendolo a chi lo detiene
Furto con destrezza	Il furto commesso con speciale abilità, in modo da eludere l'attenzione del derubato e/o di altre persone presenti.
Oggetti od Opere d'arte	A titolo esemplificativo e non limitativo, quadri, dipinti, affreschi, mosaici, statue, sculture, bassorilievi, incisioni, arazzi, tappeti e qualunque altro bene avente valore storico artistico, compresi Beni bibliografici, intendendo per tali , a titolo esemplificativo e non limitativo, libri, riviste, documenti, manoscritti e a stampa, opuscoli, rarità bibliografiche, raccolte, manuali, documenti, cartografie, incisioni, fotografie, spartiti musicali, carteggi (di ogni epoca e data), pergamene e comunque compreso tutto quanto in genere di pertinenza delle biblioteche.
Valori	A titolo esemplificativo e non limitativo, monete, biglietti di banca, titoli di credito ed in genere qualsiasi tessera, ticket, certificati e carta rappresentante un valore.
Preziosi	A titolo esemplificativo e non limitativo gioielli, oggetti d'oro o di platino o montati su detti metalli, pietre preziose e perle (naturali o di coltura)
Portavalori	Persona incaricata di trasportare valori fuori dai locali di pertinenza, per trasferirli ad uffici, banche, fornitori, clienti e/o viceversa e comunque verso terzi
Dipendenti	Le persone che hanno con l'Assicurato un rapporto di lavoro subordinato, parasubordinato, oppure che, pur non essendo in rapporto di dipendenza, siano incaricate od autorizzate dall'Assicurato a partecipare ad attività o lavori che si svolgono nell'ambito dei beni assicurati e dell'attività descritta. Sono compresi Amministratori e Segretario Comunale.

Laddove sono indicati termini temporali che innescano decadenze gli stessi sono indicati in giorni. Si conviene che detti termini temporali riportano ad una durata di tempo pari ad un anno fittizio nel quale si ipotizza che tutti i mesi siano di 30 giorni, per un totale di 360 giorni complessivi.

ATTIVITÀ, CARATTERISTICHE DEL RISCHIO E SOMME ASSICURATE

ATTIVITÀ E CARATTERISTICHE DEL RISCHIO

L'Assicurazione è prestata in relazione a qualsivoglia attività e/o competenza istituzionale del Contraente, comprese tutte le attività preliminari, accessorie, complementari, annesse, connesse, collegate e/o conseguenti, comunque, da chiunque ed ovunque svolte e/o gestite, anche indirettamente e/o in forma mista e/o tramite Associazioni e/o Volontariato.

Tra le "attività e competenze istituzionali" del Contraente devono ritenersi comprese le attività e competenze vere e proprie, nonché servizi, funzioni, compiti, obblighi e/o semplici incombenze quali e quanti discendono da leggi, da regolamenti e/o deliberazioni e/o provvedimenti emanati da Organi competenti, compresi quelli emanati dai propri Organi, nonché da usi e/o costumi e/o consuetudini, compreso ciò e quanto a nuovo e non svolto al momento della sottoscrizione della presente Polizza.

SOMME ASSICURATE E CONTEGGIO DEL PREMIO

Il Premio è determinato dall'applicazione alle Somme Assicurate dei tassi per mille lordi sotto indicati, per il Periodo di Assicurazione di riferimento. Ai fini della validità della copertura il Contraente è tenuto a versare un Premio anticipato, calcolato come sotto indicato, con l'intesa che, successivamente alla data di scadenza annuale e nei termini previsti dalle condizioni della presente Polizza, si procederà al calcolo del Premio di regolazione. Sulla base di quanto precede, per il presente Periodo di Assicurazione, il Premio anticipato viene calcolato come di seguito riportato:

Partita n.	Beni Assicurati	Somme assicurate	Forma dell'Assicurazione	Tasso lordo	Premio annuo Lordo
1	Beni Immobili	€ 210.000.000,00	Valore intero	0,22 ‰	€ 46.200,00
1a	Beni Immobili di particolare interesse storico artistico	€ 16.000.000,00	Valore intero	0,23 ‰	€ 3.680,00
1b	Impianto Trattamento Acque	€ 1.500.000,00	Valore intero	0,50‰	€ 750,00
2	Beni Mobili (esclusi Beni Elettronici, Beni Elettronici ad impiego mobile e Supporti Dati)	€ 5.000.000,00	Primo Rischio Assoluto	0,60 ‰	€ 3.000,00
3	Beni Elettronici	€ 700.000,00	Primo Rischio Assoluto	2,3 ‰	€ 1.610,00
4	Furto	€ 75.000,00	Primo Rischio Assoluto	19,00 ‰	€ 1.425,00
	Totale Premio annuo lordo				€ 56.665,00

AGGIORNAMENTO DELLE SOMME ASSICURATE, ADEGUAMENTO E REGOLAZIONE DEL PREMIO - LEEWAY CLAUSE

E' convenuto che si riterranno automaticamente garantiti tutti i Beni che il Contraente/Assicurato dovesse acquisire, a qualsiasi titolo, dopo la decorrenza della presente Polizza, sempre che il valore di tali beni non ecceda il 30% della Somma Assicurata nella relativa partita. Qualora il valore del Bene di nuova acquisizione eccedesse detto ammontare, il Contraente/Assicurato dovrà inviare specifica comunicazione alla Società, entro 3 (tre) mesi da quando l'Ufficio Assicurazioni del Contraente/Assicurato ne venga a conoscenza.

Entro 120 (centoventi) giorni dalla fine di ogni Periodo di Assicurazione, il Contraente si impegna a fornire le somme aggiornate da assicurare, comprensive di eventuali alienazioni e delle rivalutazioni dei Beni preesistenti dovute ad eventuali oscillazioni di mercato o modifiche dei corsi monetari, a partire dalle scadenze anniversarie successive all'effetto del contratto. La Società provvederà alla regolazione del Premio sia per i Beni acquisiti nel periodo pregresso di riferimento per i quali le garanzie di Polizza sono state automaticamente estese, sia per i Beni oggetto della specifica comunicazione di cui sopra, sia per i Beni oggetto di alienazione.

La Società sarà tenuta ad emettere, entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della comunicazione:

- appendice di aggiornamento dei valori e di adeguamento del Premio;

- appendice di regolazione del Premio relativa all'annualità trascorsa conteggiata al 50%.

Le differenze attive e passive risultanti dalla regolazione devono essere pagate entro 60 giorni dal ricevimento da parte del Contraente dell'apposita appendice di regolazione emessa dalla Società.

Qualora l'aggiornamento delle somme assicurate comporti una diminuzione delle stesse, la Società, provvederà altresì a rimborsare alla Contraente il maggior Premio pagato, al netto dell'imposta governativa in quanto già versata all'Erario.

Tuttavia, qualora l'ammontare del danno accertato, al lordo di eventuali franchigie o scoperti, risulti uguale o inferiore ad € 30.000,00 la Società indennizza tale danno senza applicazione della proporzionale di cui al disposto dell'art. 1907 c.c.

COMPENSAZIONE FRA LA PARTITA 1 - BENI IMMOBILI E LA PARTITA 1A - BENI IMMOBILI DI PARTICOLARE VALORE STORICO ARTISTICO

A parziale deroga di quanto previsto dalle Condizioni Generali di Assicurazione, qualora il valore assicurato delle partite Beni Immobili e Beni Immobili di particolare valore storico e artistico, prese ciascuna separatamente, risultasse inferiore ai valori stimati secondo quanto stabilito nelle predette CGA predetti articoli, è consentito addizionare nel computo dei valori assicurati di tali partite deficitarie le eventuali eccedenze rilevate sulle rimanenti partite colpite o non da sinistro.

CONDIZIONI GENERALI DI ASSICURAZIONE [CGA]

DECORRENZA DELL'ASSICURAZIONE E TERMINI CONTRATTUALI

Art. 1 DICHIARAZIONI RELATIVE ALLE CIRCOSTANZE DEL RISCHIO - MODIFICHE DEL RISCHIO BUONA FEDE - DIMINUZIONE ED AGGRAVAMENTO DEL RISCHIO

Le dichiarazioni inesatte o le reticenze del Contraente e/o dell'Assicurato all'atto della stipulazione della Polizza e relative a circostanze che influiscono sulla valutazione del rischio così come la mancata comunicazione di successive circostanze o di mutamenti che aggravino il Rischio, non comporteranno decadenza dal diritto all'indennizzo, né riduzione dello stesso, né cessazione dell'assicurazione di cui agli Articoli 1892, 1893, 1894 e 1898 del Codice Civile., sempre che il Contraente o l'Assicurato non abbiano agito con dolo.

La Società ha peraltro il diritto di percepire la differenza di Premio corrispondente al maggior Rischio non valutato per effetto di circostanze non note, a decorrere dal momento in cui la circostanza si è verificata e sino all'ultima scadenza di Premio. Si precisa peraltro che non costituiscono aggravamento di Rischio e, pertanto, a tal fine, il Contraente e/o l'Assicurato è esonerato dal darne avviso alla Società, l'Assicurazione di nuovi complessi o Beni Immobili e relativi contenuti, le costruzioni, demolizioni, modificazioni, trasformazioni anche negli eventuali processi di lavorazione, ampliamenti, aggiunte e manutenzioni ai Beni Immobili e Beni Mobili, purché non venga modificata la natura del Rischio.

Resta altresì convenuto che, a parziale deroga dell'articolo 1897 del Codice Civile, nei casi di diminuzione di rischio, nonché dei valori assicurati, la riduzione di Premio sarà immediata.

La Società rimborserà la corrispondente quota di Premio pagata e non goduta (escluse le imposte governative in quanto già versate all'Erario) entro 90 (novanta) giorni dalla comunicazione e rinuncerà allo scioglimento del contratto ed alla facoltà di recesso ad essa spettante a termini dell'articolo 1897 di cui sopra.

Art. 2 ASSICURAZIONE PRESSO DIVERSI ASSICURATORI

Si conviene tra le Parti che qualora si rilevasse che per gli stessi Beni Assicurati oggetto del presente contratto esistano o venissero in seguito stipulate altre polizze direttamente dal Contraente o da terzi che ne abbiano avuto interesse, gli eventuali danni denunciati dall'Assicurato/Contraente a valere sulla presente polizza potranno essere liquidati ed indennizzati per il totale del danno, a richiesta dell'Assicurato, dalla Società in deroga all'art. 1910, secondo quanto stabilito dalla presente polizza, a prescindere dell'esistenza di altri contratti assicurativi, fermo per la Società ogni altro diritto derivante a norma di legge verso i predetti terzi (art. 1910 c.c.).

Si esonera il Contraente dal dare preventiva comunicazione alla società di eventuali polizze già esistenti o quelle che verranno in seguito stipulate sugli stessi Beni oggetto del presente contratto; l'Assicurato ha l'obbligo di farlo in caso di sinistro se ne è a conoscenza.

Art.3 Durata del contratto - Rescindibilità annuale

La presente polizza ha durata dalle ore 24.00 del 31.03.2019 e scadenza alle ore 24.00 del 31.03.2024; a tale data la polizza si intenderà cessata senza obbligo di preventiva disdetta.

E' comunque facoltà della Contraente, entro la naturale scadenza, richiedere alla Società, la proroga della presente assicurazione, fino al completo espletamento delle procedure d'aggiudicazione della nuova assicurazione e comunque per un periodo massimo di 180 (centottanta) giorni.

La Società s'impegna a prorogare l'assicurazione, per il periodo massimo suddetto, alle medesime condizioni, contrattuali ed economiche, in vigore ed il relativo rateo di premio verrà corrisposto entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio della proroga.

E' comunque nella facoltà del Contraente rescindere la presente assicurazione al termine di ogni periodo assicurativo mediante disdetta da inviare, tramite Raccomandata A/R o PEC (posta elettronica certificata) spedita almeno 180 (centottanta) giorni prima della scadenza annuale.

Art.4 Pagamento del premio e decorrenza dell'assicurazione

L'assicurazione ha effetto dalle ore 24.00 del giorno indicato in polizza ancorché il premio venga versato entro i 60 giorni successivi al medesimo. I premi devono essere pagati alla Società delegataria ovvero al Broker incaricato.

Anche le eventuali appendici comportanti un incasso del premio potranno essere pagate entro 60 giorni dalla data di ricezione, da parte della Contraente del relativo documento correttamente emesso dalla Società. Resta comunque inteso che l'assicurazione decorrerà con copertura immediata dalla ore 24 del giorno indicato nel documento di variazione.

Se il Contraente non paga i premi o le rate di premio successivi, l'assicurazione resta sospesa dalle ore 24.00 del 60° giorno dopo quello della scadenza e riprende vigore dalle ore 24.00 del giorno del pagamento, ferme le successive scadenze ed il diritto della Società al pagamento dei premi scaduti ai sensi dell'art. 1901 del Codice Civile.

Resta convenuto che è considerata a tutti gli effetti, come data di avvenuto pagamento, a prescindere da quando materialmente sarà accreditato il premio, quella dell'atto che conferisce tale ordine al Servizio Tesoreria del Contraente a condizione che gli estremi dell'atto vengano comunicati alla Società a mezzo raccomandata, PEC, fax o email.

Si precisa che se dai controlli effettuati dal Contraente, in ottemperanza del D.M. n. 40 del 2008 risultasse un inadempimento a carico della/e Società assicuratrice/i la/e stessa/e si impegna/no a ritenere in copertura il rischio, anche oltre i termini di mora, fino al termine delle procedure di verifica imposte dall'Art. 3 del D.M. precedentemente richiamato.

Art.5 Pagamenti per variazioni con incasso di Premio

Anche le eventuali variazioni comportanti un incasso di Premio potranno essere pagate entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione, da parte del Contraente, del relativo documento correttamente emesso dalla Società.

Anche per questi casi resta convenuto che si applicano tutte le condizioni e le modalità di pagamento previste al precedente art. "Pagamento del Premio e decorrenza dell'assicurazione",

restando altresì inteso che l'assicurazione decorre, con copertura immediata, dalle ore 24.00 del giorno indicato nel documento di variazione.

Art.6 Gestione della Polizza

L'Assicurato dichiara di aver affidato la gestione della presente polizza alla Società indicata Aon in qualità di Broker, ai sensi del D.lgs n. 209/05 e s.m.i.

Pertanto, agli effetti delle condizioni della presente polizza, la Società dà atto che ogni comunicazione fatta dal Contraente/Assicurato al Broker si intenderà come fatta alla Società stessa e viceversa, come pure ogni comunicazione fatta dal Broker alla Società si intenderà come fatta dal Contraente/Assicurato stesso.

La Società inoltre, riconosce che il pagamento dei premi possa essere fatto tramite il Broker sopra designato e riconosce che tale atto è liberatorio per l'Assicurato/Contraente.

Art.7 Forma delle comunicazioni e modifiche dell'Assicurazione

Tutte le comunicazioni tra le Parti debbono essere fatte in forma scritta, anche tramite fax, posta elettronica e posta elettronica certificata (P.E.C.); le eventuali modificazioni dell'Assicurazione devono essere provate per iscritto.

Art.8 Interpretazione della Polizza

In caso di interpretazione dubbia delle clausole di Polizza, le medesime vanno interpretate nel senso più favorevole all'Assicurato e/o Contraente.

Art.9 Ispezione dei beni assicurati

La Società ha sempre il diritto di visitare i luoghi in cui si trovano i Beni Assicurati e l'Assicurato ha l'obbligo di fornirle tutte le occorrenti indicazioni ed informazioni.

Art.10 Limite massimo d'indennizzo

Salvo per le spese effettuate a scopo di salvataggio di cui all'articolo 1914 del Codice Civile e dove diversamente indicato, per nessun titolo la Società potrà essere tenuta a pagare somma maggiore di quella assicurata.

Art.11 Titolarità dei diritti nascenti dalla Polizza - Assicurazione per conto di chi spetta

Le azioni, le ragioni ed i diritti nascenti dalla Polizza non possono essere esercitati che dal Contraente e dalla Società. Spetta in particolare al Contraente compiere gli atti necessari all'accertamento ed alla liquidazione dei danni.

L'accertamento e la liquidazione dei danni così effettuati sono vincolanti anche per l'Assicurato, restando esclusa ogni sua facoltà di impugnativa. In caso di sinistro i terzi interessati non avranno quindi ingerenza nella nomina di eventuali periti od arbitri, né legittimazione per impugnare le perizie e/o le decisioni arbitrali.

L'indennizzo liquidato a termini di Polizza non può tuttavia essere pagato se non nei confronti o col consenso dei titolari dell'interesse assicurato, salvo il caso in cui il Contraente provvedesse direttamente a pagare i terzi interessati in virtù di un provvedimento giudiziale provvisoriamente esecutivo.

Art.12 Oneri fiscali

Gli oneri fiscali relativi all'Assicurazione sono a carico del Contraente.

Art.13 Foro competente

Per le controversie riguardanti l'applicazione e l'esecuzione della presente Polizza, è competente, a scelta del Contraente, il Foro ove ha sede la stesso oppure l'Assicurato, fatto salvo quanto previsto dal D.lgs 28/2010 ss.mm. e ii..

Art.14 Rinvio alle norme di legge

Per tutto quanto non è qui diversamente regolato, valgono le norme vigenti, anche ai sensi del D.lgs. 209/2005.

Art.15 Trattamento dei dati

Ai sensi del Regolamento Europeo sulla Privacy, 679/2016, le Parti consentono il trattamento dei dati personali contenuti nella presente Polizza o che ne derivino, per le finalità strettamente connesse agli adempimenti degli obblighi contrattuali.

Art.16 Tracciabilità dei pagamenti

La Società è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e ss.mm. e ii. Al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'Appalto.

Qualora la Società non assolva ai suddetti obblighi, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della legge 136/2010.

Art.17 Coassicurazione e Delega

Qualora l'Assicurazione fosse divisa per quote fra diverse Società Coassicuratrici, in caso di sinistro le Società stesse concorreranno nel pagamento dell'indennizzo, liquidato a termini delle Condizioni di Assicurazione in proporzione della quota da esse assicurata. In deroga a quanto disposto dall'art. 1911 del codice civile, è prevista la responsabilità solidale delle imprese partecipanti all'accordo di coassicurazione.

Il Contraente dichiara di avere affidato la gestione del presente contratto al Broker incaricato e le Società hanno convenuto di affidare la delega alla Società delegataria indicata in esso; in conseguenza tutti i rapporti inerenti la presente Assicurazione saranno svolti per conto del Contraente dal Broker incaricato il quale tratterà con la delegataria.

In particolare, tutte le comunicazioni inerenti il contratto, ivi comprese quelle relative al recesso o alla disdetta ed alla gestione dei sinistri, si intendono fatte o ricevute dalla

delegataria in nome e per conto di tutte le Società Coassicuratrici.

Le Società Coassicuratrici riconoscono come validi ed efficaci anche nei propri confronti tutti gli atti di gestione compiuti dalla delegataria per conto comune fatta soltanto eccezione per l'incasso dei premi di polizza il cui pagamento verrà effettuato nei confronti di ciascuna Società.

La sottoscritta Società delegataria dichiara di aver ricevuto mandato dalle Coassicuratrici indicate negli atti suddetti (polizza e appendici) a firmarli anche in loro nome e per loro conto.

Pertanto la firma apposta dalla Direzione della Società delegataria sui documenti di Assicurazione, li rende ad ogni effetto validi anche per le quote delle Coassicuratrici.

Il dettaglio dei capitali assicurati, dei premi, accessori e imposte, spettanti a ciascuna Coassicuratrice, risulta dall'apposito prospetto allegato alla presente Polizza.

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

Art.18 OBBLIGHI DEL CONTRAENTE - DENUNCIA DEL SINISTRO

In caso di Sinistro, a parziale deroga dell'articolo 1913 del Codice Civile, l'ufficio competente alla registrazione e denuncia del Contraente, deve darne avviso alla Società entro 30 (trenta) giorni da quando ne abbia avuto conoscenza attraverso una qualsiasi comunicazione scritta.

Il Contraente o l'Assicurato devono:

- fare quanto gli è possibile per evitare o diminuire il Danno; le relative spese sono a carico della Società secondo quanto previsto dalla Legge ai sensi dell'Art. 1914 C.C;.
- qualora tenuto a norme di Legge, fare, nei 30 giorni successivi, dichiarazione scritta all'Autorità Giudiziaria o di Polizia del luogo precisando, in particolare, il momento dell'inizio del Sinistro, la causa presunta del Sinistro e l'entità approssimativa del Danno. Copia di tale documentazione deve essere trasmessa alla Società.
- fornire alla Società le informazioni e le prove che la stessa potrà ragionevolmente richiedere al riguardo.

L'Assicurato deve conservare le tracce ed i residui del Sinistro fino alla conclusione delle operazioni peritali oppure fino a diversa comunicazione della Società antecedente detto termine; resta comunque ferma la facoltà dell' Assicurato:

- di procedere allo smaltimento dei residui una volta ottenuto il consenso della Compagnia, che dovrà pervenire al massimo entro 30 giorni da quando è stato denunciato il sinistro;
- di proseguire la propria attività;
- di effettuare le riparazioni senza dover attendere le operazioni peritali trascorsi 10 giorni dalla denuncia del danno e in mancanza di contatti da parte del perito incaricato dalla Società di effettuare il necessario sopralluogo senza che questo possa portare pregiudizio alcuno al risarcimento di danni. In caso di riparazioni urgenti per garantire la sicurezza dei luoghi, l'incolumità delle persone e la continuità del servizio, nonché per adempiere agli obblighi normativi e/o alle disposizioni delle autorità competenti, gli interventi potranno essere effettuati senza rispettare le predette tempistiche, fermo restando l'obbligo in capo al Contraente di documentare gli interventi effettuati.

Art.19 PROCEDURA PER LA VALUTAZIONE DEL DANNO E DELLE PERDITE

L'ammontare dei danni e/o delle perdite è concordato tra le Parti direttamente oppure, a richiesta di una di esse, mediante Periti nominati uno dalla Società ed uno dal Contraente, con apposito atto unico.

I due Periti devono nominarne un terzo quando si verifichi disaccordo fra loro ed anche prima su richiesta di uno di essi. Il terzo Perito interviene soltanto in caso di disaccordo e le decisioni sui punti controversi sono prese a maggioranza.

Se una delle Parti non provvede alla nomina del proprio Perito o se i Periti non si accordano sulla nomina del terzo, tali nomine, anche su istanza di una sola delle Parti, sono demandate al Presidente del Tribunale nella cui Giurisdizione il Sinistro è avvenuto.

Ciascun Perito ha facoltà di farsi assistere e coadiuvare da altre persone, le quali potranno intervenire nelle operazioni peritali, senza però avere alcun voto deliberativo.

Art. 20 MANDATO DEI PERITI - OPERAZIONI PERITALI

I Periti devono:

a) indagare su circostanze, natura, causa e modalità del sinistro;
b) verificare l'esattezza delle descrizioni e delle dichiarazioni risultanti dagli atti contrattuali e riferire se al momento del Sinistro esistevano circostanze che avessero aggravato il rischio e non fossero state comunicate;
c) verificare l'esistenza, la qualità, la quantità ed il valore dei Beni Assicurati;
d) procedere alla stima ed alla liquidazione del Danno, comprese le spese di salvataggio, secondo i disposti tutti della presente Assicurazione.

I risultati delle operazioni peritali, concretati dai Periti concordi oppure dalla maggioranza nel caso di perizia collegiale, devono essere raccolti in apposito verbale (con allegate le stime dettagliate) da redigersi in doppio esemplare, uno per ognuna delle Parti.

I risultati delle valutazioni di cui ai punti c) e d) sono obbligatori per le Parti, le quali rinunciano fin da ora a qualsiasi impugnativa, salvo il caso di dolo, errori, violenza o di violazione dei patti contrattuali, impregiudicata in ogni caso qualsivoglia azione od eccezione inerente all'indennizzabilità dei danni.

La perizia collegiale è valida anche se un Perito si rifiuta di sottoscriverla; tale rifiuto deve essere attestato dagli altri Periti nel verbale definitivo di perizia.

I Periti sono dispensati dall'osservanza di ogni formalità.

Si conviene che, in caso di Sinistro, le operazioni peritali saranno impostate e condotte in modo da non pregiudicare, per quanto possibile, l'attività - anche se ridotta - e la tranquillità nelle aree non direttamente interessate dal Sinistro o nelle porzioni utilizzabili delle aree danneggiate.

Art. 21 LIQUIDAZIONE PER PARTITE SEPARATE

Dietro richiesta del Contraente o dell'Assicurato tutto quanto previsto dalla presente Assicurazione relativamente all'Indennizzo, è applicato a ciascuna partita singolarmente considerata ovvero come se per ognuna di esse fosse stata stipulata una Polizza distinta.

I pagamenti effettuati a norma di quanto previsto saranno considerati come acconto, soggetti quindi a conguaglio su quanto risulterà complessivamente dovuto dalla Società a titolo di indennizzo per il Sinistro.

Art. 22 VALORE DEI BENI IMMOBILI E MOBILI E DETERMINAZIONE DEL DANNO

Premesso che per "valore a nuovo" si intende:

- per i Beni Immobili, la spesa necessaria per l'integrale costruzione a nuovo del Bene, distrutto o danneggiato, con le stesse caratteristiche costruttive preesistenti, escludendo soltanto il valore dell'area;
- per i Beni Immobili di particolare valore storico - artistico architettonico o di particolare pregio (ivi compresi gli Immobili disciplinati della Legge 1 giugno 1939, n. 1089 e ss.mm.ii.) la spesa necessaria per l'integrale costruzione a nuovo del Bene, secondo la tecniche costruttive e materiali attuali non considerando quindi nel valore di

ricostruzione il differenziale storico e artistico;

- per i Beni Mobili (escluso Valori, Oggetti d'Arte,) ed Beni Elettronici il costo di riparazione o rimpiazzo dei Beni stessi con altri nuovi uguali oppure equivalenti per caratteristiche, prestazioni e rendimento economico (al lordo degli oneri fiscali se dovuti all'Erario e/o di qualunque altro onere, delle spese di trasporto, delle spese supplementari per lavoro straordinario anche notturno e festivo, nonché dei costi di montaggio, collaudo e messa in servizio in genere),

e che per Valore allo stato d'uso s'intende:

- per i Beni Immobili la spesa prevista per l'integrale costruzione a nuovo con le stesse caratteristiche costruttive al netto di un deprezzamento stabilito in relazione al grado di vetustà, allo stato di conservazione, alle modalità di costruzione, alla destinazione, all'uso e ad ogni altra circostanza influente, escluso il valore dell'area nonché gli oneri fiscali se detraibili,
- per i Beni Immobili di particolare valore storico - artistico architettonico o di particolare pregio (ivi compresi gli Immobili disciplinati della Legge 1 giugno 1939, n. 1089 e ss.mm.ii.) la spesa necessaria per l'integrale costruzione a nuovo del Bene, secondo la tecniche costruttive e materiali attuali non considerando quindi nel valore di ricostruzione il differenziale storico e artistico, al netto di un deprezzamento stabilito in relazione al grado di vetustà, allo stato di conservazione, alle modalità di costruzione, alla destinazione, all'uso e ad ogni altra circostanza influente, escluso il valore dell'area nonché gli oneri fiscali se detraibili,
- per i Beni Mobili (escluso Valori, Oggetti d'Arte,) ed Beni Elettronici ,il costo di rimpiazzo di ciascun bene con altro nuovo uguale od equivalente per rendimento economico, al netto di un deprezzamento stabilito in relazione al tipo, qualità, funzionalità, rendimento, stato di manutenzione ed ogni altra circostanza influente, esclusi gli oneri fiscali se detraibili. Resta convenuto che qualora il mercato non offrisse la possibilità di rimpiazzare il bene mobile e elettronico con un altro identico, si stimerà il valore di rimpiazzo in base al Bene più affine per equivalenza di prestazione nelle stesse condizioni di impiego e di destinazione, con opportuni correttivi se detto bene affine dia un rendimento economico e prestazioni maggiori. Relativamente ai Beni Elettronici, resto inteso che la normale evoluzione tecnologica non deve intendersi come maggiore prestazione del Bene sostituito, purché a parità di gamma del listino del produttore.

