



CITTÀ DI PIOSSASCO
Provincia di Torino

ORIGINALE
COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N.

53

Oggetto: Affidamento in concessione del servizio di asilo nido comunale "Collodi" e del servizio di "Spazio Famiglia" situati in Piovascico, via San Bernardo 13. Periodo settembre 2012 agosto 2016. Approvazione capitolato speciale e prenotazione della spesa.

Anno duemiladodici, mese di **aprile**

Giorno **undici** si è riunita la Giunta Comunale

regolarmente convocata nella sede comunale: Presenti i signori:

Roberta Maria AVOLA FARACI - Sindaco

Gianluca GARELLO - Vice Sindaco

Piera MONTALDO

Fabrizio MOLA

Vincenzo ELLANTONIO

Orazio PALAZZOLO

Suela RUFFA

Valter SORIA

P
P
P
P
P
A
A
P

P=PRESENTE - A=ASSENTE

Partecipa alla seduta il Segretario Generale **CORRADO PAROLA**

Deliberazione di G.C. n. 53 del 11-6-2012

OGGETTO: Affidamento in concessione del servizio di asilo nido comunale "Collodi" e del servizio di "Spazio Famiglia" situati in Piossasco, Via San Bernardo 13. Periodo settembre 2012 agosto 2016. Approvazione capitolato speciale e prenotazione della spesa.

Il Sindaco:

- A partire del mese di settembre 2012 occorre garantire il servizio di asilo nido comunale "Collodi" e il servizio di "Spazio Famiglia" presso la struttura di Via San Bernardo 13.
- L'ufficio competente ha predisposto la bozza del capitolato speciale, da approvare per dare corso all'espletamento delle procedure necessarie all'individuazione del contraente, che contiene i seguenti punti salienti:
 - a. La forma di affidamento ritenuta più idonea, vista la complessità del servizio da gestire - in cui sono previsti, oltre al servizio educativo per l'asilo nido e lo "Spazio Famiglia", la realizzazione di servizi aggiuntivi ed innovativi rivolti ai bambini e ai loro genitori e lo svolgimento dei servizi ausiliari, del servizio di refezione, del servizio di lavanderia, della manutenzione ordinaria e programmata - è la concessione.
 - b. Il concessionario provvederà con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi a svolgere l'insieme delle attività necessarie allo svolgimento dei servizi di cui sopra mentre il Comune di Piossasco manterrà le funzioni di politica tariffaria, di controllo, di verifica sull'attività e di gestione amministrativa del servizio (iscrizioni/riconferme, graduatoria, dimissioni e decadenza, variazione tempi di frequenza etc etc)
 - c. La riscossione delle tariffe dagli utenti farà capo al concessionario al fine di ricavare quota parte del corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio mentre, il Comune di Piossasco corrisponderà mensilmente al concessionario la differenza tra il costo del servizio (inteso quale prodotto del prezzo unitario mensile/posto bambino - come determinato in sede di gara - moltiplicato per il numero di bambini iscritti) e il totale della fatturazione emessa dal concessionario alle famiglie nel periodo di riferimento. Restano a carico del concessionario le eventuali procedure di recupero crediti e le eventuali somme non versate dalle famiglie.
 - d. La durata dell'appalto è di anni quattro (dal 1 Settembre 2012 al 31 Agosto 2016), con possibilità di rinnovo per altri due anni sino a Agosto 2018.
- per l'aggiudicazione del servizio si ritiene di procedere mediante procedura aperta, per mezzo di offerte segrete, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
- data la complessità della gestione della concessione in oggetto si ritiene di prevedere quale requisito di ammissione, per la partecipazione alla gara, il possesso da parte delle ditte concorrenti della certificazione di un Sistema per la qualità conforme alla norma ISO 9001:2008^{ed. Vig.} relativamente alla erogazione/gestione del servizio di asilo nido

occorre pertanto prenotare le risorse necessarie per far fronte alla spesa della concessione in oggetto, sulla base del prezzo unitario a posto bambino per il numero di bambini e per il numero di mesi previsti in base al capitolato, detratte le previsioni di entrate relative al servizio oggetto di concessione, per un importo complessivo presunto per il periodo settembre 2012 – agosto 2016 di € **1.025,583,90 (iva 4% compresa)** imputandolo nel seguente modo:

- € **93.234,90** all'interv. 1.10.01.03/00 **PEG 3019** – Canone Gestione Asilo Nido dell'esercizio finanziario in corso
- € **256.396,00** all'interv. 1.10.01.03/00 **PEG 3019** – Canone Gestione Asilo Nido per ciascuno degli esercizi finanziari 2013, 2014

Mentre per la restante spesa di € **419.557,00** sarà redatto apposito elenco, per predisporre la necessaria disponibilità in sede di definizione del bilancio riferito alle annualità 2015, 2016;

PROPONE CHE LA GIUNTA COMUNALE DELIBERI

Di approvare il Capitolato Speciale, i relativi allegati e il DUVRI relativi ai servizi oggetto di concessione;

Di procedere, per le motivazioni in narrativa enunciate, all'affidamento dei servizi di cui trattasi mediante procedura aperta, per mezzo di offerte segrete, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevedendo come requisiti di partecipazione alla gara il possesso da parte delle ditte concorrenti della certificazione di un Sistema per la Qualità conforme alla norma ISO 9001 edizione vigente relativamente all'erogazione/gestione del servizio di asilo nido;

Di prenotare le risorse necessarie per far fronte alla spesa della suddetta concessione, sulla base del prezzo unitario a posto bambino per il numero di bambini e per il numero di mesi previsti in base al capitolato, detratte le previsioni di entrate relative al servizio oggetto di concessione, per un importo complessivo presunto per il periodo settembre 2012 – agosto 2016 di € 1.025,583,90 (iva 4% compresa) imputandolo nel seguente modo:

- € **93.234,90** all'interv. 1.10.01.03/00 **PEG 3019** – Canone Gestione Asilo Nido dell'esercizio finanziario in corso
- € **256.396,00** all'interv. 1.10.01.03/00 **PEG 3019** – Canone Gestione Asilo Nido per ciascuno degli esercizi finanziari 2013, 2014

Mentre per la restante spesa di € **419.557,00** sarà redatto apposito elenco, per predisporre la necessaria disponibilità in sede di definizione del bilancio riferito alle annualità 2015, 2016;

Di demandare al Dirigente del Dipartimento Servizi alla Persona gli atti conseguenti alla presente delibera e i relativi impegni di spesa

LA GIUNTA COMUNALE

Udita la parte motivata, nonché la proposta di deliberazione del Sindaco;

Acquisito il parere favorevole espresso in ordine alla regolarità tecnica e contabile ai sensi dell'art.

49 – comma 1 – del T.U.E.L. D.Lgs 18.8.2000 n. 267, inseriti nella presente deliberazione;
Con voti favorevoli unanimi, resi in forma palese;

DELIBERA

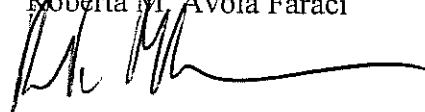
- Di approvare la parte motiva nonché la proposta del Sindaco e in ogni sua parte, ritenendo la stessa parte integrante e sostanziale del presente dispositivo;
- Di comunicare, contestualmente all'affissione all'Albo Pretorio, la presente deliberazione ai capigruppo consiliari, ai sensi dell'art. 125 T.U.E.L. D.Lgs 267/2000;

Quindi con successiva votazione, resa in forma palese;

DELIBERA

Di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134-4° comma, del T.U.E.L. D.Lgs 18.8.2000 n. 267.