In caso di Sinistro che colpisca i Beni Immobili ed i Beni Mobili di cui alle Partite 1 - 1a - 1b e 2 si determina:

a) l'ammontare del Danno e della rispettiva indennità come se questa assicurazione "valore a nuovo" non esistesse e cioè al Valore allo stato d'uso, detratto l'eventuale valore delle cose recuperabili dopo il Sinistro (al netto delle spese incorse per il recupero);
b) il supplemento che, aggiunto all'indennità di cui ad a), determina l'indennità complessiva calcolata in base al "valore a nuovo", oltre alle spese di salvataggio ed alle spese di demolizione e sgombero dei residui del Sinistro nei limiti assicurati nella presente Polizza;
c) il pagamento del supplemento d'indennità di cui alla lettera b) è eseguito in relazione allo stato di avanzamento dei lavori così come previsto dalle norme relative al successivo articolo "Pagamento dell'indennizzo".

Ai "Beni Mobili" in corso di lavorazione/sperimentazione e al materiale di ricerca è attribuito il valore che dette cose avevano allo stadio di lavorazione/sperimentazione/ricerca in cui si trovavano al giorno del Sinistro; tale valore è dato dal prezzo originario di acquisto della materia prima e/o dell'intermedio, aumentato dei costi di lavorazione/sperimentazione/ricerca sostenuti fino a quel momento, degli oneri fiscali se dovuti.

In nessun caso la Società, fermo quanto previsto ai limiti di indennizzo di cui alla tabella [LSF], è tenuta ad indennizzare, per ciascun bene, importo superiore al triplo del relativo valore allo stato d'uso.

La ricostruzione può avvenire nella stessa od in altra Ubicazione e sia la riparazione che la ricostruzione che il rimpiazzo possono essere effettuati nei modi e secondo tipo e genere più rispondenti alle esigenze dell'Assicurato, fermo il fatto che la Società non indennizzerà il maggior onere eventualmente derivato.

Relativamente alla ricostruzione o ripristino di Beni Immobili e relativi impianti non rispondenti alle norme tecniche o di legge per le costruzioni in zone sismiche o soggette a carico di neve vigenti al momento del sinistro, sarà liquidata la somma aggiuntiva fino alla concorrenza prevista nella tabella [LSF] quale differenza NTC.

Per i Danni derivanti da "Maggiori costi e Perdita di pigione", l'ammontare del danno si stabilisce tenendo conto del tempo necessario al Contraente per il ripristino degli enti danneggiati, fermi restando i limiti di Indennizzo specifici e le condizioni previste nella presente Polizza.

L'assicurazione in base al valore a nuovo non è operante, e pertanto, in caso di Sinistro, l'ammontare dell'indennizzo è determinato unicamente con le stime di cui alla precedente lettera a):

- per i Beni Immobili (o porzioni di) e per i Beni Mobili (esclusi Valori, Oggetti d'Arte e Beni Elettronici) che, al momento del Sinistro, si trovino in stato di inattività (non costituiscono tale stato le sospensioni temporanee, anche prolungate, per manutenzione, revisione o per esigenze o schemi operativi decisi dall'Assicurato);
- nei casi in cui le operazioni di riparazione, di ricostruzione o di rimpiazzo non siano intraprese, salvo forza maggiore, entro 36 (trentasei) mesi dalla data dell'atto di liquidazione amichevole o del verbale definitivo di perizia.

Art.23 DIFFERENZIALE STORICO ARTISTICO

In caso di danno ad un Bene Immobile di particolare valore storico artistico, allo scopo di consentire il ripristino di tali beni con materiali coevi e adeguate tecniche di esecuzione e messa in opera, sarà liquidata una somma aggiuntiva fino alla concorrenza del limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF], fermo restando lo specifico Limite di indennizzo previsto per la garanzia colpita dal danno.

Sono compresi nella garanzia i maggiori danni che gli enti assicurati con particolari qualità storico artistiche possano subire a seguito di sinistro e che eccedono le normali spese di ricostruzione e/o ripristino di carattere funzionale di cui all'Art. Valore dei Beni Immobili e Mobili e Determinazione del Danno. A titolo esemplificativo e non limitativo, tali danni possono riguardare affreschi, bassorilievi, ornamenti murari, soluzioni architettoniche e possono consistere nelle spese di ripristino e/o restauro, nonché nella perdita economica subita dall'Assicurato per la distruzione totale o parziale del manufatto storico e/o artistico.

In caso di difforme valutazione circa l'opportunità e l'entità delle spese di ripristino e/o restauro, nonché in merito alla perdita economica dell'Assicurato per la distruzione totale o parziale, le Parti convengono sin da ora di rimettersi al parere della Sovrintendenza ai beni storici e culturali competente nel territorio ove si colloca l'ente danneggiato, cui verrà dato formale incarico di Perito comune.

Art.24 Determinazione del Danno per i Valori e Oggetti d'arte

Per i danni ai titoli, alle monete, alle banconote estere: il loro valore, risultante dal listino di chiusura del giorno del Sinistro e, se non vi è prezzo di mercato per tali titoli in tale giorno, il valore fissato concordemente tra le Parti secondo le quotazioni alla borsa valori di Milano. Se i titoli non sono quotati alla borsa valori di Milano si prenderanno per base le quotazioni ufficiali di quella borsa ove i titoli sono quotati o, in mancanza, il prezzo che verrà loro attribuito dal sindacato di borsa di Milano.

Per gli altri Valori: il loro valore nominale, ovvero, qualora fossero ammortizzabili, sono riconosciute le spese per il loro ammortamento;

Per i titoli per i quali è ammesso l'ammortamento: l'indennizzo non sarà liquidato prima delle rispettive scadenze nel caso di effetti cambiari; l'assicurato deve restituire alla Società l'indennizzo per essi percepito non appena, per effetto della procedura di ammortamento, gli effetti cambiari siano divenuti inefficaci.

Per gli Oggetti d'Arte

Premesso che per valore commerciale, deve intendersi il prezzo che l'oggetto ha o che potrebbe venirgli attribuito nel mercato dell'arte o dell'antiquariato al momento del sinistro, si procederà come segue.

In caso di distruzione o perdita totale la Società corrisponde una somma pari al valore commerciale dell'oggetto nel luogo ed al momento del Sinistro, dedotti eventuali recuperi.

In caso di danneggiamento la Società, tenendo anche conto degli interessi dell'Assicurato, corrisponde il più favorevole indennizzo tra quanto segue:

- la differenza tra il valore commerciale che l'oggetto aveva al momento e nel luogo del Sinistro e quello dell'oggetto nello stato in cui si trova dopo il Sinistro;
- oppure il costo del restauro (eseguito con l'accordo della Società stessa) più il deprezzamento.

Qualora l'assicurazione sia prestata con stima accettata, sulla base dei valori e dell'elencazione delle opere così come prodotti dall'Ente, il valore commerciale dell'oggetto nel luogo ed al momento del sinistro sarà quello di detta stima. In caso di sinistro che colpisca un oggetto facente parte di un insieme, la Società corrisponderà, oltre a quanto sopra previsto, l'eventuale deprezzamento che residuasse all'insieme da determinarsi applicando i criteri di cui sopra.

Art. 25 DETERMINAZIONE DELL'AMMONTARE DEL DANNO PER I BENI ELETTRONICI

La determinazione del Danno viene eseguita secondo le norme che seguono:

A) Nel caso di danno suscettibile di riparazione:

1. si stima l'importo totale delle spese di riparazione valutate secondo i costi necessari per ripristinare l'impianto o l'apparecchio danneggiato nello stato funzionale in cui si trovava al momento del Sinistro;
2. si stima il valore ricavabile, al momento del Sinistro, dai residui delle parti sostituite.

L'indennizzo massimo sarà pari all'importo stimato come ad A) 1) defalcato dell'importo stimato come A) 2), a meno che la Società non si avvalga della facoltà di ritirare i residui delle parti sostituite, nel qual caso l'Indennizzo sarà pari all'importo stimato come ad A) 1).

B) Nel caso di danno non suscettibile di riparazione:

1. si stima il costo di rimpiazzo a nuovo del Bene Assicurato al momento del Sinistro o di un Bene similare, ivi compresi i costi di trasporto, dogana, montaggio, ed oneri fiscali se dovuti all'erario;
2. si stima il valore ricavabile dai residui.

L'Indennizzo massimo sarà pari all'importo stimato come a B) 1) defalcato dell'importo come B) 2), a meno che la Società non si avvalga della facoltà di ritirare i residui, nel qual caso l'Indennizzo sarà pari all'importo stimato come ad B) 1).

Questa stima riguarda solo Beni Assicurati in stato di attività o funzione (non costituiscono inattività o non funzionamento le sospensioni temporanee, anche prolungate, per manutenzione, revisione o per esigenze o schemi operativi decisi dall'Assicurato) ed è valida a condizione che:

a) i Danni si siano verificati entro i cinque anni successivi a quello di costruzione;
b) il rimpiazzo o la riparazione siano eseguiti entro i tempi necessari;
c) il costruttore non abbia cessato la fabbricazione del bene danneggiato o distrutto, oppure questo sia ancora disponibile o siano disponibili i pezzi di ricambio.

Qualora non siano soddisfatte le condizioni del punto a) oppure del punto b), o una delle condizioni del punto c), si applicano le norme che seguono:

3. si stima il valore del bene al momento del Sinistro, tenuto conto della sua vetustà e del suo deperimento per uso o altra causa;
4. si stima il valore ricavabile dai residui.

L'Indennizzo massimo sarà pari all'importo stimato come B) 3), defalcato dell'importo come B) 4).

Un danno si considera non suscettibile di riparazione quando l'ammontare del danno, calcolato come ad A) 1) - A) 2), eguagli o superi il valore che la cosa aveva al momento del sinistro stimato come B) 1).

Sono escluse dall'indennità le spese per eventuali tentativi di riparazione, riparazioni provvisorie, per modifiche o miglioramenti.

La Società ha la facoltà di provvedere direttamente al ripristino dello stato funzionale

dell'impianto o dell'apparecchio o al suo rimpiazzo con altro uguale o equivalente per caratteristiche, prestazioni e rendimento. Resto inteso che la normale evoluzione tecnologica non deve intendersi come maggiore prestazione del Bene sostituito, purché a parità di gamma del listino del produttore.

All'indennizzo così ottenuto vanno detratte le franchigie presenti nella tabella [LSF].

Art.26 Determinazione del danno per i supporti dati - ricostruzione dati

La Società indennizza i costi necessari ed effettivamente sostenuti per il riacquisto dei Supporti di Dati intercambiabili distrutti, danneggiati o sottratti in conseguenza di un Danno indennizzabile a termine di Polizza, nonché per la ricostruzione dei Dati ivi contenuti e per quelli elaborati e memorizzati su materiale fisso ad uso memoria di massa.

Sono esclusi i costi derivanti da perdite od alterazioni di Dati senza danni materiali e diretti ai supporti nonché da cestinatura per svista, cancellatura per errore ed errata registrazione.

Se la ricostituzione non è necessaria o non avviene entro un anno dal Sinistro, vengono indennizzate le sole spese per il riacquisto dei supporti di dati privi di informazione.

Art.27 Assicurazione parziale

Se dalle stime fatte con le norme precedenti risulta che i valori di una o più partite, prese ciascuna separatamente, eccedevano al momento del Sinistro le Somme rispettivamente Assicurate, la Società risponde del Danno in proporzione tra il valore assicurato e quello risultante al momento del Sinistro (art. 1907 c.c.).

Art.28 Coppie - Insiemi - Serie

In caso di Danno ad uno o più beni facenti parte di una coppia o di un insieme o di una serie ma che non abbia colpito la restante parte della coppia, insieme o serie, la misura dell'Indennizzo del Danno a tale bene o beni sarà una parte ragionevole ed equa del valore totale della coppia o della serie, considerata l'importanza di detto bene o beni; in nessun caso il Danno verrà considerato un danno totale della coppia, insieme o serie.

Inoltre, in caso di danno ad un bene, o ad una parte di esso, non reperibile singolarmente in quanto posto in commercio accoppiato con altro bene o con altra parte, la Compagnia indennizza il costo di riacquisto dell'intera coppia e/o insieme e/o serie al netto di eventuali recuperi, se ammessi ed ottenibili.

Art.29 Pagamento dell'Indennizzo ed anticipi

L'Assicurato ha diritto di ottenere, prima della liquidazione del Sinistro, il pagamento di un acconto pari al 50% (cinquanta per cento) dell'importo minimo che dovrebbe essere indennizzato dalla Società sulla base degli elementi acquisiti a condizione che non siano sorte contestazioni sull'indennizzabilità del Sinistro stesso e che l'Indennizzo complessivo sia prevedibile in almeno € 100.000,00.

L'obbligo della Società viene in essere entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta dell'acconto.

Tale acconto non può comunque essere superiore a € 1.000.000,00 qualunque sia l'ammontare stimato del Sinistro.

Nel caso di Danno ad un Bene Assicurato in base al "valore a nuovo", la determinazione dell'acconto di cui sopra è effettuata come se tale condizione non esistesse. Per tale bene, trascorsi 30 (trenta) giorni dal pagamento dell'Indennizzo relativo al valore che li Bene Assicurato aveva al momento del Sinistro, l'Assicurato potrà ottenere degli anticipi sul supplemento che gli spetta, determinati in relazione allo stato di avanzamento dei lavori ovvero entro 30 (trenta) giorni da quando siano presentate le documentazioni comprovanti le spese effettivamente sostenute.

La Società dovrà provvedere a sottoporre all'Assicurato una proposta di liquidazione entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione del processo verbale di perizia o dell'atto di quantificazione del danno ed a corrispondere il pagamento del relativo importo entro i 30 (trenta) giorni successivi all'accettazione della suddetta proposta, sempre che non sia stata fatta opposizione.

Eventuali eccezioni, riserve, reiezioni o proposte di liquidazione parziali rispetto all'ammontare dell'indennizzo richiesto, dovranno essere dettagliate per iscritto dalla Società all'Assicurato entro i 30 (trenta) giorni di cui alla precitata proposta di liquidazione, ed in ogni caso, dovranno contenere il conteggio e l'ammontare dell'Indennizzo presunto.

Qualora sia stato aperto un procedimento penale sulla causa del sinistro, l'indennizzo da liquidarsi a termini di polizza verrà corrisposto anche in mancanza di chiusura di istruttoria , fermo l'impegno dell'Assicurato di restituire quanto percepito, maggiorato degli interessi legali, e rivalutato in presenza di svalutazione monetaria secondo gli indici ISTAT, qualora dalla sentenza penale definitiva, risultino una o più cause di decadenza al diritto di percepire l'indennizzo ai sensi delle condizioni di assicurazione.

L'Assicurato si impegna a far pervenire alla Società la documentazione di chiusura dell'istruttoria non appena disponibile e con la massimo sollecitudine.

Art.30 Rinuncia al diritto di surroga

La Società rinuncia - salvo in caso di dolo - al diritto di surroga derivante dall'art. 1916 del Codice Civile verso:

a) persone delle quali l'Assicurato deve rispondere a norma di legge;
b) Società controllanti, controllate e collegate, nonché proprie Fondazioni;
c) enti ed associazioni non aventi scopo di lucro;

purché l'Assicurato, a sua volta, non eserciti l'azione verso il responsabile.

Art.31 Recesso in caso di Sinistro

La Società e/o il Contraente hanno facoltà, dopo ogni sinistro e fino al 30° giorno del pagamento o rifiuto dell'indennizzo, di comunicare il proprio recesso dal contratto rispettando comunque un termine di preavviso non inferiore a 180 giorni a decorrere dalla data di ricezione della raccomandata da parte del Contraente/Società.

In caso di recesso da parte della Società, la stessa rimborserà al contraente i ratei di premio pagati e non goduti escluse le imposte.

Art.32 RENDICONTAZIONE SINISTRI

La Società si obbliga a fornire al Contraente, alle scadenze semestrali di ogni anno, il dettaglio di tutti i Sinistri denunciati così impostato:

- Sinistri riservati, con indicazione dell'importo a riserva che dovrà essere mantenuto, sia sui supporti magnetici che sulla documentazione cartacea, anche ad avvenuta liquidazione o ad annullamento "senza seguito" del Sinistro stesso;
- Sinistri liquidati, con indicazione dell'importo liquidato;
- Sinistri respinti e senza seguito, con precisazione scritta delle motivazioni.

Tutti i Sinistri dovranno essere corredati di data di apertura della pratica presso la Società, di data di accadimento del Sinistro denunciato, indicazione dei Beni danneggiati e relativa Ubicazione, tipologia dell'evento e data dell'eventuale chiusura della pratica per liquidazione o altro motivo.

Il monitoraggio deve essere fornito progressivamente, cioè in modo continuo ed aggiornato, dalla data d'accensione della copertura fino a quando non vi sia la chiusura di tutti i Sinistri denunciati.

Gli obblighi precedentemente descritti non potranno impedire al Contraente di chiedere e di ottenere un aggiornamento, con le modalità di cui sopra, in date diverse da quelle indicate.

In particolare, nel caso in cui la Società esercitasse la facoltà di recesso in caso di Sinistro, la statistica dettagliata dei Sinistri deve essere fornita in automatico dalla Società entro e non oltre 30 giorni di calendario dalla data in cui il recesso è stato inviato.

RISCHI INDENNIZZABILI E SPESE RIMBORSABILI

Art.33 OGGETTO DELL'ASSICURAZIONE ALL RISKS

La Società indennizza tutti i danni materiali diretti e i danni conseguenziali causati ai Beni Assicurati da qualsiasi evento qualunque ne sia la causa, anche se determinati con colpa grave del Contraente, dell'Assicurato e/o Beneficiario, salvo quanto stabilito dagli Articoli "Esclusioni" e "Condizioni Particolari", nonché i danni verificatisi come conseguenza immediata dell'azione degli eventi non esclusi dall'Assicurazione che abbiano colpito i Beni Assicurati.

PRECISAZIONI:

Art.34 GUASTI

La Società indennizza i guasti causati ai Beni assicurati per ordine delle Autorità, e quelli

arrecati dall'Assicurato o da Terzi allo scopo di arrestare o ridurre gli effetti di un Danno indennizzabile e ciò anche se tale scopo non è stato raggiunto.

Art.35 Spese necessarie per demolire e sgombrare i residui del sinistro

La Società indennizza le spese necessarie per smantellare, smaltire, sgomberare, trasportare al più vicino scarico autorizzato e abilitato, trattare i residui del Sinistro; relativamente ai Beni non danneggiati: smontare, svuotare, rimuovere temporaneamente ed altre simili operazioni nonché ricollocare in opera e collaudare a nuovo.

La Società indennizza dette spese senza l'applicazione del disposto di cui all'Articolo 1907 del Codice Civile.

Art.36 Spese di bonifica decontaminazione e/o decorticazione livellamento, scavo e/o riempimento del terreno

La Società indennizza le spese di bonifica, decontaminazione e/o decorticazione, livellamento scavo e/o riempimento del terreno dei Beni assicurati e del terreno, comprese le eventuali spese di sgombero e trasporto al più vicino scarico autorizzato e abilitato, che l'Assicurato debba sostenere in conseguenza di un sinistro indennizzabile.

La Società indennizza dette spese senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione dei limiti di risarcimento previsti alla tabella [LSF].

Art.37 Spese sostenute per la ricerca e la riparazione - liquidi condotti

La Società indennizza le spese sostenute per la ricerca e la riparazione di rotture e/o guasti di impianti idrici, igienici, tecnici e di processo, di captazione e distribuzione di gas, di conduzione di energia elettrica e per telecomunicazione, comprese le spese per la demolizione ed il ripristino delle parti di Beni Immobili, incluse le pavimentazioni, anche stradali, ed anche se effettuate per la sola ricerca del guasto o della rottura. Sono altresì compresi i Danni indennizzabili a termini di contratto derivanti da fuoriuscita di liquidi, a seguito di rottura dei predetti impianti (danni da liquidi condotti).

La Società indennizza dette spese senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.38 Costi per il collaudo

La Società indennizza i costi per il collaudo e per le prove di idoneità e controllo sui Beni Assicurati anche se tali Beni risultano apparentemente illesi, ma vi sia il ragionevole dubbio che possano aver subito danni in conseguenza di un sinistro indennizzabile.

La Società indennizza detti costi e/o oneri e/o spese senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile, con l'applicazione con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.39 ONERI DI URBANIZZAZIONE E RICOSTRUZIONE

La Società indennizza gli oneri di urbanizzazione e ricostruzione nonché qualsiasi altro costo e/o onere e/o spesa supplementare che dovesse comunque gravare sull'Assicurato e/o che lo stesso dovesse pagare a qualsiasi Ente e/o Autorità Pubblica in caso di ricostruzione e/o riparazione e/o rimpiazzo dei Beni Assicurati, a seguito di un Sinistro indennizzabile, in base a disposizioni di leggi e/o ordinanze in vigore al momento della ricostruzione e/o riparazione e/o rimpiazzo dei Beni stessi.

La Società indennizza detti costi e/o oneri e/o spese senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione alla tabella [LSF].

Art.40 SPESE PER ONORARI INGEGNERI ARCHITETTI CONSULENTI

La Società rimborsa, le spese dell'Assicurato/Contraente per il professionista (ad es: Arch. e/o Ing. e/o Geom....) iscritto ad apposito ordine, per l'assistenza e consulenza relative a tutte le attività necessarie alla preventivazione, individuazione delle ditte esecutrici degli interventi di ripristino del danno e delle spese di demolizione e sgombero, comparazione dei preventivi, redazioni di capitolati, assistenza per affidamento lavori e gare d'appalto. Non sono compresi gli oneri ed i costi sostenuti dall'Assicurato/Contraente per il Perito di parte o la quota parte del terzo Perito. La Società rimborsa dette spese senza l'applicazione di quanto previsto alla clausola "assicurazione parziale" con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Claims Preparation - La Società rimborsa, inoltre, le spese dell'Assicurato/Contraente per gli onorari di architetti, ingegneri o altri professionisti per la preparazione, la presentazione, la certificazione e/o la verifica di tutti i documenti, prove o informazioni richieste dall'Assicuratore in conseguenza di un danno assicurato a termini di polizza.

Art.41 SPESE PER ONORARI PERITI E CONSULENTI

La Società rimborsa le spese per onorari di competenza del perito di parte nominato dal Contraente/Assicurato, comprensive di eventuali costi di ingegneri, architetti ,consulenti in genere e società di revisione a supporto dell'attività peritale, nonché la parte di quota a carico del Contraente/Assicurato a seguito della nomina del terzo perito. L'Assicurato/Contraente ha la facoltà di richiedere il pagamento diretto da parte dell'Assicuratore delle predette spese. In caso di tale richiesta il Perito/professionista/consulente dovrà emettere pre - notula intestata all'Assicurato, e l'Assicuratore, verificata l'operatività della polizza, emetterà quietanza a favore dell'Assicurato per l'importo della pre - notula riportante il pagamento a favore del terzo. Tale quietanza dovrà essere sottoscritta dall'Assicurato e dal Perito/professionista/consulente ed avrà effetto liberatorio per l'Assicuratore al momento dell'effettivo pagamento. Al ricevimento dell'importo da parte dell'Assicuratore, il Perito/professionista/consulente emetterà regolare fattura nei confronti dell'Assicurato, inviandone copia all'Assicuratore.

La Società rimborsa dette spese senza l'applicazione di quanto previsto alla clausola "assicurazione parziale" con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.42 Danni subiti da Oggetti d'Arte

La Società risponde dei danni causati ad Oggetti d'Arte indennizzabili in base alle condizioni della presente polizza. Fermo quanto previsto al precedente Art. "Determinazione del danno per i Valori ed Oggetti d'Arte", l'assicurazione è prestata a primo rischio assoluto senza applicazione della regola proporzionale di cui all'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.43 Costi di ricostruzione degli archivi non informatici

La Società indennizza i costi di ricostruzione degli archivi amministrativi e/o tecnici distrutti o danneggiati da un evento non escluso dalla presente assicurazione. Detti costi saranno riconosciuti solo se sostenuti entro 24 (ventiquattro) mesi dalla data del sinistro. Sono comunque esclusi gli Oggetti d'Arte.

Società indennizza detti costi senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.44 Supporti Dati e ricostruzione Dati

La Società risponde dei danni materiali e diretti causati ai Supporti Dati e ai Dati in essi contenuti, indennizzabili in base alle condizioni della presente Polizza.

Fermo quanto previsto al precedente Art. "Determinazione del danno per i Supporti Dati", la Società rimborserà tali danni, senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Art.45 Somme dovute a terzi (Ricorso Terzi)

La Società risponde per le somme dovute a terzi che l'Assicurato sia tenuto a corrispondere per capitale, interessi e spese - quale civilmente responsabile ai sensi di legge - per danni materiali cagionati alle cose dei Terzi stessi, compreso i locatari, da un Sinistro indennizzabile a termini di Polizza.

L'Assicurazione è estesa ai Danni derivanti da interruzioni o sospensioni - totali o parziali - dell'utilizzo di cose, nonché di attività industriali, commerciali, agricole o di servizi, entro il massimale convenuto e sino alla concorrenza del 10% (dieci per cento) del massimale stesso.

La Società risarcirà i danni cagionati ai terzi, senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

L'assicurazione non comprende i danni:

a) a cose che l'Assicurato ha in consegna o custodia o detiene a qualsiasi titolo, salvo i veicoli e gli effetti personali dei Dipendenti dell'Assicurato o di Terzi ed i mezzi di trasporto sotto carico e scarico, ovvero in sosta nell'ambito delle anzidette operazioni, nonché le cose sugli stessi mezzi trasportate;
b) di qualsiasi natura conseguenti ad inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo.

Il Contraente o l'Assicurato deve informare la Società delle procedure civili o penali promosse contro di lui, fornendo tutti i documenti e le prove utili alla difesa e la Società avrà facoltà di assumere la direzione della causa e la difesa dell'Assicurato.

L'Assicurato deve astenersi da qualunque transazione o riconoscimento della propria responsabilità senza il consenso della Società.

Quanto alle spese giudiziali si applica l'articolo 1917 del Codice Civile.

Art.46 MAGGIORI COSTI E PERDITA PIGIONI

Maggiori costi: la Società indennizza i maggiori costi sostenuti dall'Assicurato/Contraente, a seguito di un Sinistro indennizzabile, allo scopo di continuare la propria attività e comunque di garantire l'esecuzione ed il mantenimento dei servizi per cui lo per lo stesso è preposto, che si riferiscono alle spese straordinarie documentate, necessariamente e non inconsideratamente sostenute durante il periodo di ripresa dell'attività stessa e/o successivo al sinistro per un massimo di 12 (dodici) mesi, nonché i maggiori oneri per lavori di emergenza, purché documentati, effettuati ai fini del ripristino di linee danneggiate da uno degli eventi non esclusi dalla presente assicurazione.

In caso di Danni riparati in economia dall'Assicurato, i costi per la mano d'opera impiegata sia per le ore ordinarie che straordinarie di lavoro saranno valutati e risarciti secondo i costi industriali diretti ed indiretti risultanti dalle scritture dell'Assicurato stesso.

La Società non indennizza le maggiori spese conseguenti a prolungamento ed estensione dell'inattività causati da scioperi, serrate, provvedimenti imposti dall'Autorità, difficoltà di reperimento dei beni imputabili a causa di forza maggiore, quali, a titolo di esempio, disastri naturali, scioperi che impediscano o rallentino le forniture, stati di guerra.

La Società indennizza dette spese senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

Perdita pigioni: in caso di Sinistro indennizzabile a termini di Polizza che abbia colpito la partita Beni Immobili, tale da rendere gli stessi totalmente o parzialmente inagibili, la Società, alle stesse condizioni del precedente paragrafo, pagherà, fino alla concorrenza di quanto previsto nella tabella [LSF] per Sinistro e per anno, quella parte di pigione relativa ai locali danneggiati, regolarmente affittati, non più percepibile per effetto di detta inagibilità per il tempo necessario al loro ripristino, comunque non oltre il limite di dodici mesi.

Art.47 DANNI A VEICOLI ISCRITTI AL P.R.A.

La Società risponde dei danni materiali causati ai veicoli di proprietà, parcheggiati in aree recintate, sottotetto ai fabbricati o in garages di proprietà o in uso al Contraente.

La presente garanzia è operante esclusivamente per danni causati da Incendio, Fulmine, Esplosione e Scoppio, anche se conseguenti ad Eventi atmosferici, Inondazioni, Alluvioni, Allagamenti e Terremoto.

L'indennizzo è dato dal valore commerciale che il veicolo ha al momento del sinistro riportato nella quotazione Quattroruote. In caso di mancata quotazione o cessazione della sua pubblicazione, come valore commerciale si intenderà quello della quotazione di mercato.

La Società rimborserà tali danni, senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile con l'applicazione di quanto previsto alla tabella [LSF].

L'assicurazione viene prestata a secondo rischio su eventuali assicurazioni Incendio dei mezzi danneggiati.

Art.48 Furto, Rapina, Estorsione e Scippo

A) Relativamente ai danni, direttamente verificatisi, da **Furto** la Società risponde:
per i Beni Assicurati posti nei locali dei Beni Immobili ed a condizione che l'autore del furto si sia impossessato dei Beni stessi, in uno dei seguenti modi:

- violandone le difese poste a tutela dei Beni Assicurati, mediante rottura, scasso, forzatura o rimozione uso di grimaldelli od arnesi simili, uso fraudolento di chiavi, uso di chiavi false;
- introducendosi nei Locali per via diversa da quella ordinaria, che richieda superamento di ostacoli o di ripari mediante impiego di mezzi artificiosi o di particolare agilità personale;
- in altro modo, rimanendo clandestinamente chiuso nei locali contenenti i Beni Assicurati, ed abbia poi asportato la refurtiva a locali chiusi;

con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti dall'apposita tabella [LSF].

per i Beni Assicurati posti nei locali dei Beni Immobili senza che l'autore del furto se ne sia impossessato con le modalità di cui al precedente punto A.1; In questo caso la Società sarà obbligata a pagare uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti alla tabella [LSF] (furto senza scasso).
del furto commesso da dipendenti e/o amministratori del Contraente e/o dell'Assicurato, e/o con la loro complicità e/o partecipazione, purché la persona che commette il furto o che ne è complice o partecipe non sia incaricata della custodia delle chiavi dei locali o dei contenitori ove sono riposti i beni ed i valori assicurati, o della sorveglianza dei locali stessi e che il furto sia commesso a locali chiusi ed in ore diverse da quelle durante le quali il dipendente adempie alle sue mansioni nell'interno dei locali stessi.
per i Beni Assicurati posti all'aperto per loro naturale uso e destinazione. In questo caso la Società sarà obbligata a pagare uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti alla tabella [LSF].

B) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi, da Rapina e da Estorsione dei Beni Assicurati la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti nella tabella [LSF];

C) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi da Scippo dei Beni Assicurati la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti nella tabella [LSF];

D) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi, derivanti da furto con destrezza di Beni Assicurati posti nell'interno dei Beni Immobili e commessi durante l'orario di apertura al pubblico, la Società ne risponde nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF];

E) Relativamente ai danni direttamente verificatesi in conseguenza di Furto, Rapina, Estorsione e Valori, Oggetti d'Arte e Preziosi affidati a portavalori (persone di età compresa tra i 18 ed i 70 anni incaricate del trasporto dei valori stessi) avvenuti all'esterno dei locali, ovunque ma sempre sul territorio nazionale, della Repubblica di San Marino e della Città del Vaticano, la Società risponderà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF]. In caso di Furto con destrezza resta operante il sottolimite di cui alla specifica garanzia (lettera D). La garanzia portavalori non è operante dalle ore 21:00 fino alle ore 6:00;

F) Per i danni, direttamente verificatisi, in conseguenza di Furto, Rapina, Estorsione di Valori e Preziosi, che sono:

- ovunque riposti,
- contenuti in registratori di cassa e cassetti chiusi a chiave,
- contenuti nei mezzi di custodia posti all'interno dei Beni Immobili,
- contenuti nei mezzi di custodia posti all'esterno dei Beni Immobili,

la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF e senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile. In caso di Scippo resta operante il sottolimite di cui alla specifica garanzia (lettera C).

Sono altresì considerati danni garantiti dalla presente Assicurazione i guasti e gli atti vandalici, commessi dagli autori dei reati ai Beni Assicurati, in occasione di Furto, Rapina ed o nel tentativo di commetterli. La Società pagherà, per i guasti procurati dai ladri per l'ingresso nei luoghi dove sono i Beni Assicurati e per gli atti vandalici procurati dai ladri nei luoghi dove sono posti i Beni Assicurati, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF].

Resta altresì convenuto che relativamente alla globalità dei danni di cui sopra, la Società non pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF] e senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile.

Fermo restando quanto previsto al paragrafo che precede e fermo restando gli altri limiti d'indennizzo, in caso di Sinistro la Somma Assicurata per la garanzia Furto, si intenderà ridotta, con effetto immediato e fino al termine del Periodo di assicurazione, di un importo uguale a quello del danno indennizzabile, al netto di eventuali franchigie o scoperti.

Resta inteso che il predetto limite di indennizzo e altri eventuali limiti di indennizzi si intenderanno reintegrati subordinatamente alla richiesta di reintegro esperita dal Contraente/Assicurato ed alla relativa accettazione da parte della Società.

Il reintegro decorrerà a far tempo dalle ore 24 del giorno in cui il Contraente avrà accettato le condizioni di reintegro rilasciate dalla Società; dalla parte di somma così reintegrata saranno comunque esclusi i beni in rame. Il pagamento da parte del Contraente/Assicurato del relativo rateo di Premio deve essere effettuato entro i termini di cui all'articolo *Pagamenti per variazioni con incasso premio* dalla ricezione dell'appendice di aumento relativa al reintegro.

ESCLUSIONI [E]

Nella presente Polizza valgono le seguenti esclusioni.

A) Sono esclusi i danni anche se determinati da eventi non altrimenti esclusi

A1) verificatisi in occasione di:

- atti di guerra dichiarata o non, occupazione od invasione militare, guerra civile, rivoluzione, insurrezione, sequestri e/o ordinanze di governo e/o autorità, anche locali, sia di diritto che di fatto; si precisa peraltro che non sono considerati "atti di guerra od insurrezione" le azioni di organizzazioni terroristico/politiche anche se inquisite per insurrezione armata contro i poteri costituiti o simili imputazioni;
- esplosioni o emanazioni di calore o radiazioni, provocate da trasmutazioni del nucleo dell'atomo, come pure in occasione di radiazioni provocate dalla accelerazione artificiale di particelle atomiche;
- eruzioni vulcaniche, bradisismo, maremoti, valanghe e slavine;

salvo che l'Assicurato provi che il Sinistro non abbia alcun rapporto con detti eventi;

A2) dovuti a o causati da:

- dolo del Contraente o dell'Assicurato;
- perdite di quote di mercato, interruzione dell'attività, cambiamenti di costruzione, mancanza di locazione, di godimento o di reddito commerciale od industriale, sospensione di lavoro o qualsiasi danno che non riguardi la materialità dei Beni assicurati, salvo quanto precisato al precedente Articolo Maggiori Costi e Perdita Pigioni;
- trasporto di Beni Assicurati al di fuori di Beni Immobili, salvo quanto previsto alla precisazione Beni Elettronici ed Elettromedicali ad Impiego Mobile;
- messa in esecuzione di ordinanze delle Autorità o di Leggi che regolino la costruzione, ricostruzione o demolizione delle Costruzioni-Beni Immobili, salvo quanto previsto dall'Art. spese di demolizione e sgombero e all'Art. Oneri di Urbanizzazione;
- relativamente ai Beni Elettronici, variazione di tensione nella rete a monte degli enti; detti danni sono invece indennizzabili a condizione che i predetti enti siano alimentati con adeguati sistemi di protezione e stabilizzazione e che il danno sia conseguente al danneggiamento di dette apparecchiature.

B) Sono esclusi i danni,

B1) di:

- ammanco e/o smarrimento, truffa e appropriazione indebita frode infedeltà dei dipendenti e/o amministratori e saccheggio malversazione o concussione;
- umidità, brina e condensa, stillicidio, siccità, salvo che siano determinati da eventi non altrimenti esclusi;
- insetti, vermi, funghi, batteri, animali e vegetali in genere;

- natura estetica che non siano connessi con Danni indennizzabili e fatto salvo il limite di Indennizzo previsto nella tabella [LSF] per imbrattamento muri;

B2) **dovuti a o causati da:**

- lavori di costruzione, modifica, trasformazione di Beni Immobili , montaggio, smontaggio, revisione e manutenzione di macchinari; relativamente ai Beni Elettronici si intendono compresi i danni verificatisi in conseguenza di montaggi e smontaggi connessi a lavori di pulitura, manutenzione, revisione e spostamenti interni;
- errori di progettazione, di calcolo e di esecuzione di Beni Immobili e Mobili, salvo quanto previsto alla clausola "Collasso Strutturale";
- assestamento, contrazioni o espansioni dilatazioni o crollo di impianti, reazioni termiche, salvo se non conseguenti ad eventi indennizzabili a termini di polizza;
- mareggiate e penetrazione di acqua marina;
- errori di lavorazione, da vizi e difetti di materiale, sempre che non siano causa di altri eventi non specificamente esclusi; in questo caso la Compagnia sarà obbligata solo per la parte di danno non esplicitamente esclusa;

nel caso che in conseguenza degli eventi tutti di cui al comma B) derivi altro danno indennizzabile ai sensi della presente Polizza, la Società indennizza solo la parte di danno non altrimenti esclusa;

C) **Sono esclusi i danni, salvo che siano determinati da eventi non altrimenti esclusi, dovuti a o causati da:**

- corrosione, incrostazioni, deperimento, usura o logorio di qualsiasi parte dei Beni assicurati a causa del loro naturale uso o funzionamento, limitatamente ai Beni o parte degli stessi e direttamente colpiti;
- guasti o improprio funzionamento dei Beni Mobili, salvo quanto previsto alle garanzie - Fenomeno Elettrico, Beni in refrigerazione e, se attivata, dalla Precisazione Guasti Macchine;
- virus informatici;
- sospensione, interruzione o anormale produzione e/o fornitura di energia elettrica, termica, gas, acqua; la presente esclusione non trova applicazione per i danni subiti ai Beni in Refrigerazione ed a Temperatura Controllata, per quelli derivanti da Fenomeno elettrico e per quanto previsto alla Precisazione Guasti Macchine;
- inquinamento e/o contaminazione ambientale ;
- inosservanza delle prescrizioni del costruttore o fornitore per l'esercizio, l'uso dei Beni Assicurati;
- a parti o componenti soggetti a consumo per uso o il cui rendimento decada in conseguenza del tempo di utilizzo;
- Utilizzo di internet o reti similari, reti intranet o altra rete privata o similare;

- Trasmissione elettronica di dati o altre informazioni, compresa quella a/da siti web o similari (es. Download di file/programmi da porta elettronica).

Nel caso che in conseguenza degli eventi tutti di cui al comma C) derivi altro danno indennizzabile a termini di Polizza, la Società indennizza solo la parte di danno non altrimenti esclusa.

D) Sono esclusi dall'assicurazione

- il valore del terreno;
- i veicoli iscritti al P.R.A. di proprietà del Contraente; qualora invece venga specificato il limite di indennizzo, sono esclusi i veicoli in eccedenza alla somma prevista nella tabella [LSF] fermo restando l'esclusione della garanzia furto per detta tipologia di bene. Tutte le garanzie di polizza si intendono invece operanti per i Beni Mobili situati all'interno degli stessi;
- aeromobili, natanti, treni, ferrovie, binari, rotaie, moli, canali, pontili, miniere, offshore property; sono invece compresi passaggi pedonali sotterranei;
- boschi, aree verdi, alberi, coltivazioni floreali ed agricole in genere ed animali in genere, tranne che se assicurati con apposita partita;
- i beni in leasing qualora assicurati con specifiche polizze;
- i Beni Mobili caricati a bordo di mezzi di trasporto di terzi, i Beni Mobili posti all'aperto, baracche in legno o di plastica e quanto in esse contenuto, serbatoi, cavi aerei, antenne e simili installazioni esterne quando danneggiati da eventi atmosferici, inondazioni, alluvioni, allagamenti; sono invece compresi serbatoi, macchinari ed impianti situati all'aperto per loro naturale uso e destinazione;
- tubi e le valvole, nonché le lampade ed altre fonti di luce afferenti i Beni Elettronici, salvo che i danni siano connessi a danni indennizzabili verificatisi alle altre parti delle cose assicurate;
- le linee aeree di trasmissione e/o distribuzione e relative strutture di sostegno, tubazioni, reti e condutture interrate, se al di fuori del perimetro e/o dall'area di pertinenza dei fabbricati;
- i furti dei beni in rame riposti al di fuori dei locali dei Beni Immobili;
- i costi di livellamento, scavo e riempimento di terreni, fatto salvo quanto previsto all'Art. spese di bonifica decontaminazione e/o decorticazione, livellamento, scavo e/o riempimento del terreno;
- I danni da Furto avvenuti in luoghi rimasti per più di 60 giorni consecutivi incustoditi o, qualora non si tratti di Beni Immobili adibiti allo svolgimento delle attività o, disabitati.

Sono, inoltre, esclusi i costi per i quali è responsabile per legge o per contratto, il costruttore o il fornitore.

Salvo quanto di seguito eventualmente precisato, in caso di Sinistro indennizzabile a termini di Polizza, il pagamento dell'Indennizzo sarà effettuato previa detrazione per singolo Sinistro della franchigia frontale prevista nella tabella [LSF].

Nel caso di coesistenza di più Franchigie per unico Sinistro che interessi più garanzie, si applicherà la sola franchigia più elevata all'importo complessivo del danno, fatto salvo quanto di seguito specificato per le garanzie esenti da franchigia. Qualora fossero operanti più Scoperti, verrà applicato solo quello più elevato; qualora fossero operanti più Franchigie e Scoperti verrà applicata la Franchigia o lo Scoperto più elevata/o; qualora lo scoperto sia concomitante con una Franchigia, questa verrà considerata minimo assoluto. Resta fermo che le garanzie esenti da franchigia verranno sempre e comunque valutate senza l'applicazione di alcuna detrazione.

Art.49 TERREMOTO

Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati in occasione di Terremoto, la Società non pagherà, per uno o più Sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, di quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.50 INONDAZIONI - ALLUVIONI - ALLAGAMENTI

Relativamente ai danni subiti dai Beni assicurati in occasione di Inondazioni, Alluvioni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF]. Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati in occasione di Allagamenti, questi ultimi non conseguenti a guasti o rotture di impianti e serbatoi in genere riconducibili ad acqua condotta la Società non pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.51 EVENTI ATMOSFERICI

Relativamente ai danni causati ai Beni Assicurati da eventi atmosferici, intendendosi per tali uragani, bufere, tempeste, vento e cose da essi trascinate, trombe d'aria, grandine, pioggia, neve, sono esclusi quelli subiti:

- dai Beni Mobili ed Elettronici siti per destinazione ed uso all'interno dei Beni Immobili, assicurati qualora grandine, pioggia e neve non siano penetrate, nei Beni Immobili, attraverso rotture, brecce e lesioni provocate al tetto, alle pareti od ai serramenti dalla violenza degli eventi atmosferici stessi.

- In nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 52 Grandine (su fragili)

A parziale deroga di quanto previsto alle Esclusioni ed in riferimento alla garanzia Eventi Atmosferici, la Società indennizza i danni materiali causati da grandine a:

- serramenti, vetrate e lucernari in genere;
- lastre di cemento-amianto, od altri conglomerati artificiali, e manufatti di materia plastica, anche se facenti parte di Beni Immobili o tettoie aperte da uno o più lati.

Agli effetti della presente estensione di garanzia in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione della franchigia indicata nella tabella [LSF].

Art. 53 Sovraccarico neve e/o ghiaccio

Relativamente ai danni di sovraccarico da neve e/o ghiaccio subiti dai Beni assicurati, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 54 Intasamento gronde e pluviali

Relativamente ai danni da intasamento gronde e pluviali, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 55 Gelo e Ghiaccio

Relativamente ai danni di gelo e ghiaccio subiti dai Beni assicurati, sono esclusi quelli avvenuti oltre le 72 (settantadue) ore consecutive dalla sospensione della produzione o distribuzione di energia termica od elettrica.

In nessun caso la Società pagherà, per ciascun sinistro, somma maggiore di un importo pari quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.56 Eventi socio politici

Relativamente ai danni subiti dai Beni assicurati verificatisi in conseguenza di eventi socio politici, intendendosi per tali di tumulti popolari, scioperi, sommosse, atti vandalici e dolosi, la Società indennizza tali danni nel limite, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF]. In caso di Imbrattamento Muri la Società indennizzerà tali danni fino al limite massimo indicato nello specifico limite previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.57 Terrorismo Sabotaggio

la Società indennizza, relativamente ai danni ai Beni assicurati verificatisi in conseguenza di Terrorismo Sabotaggio, tali danni nel limite, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF]. Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di uno scoperto pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.58 Crollo e Collasso Strutturale

Relativamente ai danni di Crollo e Collasso Strutturale dei Beni Immobili la Società indennizza tali danni se conseguenti a sovraccarico (escluso quello di neve) delle strutture dei Beni stessi, ad errori di progettazione, di calcolo, di esecuzione e di installazione. Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.59 Fenomeno Elettrico

Relativamente ai danni di fenomeni elettrici ai Beni Assicurati sono esclusi quelli causati da usura od inosservanza delle prescrizioni del costruttore o dell'installatore per l'uso e la manutenzione, o verificatisi in conseguenza di collaudi, prove, esperimenti, nonché in conseguenza di montaggi e smontaggi non connessi a lavori di manutenzione o revisione e, comunque, dovuti a difetti noti al Contraente all'atto della stipulazione della Polizza.

Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.60 Beni in Refrigerazione e/o temperatura controllata

Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati a causa di mancata od anormale produzione o distribuzione del freddo e/o delle sostanze atte alla conservazione così come a causa di fuoriuscita del fluido frigorigeno, la Società risponde, oltre a quelli conseguenti ad eventi non altrimenti esclusi, anche dei danni conseguenti all'accidentale verificarsi di guasti o rotture, a qualsiasi causa dovuti, nell'impianto frigorifero o nei relativi dispositivi di controllo e di sicurezza, nonché nei sistemi di adduzione dell'acqua e/o produzione o distribuzione dell'energia elettrica.

L'assicurazione ha effetto se la mancata od anormale produzione o distribuzione del freddo abbia avuto come conseguenza un qualsiasi deterioramento dei Beni assicurati tale da impedirne l'utilizzo e che abbia avuto durata continuativa non inferiore a 6 ore.

In nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.61 Smottamento, cedimento e franamento del terreno

La Società indennizza i danni materiali causati e subiti dai Beni assicurati per effetto di franamenti, cedimenti, smottamenti di terreni anche se tali eventi sono causati da terremoto.

Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.62 OPERATIVITÀ DELL'ASSICURAZIONE

La presente assicurazione è operante anche nel caso in cui il sinistro, purché indennizzabile a termini di polizza, abbia avuto origine da beni non assicurati.

Art.63 DEROGA ALL' ASSICURAZIONE PARZIALE

In caso di sinistro indennizzabile a termini di Polizza, a parziale deroga dell'Articolo 1907 del Codice Civile, non si farà luogo all'applicazione della regola proporzionale per quelle partite la cui somma assicurata risultasse insufficiente in misura non superiore al 20% (venti per cento).

Qualora tale limite del 20% (venti per cento) dovesse risultare oltrepassato il disposto del citato Articolo 1907 rimarrà operativo per l'eccedenza rispetto a detta percentuale, fermo in ogni caso che, per ciascuna partita, l'indennizzo non potrà superare la somma assicurata medesima.

Tuttavia, qualora l'ammontare del danno accertato, al lordo di eventuali franchigie o scoperti, risulti uguale o inferiore ad € **30.000** la Società indennizza tale danno senza applicazione della proporzionale di cui al disposto dell'art. 1907 c.c.

Art.64 PRECISAZIONE GUASTI MACCHINE

La Società si obbliga ad indennizzare, nei limiti contrattualmente previsti, tutti i danni materiali diretti causati da guasti o rotture ai Beni Assicurati durante il periodo di validità della presente Polizza, compresi i guasti elettrici ed elettronici. I guasti possono avvenire mentre i Beni sono in funzione o sono fermi, ovvero quando sono smontati, rimossi, rimontati per la loro pulitura e manutenzione, verifica, revisione o riparazione.

Ad eventuale precisazione ed integrazione delle precedenti Esclusioni, sono esclusi i danni:

- a funzionamento improprio o ad esperimento o prove che ne provochino sovraccarico od alterazione dei sistemi di normale utilizzo;
- a nastri di trasmissione, funi, corde, cinghie, catene.

L'assicurazione è prestata a primo rischio assoluto senza applicazione della regola proporzionale di cui all'articolo 1907 del Codice Civile ed entro il limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF]. Alla presente assicurazione non si applica la garanzia Maggiori costi e perdita pigioni.

Art.65 PRECISAZIONE BENI ELETTRONICI E BENI ELETTRONICI AD IMPIEGO MOBILE

La Società indennizza i danni ai Beni Elettronici previa detrazione, per singolo sinistro, della una franchigia prevista nella tabella [LSF].

Relativamente ai Beni Elettronici ad Impiego Mobile l'assicurazione è operante per i danni e le perdite subite durante il loro impiego, giacenza, spostamento/trasporto con qualsiasi mezzo, danni e perdite avvenute nel territorio del mondo intero.

L'assicurazione è prestata a primo rischio assoluto senza applicazione della regola proporzionale di cui all'articolo 1907 del Codice Civile ed entro il limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

In caso di furto, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione un importo maggiore di quanto previsto nella Tabella [LSF]; in questo caso è operante la relativa franchigia.

Art.66 CONDUTTORI ESTERNI

Relativamente ai danni a conduttori esterni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.67 PRECISAZIONE OCCUPAZIONE NON MILITARE

I danni ai Beni Assicurati causati da incendio, esplosione e scoppio non a mezzo di ordigni esplosivi, avvenuti in corso di occupazione non militare di Beni Immobili assicurati, sono indennizzabili qualora l'occupazione si protragga per oltre 5 giorni consecutivi e per un periodo massimo di 60 giorni dall'inizio dell'occupazione.

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

LIMITI - SCOPERTI - FRANCHIGIE [LSF]

Nell'ambito della somma complessivamente assicurata per ciascuna partita, ciascun limite di indennizzo riportato è da intendersi applicabile alla rispettiva singola voce di danno o di costo ad esso relativo; nessun limite di indennizzo potrà pertanto ricomprendere uno o più altri.

I valori sono espressi in Euro.

	Scoperti per sinistro	**Franchigie per sinistro**	**Limiti d'indennizzo per periodo di assicurazione (se non diversamente specificato)**
Per periodo di assicurazione	=	=	€ 100.000.000
Per ogni sinistro salvo quanto di seguito diversamente indicato		€ 500,00 per sinistro	
Spese necessarie per demolire, smantellare ecc	Nessuno	Nessuna	€ 500.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese di bonifica, decontaminazione, ecc	Nessuno	Nessuna	€ 300.000,00 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese di ricerca e riparazione - danni da liquidi condotti	Nessuno	Nessuna	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Costi per il collaudo	Nessuno	Nessuna	€ 200.000,00 per sinistro e anno assicurativo
Oneri di urbanizzazione	Nessuno	Nessuna	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese per Onorari Ingegneri architetti e consulenti	Nessuno	Nessuna	€ 100.000,00 per periodo di assicurazione con il limite di € 50.000 per Claims Preparation
Spese per Onorari Periti e Consulenti	Nessuno	Nessuna	€ 100.000,00 per periodo di assicurazione
Oggetti d'Arte	Nessuno	Frontale	€ 500.000,00 per sinistro e per periodo di assicurazione
Differenziale Storico-Artistico	Nessuno	Nessuna	€ 1.000.000 per sinistro e periodo di assicurazione in Polizza

Differenziale NTC (antisism. e sovracc. neve)	Nessuno	Nessuna	€ 250.000 per sinistro e periodo di assicurazione
Preziosi	Nessuno	Frontale	€ 25.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Costi ricostruzione archivi non informatici	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Supporti Dati e Ricostruzione Dati	Nessuno	1.500	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Somme dovute a Terzi Ricorso Terzi	Nessuno	Nessuna	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Maggiori costi - Perdita pigioni	Nessuno	Frontale	€ 250.000 per sinistro e per periodo di assicurazione con limite 50.000 per perdita pigioni
Veicoli di proprietà iscritti al PRA , compresi veicoli sequestrati	Nessuno	Frontale	€ 100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione, con il limite di € 20.000 per singolo veicolo
Terremoto	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione.
Inondazioni, alluvioni	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Allagamenti	Nessuno	Frontale	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Eventi atmosferici	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Grandine su fragili	Nessuno	Frontale	€ 50.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Sovraccarico neve e/o ghiaccio	Sc. 5%	Minimo € 5.000,00	€ 1.500.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Intasamento gronde e pluviali	Nessuno	Frontale	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Gelo e Ghiaccio	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione

Eventi socio-politici	Nessuno	€ 5.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per

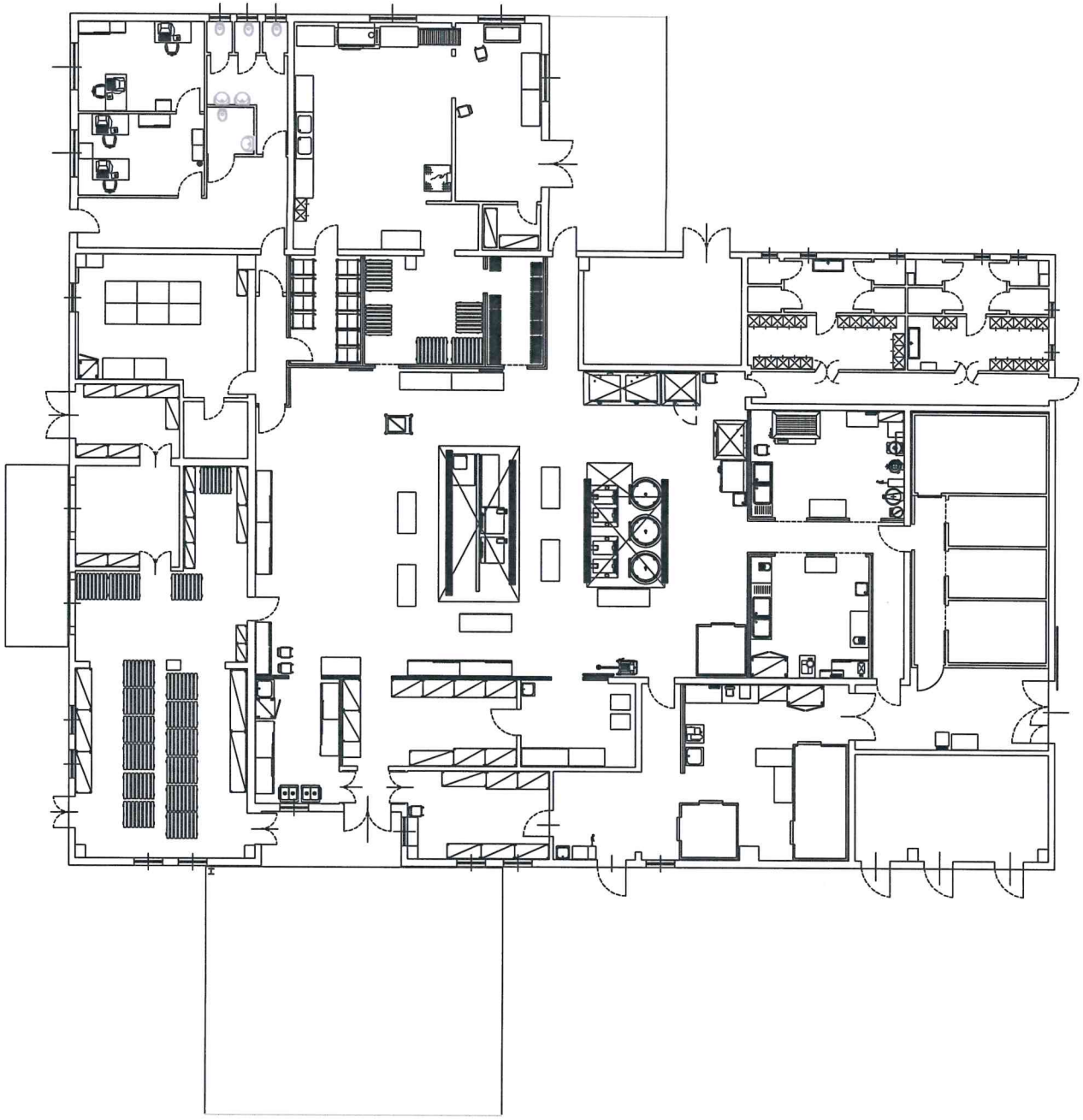
escluso imbrattamento muri			periodo di assicurazione
Imbrattamento muri	Nessuno	Frontale	€ 50.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Terrorismo sabotaggio	Sc. 5%	minimo € 10.000,00	€10.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Crollo e collasso strutturale di Beni Immobili	Sc. 5%	Minimo€ 5.000,00	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Fenomeno elettrico	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Beni in refrigerazione	Nessuno	Frontale	€ 25.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Smottamento, cedimento e franamento del terreno	Sc. 10%	€ 10.000	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Guasti macchine	Sc. 10%	€ 10.000	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Beni elettronici	Nessuno	€ 500	Partita Assicurata
Beni elettronici ad impiego Mobile	Nessuno	€ 1.000	€ 15.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Conduttori esterni		Frontale	€ 10.000 per sinistro e per periodo di assicurazione.
Furto Rapina Estorsione Scippo			
Furto	Nessuno	€ 300,00	Partita Assicurata
Con i seguenti sottolimiti:			
Beni in rame posti all'interno dei locali	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Furto senza scasso	Nessuno	Fr. Furto	€10.000 per sinistro e periodo di assicurazione