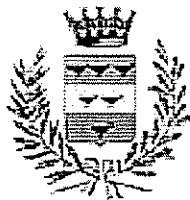
Il Proponente:
Il Sindaco
Roberta M. Avola Faraci



Allegato ¹⁾ alla delib. GC n. 53
del 12/6/2012 1/6

IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Parola



CITTA' DI PIOSSASCO

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO
NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI
SPAZIO FAMIGLIA**

SITUATI IN PIOSSASCO, VIA SAN BERNARDO 13

Periodo settembre 2012 - agosto 2016

**ALLEGATO N° 1
D.U.V.R.I.**

1) Allegato alla delib. GC 53
dal 11.1.2012 2/5

IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER L'ELIMINAZIONE

DELLE INTERFERENZE

(art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.)

prot. n. _____

del _____

Allegati obbligatori:

Dichiarazione della Ditta circa l'ottemperanza delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.
Dichiarazione sulla assenza di rischi da interferenze

Piossasco, li.....

IL DIRIGENTE COMUNALE COMMITTENTE

IL DATORE DI LAVORO DELLA DITTA

AGGIUDICATRICE

1 - DATI

Affidamento e impegno della spesa approvato con determinazione dirigenziale N°.....
esecutiva dal.....

CIG : Procedura di gara:

Importo a base di gara: €.....oltre IVA di cui € zero per oneri di sicurezza per la
eliminazione delle interferenze non soggetti al ribasso

Ditta aggiudicataria:.....

Importo comprensivo di I.V.A.....

Scadenza:

2 - COMMITTENTE COMUNALE DELLA CONCESSIONE

NOMINATIVO DIVISIONE : DIPARTIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA

DIRIGENTE COORDINATORE : DOTT.SSA MARIA VASSALOTTI

3 - DATORE DI LAVORO COMUNALE

SEGRETARIO COMUNALE : DOTT. PAROLA..... INDIRIZZO: Piazza Tenente Nicola N. 4 -
Piossasco (To) :

MEDICO COMPETENTE: Dr OSELLA

RSPP : BIANCO Ing ETTORE .

4 – DITTA AGGIUDICATARIA

RAGIONE SOCIALE:

LEGALE RAPPRESENTANTE:.....

SEDE LEGALE:

P. IVA:

TEL: - FAX:.....

R.S.P.P.:

MEDICO COMPETENTE :.....

5 – FINALITA'

Il presente documento di valutazione è stato predisposto in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008. Esso verrà completato successivamente all'aggiudicazione. In particolare, esso costituisce lo strumento del Datore di Lavoro della sede nella quale verranno svolte le attività contrattuali della concessione finalizzato a promuovere la cooperazione ed il coordinamento per:

- l'individuazione e l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'affidamento del servizio;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- l'informazione reciproca in merito a tali misure;
- al fine di eliminare o, ove non possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto del servizio.

Si allega al presente documento dichiarazione sottoscritta dalla ditta in cui si attesta l'assenza di interferenze tra le attività presenti in struttura.

Il Datore di Lavoro comunale promuoverà – se necessario - la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con la Ditta aggiudicatrice della concessione, del "Verbale di coordinamento in corso d'opera" presso ciascuna sede oggetto della concessione stessa, che verrà redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione comunale e sottoscritto dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Ditta o suo delegato. I contenuti del suddetto/i verbale/i evidenzieranno le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto della presente concessione), e saranno predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione municipale e sottoscritti da tutte le ditte man mano interessate. Copia del presente documento, compilato in ogni sua parte e debitamente sottoscritto, verrà consegnato alla Ditta aggiudicataria

Allegato ¹⁾ alla delib. GC n. 53
del 12-6-2012 3/6



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola

6 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Servizio di Assistenza ai bambini

7 – SEDE OGGETTO DELL'ATTIVITA'

Sede :Asilo Nido Comunale Collodi - Via San Bernardo 13 - Piosasco

Orario in cui viene operata l'attività : dalle ore 7,30 alle ore 18,00

8 – DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

E Al fine di fornire gli elementi necessari allo svolgimento dell'attività oggetto della concessione vengono fornite le prescrizioni generali riferite al servizio prestato presso la sede.

9 – VERIFICHE PRELIMINARI ALL'AFFIDAMENTO

L'affidamento delle attività oggetto della concessione è subordinata alla verifica dell'idoneità tecnico professionale, attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell'iscrizione alla Camera di Commercio con l'esecuzione dei servizi/forniture commissionati. Al fine di verificare l'ottemperanza in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, fa parte integrante del presente documento la dichiarazione della Ditta circa l'ottemperanza delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.

10 – COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, **sono stati valutati pari a € 0,00 (zero)**. Si intende pertanto che la eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel presente documento, nonché negli eventuali "Verbali di Coordinamento in corso d'opera" che si rendessero necessari successivamente alla stipula del contratto.

11 – PRESCRIZIONI GENERALI –

Osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente nei contratti pubblici prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D. Lgs. n° 81/2008.

Nell'ambito dello svolgimento delle attività oggetto di concessione, il personale occupato dalla Ditta concessionario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (in adempimento dell'Art. 21, comma 1 lettera c del D.Lgs. 81/2008).

È vietato fumare.

È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Rappresentante del Comune presso la sede ove si svolge il lavoro, le attrezzature comunque devono essere

conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate.

È vietato accedere ai locali tecnici se non espressamente autorizzati.

È necessario coordinare la propria attività con il Rappresentante del Comune presso la Sede ove si svolge il lavoro per :

- normale attività;
- comportamento in caso di emergenza ed evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo, avvertendo immediatamente gli addetti all'emergenza. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
- i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza, con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, e primo soccorso, sono a conoscenza del Direttore/Datore di Lavoro della Divisione Committente o suo delegato Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro e comunque esposti in apposite bacheche;
- la cassetta primo soccorso con i medicinali è presente e segnalata da apposita cartellonistica. Le misure di prevenzione e di emergenza adottate presso la sede e le disposizioni aziendali pertinenti sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei luoghi di lavoro.

-Le misure di prevenzione e emergenza adottate presso la sede sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei locali luoghi di lavoro

12 – COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si riporta, nel seguito, un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze, intervenendo nei luoghi di lavoro dei siti oggetto della concessione. Si stabilisce che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al Datore di Lavoro, di interrompere immediatamente i lavori. Si stabilisce inoltre che il Rappresentante della Ditta presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dalla Ditta per il Coordinamento degli stessi lavori affidati, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

12.1) VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le Ditte che intervengono negli edifici comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza



comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Piossasco eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande, ecc.), anche se temporanei. La Ditta che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili ed addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle Sedi dove si interviene. I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei Responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno. I Responsabili delle Sedi devono essere informati circa il recapito dei Responsabili della Ditta concessionaria per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

12.2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

12.3) RISCHIO INCENDIO PER PRESENZA DI MATERIALE FACILMENTE COMBUSTIBILE E USO DI FIAMME

Si ribadisce il divieto assoluto di fumare all'interno dei luoghi di lavoro in particolare in presenza di materiali infiammabili.