Beni Assicurati posti all'aperto	Nessuno	Fr. Furto	€ 5.000 per sinistro e periodo di assicurazione
Rapina/Estorsione	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Scippo	Nessuno	250	€ 10.000 per sinistro e periodo di assicurazione o altro limite da trattare
Furto con destrezza di Beni Assicurati	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Portavalori	Nessuno	250	€ 15.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori ovunque riposti	Nessuno	1.000	€ 20.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori in cassetti e registratori di cassa	Nessuno	1.000	€ 20.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori e Preziosi contenuti nei mezzi di custodia all'interno dei Beni Immobili	Nessuno	1.000	€ 40.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori e Preziosi contenuti nei mezzi di custodia all'esterno dei Beni Immobili	Nessuno	250	€ 10.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Guasti ed atti vandalici causati da ladri	Nessuno	250	€30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione

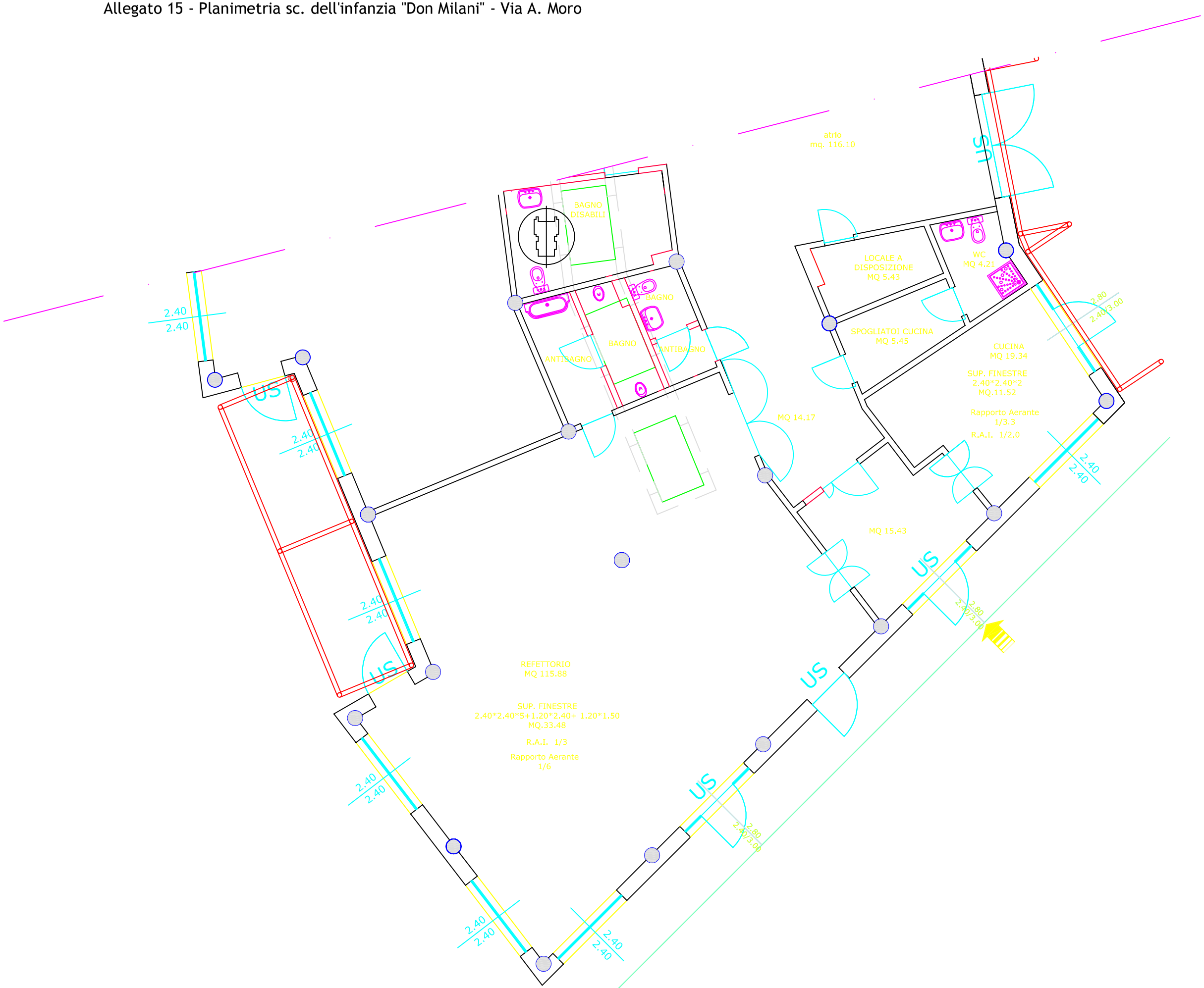
LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

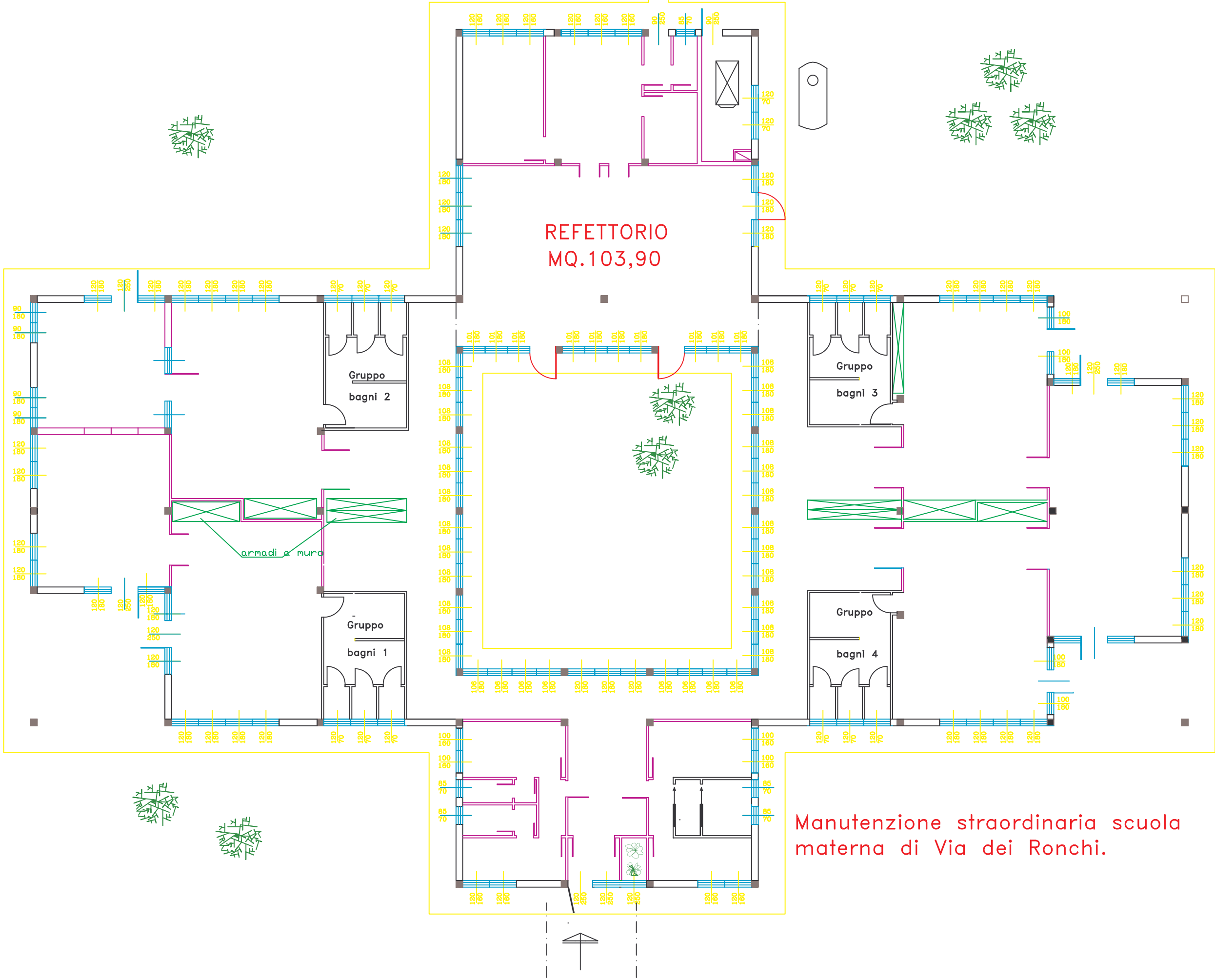
ALLEGATO 14 - Planimetria Centro Cottura



Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia "Don Milani" - Via A. Moro

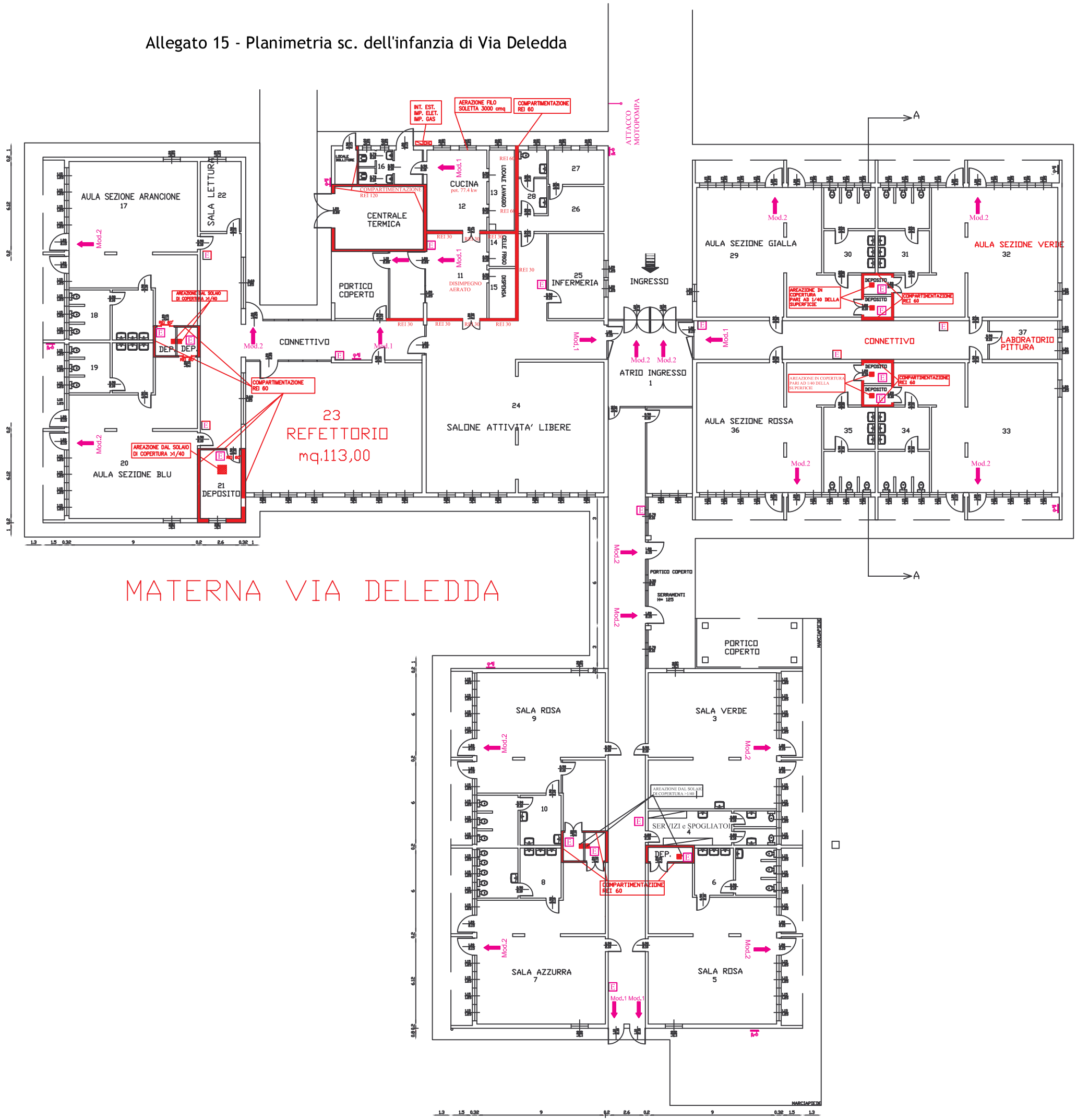


Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia di Via dei Ronchi



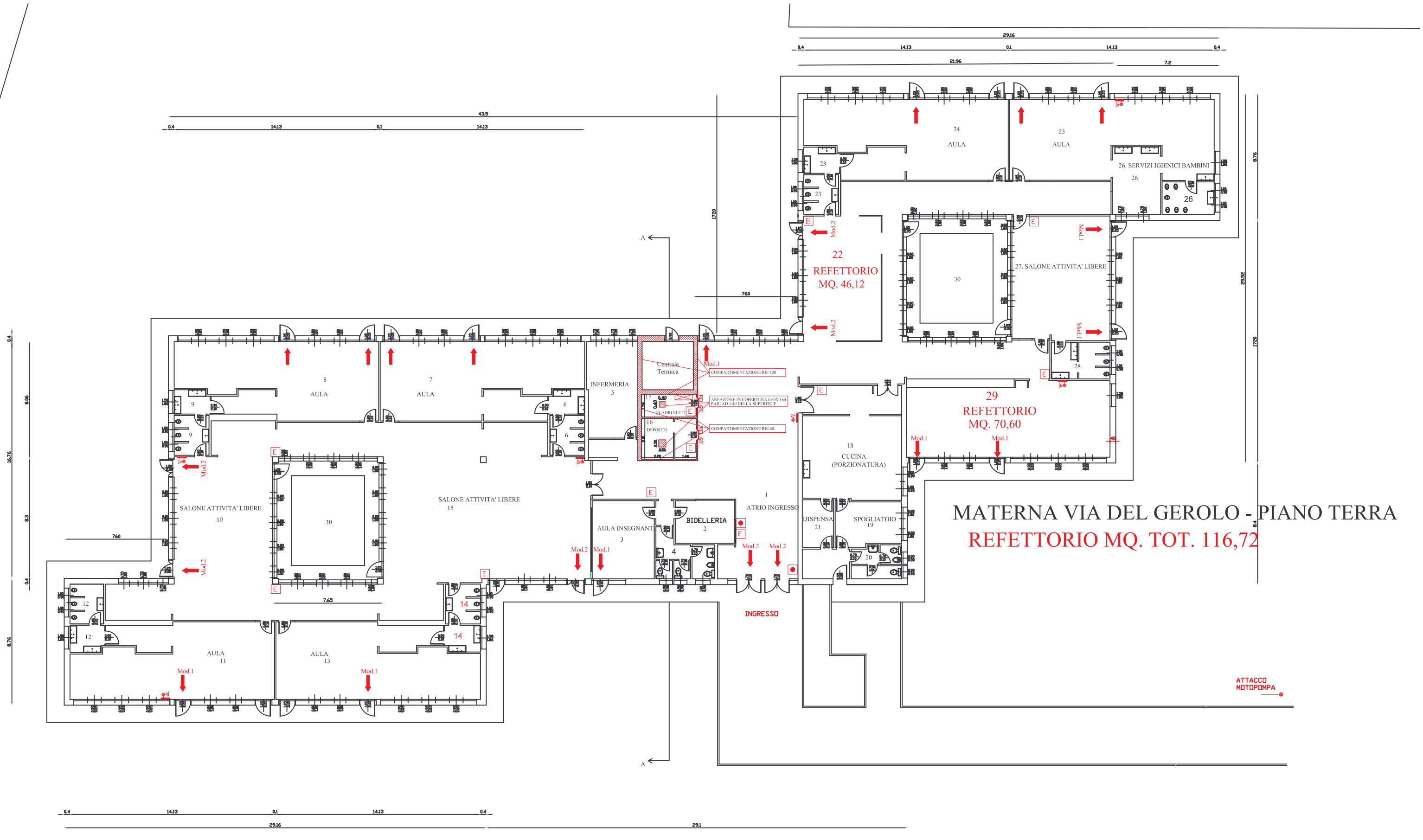
Manutenzione straordinaria scuola materna di Via dei Ronchi.

Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia di Via Deledda

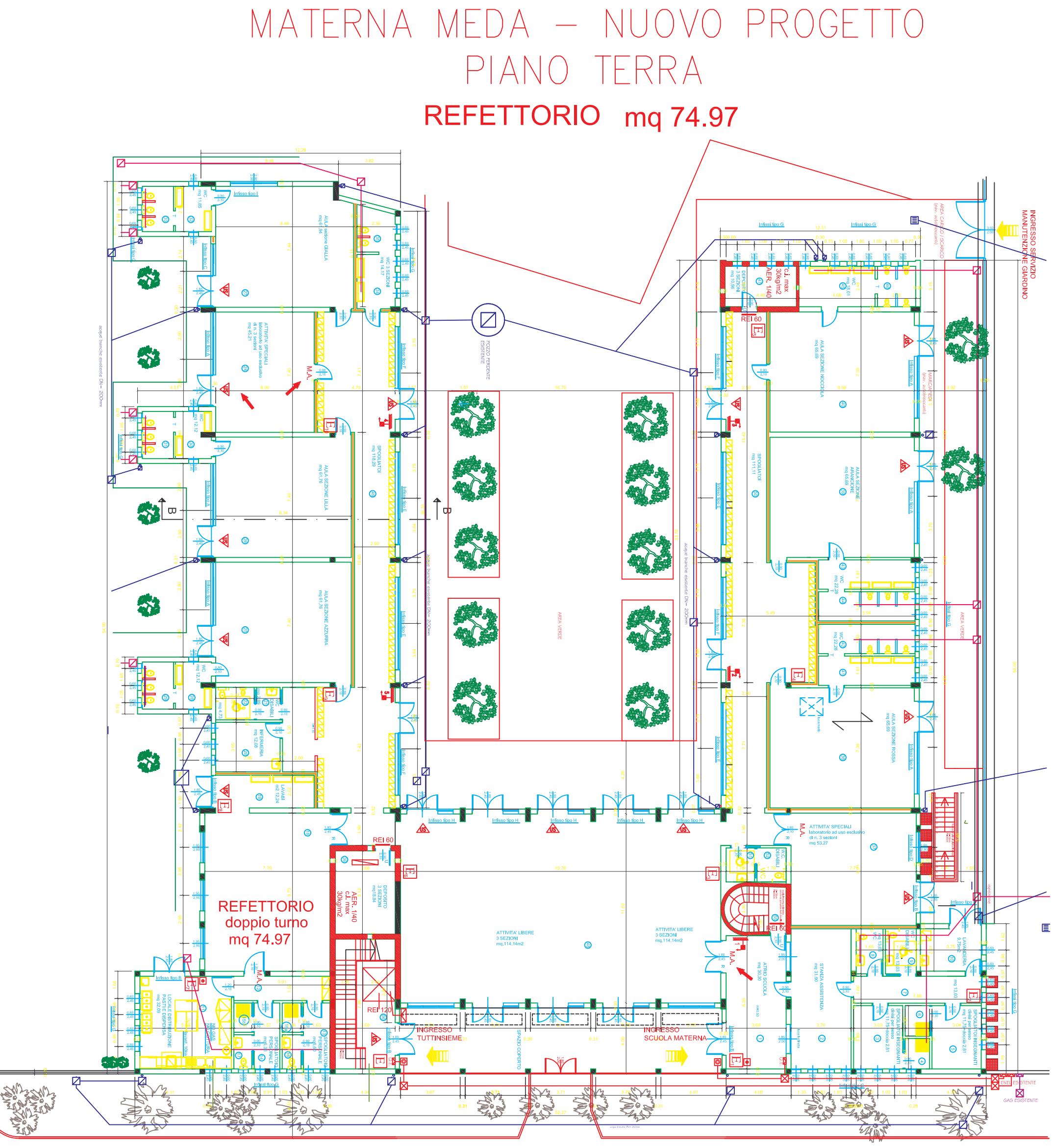


MATERNA VIA DELEDDA

Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia di Via del Gerolo

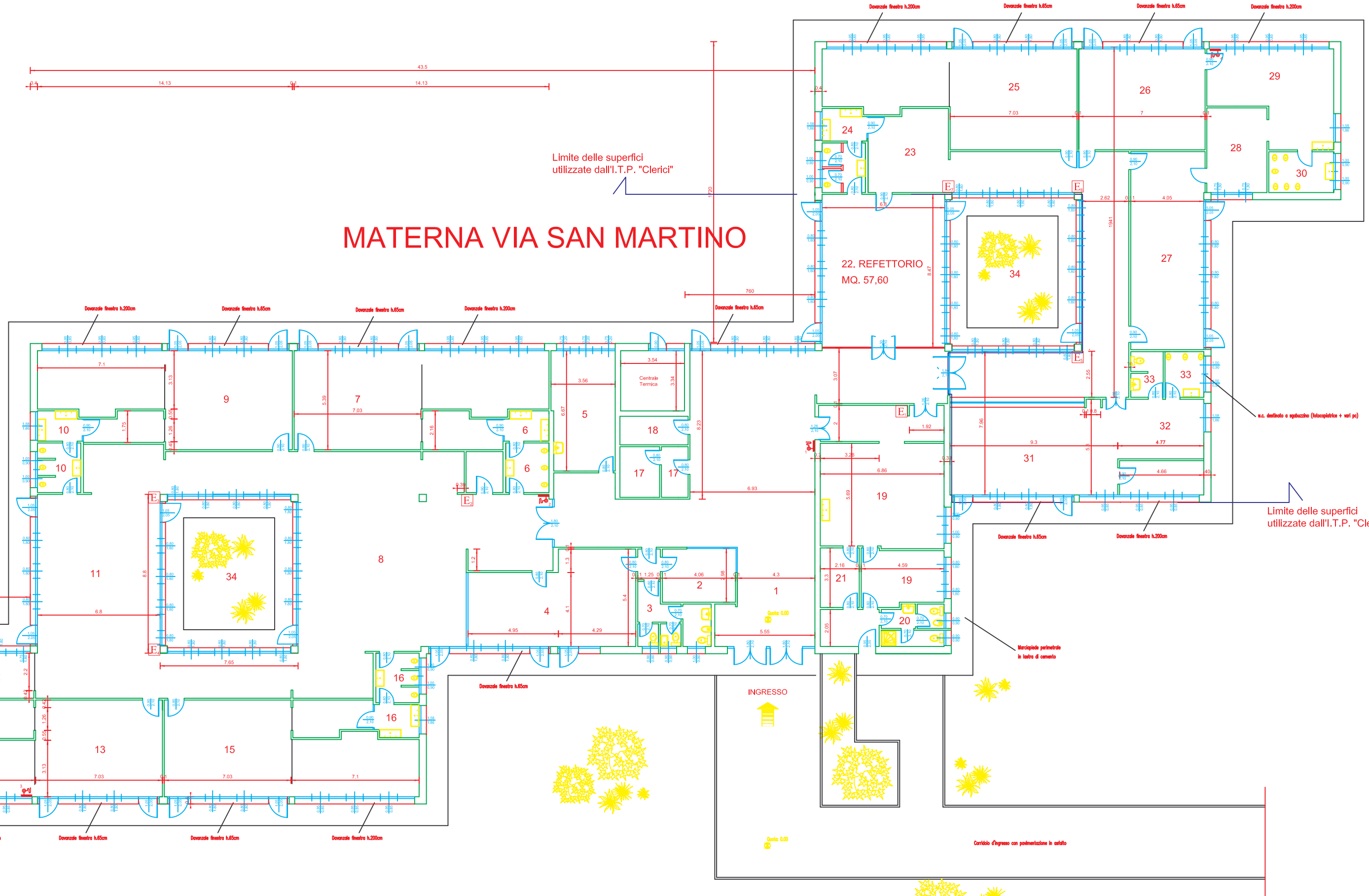


Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia di Via Meda

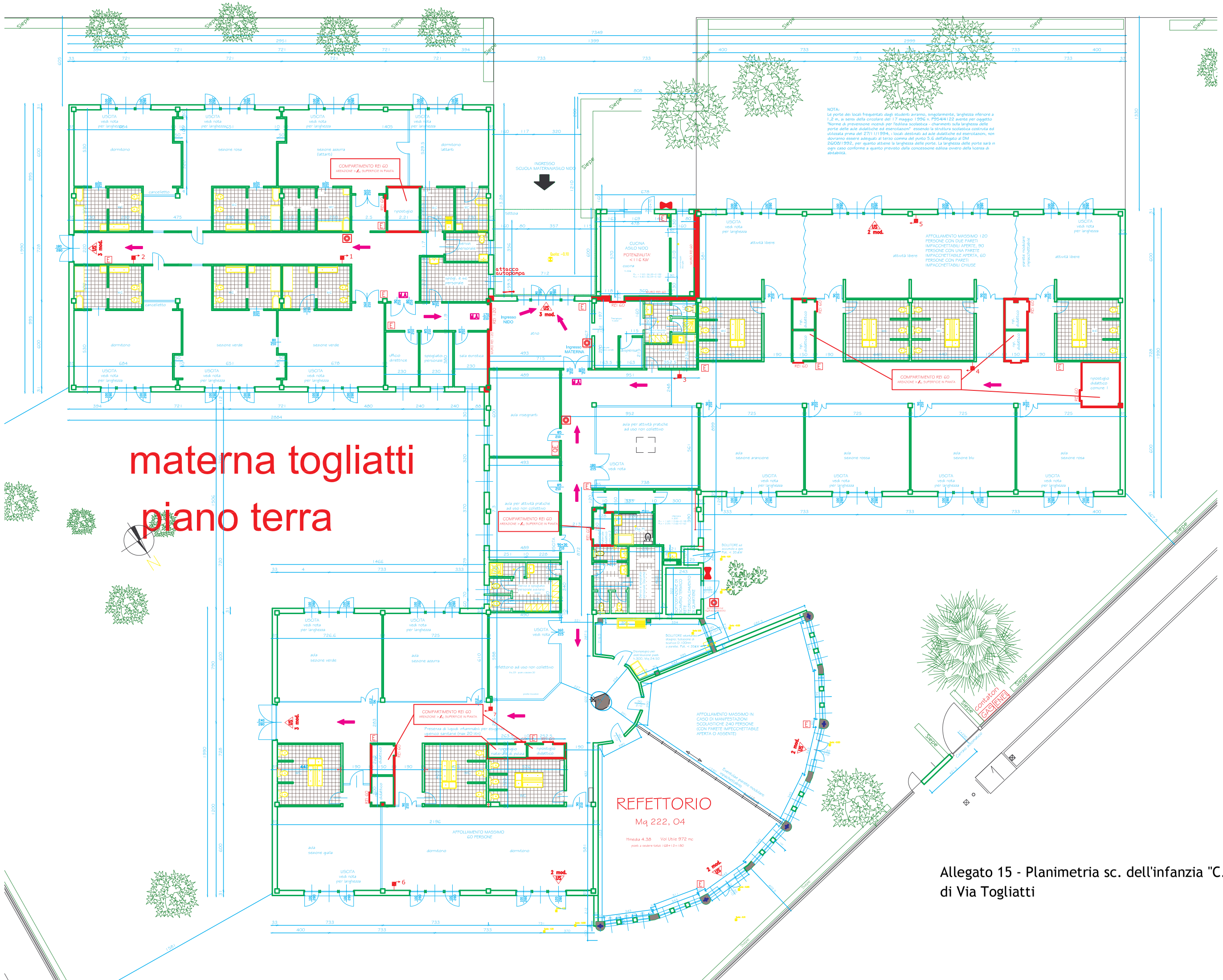


via Meda

Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia "G. Pascoli" di Via S. Martino