12.4) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI

Sui piazzali esterni alle sedi lavorative dovranno essere adottate le seguenti precauzioni:

- osservare e rispettare la cartellonistica presente nelle zone adibite al transito;
- moderare la velocità;
- prestare attenzione alla manovra di altri veicoli;
- in condizioni di scarsa visibilità e manovrabilità, effettuare manovre esclusivamente con l'ausilio di personale a terra;
- non transitare o sostare nelle aree di manovra dei mezzi;
- nell'attraversamento pedonale di piazzali e vie interne prestare attenzione al sopraggiungere di veicoli;
- prestare attenzione a cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata;
- non manomettere (oscurare) i sistemi ottici di controllo dei meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata di portoni e cancelli;

- per interventi sui piazzali e sulla viabilità esterna, preventivamente autorizzati, segnalare con opportuna cartellonistica la presenza del cantiere. Negli spazi interrati o seminterrati non è consentito l'accesso e la sosta ad automezzi alimentati a gas GPL, a meno che non siano dotati di serbatoi e impianti specificatamente omologati.

12.5) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

La Ditta/Cooperativa deve: utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE della Comunità Europea, IMQ, o equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti; contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309). La Ditta deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro. Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato). I succitati uffici tecnici si riservano il diritto di eseguire periodici controlli per accertare che non siano state effettuate modifiche senza segnalazione. In linea di principio generale, comunque, si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici comunali utilizzatori di potenze superiori a 1000 W, senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica; in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato). È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati. Ai sensi del Decreto 22/01/2008 n. 37, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rilevazione rivelazione incendio, estinzione incendi, ecc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità. Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche. I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

12.6) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 del D. Lgs. n° 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D. Lgs. n° 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di



IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Parola

Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la Scheda di Sicurezza chimico - tossicologica e Scheda Tecnica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

12.7) EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre ventilare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possano dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane, far intervenire l'Azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure. Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiedi stradale.

12.8) IMPIANTI ANTINCENDIO

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

12.9) EMERGENZA ALLAGAMENTO

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico (elettrocuzione), occorre:

- intervenire sull'interruttore generale di piano disattivando l'alimentazione, previa assicurazione del mantenimento di una visibilità minima necessaria per l'esodo delle persone e per le operazioni di emergenza;
- fare intervenire, secondo le procedure presenti nella sede, la squadra di manutenzione idraulica ed informando gli interessati all'evento;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti; in tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

12.10) INFORMAZIONE AI LAVORATORI DIPENDENTI COMUNALI E/O DELLE ISTITUZIONI

SCOLASTICHE AUTONOME

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovranno essere informati il Direttore/Datore di Lavoro Committente/Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P., il suo delegato Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro (ove esistente), il Preposto di Sede (ove esistente) che, supportati dal Servizio Prevenzione e Protezione, forniranno informazioni ai

dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi di disabilità, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente, o il suo delegato Rappresentante del Comune presso la sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite. Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando il Rappresentante della Ditta (o Cantiere) presso la sede di svolgimento del lavoro, allertando il Servizio Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente), al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle Attività Comunali.

12.11)COMPORAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI E/O ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME

I Lavoratori degli Uffici e Sedi di lavoro comunali e/o delle Istituzioni Scolastiche Autonome dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il Direttore/Datore di Lavoro Committente, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

12.12)EMERGENZA

Ogni Ditta operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze. È necessario che il Direttore/Datore di Lavoro assicuri:

- la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite); - le istruzioni per l'evacuazione;
- le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc.; L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio. In particolare per gli interventi manutentivi ed i servizi svolti nelle Sedi ove sono presenti attività scolastiche (Asili Nido, Scuole d'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie, ecc.):
- Ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di Coordinamento tra il Direttore/Datore di Lavoro Direzione Committente presso la sede, Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. o suo Delegato e i Responsabili della Didattica;
- I bambini e gli studenti non devono giocare o sostare in giardino dopo che le piante o il prato abbiano subito trattamenti con diserbanti, pesticidi, fertilizzanti. Occorre, pertanto, segnalare e coordinare le attività con la didattica. Lo scambio di informazioni con i Responsabili degli edifici oggetto della concessione prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare. Occorre, pertanto, che siano individuati:
- i Responsabili per la Gestione delle Emergenze (il nominativo del Coordinatore in caso di lavorazioni che ricadano nel campo di applicazione del D. Lgs. n° 81/2008);



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola

- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

12.13) AMIANTO

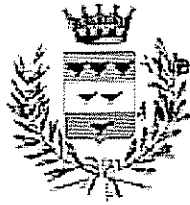
Se si riscontrano lesioni sui manufatti contenenti amianto, segnalarli tempestivamente al Responsabile dell'edificio. In ogni caso, evitare abrasioni o sfregamenti su superfici contenenti amianto. Sono vietati tutti gli interventi che interessino in maniera diretta ed intenzionale i manufatti in amianto (forature, tagli, rotture, ecc.). Se si ritrovano frammenti o parti di manufatti per i quali si sospetta il contenuto di amianto, segnalarne tempestivamente la presenza al Preside/Dirigenti dell'edificio secondo la procedura di emergenza allegata. In ogni caso i materiali sospetti, raccolti con stracci umidi, devono essere riposti in sacchi di naylor e dovranno essere custoditi in idoneo locale. Quindi, si provvederà a che i suddetti frammenti vengano analizzati per stabilire se contengono fibre di asbesto. Segnalare tempestivamente al Preside/Dirigenti dell'edificio la presenza di personale esterno che interviene sui materiali in amianto. Non fumare. Nel caso si debbano eseguire interventi manutentivi, richiedere al Preside/Dirigenti le specifiche procedure alle quali attenersi scrupolosamente.

13 - ULTERIORI PRESCRIZIONI GENERALI RIFERITE AL SERVIZIO PRESTATO PRESSO LE VARIE SEDI.

La ditta nello svolgimento del servizio dovrà prestare la massima attenzione nei confronti degli utenti

Il personale della ditta:

- nell'ambito delle attività ludiche dovrà prestare la massima sorveglianza affinché i bambini non corrano pericoli di alcun genere sia nell'ambito del gioco che della manualità (utilizzo di strumenti quali forbici, righelli ecc..) nel caso di progetti specifici;
- dovrà segnalare qualsiasi situazione anomala;
- nell'accompagnare i bambini negli spostamenti fuori dalla sede scolastica dovrà attenersi sia nel tragitto stradale che nel caso vengano utilizzati mezzi di spostamento a quelle elementari regole di prudenza e prevenzione al fine di non creare disagio o pericolo agli utenti o ad altro personale presente;
- nel prestare la propria attività in presenza di bambini affetti da qualsivoglia forma di disabilità dovrà tenere in debito conto la particolare situazione e attivare una maggiore attenzione;
- dovrà attenersi alle circolari e normative in materia di sicurezza e alle indicazioni fornite dal Responsabile della sede (preposto);
- in particolari casi ove siano presenti patologie necessitanti di cure e attenzioni particolari il personale dovrà utilizzare puntualmente e scrupolosamente le indicazioni fornite dall'A.S.L



2) allegato alla delib. GC 53
11/4/2012 1/2

IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola



CITTA' DI PIOSSASCO

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO
NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI
SPAZIO FAMIGLIA**