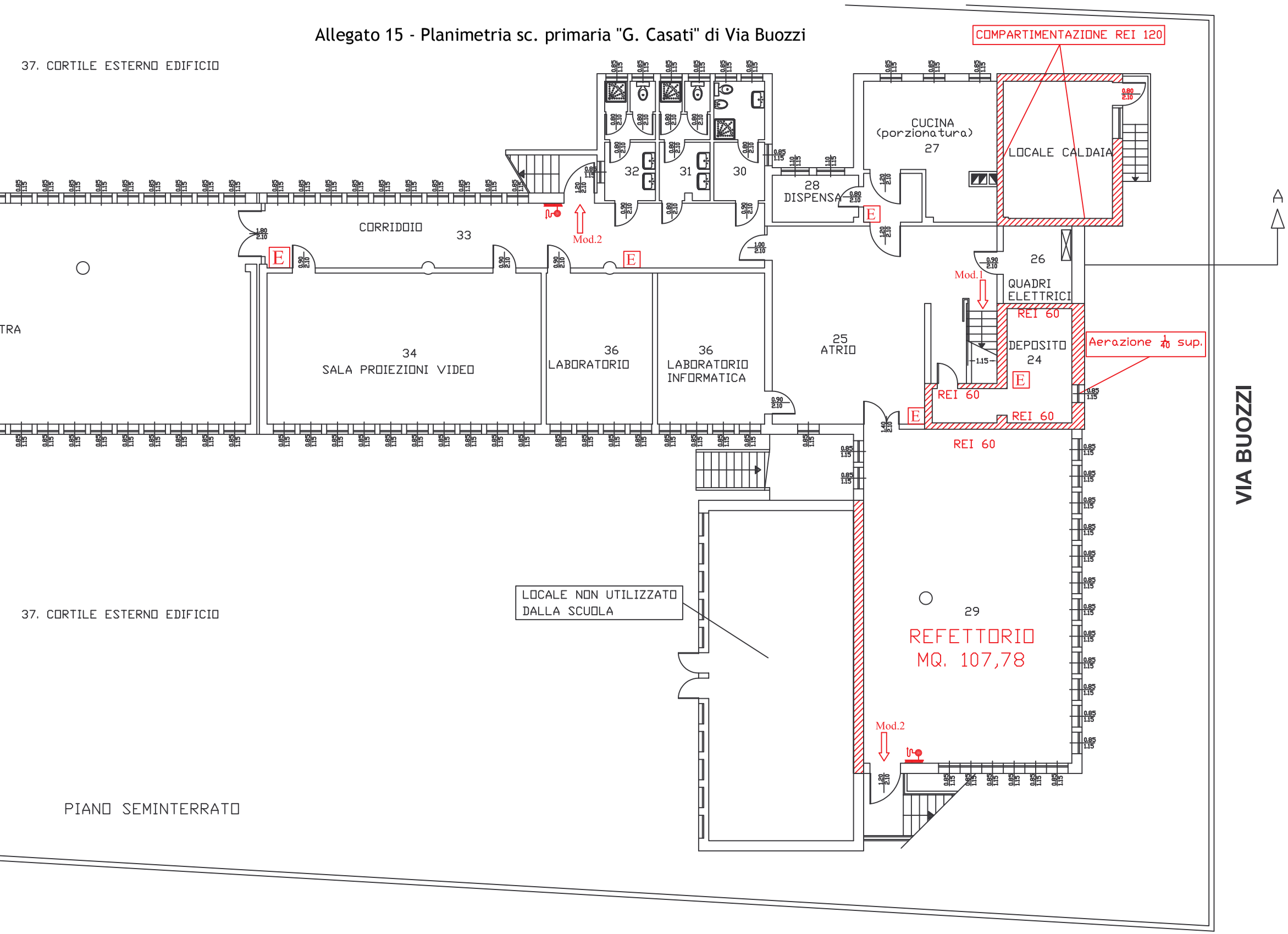


materna togliatti
piano terra



Allegato 15 - Planimetria sc. dell'infanzia "C. Collodi" di Via Togliatti

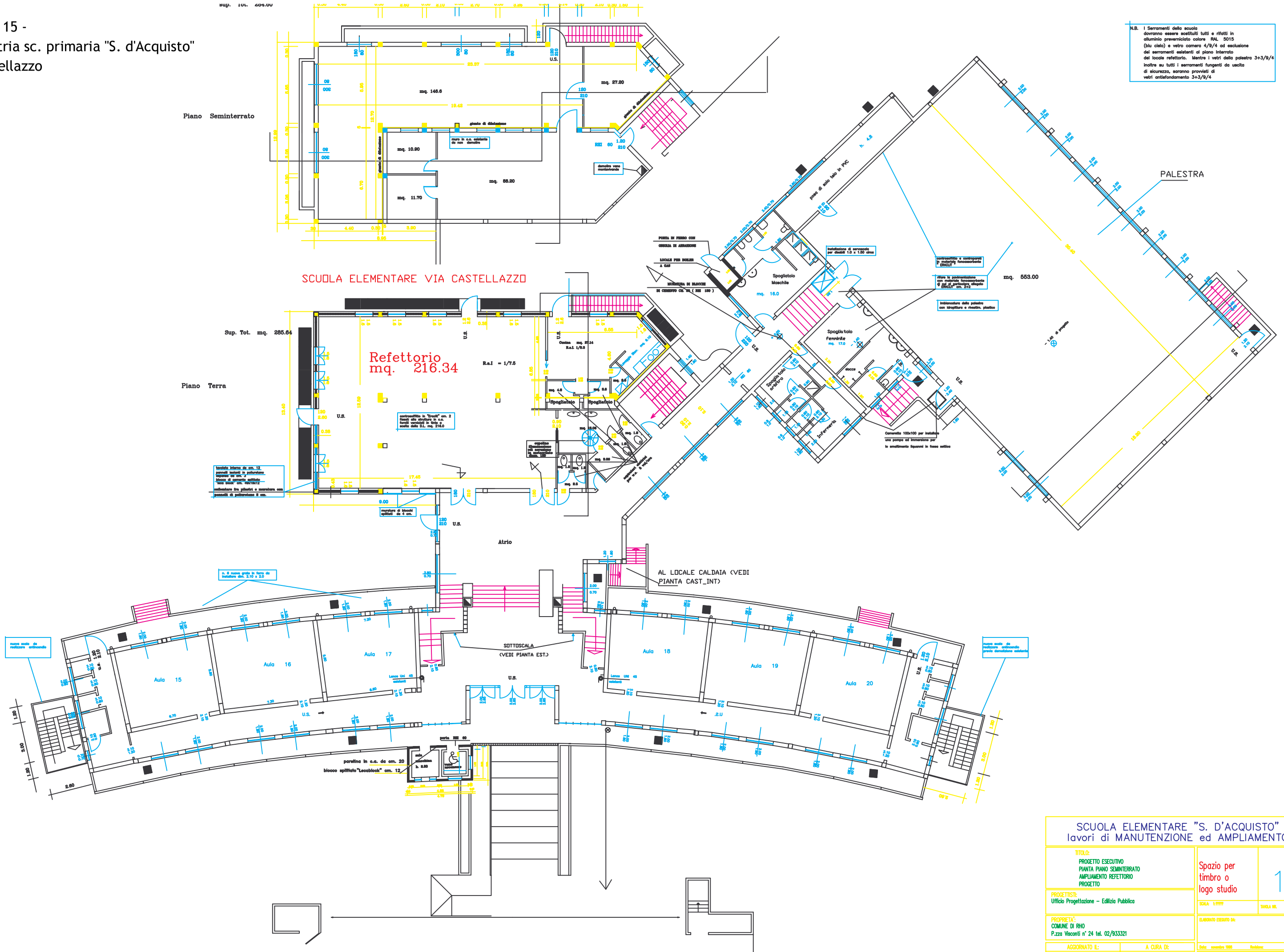
Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "G. Casati" di Via Buozzi



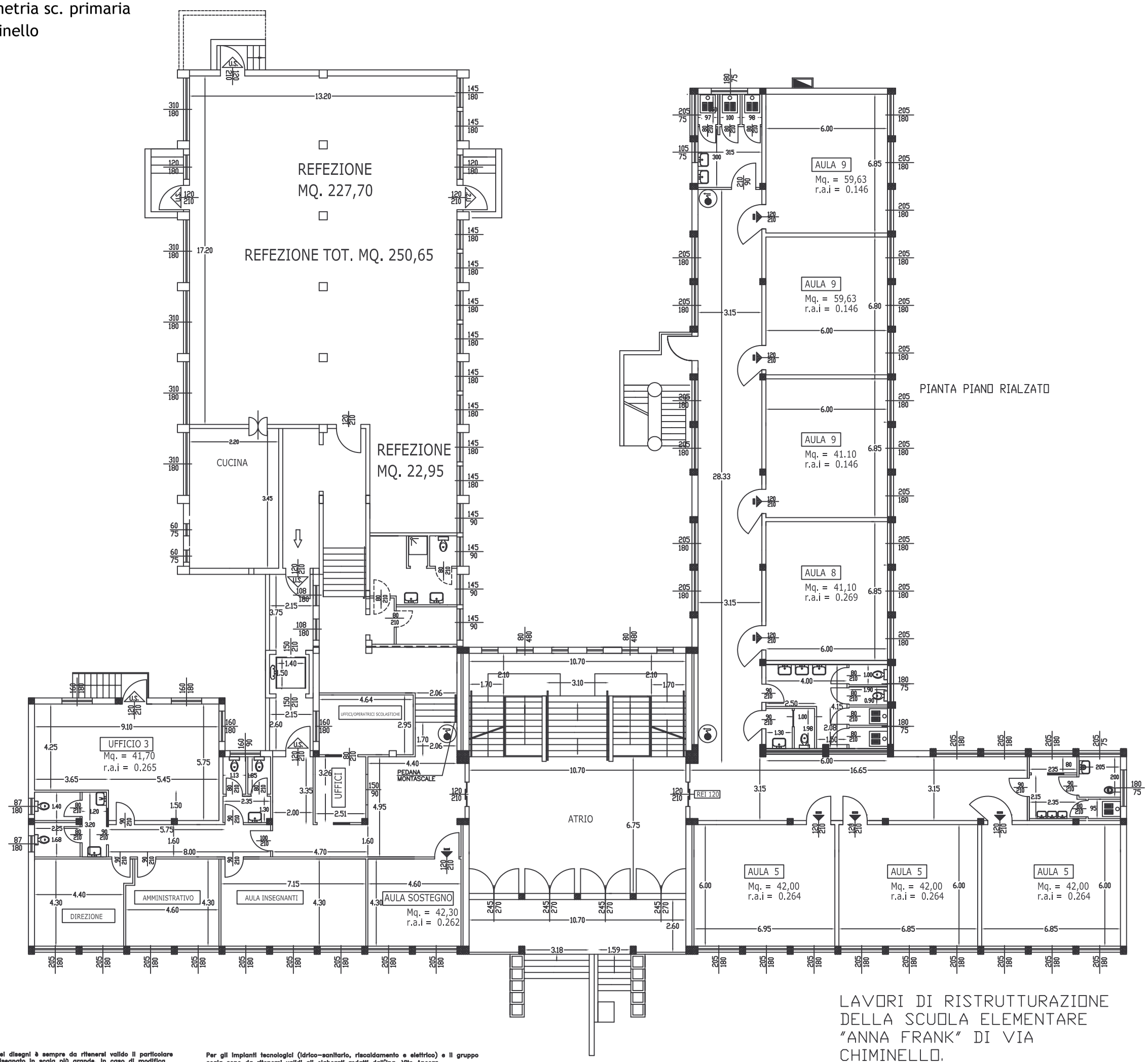
ELEMENTARE BUOZZI

PIANO SEMINTERRATO

Allegato 15 -
Planimetria sc. primaria "S. d'Acquisto"
Via Castellazzo



Allegato 15 - Planimetria sc. primaria
"A. Frank" Via Chiminello



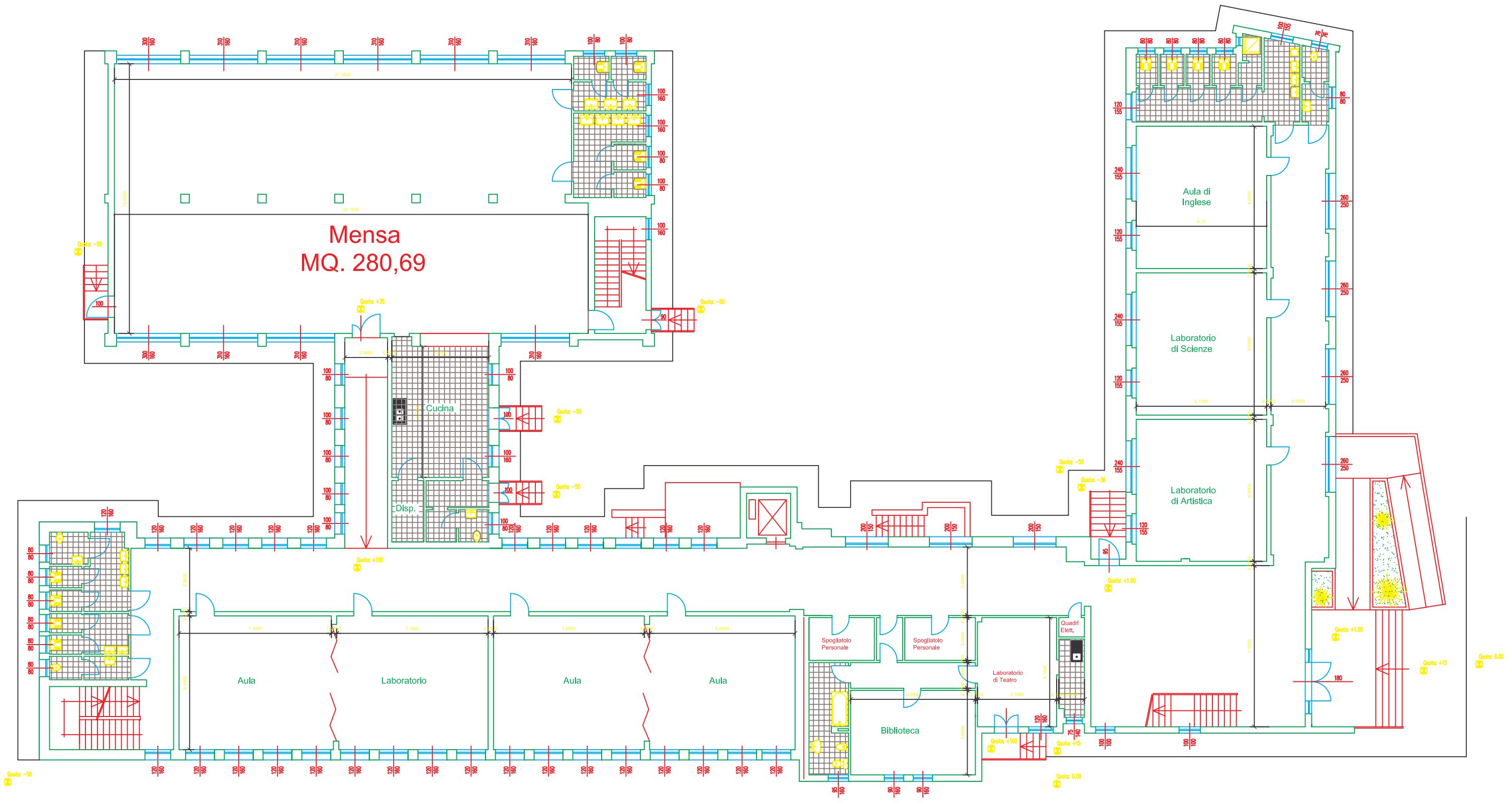
PIANTA PIANO RIALZATO

LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE
DELLA SCUOLA ELEMENTARE
"ANNA FRANK" DI VIA
CHIMINELLO.

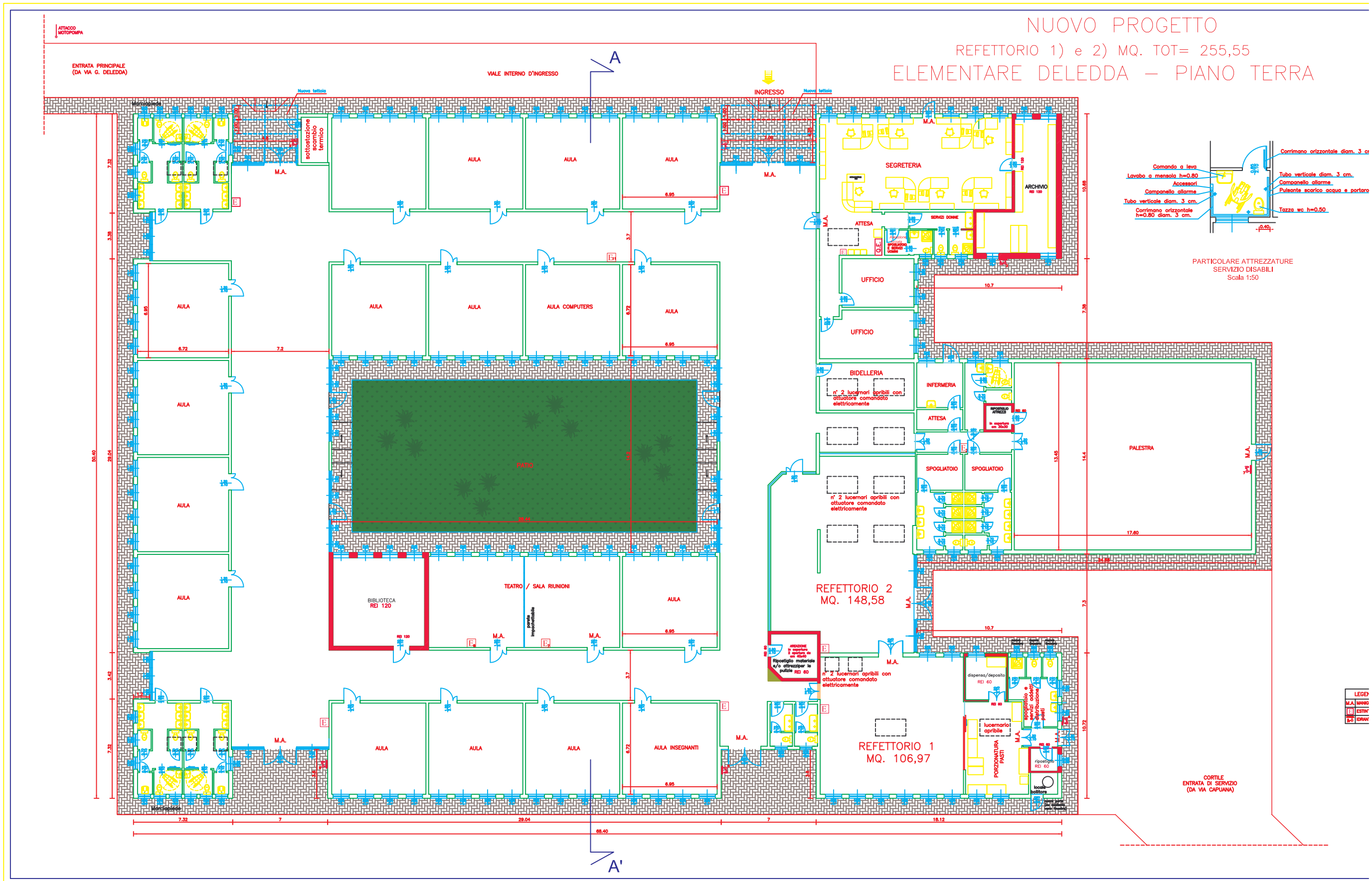
Nei disegni è sempre da ritenersi valido il particolare disegnato in scala più grande. In caso di modifica vale l'ultimo aggiornamento.

Per gli impianti tecnologici (idrico-sanitario, riscaldamento e elettrico) e il gruppo scala sono da ritenersi validi gli elaborati redatti dall'ing. Vito Ancora

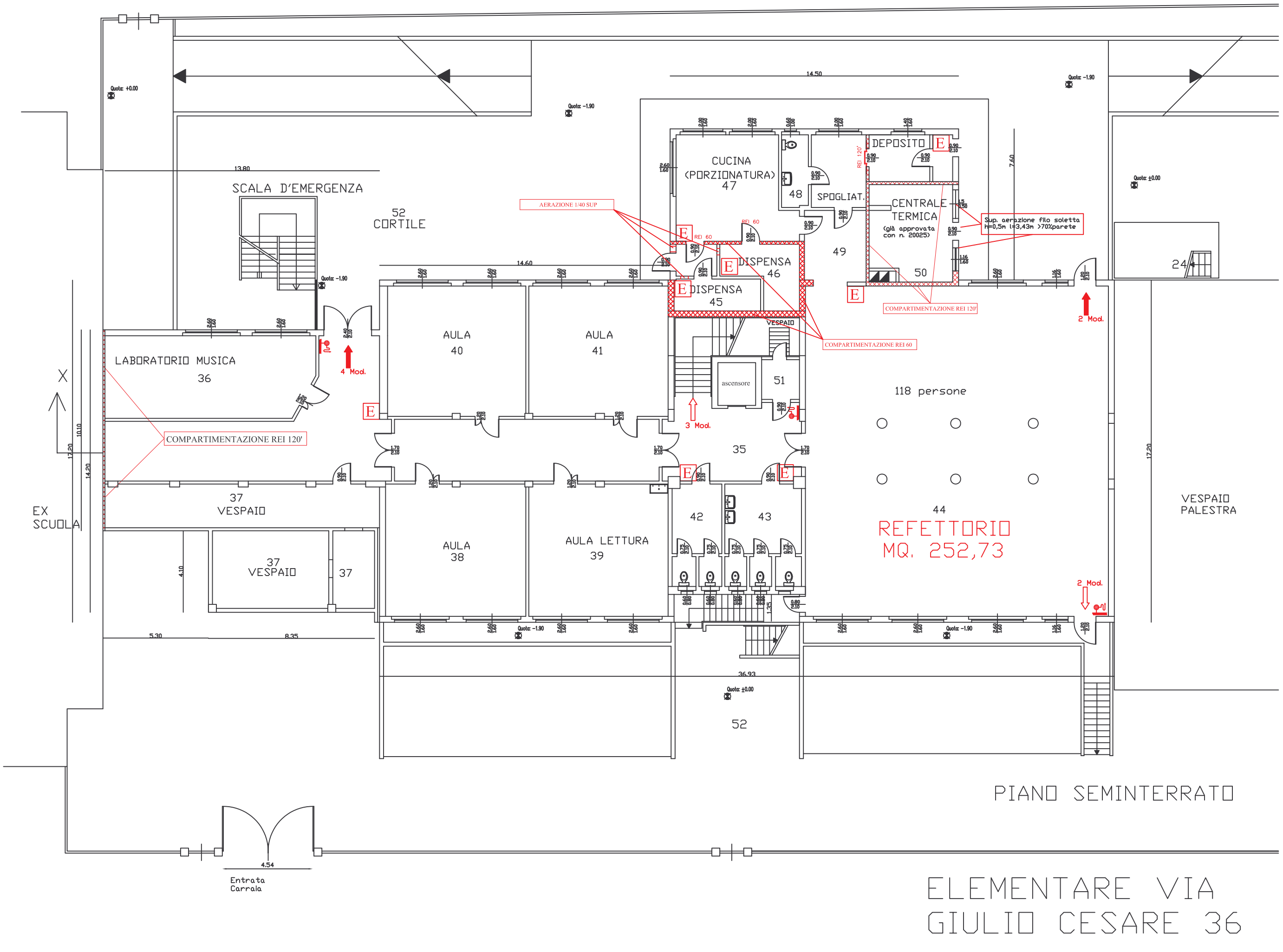
Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "S. Zennaro" Via Dalmazia



Allegato 15 - Planimetria sc. primaria Via Deledda



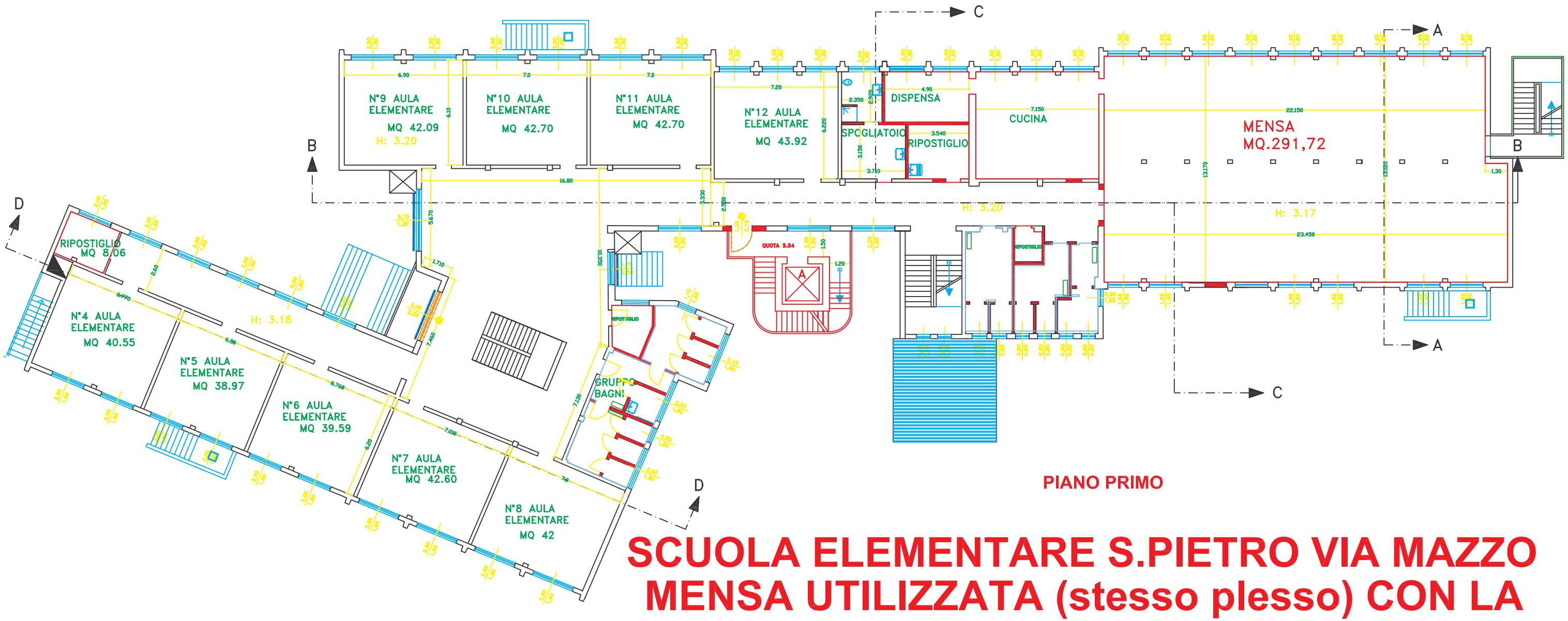
Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "B. Frontini" - Via Verbania (ex Via G. Cesare)



PIANO SEMINTERRATO

ELEMENTARE VIA
GIULIO CESARE 36

Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "S. Federici" - Via Mazzo



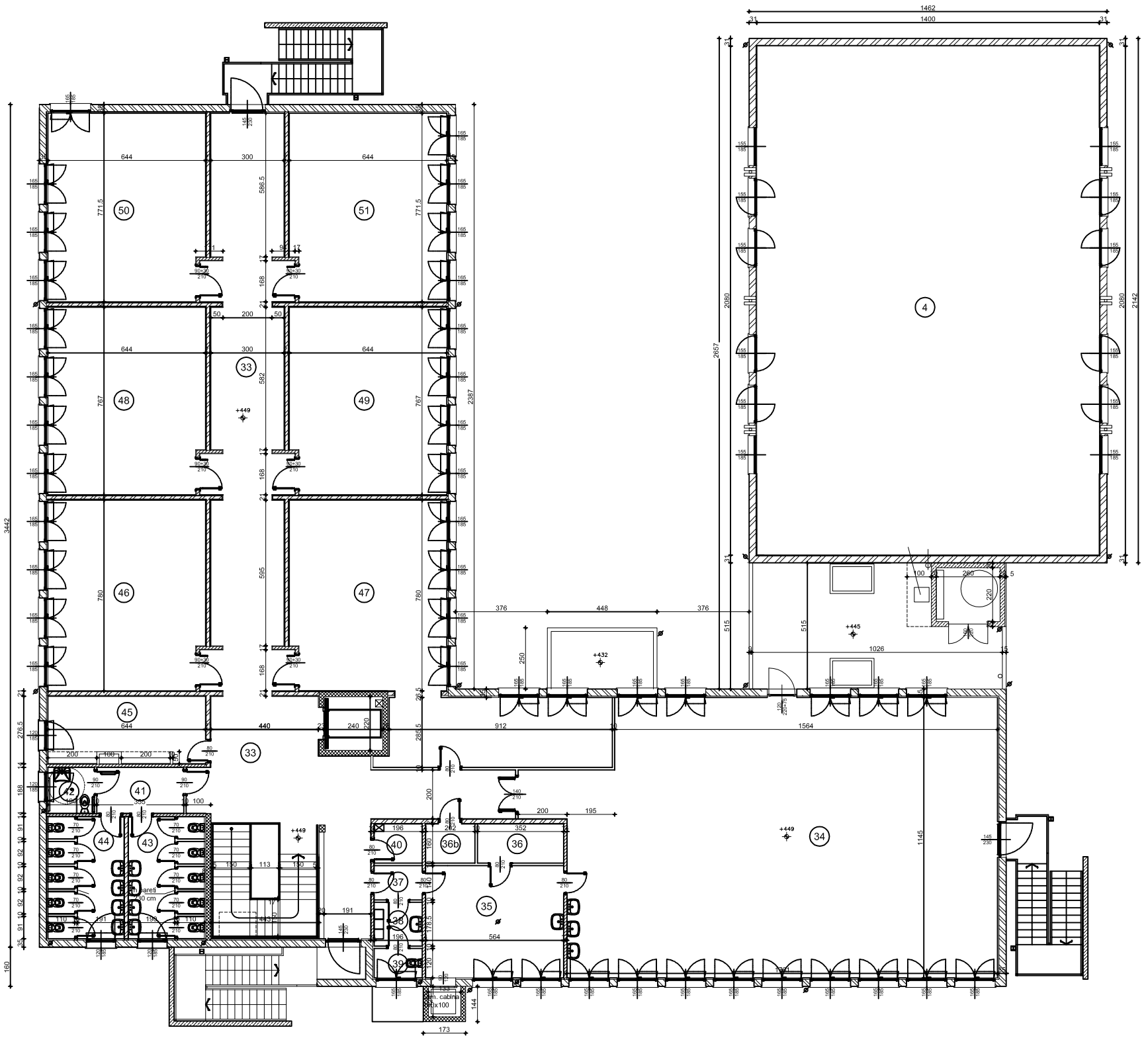
PIANO PRIMO

SCUOLA ELEMENTARE S.PIETRO VIA MAZZO
MENSA UTILIZZATA (stesso plesso) CON LA SCUOLA MEDIA VIA TERRAZZANO

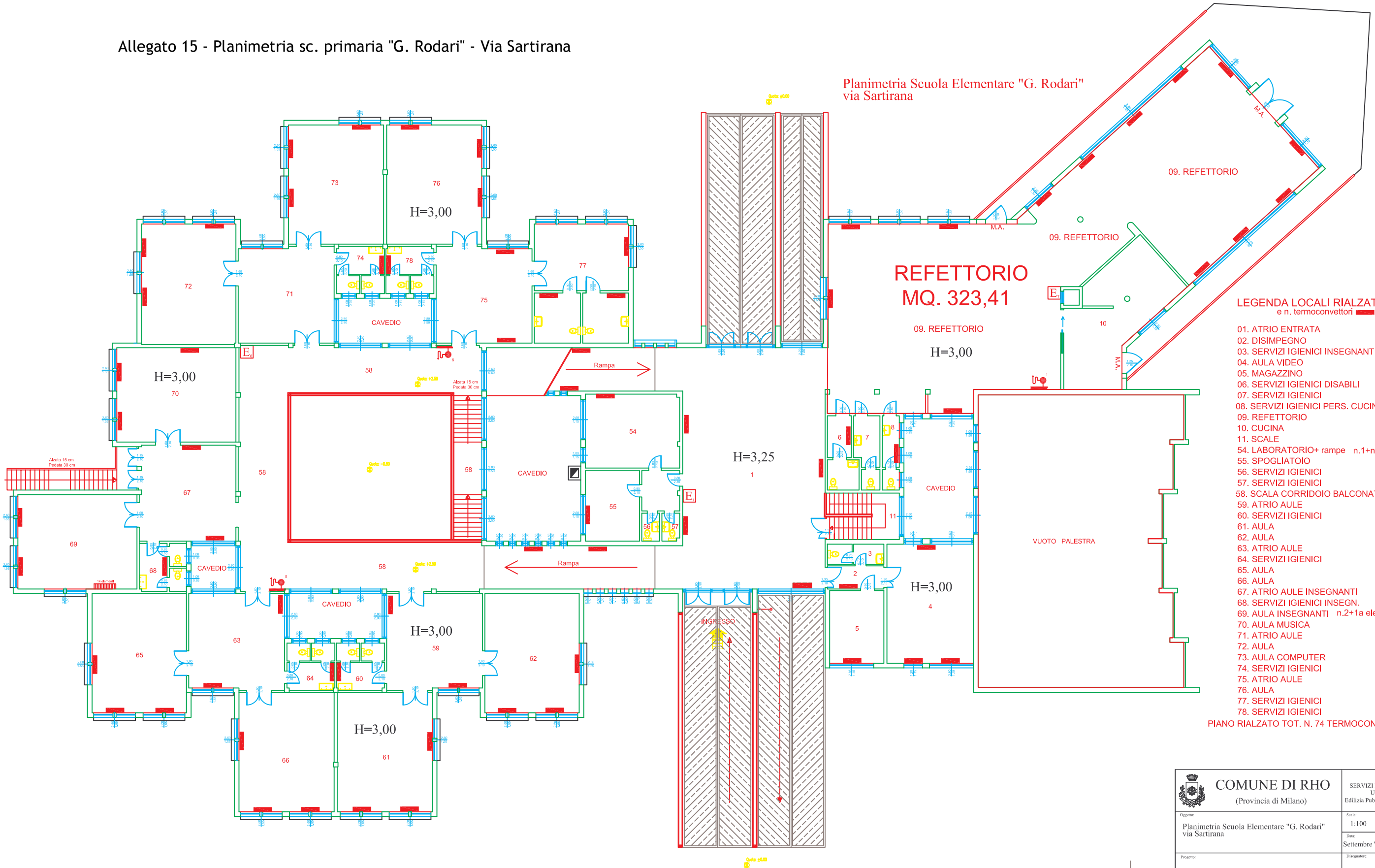
Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "G. Marconi" - Via S. Giorgio

Pianta piano primo

VIA SAN GIORGIO



Allegato 15 - Planimetria sc. primaria "G. Rodari" - Via Sartirana



LEGENDA LOCALI RIALZATO
e n. termoconvettori

01. ATRIO ENTRATA	n.4
02. DISIMPEGNO	n.1
03. SERVIZI IGIENICI INSEGNANTI	NO
04. AULA VIDEO	n.3
05. MAGAZZINO	n.1
06. SERVIZI IGIENICI DISABILI	n.1
07. SERVIZI IGIENICI	NO
08. SERVIZI IGIENICI PERS. CUCINA	n.1
09. REFETTORIO	n.13
10. CUCINA	NO
11. SCALE	NO
54. LABORATORIO+ rampe n.1+n.4=	n.5
55. SPOGLIATOIO	n.1
56. SERVIZI IGIENICI	NO
57. SERVIZI IGIENICI	NO
58. SCALA CORRIDOIO BALCONATA	NO
59. ATRIO AULE	n.2
60. SERVIZI IGIENICI	n.1
61. AULA	n.3
62. AULA	n.3
63. ATRIO AULE	n.2
64. SERVIZI IGIENICI	n.1
65. AULA	n.3
66. AULA	n.3
67. ATRIO AULE INSEGNANTI	n.2
68. SERVIZI IGIENICI INSEGN.	n.1
69. AULA INSEGNANTI n.2+1a elem.	n.3
70. AULA MUSICA	n.3
71. ATRIO AULE	n.2
72. AULA	n.3
73. AULA COMPUTER	n.3
74. SERVIZI IGIENICI	n.1
75. ATRIO AULE	n.2
76. AULA	n.3
77. SERVIZI IGIENICI	n.3
78. SERVIZI IGIENICI	n.1

PIANO RIALZATO TOT. N. 74 TERMOCONVETTORI

COMUNE DI RHO
(Provincia di Milano)

SERVIZI PER LA QUALITA' URBANA
Edilizia Pubblica - Progettazione

Oggetto: Planimetria Scuola Elementare "G. Rodari" via Sartirana

Scala: 1:100

Aggiornamento:

Data: Settembre '08

Progetto: PIANO RIALZATO STATO DI FATTO

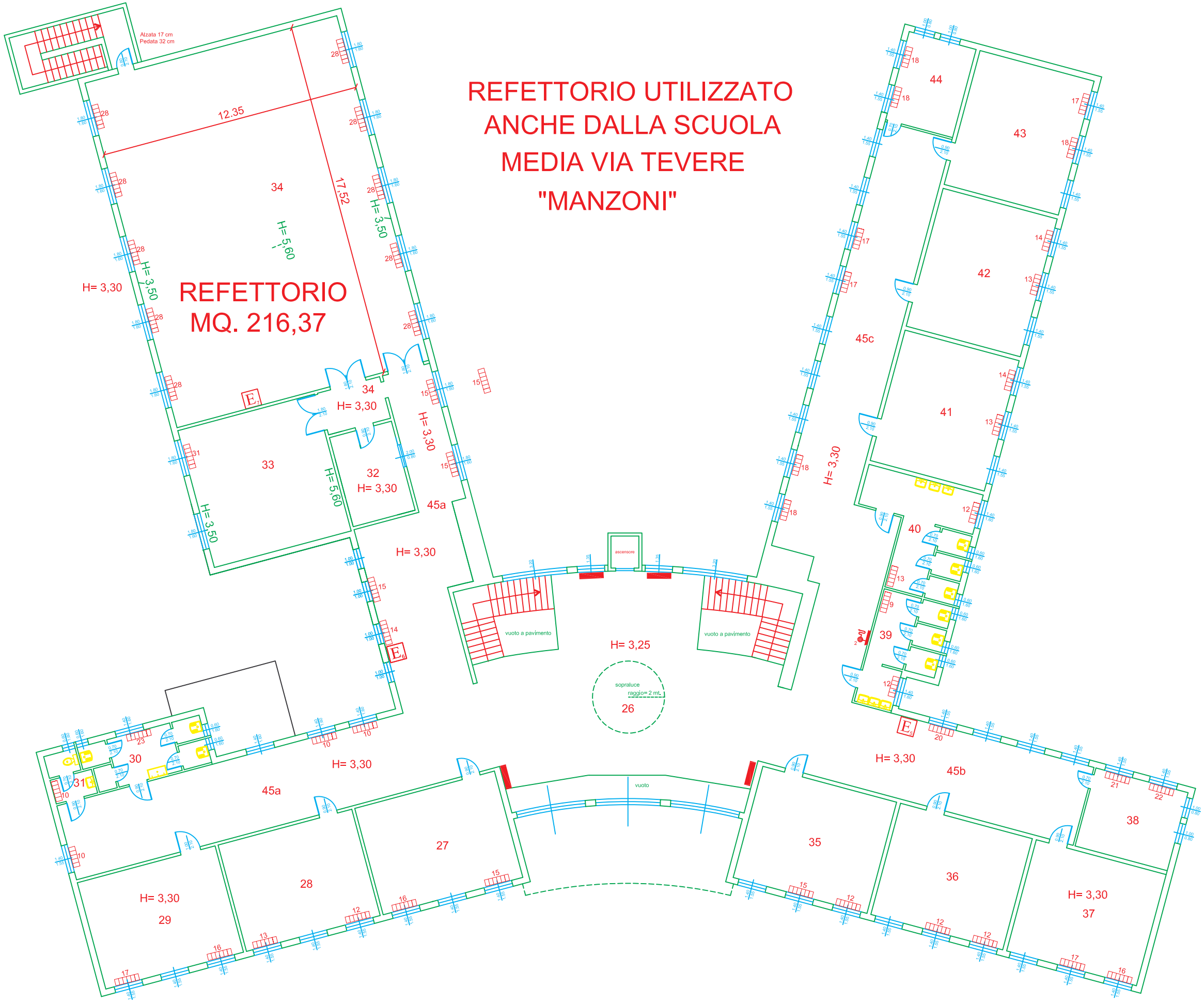
Disegnatore:

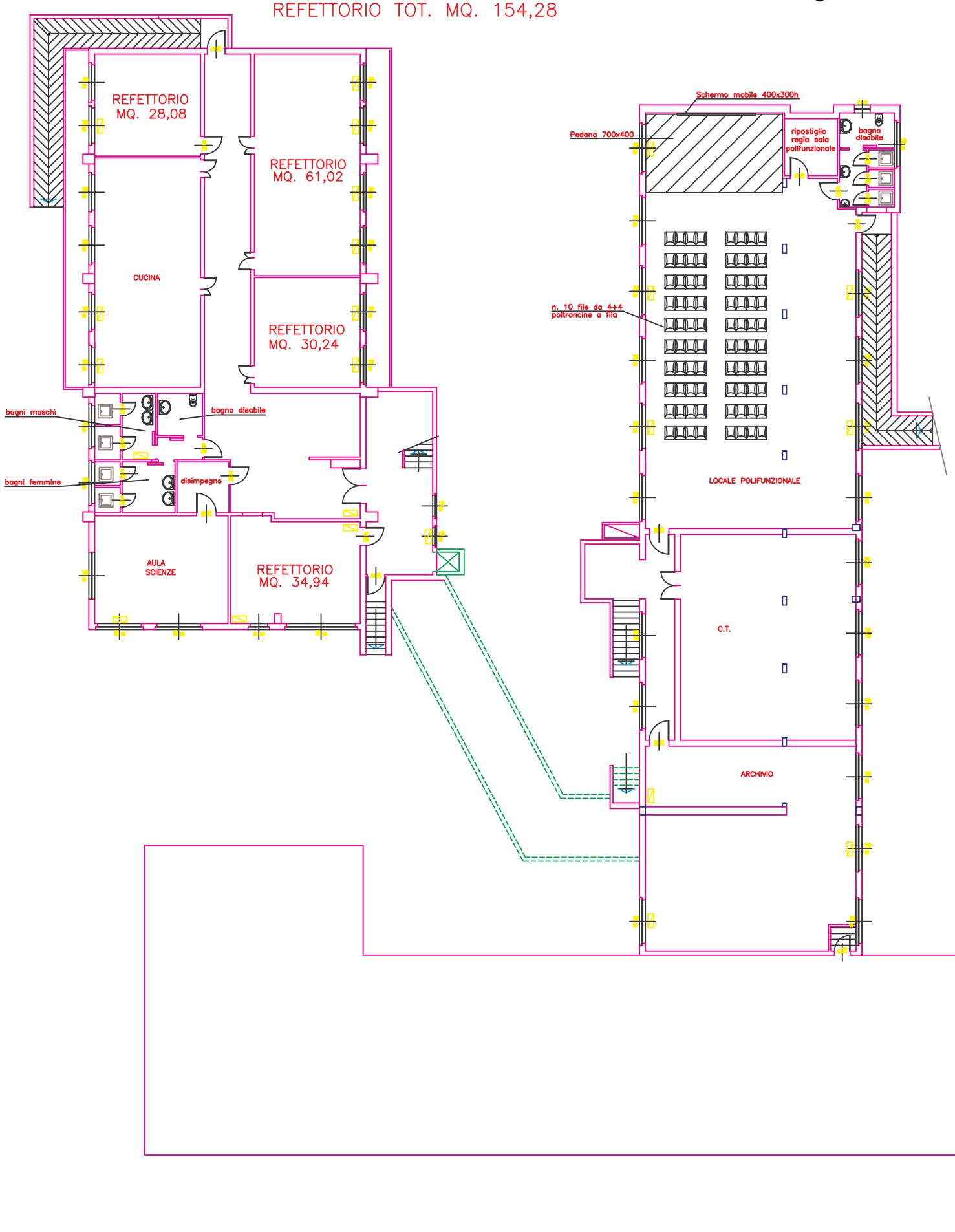
Visto:

Tavola: 4

Planimetria Scuola Elementare "Franceschini" via Tevere

REFETTORIO UTILIZZATO ANCHE DALLA SCUOLA MEDIA VIA TEVERE "MANZONI"





PIANTA PIANO SEMINTERRATO - stato futuro

OPERE DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA
SCUOLA MEDIA "BONECCHI" –VIA B. D'ESTE RHO
PIANTA PIANO SEMINTERRATO

Allegato 15 - Planimetria sc. secondaria I grado "A. Manzoni Via Pomé

LEGENDA

	COMPARTIMENTAZIONE ANTINCENDIO REI 60
	PORTA TAGLIAFUOCO REI 60
	INFISSO ADEGUATO ESISTENTE
	SERRAMENTO ADEGUATO ESISTENTE CON MANIGLIONE ANTIPANICO
	SERRAMENTO DI PROGETTO CON MANIGLIONE ANTIPANICO
	COMPARTIMENTAZIONE ESISTENTE
	INTERVENTO TIPO 1
	INTERVENTO TIPO 2
	TUBAZIONE ANTINCENDIO IN ACCIAIO NERO JUTATO E CATRAMATO PER I TRATTI INTERRATI
	TUBAZIONE ANTINCENDIO IN ACCIAIO ZINCATO PER I TRATTI INTERNI
	COLONNA MONTANTE IMPIANTO ANTINCENDIO
	NUMERO DI INDENTIFICAZIONE COLONNA MONTANTE IMPIANTO ANTINCENDIO
	ESTINTORE A POLVERE DI PROGETTO
	IDRANTE UNI 45 DI PROGETTO
	IDRANTE UNI 70 SOPRASUOLO
	ATTACCO MOTOPOMPA VV.F. UNI 70
	USCITA DI SICUREZZA SU SPAZI A CIELO APERTO
	VIE DI FUGA VERSO IL BASSO (SCALE O RAMPE)
	VIE DI FUGA IN ORIZZONTALE
	VIE DI FUGA VERSO L'ALTO (SCALE O RAMPE)
	NOTA: LA ZONA TRATTEGGIATA RELATIVA ALL'EDIFICIO SCOLASTICO DENOMINATO ISTITUTO TECNICO "OLIVETTI" E' ESCLUSA DAL PRESENTE INTERVENTO ED E' IN CORSO DI RISTRUTTURAZIONE

LEGENDA

	Plafoniera di emergenza di tipo autoalimentata, 1x24W
	Centrale rivelazione incendi
	Pulsante manuale allarme incendio h=120cm.
	Targa ottico-acustica allarme incendio h=Filo porta
	Rivelatore ottico di fumo h=A soffitto
	Pulsante di sgancio H=120 cm
	Quadro elettrico

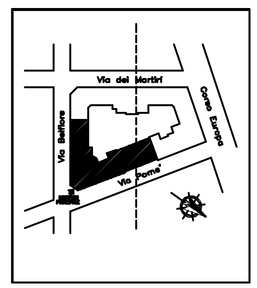
COMUNE DI RHO
PROVINCIA DI MILANO
AREA 2
SERVIZI ALLA PERSONA

SCUOLA MEDIA STATALE "A. MANZONI" - VIA POME'
STATO DI FATTO - ZONA C.T.P.

TITOLO TAVOLA:
PIANO SECONDO

IL PROGETTISTA:

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO



DISEGNATORE G.A.

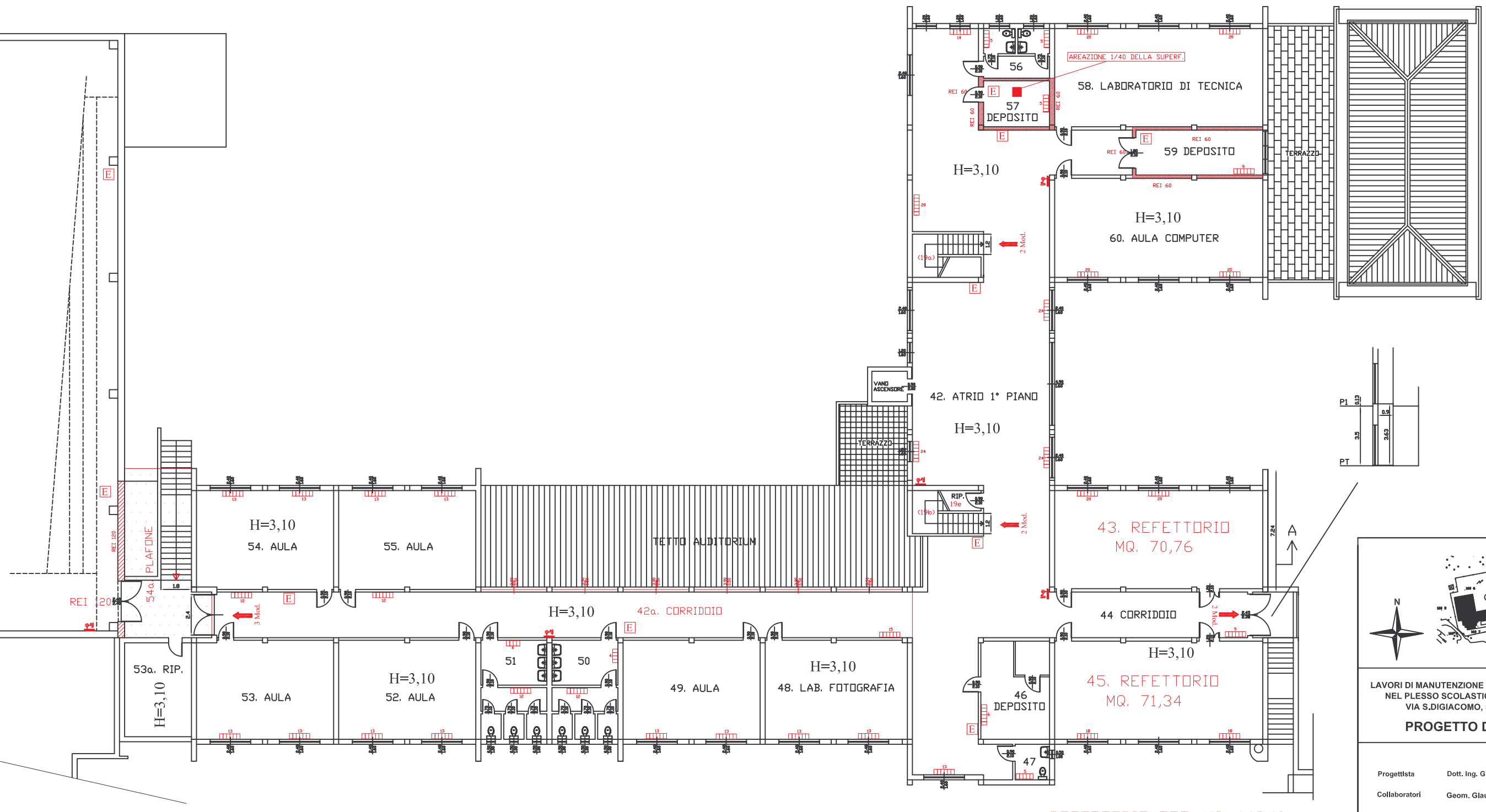
AGGIORNAMENTI

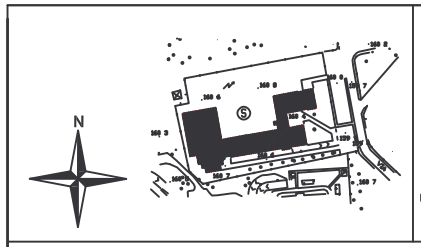
Scala 1:100

TAV. 1

DATA 14 NOVEMBRE 2013

Allegato 15 - Planimetria sc. secondaria I grado di Via S. di Giacomo





COMUNE DI RHO
EDILIZIA PUBBLICA
UFFICIO PROGETTAZIONE

LAVORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA CON IMBIANCATURE INTERNE NEL PLESSO SCOLASTICO DELLA SCUOLA MEDIA BONECCHI VIA S.DIGIACOMO, SITO SUL TERRITORIO COMUNALE.