SITUATI IN PIOSSASCO, VIA SAN BERNARDO 13

Periodo settembre 2012 - agosto 2016

ALLEGATO N° 2

GRIGLIA DI ELABORAZIONE DEL PROGETTO

GRIGLIA DI ELABORAZIONE DEL PROGETTO

a) PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Le finalità
Gli obiettivi educativi e didattici
Le modalità di inserimento dei bambini
La relazione educativa
Gli spazi e la loro organizzazione
I materiali
La giornata al nido
La progettazione (esperienze, attività e proposte di gioco- metodologie di lavoro)
Gli strumenti di verifica e di valutazione
Metodologia e proposte di attività con le famiglie a sostegno della genitorialità
Modalità e strumenti di informazione e comunicazione

8/
Allegato alla delib. GC n. 53

del 11.6.2012 2/2

IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Parola



b) PROGETTO GESTIONALE

Numero di operatori da impiegare nel servizio, mansioni, monte ore lavorativo e articolazione dei turni di presenza ai servizi oggetto di concessione.
Monte ore di presenza nel servizio del coordinatore e monte ore per l'attività amministrativa-gestionale
Criteri per la formazione dei gruppi di bambini nelle sezioni
Formazione ed aggiornamento del personale con indicazione del monte ore individuale annuale che il concessionario si impegna a destinare alla formazione del personale e del coordinatore del nido (esclusa la formazione obbligatoria in tema di sicurezza e Haccp)
Strumenti e risorse che verranno destinati alla supervisione pedagogica
Misure volte a garantire la massima stabilità del personale nell'arco della durata del contratto

c) PROCEDURE DI VALUTAZIONE – MONITORAGGIO E VERIFICA DEL SERVIZIO

Metodi e strumenti di valutazione delle prestazioni del personale dedicato al servizio
Monitoraggio del gradimento del servizio da parte del committente e degli utenti
Strumenti specifici per la valutazione della qualità del servizio reso

d) IL TERRITORIO

Strategie, modalità ed attività di collaborazione ed integrazione con la realtà locale
Il sostegno alle situazioni familiari in difficoltà, l'individuazione del rischio relazionale e psicologico

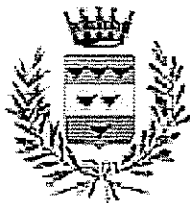
e) SERVIZI AGGIUNTIVI ED INNOVATIVI

Tipologia, finalità, organizzazione e costi per le famiglie
Proposte di coinvolgimento attivo delle famiglie

f) **MIGLIORIE AL SERVIZIO** (Non devono comportare costi aggiuntivi e devono essere comprese nell'offerta economica). Le migliorie proposte devono essere esplicitate nell'apposita tavola sinottica come da fac-simile sotto riportato. In tale tavole devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, mettendo in evidenza i tempi di attuazione, le motivazioni della proposta. La ditta potrà presentare proposte di intervento alla struttura anche una tantum e di miglioramento dell'attuale dotazione di arredi, attrezzature e giochi interni ed esterni (allegando schede tecniche, depliant e altro idoneo materiale illustrativo delle caratteristiche dei prodotti scelti) che si impegna a realizzare, indicandone la relativa tempistica.

Proposte migliorative offerte	Motivazione	Tempi massimi per l'attuazione delle migliorie offerte

3)
Allegato alla delib. GC n. 53
del 11.4.2012 1/24



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola



CITTA' DI PIOSSASCO

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI SPAZIO FAMIGLIA

SITUATI IN PIOSSASCO, VIA SAN BERNARDO 13

Periodo settembre 2012 - agosto 2016

ALLEGATO N° 3 - SERVIZIO DI REFEZIONE DELL'ASILO NIDO

1. Prescrizioni per il servizio di refezione
2. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
3. Tabelle dietetiche
4. Menù invernale
5. Menù estivo
6. Menù invernale lattanti
7. Menù estivo lattanti

PRESCRIZIONI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

- menù

i menù da adottarsi, nonché le relative "Tabelle dietetiche", sono quelli previsti dal Comune per gli utenti dei nidi d'infanzia di seguito riportati. L'acqua che accompagna i pasti sarà da erogazione di acqua di rete del servizio pubblico.

Restano pertanto a carico del gestore le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente e inizialmente entro i tempi stabiliti dal Comune al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza al Comune; L'aggiudicatario dovrà inoltre tempestivamente provvedere a proprie spese alla fornitura di acqua in Bottiglia in caso di problematiche connesse alla rete idrica.

- alimenti, manuale HACCP e pentolame

gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia. L'affidatario deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004; inoltre, deve elaborare diagrammi di flusso che descrivano il processo di produzione o di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e attrezzature, in accordo con gli obiettivi degli studi HACCP. L'affidatario deve inoltrare al Comune copia del manuale HACCP ad inizio servizio e ogni qualvolta intervenga una variazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, i soggetti affidatari devono giornalmente: prelevare, presso le cucine, gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in contenitori sterili e riportarli nel frigorifero per le 48 ore successive.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C. e 4°C. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dal Comune. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

- personale adibito alla preparazione dei pasti

il numero di personale da assegnare alla cucina dovrà rispettare i parametri di cui all'art. 14 del capitolato in modo da garantire la presenza di personale turnante dal ricevimento materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende; solo a seguito di autorizzazione del Comune, valutate le richieste formulate e corredate da idonea motivazione e documentazione potrà essere autorizzata una variazione. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, mascherine e guanti monouso; inoltre, non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti. Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo. Durante la preparazione dei pasti il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato; l'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza

alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D. L.gs 81/2008 e Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve seguire annualmente, con esito favorevole, almeno i sottoelencati corsi di formazione, che devono essere tenuti da docenti qualificati:

- corso su tecniche gastronomiche e culinarie, minimo 10 ore;
- corso di igiene di base, minimo 3 ore;
- corso su HACCP, con particolare approfondimento alla tematica della rintracciabilità, minimo 5 ore;
- corso su dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riguardo alla celiachia, minimo 3 ore;
- corso su corrette modalità uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, minimo 3 ore.

• diete speciali/menù alternativi

il concessionario dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici elaborati, a carico del concessionario, da dietiste competenti. Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e per gli adulti che, eventualmente, consumino il pasto a scuola.

Il gestore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni tre.

Su richiesta dell'utenza e su indicazione del Comune, devono essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina. Con riferimento alle diete per celiachia il concessionario dovrà osservare quanto di seguito evidenziato:

- gli addetti alla preparazione dei pasti devono provvedere alla misurazione della temperatura delle derrate crude relative al pasto dietetico con termometro dedicato;
- la preparazione di piatti con componenti di glutine dev'essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine;
- tutti i piatti del menù dietetico devono essere adeguatamente identificati (es. piatti colorati, bandierine, ecc.);
- prima della somministrazione, il personale della cucina deve provvedere alla misurazione delle temperature del pasto senza glutine con termometro dedicato;
- stoviglie e il pentolame utilizzati devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Inoltre con riferimento alle diete speciali è necessario il puntuale rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. Controllo delle derrate alimentari

La conformità delle derrate crude allo schema dietetico è da richiedersi dal concessionario, a monte, all'azienda fornitrice. E' necessario effettuare, per maggior sicurezza, un ulteriore controllo in fase di ricevimento. Considerato che in ogni schema dietetico sono evidenziati gli alimenti "vietati" al bambino, occorrerà controllare che nelle etichette dei prodotti consegnati non siano presenti frasi del tipo: "può contenere tracce di "x, z, y..." oppure "nello stabilimento si lavorano x, z, y..." (a titolo d'esempio: x, y, z= sostanze evidenziate nello schema dietetico che il bambino non deve assumere). Qualora, a seguito di un errore della ditta fornitrice, vengano consegnati dei prodotti non conformi allo schema dietetico, non si deve, ovviamente, utilizzare il prodotto vietato ed occorre subito richiedere la sostituzione della derrata.