PROGETTO DEFINITIVO-ESECUTIVO

Progettista: Dott. Ing. Giovanni Battista Fumagalli

Collaboratori: Geom. Glauco Arcaro

Il Responsabile del Procedimento: Dott. Ing. Fumagalli Giovanni Battista

visto

data: Febbraio 2009 aggiornamenti

PLANIMETRIA PIANO PRIMO
STATO DI FATTO

TAV. 2

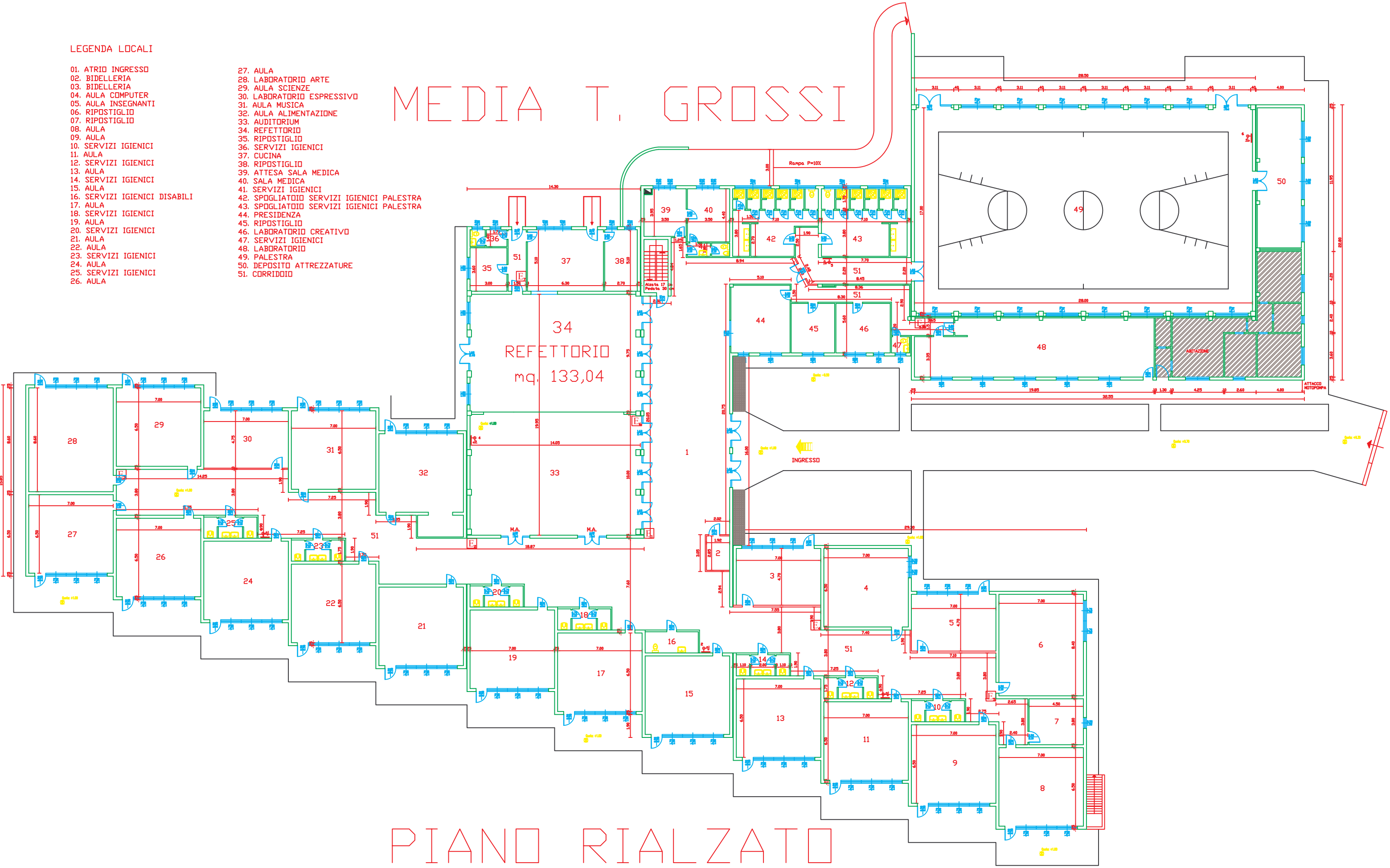
SCALA 1:100

Allegato 15 - Planimetria sc. secondaria I grado di Via T. Grossi

LEGENDA LOCALI

01. ATRIO INGRESSO
02. BIDELLERIA
03. BIDELLERIA
04. AULA COMPUTER
05. AULA INSEGNANTI
06. RIPOSTIGLIO
07. RIPOSTIGLIO
08. AULA
09. AULA
10. SERVIZI IGIENICI
11. AULA
12. SERVIZI IGIENICI
13. AULA
14. SERVIZI IGIENICI
15. AULA
16. SERVIZI IGIENICI DISABILI
17. AULA
18. SERVIZI IGIENICI
19. AULA
20. SERVIZI IGIENICI
21. AULA
22. AULA
23. SERVIZI IGIENICI
24. AULA
25. SERVIZI IGIENICI
26. AULA
27. AULA
28. LABORATORIO ARTE
29. AULA SCIENZE
30. LABORATORIO ESPRESSIVO
31. AULA MUSICA
32. AULA ALIMENTAZIONE
33. AUDITORIUM
34. REFETTORIO
35. RIPOSTIGLIO
36. SERVIZI IGIENICI
37. CUCINA
38. RIPOSTIGLIO
39. ATTESA SALA MEDICA
40. SALA MEDICA
41. SERVIZI IGIENICI
42. SPOGLIATOIO SERVIZI IGIENICI PALESTRA
43. SPOGLIATOIO SERVIZI IGIENICI PALESTRA
44. PRESIDENZA
45. RIPOSTIGLIO
46. LABORATORIO CREATIVO
47. SERVIZI IGIENICI
48. LABORATORIO
49. PALESTRA
50. DEPOSITO ATTREZZATURE
51. CORRIDOIO

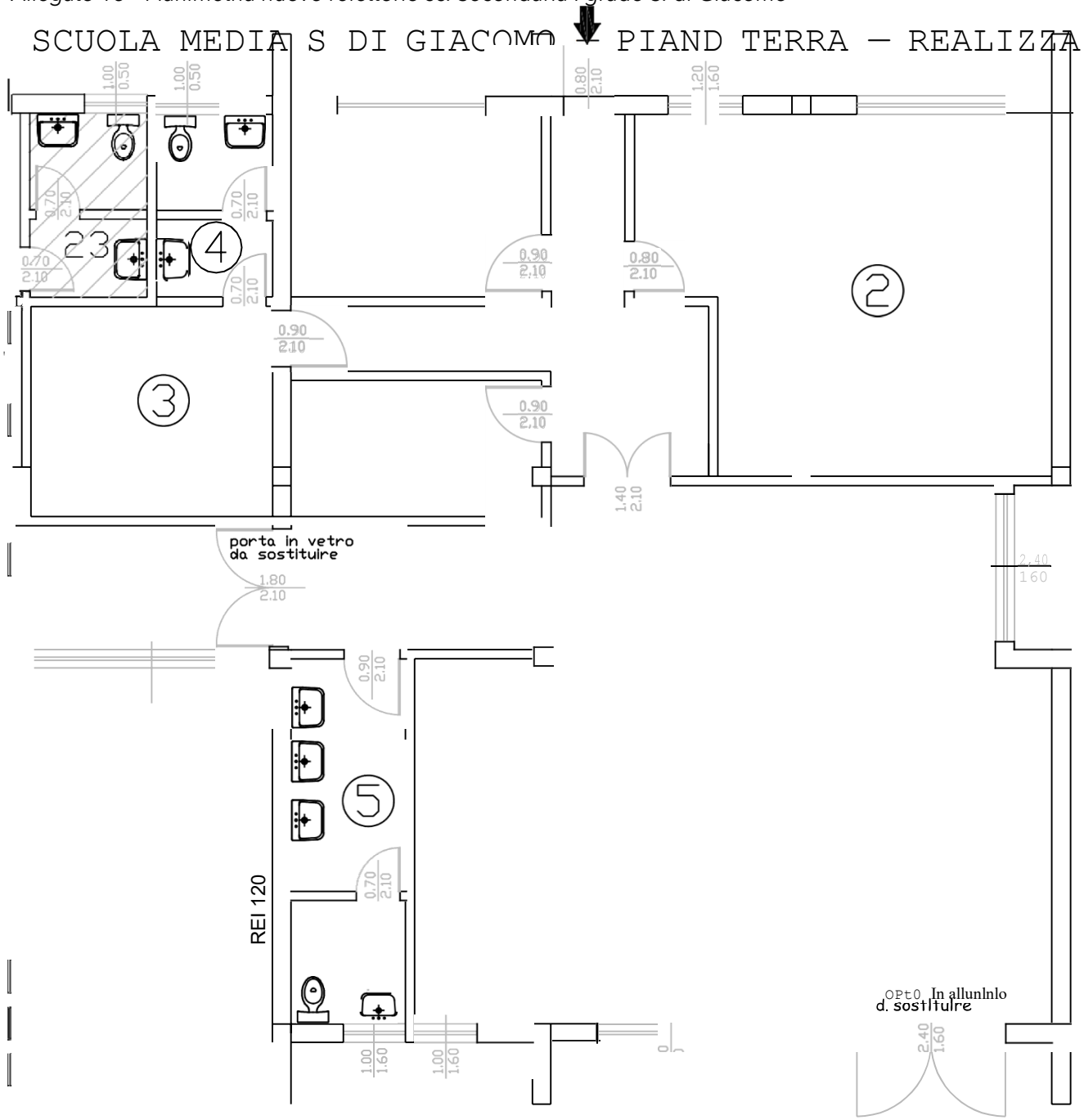
MEDIA T. GROSSI



PIANO RIALZATO

Allegato 16 – Planimetria nuovo refettorio sc. Secondaria I grado S. di Giacomo

SCUOLA MEDIA S DI GIACOMO – PIAND TERRA – REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



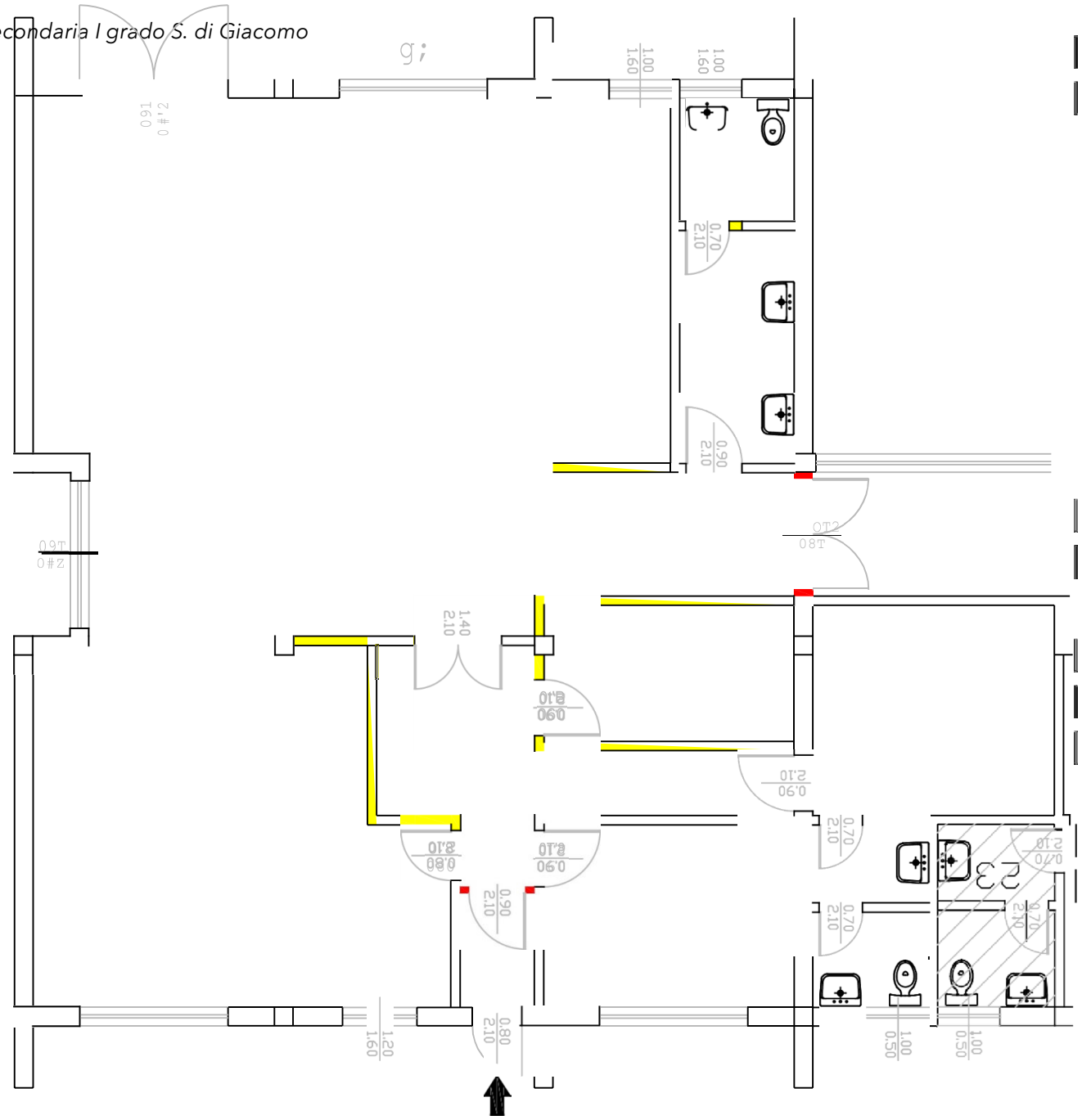
STATO DI FATTO

3CALA 1100

Allegato 16 – Planimetria nuovo refettorio sc. Secondaria I grado S. di Giacomo

OOH VUV3S

9*IibdbdW03 /\



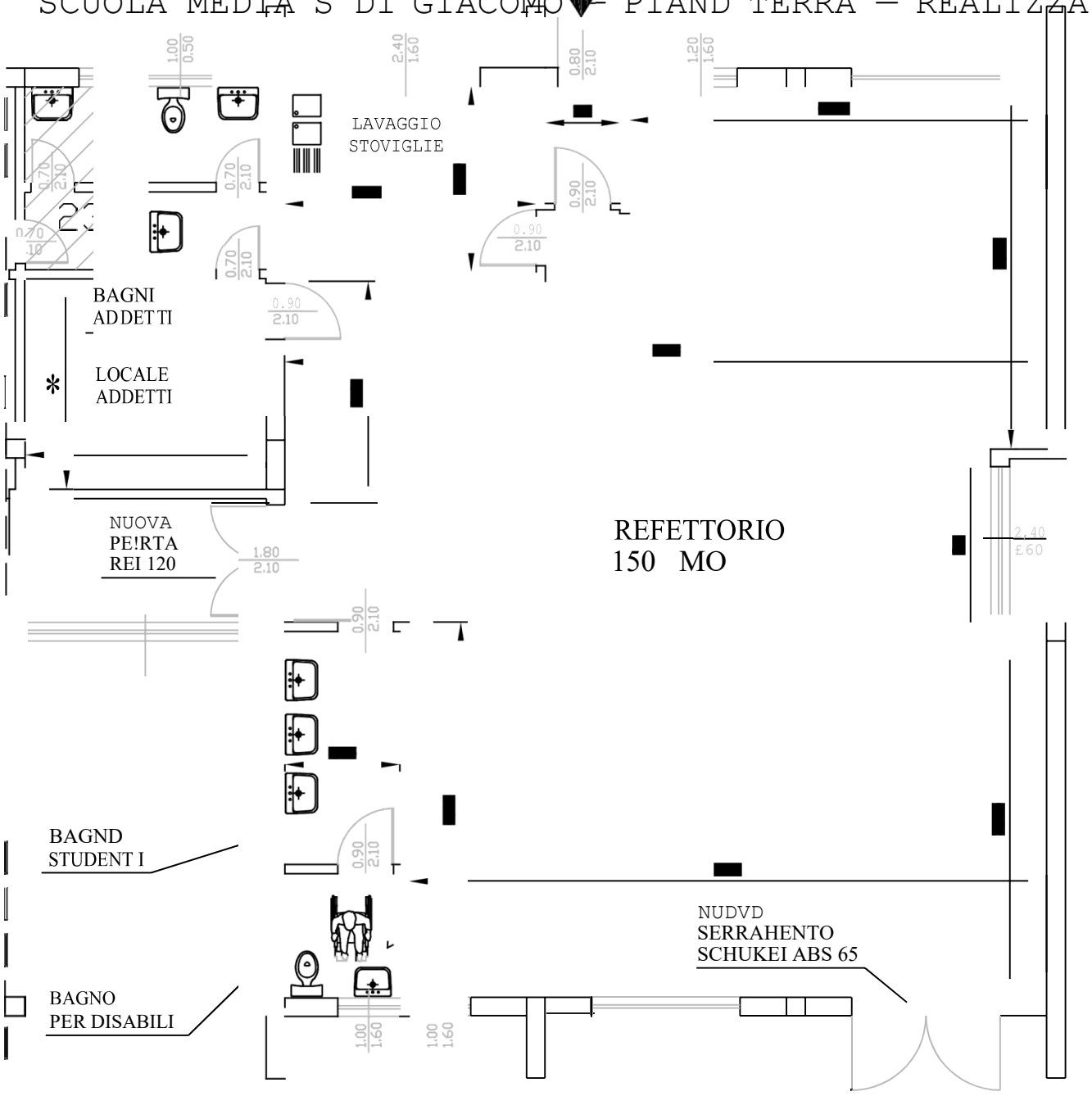
ZdZdO ZAOF1N

INOIZI1ONZO

0IH0II3S3H 0>0ON 3N0IZVZZI7V3H – VGH3I ONVIH – 0W03VID S VI03W V70O3S

Allegato 16 – Planimetria nuovo refettorio sc. Secondaria I grado S. di Giacomo

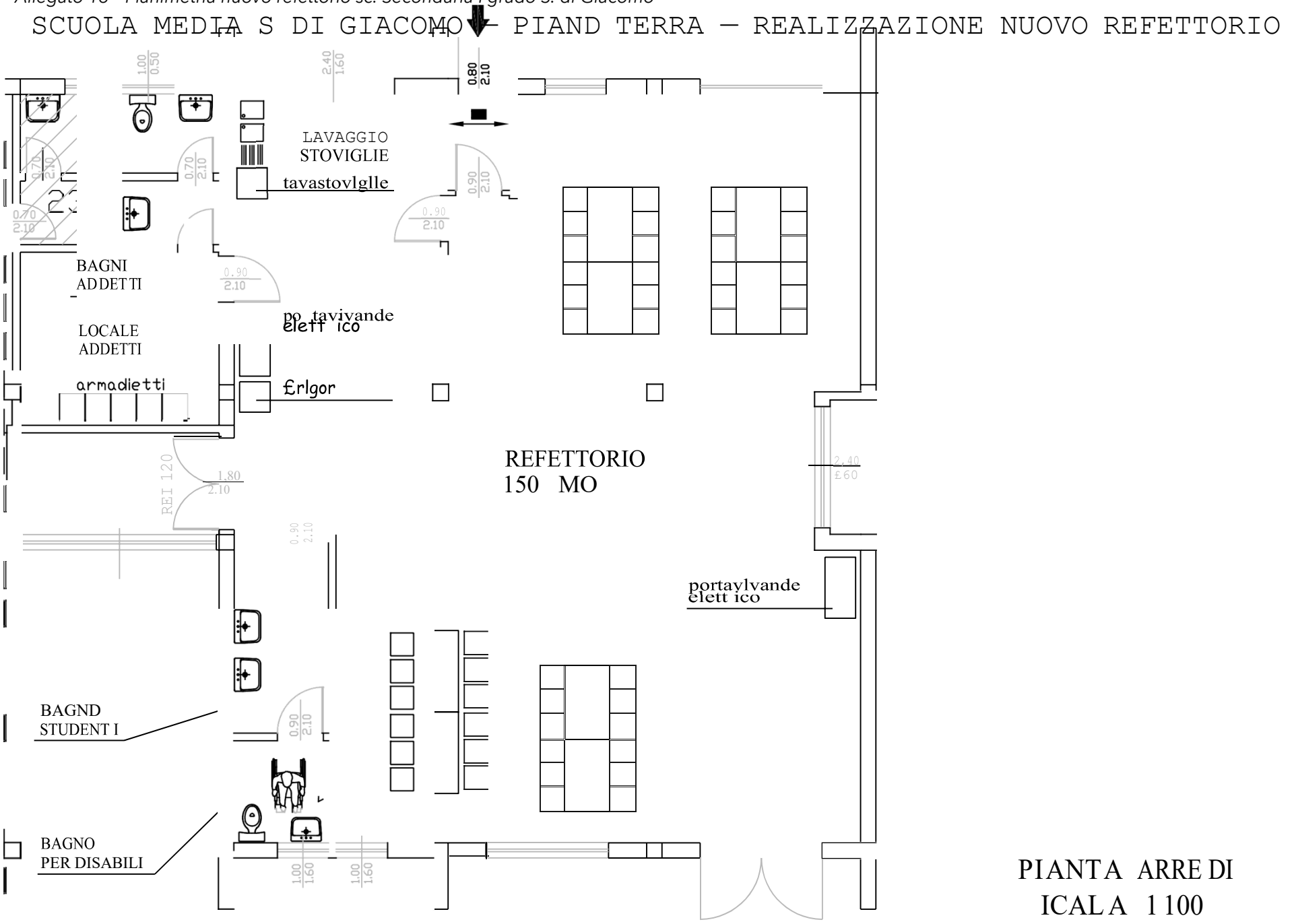
SCUOLA MEDIA S DI GIACOMO – PIAND TERRA – REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



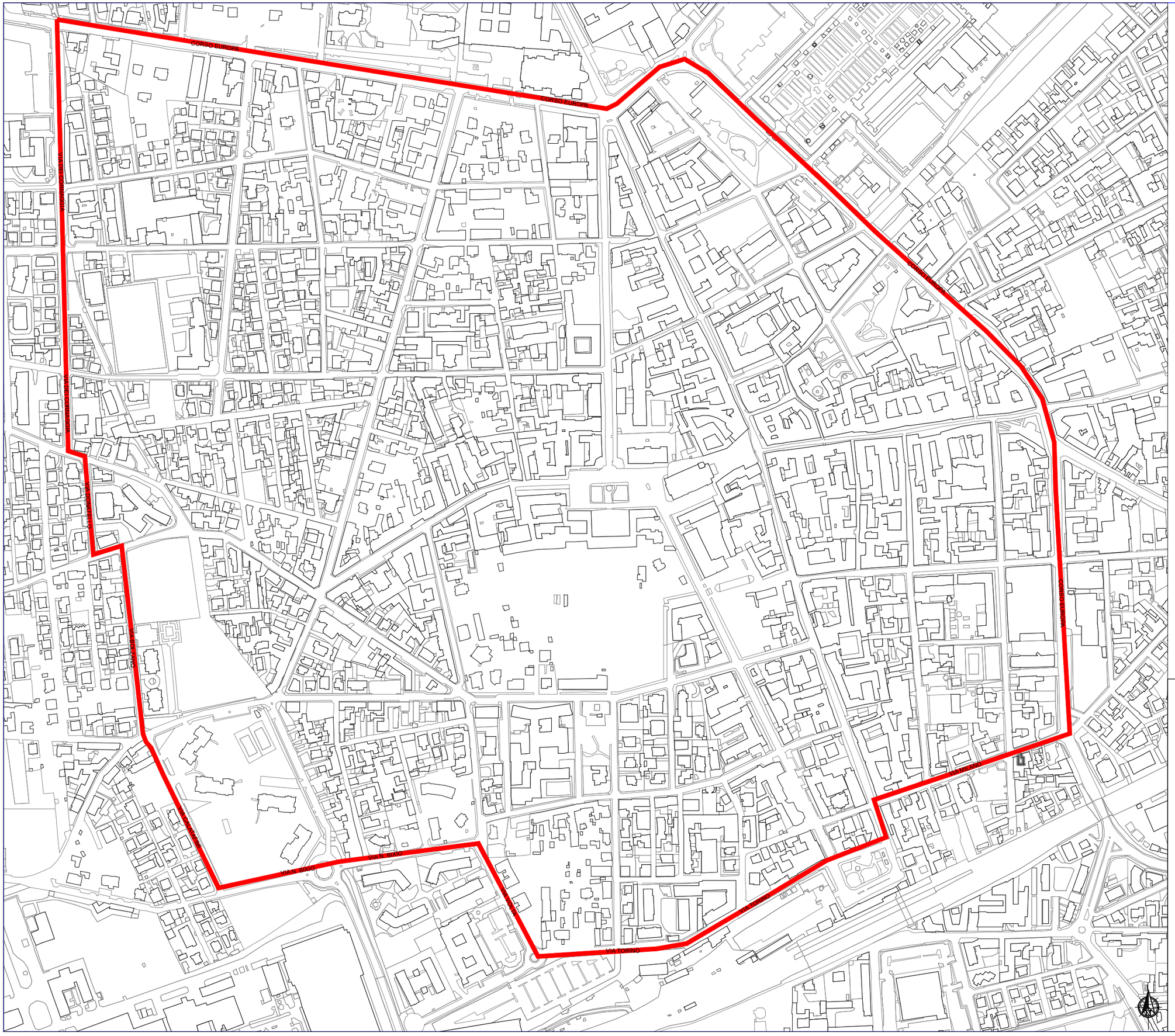
STATO DI PROGETTO
SCALA 1:100

Allegato 16 – Planimetria nuovo refettorio sc. Secondaria I grado S. di Giacomo

SCUOLA MEDIA S DI GIACOMO – PIAND TERRA – REALIZZAZIONE NUOVO REFETTORIO



PIANTA ARRE DI
ICAL A 1 100



COMUNE DI RHO

PROVINCIA DI MILANO

Area 2 - Pubblica Istruzione -

Appalto dei servizi di refezione scolastica, produzione pasti dei centri estivi e per la mensa del povero unitamente a servizi complementari e connessi per 36 mesi

Allegato 19 - Planimetria centro Comune Rho

DATA Febbraio 2021

Allegato 20 - Regolamento Servizi Scolastici

COMUNE DI RHO

Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

REGOLAMENTO

DEI SERVIZI SCOLASTICI

(Refezione scolastica, pre-scuola,

post-scuola, centri ricreativi estivi)

INDICE

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI 3
Art. 1 – Oggetto, finalità e utenza 3
Art. 2 – Iscrizioni 3
Art. 3 – Interlocuzioni amministrative 3
Art. 4 – Carta dei servizi 3
Art. 5 – Questionario di soddisfazione 3
Art. 6 – Ricorso ai servizi sociali per situazioni di disagio 4
TITOLO II – REFEZIONE SCOLASTICA 4
Art. 7 – Descrizione del servizio 4
Art. 8 – Iscrizioni 4
Art. 9 – Determinazione e pagamento della tariffa 5
TITOLO III – PRE-SCUOLA E POST-SCUOLA 6
Art. 10 – Descrizione del servizio 6
Art. 11 – Iscrizioni e rinunce 6
Art. 12 – Determinazione e pagamento della tariffa 7
TITOLO IV – CENTRO RICREATIVO ESTIVO 7
Art. 13 – Descrizione del servizio 7
Art. 14 – Iscrizioni e rinunce 8
Art. 15 – Determinazione e pagamento della tariffa 9
TITOLO V – NORMA FINALE 10
Art. 16 - Rinvio 10
Art. 17 – Modulistica 10
Art. 18 – Arrotondamenti e Variazioni reddituali 10

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto, finalità e utenza

1. Sono oggetto del presente regolamento i seguenti servizi a domanda individuale a garanzia del diritto allo studio:
    a. *Refezione scolastica*: è destinato ai bambini e ragazzi che frequentano le scuole dell'infanzia e primarie statali di Rho e ai ragazzi frequentanti le scuole secondarie di primo grado statali di Rho, iscritti al tempo prolungato. E' finalizzato a garantire la fornitura giornaliera del pranzo di mezzogiorno;
    b. *Pre-scuola*: è rivolto ai bambini delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie statali. È finalizzato a supportare le famiglie in cui entrambi i genitori prestano attività lavorativa;
    c. *Post-scuola*: è rivolto ai bambini delle scuole primarie statali. È finalizzato a supportare le famiglie in cui entrambi i genitori prestano attività lavorativa;
    d. *Centri ricreativi estivi*: organizzati in due moduli distinti, sono destinati rispettivamente a bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria. È ammessa la frequenza di ragazzi che compiono il dodicesimo anno di età entro il 31 dicembre. Deroghe al limite dei dodici anni saranno valutate, di caso in caso, dal Dirigente Responsabile. Il servizio, a carattere socio-educativo, ha lo scopo di garantire alle famiglie lavoratrici un supporto continuativo nell'accudire i figli durante il periodo estivo, offrendo ai piccoli utenti un luogo di socialità, di divertimento e di crescita, che ne sviluppi l'autonomia e gli aspetti creativi della personalità, contribuendo ad un equilibrato sviluppo psico–fisico.

Art. 2 – Iscrizioni

1. Le richieste di iscrizione ai servizi di cui al precedente articolo 1 dovranno essere presentate annualmente su appositi moduli predisposti dal Comune di Rho (d'ora in avanti definito "Il Comune"), entro e non oltre il termine fissato dall'Ufficio Scuola comunale;
2. Relativamente ai servizi di cui all'art. 1.b, 1.c, 1.d, le domande pervenute oltre il termine potranno essere accolte esclusivamente in caso di disponibilità di posti;
3. Il Comune, entro la chiusura dell'anno scolastico in corso, e comunque prima dell'inizio di quello successivo, rende noti i termini e le modalità per le iscrizioni, nonché l'organizzazione dei singoli servizi, le tariffe applicate e le modalità di pagamento stabiliti annualmente dalla Giunta Comunale.

Art. 3 – Interlocuzioni amministrative

1. Al fine di agevolare e semplificare la comunicazione con le famiglie vengono utilizzati tutti gli strumenti idonei, in particolare quelli legati all'uso delle nuove tecnologie (posta elettronica, sms, ecc.). All'atto dell'iscrizione le famiglie dovranno comunicare i relativi recapiti telefonici e di posta elettronica e saranno tenute a segnalare tempestivamente la loro variazione.
2. Tali recapiti saranno utilizzati per le interlocuzioni e avranno valore relativamente all'espletamento delle procedure amministrative. Non saranno imputabili al Comune disguidi dovuti alla mancata comunicazione formale di variazioni nei recapiti da parte delle famiglie.

Art. 4 – Carta dei servizi

1. Per ciascun servizio, la carta dei servizi contiene:
    a. Le disposizioni di cui al presente Regolamento;
    b. Le informazioni relative ai diritti degli utenti, ai livelli del servizio offerto, alle attività quotidiane, alle strutture presenti sul territorio, nonché ogni altra informazione utile.
2. La carta dei servizi è aggiornata dal Dirigente Responsabile ogni volta che si verifichi una variazione organizzativa o gestionale del servizio.

Art. 5 – Questionario di soddisfazione

1. Periodicamente viene somministrato un questionario che misuri la soddisfazione dell'utenza rispetto all'utilizzo dei servizi. Il questionario costituirà lo strumento per la verifica degli standard qualitativi del servizio.

Art. 6 – Ricorso ai servizi sociali per situazioni di disagio

1. Gli utenti in particolare situazione di disagio socio-economico che non permette loro di pagare le tariffe previste, possono rivolgersi agli uffici dell'Area Sociale del Comune, tramite il QUIC - Sportello del Cittadino, per segnalare la propria situazione ed avviare correttamente la procedura per richiedere eventuali ulteriori agevolazioni sulla tariffa dovuta rispetto a quelle previste dai successivi articoli.