2. Stoccaggio

I prodotti non deperibili (come, per esempio, pasta, riso, scatolame) destinati a diete speciali dovranno essere identificati col nome dell'utente a cui sono destinati ed essere stoccati in dispensa separatamente dal resto. Si deve porre particolare attenzione alle diete per le quali dalla prescrizione medica si evidenzia la particolare gravità della patologia dell'utente cui si riferisce lo schema dietetico stesso. Tale evidenziazione avviene associando l'aggettivo "grave" alla patologia (come ad esempio grave allergia al pesce). In questi casi tutte le procedure per l'allestimento del menù dietetico, ivi compreso lo stoccaggio delle derrate alimentari, si dovranno eseguire con un'attenzione ancora maggiore.

3. Area di preparazione

Considerando la realtà operativa di ciascuna cucina, si dovrà individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico in modo completamente separato da quella relativa ai pasti di vitto comune. Qualora ciò non sia possibile occorre prevedere, per i pasti dietetici, tempi di lavorazione diversi rispetto a quelli da vitto comune in modo da eliminare qualsiasi tipo di contaminazione fra le diverse preparazioni alimentari.

4. Preparazione

Occorre fare una distinzione fra diete "complete" e diete "parziali". Tutti gli schemi dietetici riportano una delle due classificazioni.

Per diete "complete" si intendono quelle diete speciali in cui tutti i singoli piatti devono essere preparati in modo assolutamente separato dagli altri (sia dai piatti da vitto comune sia dai piatti relativi ad altre eventuali diete speciali). Le diete "parziali" sono quelle in cui lo schema dietetico prevede che solo alcuni piatti siano preparati separatamente. Gli altri piatti, per i quali non si richiede una preparazione separata, possono essere attinti dal vitto comune.

Con riferimento al tipo dieta completa: oltre alla preparazione separata dei piatti diversi dal menù base, tutti i componenti il pasto del giorno, per la distribuzione in sezione, saranno rigorosamente porzionati dal personale della cucina in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico.

Con riferimento al tipo dieta parziale: il personale della cucina provvederà a porzionare in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico, solo il/i piatto/i diverso/i dal vitto comune.

5. Termometri

Per ciò che attiene all'utilizzo dei termometri, considerata la possibile compresenza di diete speciali di diversa natura (dieta per celiachia, per altre intolleranze, per allergia) occorre seguire le indicazioni sotto riportate per le procedure di gestione dei termometri ad immersione per le diete:

n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per i piatti dietetici generici;

n. 1 termometro ad uso esclusivo per menu celiaci e per le diete cosiddette che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione. Si sottolinea la necessità di un'opportuna ed accurata detersione e sanificazione dei termometri utilizzati tra una misurazione e l'altra.

6. Distribuzione

Con riferimento a quanto indicato al punto 4, per ogni portata i piatti con coperchio, identificati col nome del bambino cui sono destinati, usciranno dalla cucina prima del pasto da vitto comune e il personale addetto alla distribuzione dovrà quindi consegnarli esclusivamente al destinatario, identificando correttamente il bimbo destinatario della dieta, e, successivamente, provvederà alla distribuzione dei piatti da vitto comune.

Dal canto suo il personale addetto all'assistenza durante i pasti e le merende deve vigilare affinché non avvengano contaminazioni che possano pregiudicare la salute degli utenti con dieta speciale, con particolare riferimento agli allergici.

• controlli

è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso per il gestore, e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio di ristorazione scolastica con quanto previsto dal presente Capitolato speciale. In esito ai controlli effettuati, il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni comunicando, altresì, eventuali prescrizioni cui il gestore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il gestore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune. Il gestore sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune; sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento, di cui agli artt. 28-29 del capitolato.



CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARNI BOVINE E SUINE

Le carni bovine e suine fresche devono provenire, relativamente alle operazioni di macellazione, sezionamento e confezionamento, da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 18.4.1994, n. 286.

Le carni bovine, oltre a rispettare quanto già disciplinato con il D.L. 18.4.1994, n. 286, e le disposizioni emanate dal Ministero della Sanità con l'ordinanza ministeriale del 27.3.2001, dovranno essere di fresca macellazione, di produzione nazionale, provenienti da animali perfettamente sani, in ottimo stato di nutrizione, non trattati con estrogeni o altre sostanze chimiche, regolarmente macellati e sottoposti a regolare visita veterinaria, di soggetti di prima qualità, di categoria A secondo la classificazione commerciale di cui al regolamento n. 1208/1981 CEE, corrispondente a carcasse di bovini di età compresa tra i 18 e i 22 mesi. Le carni devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, non devono presentare colorazione anomala dovuta a cattiva conservazione, devono avere l'odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli, dovranno essere di bell'aspetto, a fibra fine consistente, elastica, delicata, succosa, di gusto squisito, ben marezzate, con grasso esterno di colore bianco compatto e uniforme distribuito sulla superficie del corpo. Sono quindi escluse le carni provenienti da bovini mal nutriti, con poca o nessuna quantità di grasso di copertura o eccessivamente grasso o grasso interno, senza marezzatura, di colore vario, dal rosso pallido al rosso scuro e cioè con le caratteristiche del vitello di seconda qualità.

Nella preparazione delle bistecche deve essere escluso l'uso della inteneritrice. La merce dovrà altresì rispondere ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e rispettare le vigenti norme di legge igienico-sanitarie.

Il disosso, la lavorazione e il confezionamento devono essere effettuati entro sette giorni dalla data di macellazione; tale data deve essere chiaramente indicata nel documento di trasporto.

Le carni, per le quali dovrà essere esibito il certificato sottoscritto dal medico veterinario di azienda che garantirà la sicurezza delle modalità di rilevazione di ogni singolo animale, a seconda della destinazione d'uso, dovranno provenire dai sottoindicati tagli:

- coscia di bovino per fettine (scaloppine, bistecche ai ferri, milanese) da quarti posteriori;
- parte anteriore, spalla e sottospalla e quarti posteriori per arrosto;
- pancia e muscolo per bollito, spezzatino e carne da tritare (pezzi interi).

Le bistecche per preparazione di: scaloppine, bistecche ai ferri, milanese, nonché il sottofiletto spesso sia in bistecche che a pezzi, dovranno provenire da coscia di bovino da quarti posteriori, tagli di fesa, scamone, noce. La coscia a pezzi interi e le fettine devono essere ricavate da cosce di bovino private totalmente del grasso di copertura e di tutte le parti cartilaginose e tendini.

La carne a pezzi interi per tritata deve essere privata di parti cartilaginose e tendini, con grasso bianco in percentuale non superiore al 20% ricavati dal collo o reale, privati totalmente dal grasso, dei tendini e ogni altra parte che non sia carne.

Le carni bovine devono essere corredate della documentazione prevista dalle attuali norme in vigore in materia (data macellazione, denominazione dei tagli, ecc.).

Le carni suine dovranno provenire da animali perfettamente sani, di allevamenti nazionali; la carne deve essere di prima qualità, di un bel colore rosa pallido, finemente marmorizzata di grasso di colore bianco, dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa, di grana fine e tessitura compatta; le carni suine dovranno inoltre essere sottoposte in origine all'esame trichinoscopico.

La ricerca di residui nelle carni, con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e agli altri promotori di crescita, nonché alle sostanze inibenti, dovrà avere frequenza almeno mensile. E'

accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

CARNI AVICOLE FRESCHE

Le carni avicole fresche, confezionate ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie e regolarmente etichettate, devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/1997 ed essere di classe A ai sensi del Regolamento CEE n. 1906/1990.

I polli, di produzione nazionale, allevati a terra, non in batteria, del peso di gr. 1.800-2.000, debbono essere di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione, da eseguirsi in impianti abilitati a norma di legge, deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiori a 12 ore dalla data di consegna al centro di cottura; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento e l'eventuale asciugatura in tunnel frigorifero.

Se preparati a "busti", debbono essere senza testa, zampe e frattaglie; il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti gli ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumula, ecchimosi, macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. Tali polli non dovranno essere stati sottoposti ad insufflazione d'aria o immissione di qualsiasi sostanza nel connettivo sottocutaneo, nonché al trattamento delle carni con acqua ossigenata o con qualsiasi altro provvedimento che non sia il freddo (non congelamento). Saranno esclusi polli con pelle gialla o con sangue coagulato scuro.

Tacchini di produzione nazionale, provenienti da allevamento di tipo intensivo, non in batteria, di prima qualità, del peso di gr. 6000 - 8000, di fresca macellazione. Se preparati a «busto», debbono essere senza testa, zampe e completamente eviscerati; le rimanenti caratteristiche dovranno essere le stesse previste per il pollame.

La ricerca di residui nelle carni, con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti e agli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti, dovrà avere frequenza almeno mensile. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

CARNI SOTTOVUOTO

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6/7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- Involucro integro, ben aderente alla carne;
- Etichetta conforme al D.L. 109/92;

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio, primario), devono essere conformi al D.M. 21 Marzo 1973, aggiornato al D.M. 22 Luglio 1998, n. 338.

INSACCATI E UOVA

Gli insaccati, provenienti da carne di maiale di allevamenti nazionali, perfettamente sani, dovranno possedere le caratteristiche più oltre descritte e rispettare le disposizioni previste dal D.L. 30.12.1992 n. 537, per i prodotti a base di carne e del D.L. 4.2.1993 n. 65 per gli ovoprodotti.

I salumi saranno confezionati rispettando le disposizioni del D.P.R. 20/12/1928, n° 3298 e successive modificazioni ed integrazioni. Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti le materie oggetto dell'analisi di mercato.

Sono esclusi gli insaccati che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e di bassa macellazione e con l'uso di polvere di latte nella misura superiore al 4% o con l'impiego di nitrato di sodio o di potassio che superi la quantità massima consentita di centigrammi 15 per ogni chilogrammo, o che la miscela dei tre prodotti chimici sopra menzionati superi i centigrammi 15 per chilogrammo.

Sono altresì esclusi gli insaccati che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, riso, fecola di patate, acido borico, acido salicilico, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.


Tutti gli insaccati in genere non dovranno contenere additivi non consentiti od in percentuali superiori a quelle ammesse dalle vigenti norme.

Gli insaccati saranno muniti di un bollo metallico applicato allo spago con cui sono legati. Detto bollo porterà da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione e dall'altro le lettere iniziali della specie di animale con le carni cui l'insaccato è stato confezionato.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Prosciutto cotto di coscia**, di produzione nazionale, senza polifosfati aggiunti, **privo di lattosio**, sgrassato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare con le seguenti caratteristiche: pressato extra, del peso medio non inferiore ai 7 kg., privo di parti ingiallite e di odore o sapore rancido, il rapporto acqua proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne (70/20), la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridizzazione, picchiettature, alveolatura o altri difetti, ben pressato senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore, privo di conservanti, gli additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- 2) **Prosciutto crudo**, ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati; dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato, stagionato, minimo dieci mesi. Si fa riferimento alla legge 4 novembre 1981, n. 628;
- 3) **Bresaola**, punta d'anca, con caratteristiche organolettiche proprie della specie;
- 4) **Uova di gallina**, provenienti da animali di allevamento nazionale, freschissime di prima qualità, categoria A. Il peso deve essere compreso tra un minimo di gr. 55 e un massimo di gr. 65. Il guscio sano e senza incrinature, pulito. Alla speratura l'uovo deve risultare di colore rosso senza macchie; alla rottura del guscio l'albume deve essere di colorito chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, senza presenza di corpi estranei, consistente e rappreso; il tuorlo deve rimanere globoso, in posizione centrale, e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi movimenti e apparire come una massa densa con contorni assai vaghi non appiattito, la membrana vitellina priva di grinze, il colorito non deve tendere troppo al giallo pallido. Albume e tuorlo non debbono emanare odori e sapori particolari come di paglia e simili, il guscio dovrà essere vellutato e senza fratture. Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate e adulterate. Le uova devono, comunque, rispondere a tutti i requisiti previsti dal R.D. 3.8.1890 n. 7045; R.D.L. 14.10.1932 n. 1878; D.M. 15.1.1933; L. 13.5.1966 n. 356; L. 3.5.1971 n. 419, D.L.4.2.1993 n. 65 e successive modificazioni. Gli imballi devono avere i seguenti marchi distintivi:
 - cat. di qualità;
 - cat. di peso;
 - numero che indica la settimana di imballaggio;
 - nome o ragione sociale e numero del centro di imballaggio;
 - marchio di impresa o marchio commerciale;
 - data di scadenza e di imballaggio.
- 6) **Sgusciato di uova** fresche di gallina, intere, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate; odore e sapori tipici delle uova fresche prive di impurità e frammenti di guscio, imballate in tetra brick aseptik. Ogni confezione deve riportare la scadenza. Il prodotto deve rispondere alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie ed, in particolare, a quanto previsto dalle disposizioni inerenti la carica microbica degli alimenti, nonché essere privo di sostanze somministrate come medicamento, inclusi gli antibiotici.

- ◆ Caratteristiche chimico-fisiche:
 - Temperatura all'arrivo tra 0°C e 4°C;
 - Residuo secco 23% min.;
 - Lipidi totali 9.50% min.;
 - Proteine 11% min.;

3)
Allegato alla delib. GC 53
del 11.1.2012 5/26
IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola


- Steroil 0.40% +/- 0.06;
- Pigmenti espressi in betacarotene 10 p.p.m. min.
- ◆ Caratteristiche microbiologiche:
 - Batteri aerobici mesofili max 10.000 ufc-gr.;
 - Enterobatteri max 10 ufc-gr.;
 - Stafilococco aureo assente ufc-gr.;
 - Salmonella assente in 25 gr.

PASTE ALIMENTARI FRESCHE

Le paste fresche in oggetto sono le paste fresche speciali nel formato tortellini e ravioli, la cui preparazione è regolamentata dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.M. 27 settembre 1967 riguardanti le paste fresche, nonché secondo quanto previsto dalla circolare del Ministero della Sanità 3.8.1985, n. 32, in materia di «norme igienico sanitarie sulla produzione e conservazione delle paste alimentari speciali». Le paste fresche, in particolare, devono essere prodotte esclusivamente con la semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, corrispondenti a 200 grammi per kg. di semola. La pasta utilizzata per la preparazione dei vari formati, deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento: 12,50; su cento parti in sostanza secca: ceneri minimo 0,85 e massimo 1,05, cellulosa minimo 0,20 e massimo 0,45; sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,50; acidità espressa in gradi: massimo 5. L'estratto ETEREO e l'estratto ALCOLICO non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e grammi 4,00, riferiti a cento parti in sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,15, sempre riferito a 100 parti di sostanza secca. La merce dovrà comunque avere tutte le qualità, caratteristiche e requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia, ed in modo particolare quelle previste dalla predetta legge n. 580/1967. Gli ingredienti alimentari utilizzati per la preparazione del ripieno dovranno essere quelli previsti dal D.M. 27/9/1967, di prima qualità, senza aggiunta di additivi, coloranti e conservanti. I prodotti dovranno essere contenuti in apposite confezioni igienicamente ineccepibili, riportanti le seguenti indicazioni: denominazione di vendita (tipo di pasta), elenco degli ingredienti in ordine decrescente in base all'impiego, il peso netto, la data di scadenza, il nome del produttore, il luogo di produzione.