TITOLO II – REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 7 – Descrizione del servizio

1. Il servizio di refezione scolastica è erogato agli utenti indicati al precedente articolo 1 presso i refettori ubicati all'interno dei plessi scolastici statali di Rho;
2. I pasti sono prodotti nel centro cottura comunale da personale competente, secondo il menù previsto;
3. Sono previsti due menù annuali: uno invernale ed uno estivo. Il menù invernale è di norma adottato nei mesi di novembre-marzo, il menù estivo è di norma adottato nei mesi di aprile-ottobre;
4. Nel caso di allergie e/o intolleranze alimentari è necessario presentare la relativa certificazione medica. Il certificato medico attestante la patologia alimentare ha validità annuale e deve essere rinnovato all'inizio di ciascun anno scolastico. Nel caso in cui non siano mutate le condizioni relative alla patologia alimentare, dietro presentazione di specifica autodichiarazione da parte delle famiglie, la validità del certificato può essere, previa valutazione positiva del Dirigente Responsabile, prorogata di un anno;
5. Per soggetti affetti da diabete, celiachia e favismo, il certificato deve essere presentato solo al momento della prima iscrizione al servizio di refezione scolastica. Per gli anni scolastici successivi il genitore è tenuto a presentare l'autocertificazione utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'Ufficio Scuola;
6. Per coloro che richiedono una dieta per motivi religiosi e/o culturali (es. dieta vegetariana), è sufficiente presentare l'autocertificazione utilizzando l'apposita modulistica;
7. In caso di malessere temporaneo è prevista la possibilità di richiedere il pasto bianco senza presentare il certificato medico per un massimo di 3 giorni consecutivi. Per periodi superiori, salvo diversa disposizione del Dirigente Responsabile, è necessario presentare il certificato medico. Qualora tale certificato non venisse prodotto, la somministrazione del pasto bianco viene sospesa dopo il terzo giorno;
8. Non è possibile portare da casa nessun alimento e/o bevanda. In occasione di feste e compleanni non possono essere portati in mensa alimenti confezionati da casa.

Art. 8 – Iscrizioni

1. La domanda di iscrizione deve essere presentata da un genitore o da chi ne fa le veci secondo le modalità stabilite dagli uffici;
2. La domanda di iscrizione al servizio deve essere fatta utilizzando l'apposita modulistica, corredata dalla documentazione necessaria richiesta dall'Amministrazione Comunale;
3. L'iscrizione al servizio si riferisce ad un anno scolastico e deve essere rinnovata ogni anno prima dell'inizio dell'anno scolastico secondo tempi e modalità definiti dagli uffici. La mancata presentazione del modulo di iscrizione sarà considerata come volontà di non-iscrizione e/o rinuncia al servizio. Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Ufficio Scuola trasmetterà alle competenti dirigenze scolastiche l'elenco degli alunni ammessi al servizio;
4. L'accettazione della domanda di iscrizione da parte dell'Ufficio Scuola può essere subordinata all'accertamento dell'assenza di situazioni pregresse di morosità a carico del nucleo familiare relative al servizio. In tale circostanza, deroghe a tale disposizione saranno concesse a fronte:
    a. Di una piano di rientro concordato con l'Ufficio Scuola e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità; O di una presa in carico da parte del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali e la predisposizione di apposita relazione progettuale;

5. Qualora una famiglia utente iscritta trasferisca la residenza, continuando a frequentare una scuola statale di Rho, deve comunicare tempestivamente tale cambio;
6. Le Istituzioni Scolastiche, tramite i loro dirigenti, sono tenute a:
    a. Collaborare con l'Ufficio Scuola comunale per il miglior funzionamento del servizio;
    b. Fornire agli uffici comunali tutte le informazioni relative agli utenti qualora richieste (nominativi tutori, genitori, recapiti, ecc.).

Art. 9 – Determinazione e pagamento della tariffa

1. I nuclei familiari concorrono alla copertura delle spese per il funzionamento del servizio con il pagamento di una tariffa. Sono stabilite una tariffa massima e delle tariffe ridotte che vengono determinate in base all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) in corso di validità. Alla scadenza dell'ISEE l'utente è tenuto a presentare una nuova certificazione per poter continuare ad usufruire della riduzione sulla tariffa fino al termine dell'anno scolastico in corso. Qualora non presentasse il nuovo certificato ISEE, verrà applicata la tariffa massima;
2. Gli importi delle tariffe, definiti dalla Giunta Comunale con apposita deliberazione, sono differenziati per fasce ISEE e, in assenza di disposizioni diverse, sono aggiornati annualmente in modo automatico con provvedimento del Dirigente Responsabile in base alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (ISTAT), registrato al mese di maggio di ciascun anno;
3. Le tariffe sono stabilite tenendo conto dei seguenti parametri:
    a. Costo del singolo pasto (CP). Il CP è di norma riferito al costo del servizio esternalizzato. È facoltà della Giunta Comunale fare riferimento ad ulteriori elementi di costo;
    b. Spese generali di amministrazione, stabilite forfetariamente nella percentuale del 10% del CP;
    c. Eventuale quota di abbattimento del costo complessivo del singolo pasto con risorse comunali provenienti dalla fiscalità generale;
    d. Percentuale di compartecipazione al costo del servizio da parte dell'utenza riferita alla fascia ISEE di appartenenza;
4. L'algoritmo per l'individuazione del Costo Complessivo del singolo Pasto (CCP) su cui definire la compartecipazione da parte degli utenti è il seguente: [CP + (10% CP) – (eventuale quota di abbattimento proveniente dalla fiscalità generale)];
5. Le fasce ISEE sulla base delle quali definire la compartecipazione al costo sono definite dalla Giunta Comunale. La soglia minima di povertà, a cui applicare la tariffa minima o l'esenzione, è stabilita prendendo come riferimento l'importo annuale della pensione minima INPS da lavoro dipendente. Nel caso in cui la famiglia non presentasse l'ISEE, verrà applicata la tariffa massima;
6. Le tariffe relative a ciascuna fascia ISEE sono di norma fisse per tutto l'anno scolastico;
7. Ridefinizioni della tariffa saranno possibili nel caso in cui il cui nucleo familiare sia preso in carico dal servizio sociale comunale e sia oggetto di uno specifico progetto sociale;
8. La Giunta Comunale può introdurre ulteriori forme di riduzione della tariffa (per esempio: contemporanea frequenza di più figli);
9. La Giunta Comunale definisce:
    a. Le modalità di applicazione della tariffa (giornaliera, forfetaria)
    b. Le modalità di pagamento (pre pagato, post pagato, rate periodiche)
    c. L'introduzione di eventuali acconti da versare in sede di pre-iscrizione e/o iscrizione;
10. In caso di iscrizione durante l'anno scolastico, la fruizione del servizio dovrà essere espressamente autorizzata dal Dirigente Responsabile. Nel caso in cui le famiglie utenti si rivolgessero direttamente presso le scuole, queste ultime, tramite i loro responsabili, dovranno acquisire il parere favorevole dell'Ufficio Scuola del Comune;
11. È demandata alla Giunta Comunale l'eventuale disciplina tariffaria differente rispetto al presente regolamento nel caso di iscrizione al servizio da parte di utenti non residenti;

12. È demandato al Dirigente Responsabile il compito di disciplinare gli aspetti operativi del servizio non normati dal presente regolamento.

Titolo III – PRE-SCUOLA E POST-SCUOLA

Art. 10 – Descrizione del servizio

1. I servizi di pre-scuola e post-scuola hanno una funzione socio-educativa e consistono nell'accoglienza, vigilanza e assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria nelle fasce orarie precedenti e successive il normale orario scolastico;
2. I suddetti servizi sono erogati agli utenti indicati al precedente articolo 1 presso i plessi scolastici statali di Rho e sono destinati alle famiglie che hanno la necessità di anticipare e/o posticipare, rispetto all'orario scolastico, la permanenza a scuola dei propri figli;
3. Ogni anno l'attivazione di ciascun servizio presso i singoli plessi scolastici è subordinata al ricevimento di un numero minimo di domande di iscrizione, formalmente presentate dall'utenza nei termini e con le modalità indicate dal Comune, pari a 10. Deroghe a tale numero minimo, unitamente all'eventuale diversa disciplina tariffaria, sono definite di volta in volta dalla Giunta Comunale;
4. Il numero massimo di domande accoglibili è stabilito annualmente dal Dirigente Responsabile in base alle risorse disponibili;
5. L'attivazione dei servizi nei vari plessi scolastici può variare di anno in anno in relazione alle domande di iscrizione presentate dall'utenza;
6. Gli orari di funzionamento del servizio sono stabiliti dal Dirigente Responsabile.

Art. 11 – Iscrizioni e rinunce

1. La domanda di iscrizione deve essere presentata da un genitore o da chi ne fa le veci secondo le modalità stabilite dagli uffici;
2. La domanda di iscrizione al servizio deve essere fatta utilizzando l'apposita modulistica, corredata dalla documentazione necessaria richiesta dall'Amministrazione Comunale;
3. L'iscrizione al servizio si riferisce ad un anno scolastico e deve essere rinnovata ogni anno; la mancata presentazione del modulo è da considerare come la non-iscrizione al servizio. Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Ufficio Scuola trasmetterà alle competenti dirigenze scolastiche e al gestore incaricato dal Comune della gestione del servizio, l'elenco degli alunni ammessi;
4. L'accettazione della domanda di iscrizione da parte dell'ufficio comunale competente è subordinata all'accertamento dell'assenza di situazioni pregresse di morosità a carico del nucleo familiare relative ai seguenti servizi erogati dal Comune: asilo nido, refezione scolastica, pre/post scuola, centri estivi. Deroghe a tale disposizione saranno possibili solo a fronte:
    a. Di un piano di rientro concordato con l'Ufficio Scuola e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità;
    b. O di una presa in carico da parte del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali e la predisposizione di apposita relazione progettuale;
5. In sede di iscrizione potrà essere richiesto il versamento di un acconto che non sarà restituito in caso di rinuncia. Sarà rimborsata solo la eventuale quota a saldo secondo le modalità definite all'art.12.7;
6. Possono essere accolte iscrizioni in corso d'anno nel caso in cui ci sia la disponibilità di posti. In tale circostanza:
    - La tariffa annuale verrà parametrata sui mesi di servizio fruito, da settembre a giugno (tot. 10 mesi);
    - La tariffa dovrà essere corrisposta per intero in via anticipata.

Art. 12 – Determinazione e pagamento della tariffa

1. I nuclei familiari concorrono alla copertura delle spese per il funzionamento del servizio con il pagamento di una tariffa definita dalla Giunta Comunale con apposita deliberazione che, in assenza di disposizioni diverse, viene aggiornata annualmente con provvedimento del Dirigente Responsabile in base alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (ISTAT), registrato al mese di maggio di ciascun anno;
2. La tariffa è da corrispondere per intero, indipendentemente dalla frequenza, pertanto non sono previste riduzioni. Non sono altresì previsti rimborsi o riduzioni in caso di utilizzo parziale dei servizi, anche per un solo giorno alla settimana;
3. Ridefinizioni della tariffa saranno possibili solo nel caso in cui nucleo familiare sia preso in carico dal servizio sociale comunale e sia oggetto di uno specifico progetto sociale;
4. La tariffa deve essere versata in due rate nei termini e con le modalità indicate dall'Ufficio Scuola;
5. Salvo diversa indicazione da parte della Giunta Comunale, di norma i pagamenti devono avvenire entro le seguenti scadenze:
    a. Prima rata di acconto: entro il 31 agosto;
    b. Seconda rata a saldo: entro il 28 febbraio dell'anno solare successivo;
6. La tariffa dovrà essere versata in un'unica soluzione come specificato al precedente art. 11.6, nel caso di iscrizione al servizio in corso d'anno;
7. In caso di rinuncia l'utente non è tenuto al pagamento della rata a saldo se comunica formalmente la rinuncia al servizio almeno 15 giorni prima la data di scadenza corrispondente;
8. L'importo della tariffa è stabilito dalla Giunta Comunale tenendo conto dei seguenti parametri:
    a. Costo orario dell'educatore/animatore (COE). IL COE è di norma riferito al costo orario del servizio esternalizzato;
    b. Spese generali di amministrazione, stabilite forfetariamente nella percentuale del 30% del COE;
    c. Numero ore di servizio per anno, stabilite forfetariamente in n. 165 per il pre scuola e n.165 per il post scuola (33 settimane per 5 ore settimanali);
    d. Rapporto animatori/utenti, stabilito mediamente in 1/ 30;
    e. Eventuale quota di abbattimento del costo con risorse comunali provenienti dalla fiscalità generale;
    f. Percentuale di compartecipazione al costo del servizio da parte dell'utenza

Titolo IV – CENTRO RICREATIVO ESTIVO

Art. 13 – Descrizione del servizio

1. Il Centro Ricreativo Estivo Diurno (d'ora in poi CRE) costituisce un servizio a carattere socio-educativo, organizzato in due moduli distinti, destinati ai bambini di cui al precedente art. 1.d ;
2. Le finalità del Centro sono volte ad offrire agli utenti un luogo di socialità, di divertimento e di crescita, che ne sviluppi l'autonomia e gli aspetti creativi della personalità, contribuendo ad un equilibrato sviluppo psico–fisico;
3. Il CRE funziona nei mesi di giugno, luglio, agosto – con, di norma, esclusione delle settimane centrali del mese di agosto - e settembre, per garantire alle famiglie lavoratrici un supporto continuativo nell'accudire i figli durante tutto il periodo di sospensione delle attività didattiche. La definizione del calendario verrà definita in sede di programmazione da parte del Dirigente Responsabile in relazione ai bisogni rilevati e alle risorse disponibili;
4. Il servizio è di norma organizzato in turni settimanali;
5. L'iscrizione può essere richiesta per più turni. Non è ammessa l'iscrizione per singole giornate. La frequenza può essere parziale, con corresponsione dell'intera retta relativa al turno prescelto;

6. L'accesso ad ogni turno viene assicurato, in caso di capienza di posti, a tutti i bambini aventi diritto, dietro presentazione della domanda di iscrizione nei tempi prestabiliti;
7. Nel caso in cui il numero delle domande superi quello dei posti disponibili, verrà predisposta dall'Ufficio competente una graduatoria secondo i seguenti criteri e punteggi:
    a. Bambino/a disabile residente nel comune di Rho, la cui disabilità è stata accertata secondo le disposizioni di cui alla legge 5 febbraio 1992 n.104: punti 10;
    b. Bambino/a disabile non residente nel comune di Rho, la cui disabilità è stata accertata secondo le disposizioni di cui alla legge 5 febbraio 1992 n.104: punti 5;
    c. Bambino/a residente in Rho con entrambi i genitori impegnati in attività lavorativa o con famiglia mono-parentale con genitore impegnato in attività lavorativa: punti 15;
    d. Bambino/a residente in Rho con entrambi i genitori ma con un solo impegnato in attività lavorativa: punti 10;
    e. Bambino/a non residente, ma frequentante una scuola di Rho con entrambi i genitori impegnati in attività lavorativa: punti 5;
    f. Bambino/a non residente, ma frequentante una scuola di Rho con entrambi i genitori ma con un solo impegnato in attività lavorativa: punti 2;
    g. Bambino/a non residente e non frequentante una scuola di Rho: punti 0;
8. La graduatoria seguirà l'ordine decrescente assegnando priorità di accesso a coloro che avranno il punteggio più alto. A parità di punteggio verrà data priorità ai residenti nel comune di Rho. A parità di condizioni si effettuerà il sorteggio.
9. Gli Uffici Comunali preposti, in relazione alle esigenze rilevate e alle risorse disponibili, definiscono:
    a. Gli orari di funzionamento del servizio;
    b. I moduli settimanali attivabili;
    c. Il numero massimo di iscrizioni accoglibili;
    d. Il numero minimo di iscritti necessari per l'attivazione dei moduli settimanali.

Art. 14 – Iscrizioni e rinunce

1. La domanda di iscrizione deve essere presentata da un genitore o da chi ne fa le veci secondo le modalità stabilite dagli uffici;
2. La domanda di iscrizione al servizio deve essere fatta utilizzando l'apposita modulistica, corredata dei documenti richiesti dall'Amministrazione Comunale;
3. Il genitore interessato, nella domanda di iscrizione, deve inoltre indicare:
    a. Se il/la proprio/a figlio/a disabile necessita di un educatore di sostegno;
    b. Se il/la proprio/a figlio/a necessita di particolari cure sanitarie. In tali circostanze l'accoglimento della domanda è subordinata a verifiche volte a garantire all'utente le condizioni di sicurezza richieste dalla patologia di cui è affetto/a l'utente;
    c. Che accetta le condizioni di erogazione del servizio così come indicato nella domanda e nelle disposizioni che lo regolano;
    d. Se svolge attività lavorativa nel periodo in cui viene richiesto il servizio (allegando autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000);
    e. Se il/la bambino/a necessita di dieta per intolleranza/allergia alimentare come risulta da certificazione medica consegnata per l'anno scolastico in corso (qualora il bambino/ragazzo frequenti una scuola non statale di Rho, la certificazione medica deve essere allegata alla domanda di iscrizione al CRE);
    f. Se è richiesta dieta per motivi religiosi e/o culturali (es. dieta vegetariana) come da autocertificazione consegnata per l'anno scolastico in corso (qualora il bambino/ragazzo frequenti una scuola non statale di Rho, l'autocertificazione deve essere allegata alla domanda di iscrizione al CRE);

4. L'accettazione della domanda di iscrizione da parte dell'ufficio comunale competente è subordinata all'accertamento dell'assenza di situazioni pregresse di morosità a carico del nucleo familiare relative ai seguenti servizi erogati dal Comune: asilo nido, refezione scolastica, pre/post scuola, centri estivi. Deroghe a tale disposizione saranno possibili solo a fronte:
    a. Di una piano di rientro concordato con l'Ufficio Scuola e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità;
    b. O di una presa in carico da parte del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali e la predisposizione di apposita relazione progettuale;
5. L'utente che, dopo l'iscrizione, intenda rinunciare al servizio, dovrà presentare formale rinuncia scritta al QUIC – Sportello del Cittadino - nei giorni e orari di ricevimento al pubblico. La rinuncia potrà altresì essere inviata tramite posta ordinaria o, nel caso l'utente disponesse di casella di posta certificata, al seguente indirizzo: protocollo@cert.comune.rho.mi.it.

Art. 15 – Determinazione e pagamento della tariffa

1. I nuclei familiari concorrono alla copertura delle spese per il funzionamento del servizio con il pagamento di una tariffa definita dalla Giunta Comunale con apposita deliberazione, che, in assenza di disposizioni diverse, viene aggiornata annualmente con provvedimento del Dirigente Responsabile in base alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (ISTAT), registrato al mese di febbraio di ciascun anno;
2. L'importo della tariffa settimanale è stabilito dalla Giunta Comunale tenendo conto dei seguenti parametri:
    a. Costo orario dell'educatore/animatore (COE). IL COE è di norma riferito al costo orario del servizio esternalizzato;
    b. Spese generali di amministrazione, stabilite forfetariamente nella percentuale del 30% del COE;
    c. Numero ore di servizio giornaliero stabilite forfetariamente in n. 10;
    d. Rapporto animatori/utenti, stabilito mediamente in 1/20;
    e. Costo del pasto (CP) stabilito secondo le modalità di cui all'art. 9 punto 1. del presente regolamento;
    f. Eventuale quota di abbattimento del costo con risorse comunali provenienti dalla fiscalità generale;
    g. Percentuale di compartecipazione al costo del servizio da parte dell'utenza;
3. Il calcolo per l'individuazione della tariffa settimanale avviene secondo i seguenti algoritmi:
    a. Determinazione del costo orario complessivo del servizio (COCS) = COE + (30% COE);
    b. Determinazione del costo orario complessivo riferito al singolo utente (COCU)= COCS /20;
    c. Determinazione del costo giornaliero del servizio riferito al singolo utente (CG)= COCU x 10;
    d. Determinazione del costo complessivo giornaliero riferito al singolo utente (CCG)= [CG + CP (costo pasto) – (eventuale quota di abbattimento proveniente dalla fiscalità generale)];
    e. Determinazione del costo settimanale (CS)= CCG x 5 giorni;
4. La Giunta Comunale definisce la tariffa settimanale stabilendo la percentuale di compartecipazione al CS. Qualora intendesse differenziare le tariffe utilizzerà lo strumento dell'ISEE;
5. La Giunta Comunale potrà prevedere ulteriori riduzioni con particolare, ma non esclusivo, riferimento a:
    a. Frequenze plurisettimanali da parte dello stesso utente;
    b. Frequenza contemporanea di più ragazzi/e appartenenti al medesimo nucleo familiare;
6. La tariffa è da corrispondere per intero, indipendentemente dalla frequenza. Non sono altresì previsti rimborsi o riduzioni in caso di utilizzo parziale dei servizi, anche per un solo giorno alla settimana;

7. In sede di iscrizione sarà richiesto il versamento di un acconto su ciascuno dei periodi opzionati. Tale acconto non verrà restituito in caso rinuncia, ad eccezione esclusivamente dei seguenti casi:
   - per motivi sanitari certificati;
   - qualora l'utente in lista d'attesa, venisse contattato dall'Ufficio Scuola durante il servizio nel caso di disponibilità di posti e non dovesse accettare il posto.
8. La tariffa deve essere versata entro le scadenze indicate e comunque prima dell'inizio della frequenza al servizio, con le modalità indicate dall'Ufficio Scuola contestualmente alla comunicazione di accoglimento della domanda di iscrizione;
9. In caso di rinuncia l'utente non è tenuto al pagamento del saldo se la comunicazione formale viene presentata almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio;
10. La tariffa di frequenza non può essere rimborsata in caso di assenza. L'unica circostanza ammessa è la rinuncia al servizio per motivi di salute, comprovata da certificazione medica; la richiesta di rimborso e la documentazione sanitaria devono essere presentate al QUIC del Comune di Rho entro 10 giorni dall'assenza. L'Ufficio Scuola valuterà la richiesta e procederà al rimborso, considerando i giorni di frequenza;
11. Agli utenti non residenti verrà applicata la tariffa massima;
12. Le famiglie che non intendono beneficiare della eventuale riduzione della tariffa possono evitare di presentare la relativa dichiarazione ISEE.

TITOLO V – NORME FINALI

Art. 16 - Rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si rinvia alle vigenti disposizioni regionali e nazionali in materia.

Art. 17 – Modulistica

1. È demandato al Dirigente Responsabile il compito di elaborare ed aggiornare periodicamente la modulistica che disciplina le procedure di gestione del servizio.

Art. 18 – Arrotondamenti e Variazioni reddituali

1. In sede di determinazione delle tariffe la Giunta Comunale potrà operare gli opportuni arrotondamenti all'euro superiore e inferiore;
2. Qualora nel corso dell'anno si verificassero particolari circostanze tali da comportare una comprovata e/o certificata riduzione della capacità reddituale da parte del nucleo familiare rispetto alla dichiarazione ISEE presentata, previa valutazione del Dirigente Responsabile, è possibile applicare una riduzione della tariffa.

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

PATTO DI INTEGRITA'

TRA IL COMUNE DI RHO E I PARTECIPANTI ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE PASTI DEI CENTRI ESTIVI E PER LA MENSA DEL POVERO UNITAMENTE A SERVIZI COMPLEMENTARI E CONNESSI PER 36 MESI - CIG .....

Questo documento, già sottoscritto dal Sindaco di Rho, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta, da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna di questo documento debitamente sottoscritto dal titolare o rappresentante legale/persona munita di idonei poteri di rappresentanza della Ditta concorrente **comporterà l'esclusione dalla gara** ai sensi dell'art.1 comma 17 della l.190/2012 (c.d. Anticorruzione).

Questo documento costituirà parte integrante di questa gara e del contratto che verrà assegnato.

Questo patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Rho e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza, e correttezza nonché l'espresso impegno anti-corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

Il personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Comune di Rho, impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, sono consapevoli del presente "Patto di Integrità", il cui spirito

NB

1. **Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
2. **Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentate del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**

condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di esso Patto.

Il Comune di Rho si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la presente gara, l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati, nonché l'elenco delle offerte respinte.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa, si impegna a segnalare al Comune di Rho qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa dichiara che non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa si impegna a rendere noti, su richiesta del Comune di Rho, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatole a seguito della gara in oggetto, inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti.

La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo" ammontare dovuto per servizi legittimi.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa si impegna ad aderire agli specifici obblighi etico/sociali in materia di salvaguardia dei lavoratori in particolare per quanto attiene:
l'applicazione di tutte le misure atte a garantire ai lavoratori il rispetto dei loro diritti fondamentali, i principi di parità di trattamento e non discriminazione, la tutela del lavoro minorile, nonché di accettare i controlli che il Comune si riserva di eseguire/far eseguire presso le sue unità produttive e le sedi operative, al fine di verificare il soddisfacimento di detti obblighi.

NB

1. **Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
2. **Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentate del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**

La sottoscritta Ditta/Cooperativa prende nota ed accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con questo Patto di integrità comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- Risoluzione e perdita del contratto;
- Confisca del deposito cauzionale provvisorio;
- Confisca del deposito cauzionale definitivo;
- Addebito di una somma pari all'8% del valore del contratto a titolo di responsabilità per danno arrecato al Comune di Rho, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- Addebito di una somma pari all'1% del valore del contratto per ogni partecipante, a titolo di responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti, sempre impregiudicata la prova predetta;
- Esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Rho per 5 anni.

Il presente Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in oggetto e sino alla data di scadenza del periodo di garanzia di quanto fornito.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente Patto di Integrità fra Comune di Rho ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Serena Manfrinato – Responsabile dei Servizi Educativi e Scolastici del Comune di Rho.

Data _____

Il rappresentante Legale della
Ditta/Cooperativa
(firma digitale)

NB

1. **Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
2. **Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentate del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**

COMUNE DI RHO

Area 2 – Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

Base d'asta e valore del contratto

Produzione Pasti	a	b	c = a x b	d	e = a x d	f = c x d
Descrizione	**singolo anno**	**n. anni**	**totale fornitura su durata appalto**	**costo unitario a base d'asta**	**costo su singolo anno**	**costo su tre anni**
pasti alunni/e	439.000,00	3,00	1.317.000,00	5,13	2.252.070,00	6.756.210,00
pasti docenti	34.500,00	3,00	103.500,00	3,33	114.885,00	344.655,00
pasti educatori centri estivi	1.500,00	3,00	4.500,00	3,33	4.995,00	14.985,00
pasti utenti centri estivi	11.000,00	3,00	33.000,00	5,13	56.430,00	169.290,00
pasto mensa del povero	21.900,00	3,00	65.700,00	3,33	72.927,00	218.781,00
totale pasti	**507.900,00**		**1.523.700,00**		**2.501.307,00**	**7.503.921,00**

Catering				
Descrizione	**costo unitario**	**n. Unità per anno**	**importo presunto anno**	**importo presunto tre anni**
catering tipo 1 a	7,00	50,00	350,00	1.050,00
catering tipo 1 b	5,50	100,00	550,00	1.650,00
			-	-
catering tipo 2 a	8,00	50,00	400,00	1.200,00
catering tipo 2 b	6,50	50,00	325,00	975,00
			-	-
catering tipo 3 a1	20,00	30,00	600,00	1.800,00
catering tipo 3 a2	22,00	30,00	660,00	1.980,00
			-	-
catering tipo 3 b1	23,00	30,00	690,00	2.070,00
catering tipo 3 b2	25,00	30,00	750,00	2.250,00
			-	-
catering tipo 3 c1	26,00	30,00	780,00	2.340,00
catering tipo 3 c2	28,00	30,00	840,00	2.520,00
totale servizi catering			**5.945,00**	**17.835,00**

base d'asta	**importo totale**
totale pasti	7.503.921,00
totale servizi catering	17.835,00
totale base d'asta	**7.521.756,00**

Cauzione provvisoria 2%	150.435,12
Cauzione definitiva 10%	752.175,60

Quinto d'obbligo (art.106.11 D.Lgs 50/2016	1.504.351,20

Suddivisione costo singolo pasto	pasto alunni/e	pasto docenti/ educatori	pasto utenti centri estivi	pasto mensa del povero
costo pasto comprensivo di tutti gli oneri gestionali (food cost, trasporti, servizi amministrativi ecc.) ad eccezione degli interventi di cui all'art. 1 c. 3 del CSA	4,93	3,13	4,93	3,13
ammortamento spese relative agli interventi di cui all'art.1 c. 3 del CSA	0,20	0,20	0,20	0,20
totale costo a base d'asta del singolo pasto	**5,13**	**3,33**	**5,13**	**3,33**

Nota Bene: qualora il numero dei pasti prodotto superasse il numero previsto di 1.523.700, per i pasti eccedenti il costo del singolo pasto verrebbe decurtato di € 0,20

Valore del contratto	**7.521.756,00**
di cui riferiti al costo della manodopera	**3.384.790,20**
Valore ai fini delle soglie di cui all'art. 35 del D.lgs 50/2016 nell'impotesi dell'istituto di cui all'art. 62.5 (ripetizione servizi analoghi)	**15.043.512,00**