Elenco indicativi (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Agnolotti** per sugo (tipo piemontese) con ripieno di carne, ingredienti: farina di grano tenero «00», semola di grano duro, uova, acqua; ripieno: carni suine e bovine, mortadella, formaggi (minimo 1% sul ripieno, 0,5% sul totale) uova, tacchino, prosciutto cotto, pangrattato, latte, spinaci, sale, spezie, piante aromatiche, esaltatore di sapidità;
- 2) **Tortellini** per brodo o asciutti, con ripieno di carne bovine e suine (56% minimo sul ripieno, 28% minimo sul totale) ingredienti analoghi alla suddetta voce 1;
- 3) **Tagliatelle all'uovo**;
- 4) **Pasta di semola di grano duro**, corta, senza ripieno, formati diversi.

CREME A BASE DI CEREALI (per il nido d'infanzia)

Sono prodotti dietetici e devono quindi rispondere anche ai requisiti del D.P.R. 30/05/53 n° 578 e del D.L. 27/01/92 n° 111. Dovranno essere fornite a seconda delle necessità, crema di riso, di mais, di tapioca, di cereali misti e semolino.

OMOGENEIZZATI

PRODOTTO – OMOGENEIZZATI di carne, pesce, verdura, frutta.

DEFINIZIONE

Prodotti assoggettati al D.Lgs. 111 del 27.01.1993 e del DPR n. 578 del 30.05.1953 relative ai prodotti dietetici. I prodotti in quanto tali necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

LATTE FRESCO

Latte fresco intero, di produzione italiana, ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione, genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, con percentuale di grasso non inferiore al 3,2%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione. L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille e non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti caseari devono essere di prima scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, devono altresì riportare sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo, nonché la data di scadenza e gli ingredienti.

I formaggi in particolare devono riportare sulla confezione le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore e luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti ed aggiunti, data di confezionamento e data di scadenza (queste ultime solo nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Tutti i formaggi devono essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme di cui: R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, R.D.L. 17.5.1938, n. 1177, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 14.1.1997, n. 54 e di tutte le altre vigenti emanate in materia. Il contenuto dei grassi deve essere conforme alla tabella A del R.D.L. 17.5.1938, n. 1177.

Sono assolutamente esclusi i formaggi: privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi, con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale, in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato d'alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non corrispondenti per natura, sostanza e qualità, alle loro denominazioni; contenenti: sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione), colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata, con alterazioni esterne od interne.

Con il termine di yogurt si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito allo sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*). Lo yogurt deve essere intero, con fermenti lattici vivi, di buona qualità, naturale o alla frutta, in questo caso i pezzi di frutta saranno finemente omogeneizzati. I recipienti contenenti lo yogurt, esente da coloranti e conservanti, devono riportare ben stampigliata la data di scadenza.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Latte alimentare** U.H.T., di vacca, intero-sterilizzato-omogeneizzato a lunga conservazione, deve avere le caratteristiche dianzi descritte per il latte fresco, con variazione della percentuale di grasso e cioè: superiore al 3%, mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille. Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione. I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento, così come sancito dall'art. 2 D.P.R. 11.8.1963, n. 1504. Dovrà altresì presentare tutte le caratteristiche indicate dal R.D. 9.5.1929, n. 994, ed essere fornito in ottemperanza a tutte le altre vigenti norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare;
- 2) **Yogurt naturale**. Lo yogurt, prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito allo sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), deve essere intero, con fermenti lattici vivi, esente da coloranti e conservanti. I recipienti contenenti lo yogurt devono riportare ben stampigliata la data di scadenza;
- 3) **Yogurt intero alla frutta**, con le stesse caratteristiche dello yogurt naturale;
- 4) **Burro**. Il burro deve essere ottenuto dalla centrifugazione di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità a quanto stabilito dalla legge 23.12.1956, n. 1526 sulla difesa della genuinità del burro. Non è consentito l'uso di alcun conservante né l'uso di coloranti. Il prodotto deve avere inoltre ottimo sapore e profumo. Non deve presentare tracce di alterazione tipo: odore di rancido, alterazione di colore sulla superficie, crescita di muffa. Le confezioni dovranno essere originali ed intere, del peso netto non superiore alla richiesta; l'involucro, non manomissibile, deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo, gli ingredienti, nonché la data di scadenza.
- 5) **Primo sale**;
- 6) **Ricotta vaccina**, di prima scelta, di produzione locale ottenuta interamente dal siero di latte vaccino sottoposto a riscaldamento a 80° - 90° C. con opportune aggiunte di siero acido, fresca, morbida e di prima qualità, con indicazione della data di scadenza;
- 7) **Crescenza o stracchino**, di prima scelta, di produzione nazionale, preparato con latte vaccino intero, a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo, con crosta sottilissima e

tenera, stagionatura di massimo 15-20 giorni, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. Deve essere indicata la data di scadenza;

- 8) **Formaggio fresco** di latte vaccino, pasta dolce, tipo tomino, robiola o analogo, in confezioni monoporzione da minimo gr. 50 a max gr. 70;
- 9) **Mozzarella** di latte vaccino; la mozzarella deve essere di prima scelta, di produzione nazionale, di solo latte vaccino, a pasta filante, con contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%, non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento od altro. Deve essere indicata la data di scadenza;
- 10) **Grana padano**, stagionatura non inferiore a 18 mesi, marchiato di zona tipica con il marchio del Consorzio di tutela, conforme alle norme che fissano i metodi di produzione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione dei formaggi;
- 11) **Fontal**, di prima scelta, di produzione nazionale, preparato con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione, pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente, crosta compatta sottile, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, stagionatura 30/60 gg.;
- 12) **Italico**, di prima scelta, produzione nazionale, preparato integralmente con latte vaccino, pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce butirrosa, crosta sottile;

PANE ED ASSIMILATI

I prodotti da forno devono possedere, al minimo, le sottospecificate caratteristiche tecniche che comunque devono corrispondere, in generale, alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali proprie della specie.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Pane bianco**, nel formato «panini» dal peso unitario di gr. 50/70, del tipo comune, conforme a tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, ben lievitato, adeguatamente cotto, privo di grassi aggiunti e fresco di giornata, preparato con sfarinati di grano del tipo «00» o «0» con acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico), non sono consentite miscele con altri tipi di farina, esente da additivi, conservanti, antiossidanti ed altro. La mollica deve essere soffice ed elastica, vaporosa con numerosi vacuoli in modo che, leggermente compressa, riprenda la forma primitiva, la crosta sarà uniforme, di colore vivo, dorato, friabile, non cornea, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base. Il contenuto in acqua non deve superare le percentuali previste dalla legge (19% per pezzature sino a 70 gr.).
- 2) **Pane integrale**; il pane integrale deve essere confezionato con farina integrale, non con farina raffinata con aggiunta di crusca; le altre caratteristiche: le stesse del pane bianco.
- 3) **Crackers**, non salati in superficie, in confezioni monoporzione di 5 unità doppie, sigillate, del peso di gr. 25/30, ingredienti: farina grano tenero «0», olio e grassi vegetali, sale, lievito;
- 4) **Fette biscottate** vitaminizzate, preparate con farina di frumento, arricchite con calcio, ferro, vitamine (PP, B5, B6, B1, B2, folacina).
- 5) **Biscotti secchi** adatti all'alimentazione dei lattanti, ingredienti: farina di grano tenero «0», zucchero, latte scremato in polvere, olio di palma, proteine del latte, malto, agente lievitante, calcio, sale, aromi, vitamina B1.
- 6) **Crostini di pane**, preparati con pane regionale tipo «Toscano» e sottoposti a tostatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per i prodotti ortofruitticoli viene esclusivamente richiesta la somministrazione di prodotti di stagione, per individuare i quali dovrà farsi riferimento al listino prezzi quotidianamente pubblicato dal mercato ortofruitticolo all'ingrosso della città di Torino. La qualità della fornitura è l'extra o la prima, così come è definita dalla normativa in vigore (D.M. 7.8.1959).

Gli agrumi devono essere sani, puliti, privi di difetti, privi di malattie, di aspetto, colore, odore e sapore caratteristici e gradevoli; di ottima qualità e devono avere buccia liscia, ricca di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento), da urti, sfregamenti contro rami e spine, da «membranosi del limone» (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da qualsiasi altro tipo di alterazioni, di natura parassitaria o non. Tutti gli agrumi devono essere ricchi di sugo, a pieno turgore, con semi non germogliati.

Le insalate dovranno essere non prefiorite, esenti da malattie, perfettamente sane ed asciutte, con caratteristiche organolettiche proprie della specie.

11. 6. 2018 7/24



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola

In particolare, la frutta, la verdura e gli ortaggi in genere dovranno:

- essere maturi fisiologicamente e quindi pronti al consumo;
- essere asciutti, privi di sabbia, fango, terriccio, o altro;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti che, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate, o che siano immaturi, eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o vegetali, colorati artificialmente, imbrattati di concimi animali o altre lordure, eccessivamente bagnati o marci;
- essere: interi, sani, puliti, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore estraneo;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- aglio, cipolle e patate non dovranno essere trattate con radiazioni gamma;
- essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di condensazione a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a processo di eccessiva maturazione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, e, a seconda della specie cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono da escludere i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti, temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionati (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie;

I prodotti ortofrutticoli da fornire devono essere esenti da residui di metalli pesanti e non devono essere impoveriti da tecniche di conservazione e trasformazioni forzate. Per quanto riguarda additivi, conservanti e prodotti fitosanitari, non devono essere superati i limiti fissati dalla normativa in vigore, in particolare dal D.M. 19.5.2000.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Patate di annata**, prive di qualsiasi difetto, malattia o imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale e le renda inadatte ad una sana e buona alimentazione umana, esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo. Ogni tubero, di peso minimo di gr. 60 fino ad un massimo di gr.250, non dovrà presentare buccia raggrinzita e flaccida, germogli, chiazze scure interne e neppure tracce di verde epicarpale (solanina); le patate dovranno essere perfettamente asciutte, pulite e prive di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segatura o altre sostanze estranee, non dovranno essere affette da rinverdimento, germinazione, cancrena umida o secca, né attaccate da parassiti vegetali o animali. Inoltre non dovranno presentare tracce di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne che denotano l'attacco di parassiti animali e vegetali. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale, così come definito dalla scienza merceologica;
- 2) **Carote** di 10-40 mm., oppure 80-150 gr. di peso cadauna, fresche e turgide, prive di muffe o germogli indicanti la cattiva e prolungata conservazione artificiale;
- 3) **Cipolle**, varietà «bionda o bianca», di prima qualità, non devono presentare marcescenze esterne né essere coperte da muffe o infestate da parassiti, di colore caratteristico, prive di germogli;

- 4) **Aglione** secco bianco, di prima qualità, calibratura minima 45 mm., non deve presentare marcescenze esterne, né essere coperto da muffe o infestato da parassiti, ben essiccato, con spicchi turgidi e protetti, di colore caratteristico, privo di germogli.
- 5) **Finocchi**, devono essere ben "sviluppati", non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da parassiti, privi di danni causati dal gelo, con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, di forma tondeggianti, non allungata, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammessi lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo deve essere di cm. 6; sono escluse dalla fornitura le finocchie;
- 6) **Pomodori per insalata**, costoluti e/o varietà tondi lisci insalatari, dal diametro minimo di 30 mm., perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
- 7) **Pomodori per sugo**, varietà S.Marzano e/o perini, perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
- 8) **Zucchine**, varietà verdi chiare, piccole con la polpa compatta e pochi semi, il peso non deve essere superiore a gr.200 cadauna;
- 9) **Bietole**, nella varietà «da costa» o «da taglio costine» di prima qualità, esenti da difetti ed impurità e con uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
- 10) **Zucca**, tipo grosso, di prima qualità, con polpa giallo-arancio, di consistenza farinosa;
- 11) **Sedano** bianco, di prima qualità, ben sviluppato, non prefiorito, privo di germogli, visibili all'esterno, esente da parassiti, privo di danni causati dal gelo con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;
- 12) **Melanzane** tonde e/o lunghe, secondo le indicazioni degli ordinativi trasmessi, le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistente, munite del calice e del peduncolo, che può essere leggermente danneggiato, esente da bruciature da sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cm. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10 e per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30/5/1973);
- 13) **Fagiolini** fini verdi, varietà bobis, freschi e ben conservati, con caratteristiche organolettiche tipiche della specie;
- 14) **Peperoni** gialli e rossi, varietà quadrati, categoria prima qualità, peso variabile da gr.150 a gr.300 cadauno;
- 15) **Funghi** coltivati, varietà prataioli bianchi;
- 16) **Cavolfiori** semidefogliati, varietà «coronati bianchi», di prima qualità, con scarto non superiore al 30-40%;
- 17) **Cavoli verza**, di peso non inferiore a gr. 300, i cappucci dovranno presentarsi ben serrati;
- 18) **Carciofi**, varietà «con spine», categoria di prima qualità, calibro 25;
- 19) **Cicoria**, varietà «catalogna», di prima qualità;
- 20) **Ravanelli**, varietà «tondi», di prima qualità, riuniti a mazzi con relative foglie, con scarto contenuto;
- 21) **Porri** di prima qualità, privi delle parti non commestibili (radici, parte verde, ecc.) e con uno scarto, all'atto della cottura, non superiore al 2%;
- 22) **Lattuga**, varietà romana;
- 23) **Lattuga** varietà «variegata trocadero»;
- 24) **Cicoria**, radicchio rosso varietà Verona;
- 25) **Rucola**/rugghetta riunita a mazzi;
- 26) **Cicoria**, varietà Belga;
- 27) **Basilico**, tipo «genovese»;
- 28) **Prezzemolo**;
- 29) **Salvia**;
- 30) **Alloro**;
- 31) **Rosmarino**;



1st

11-4-2012 8/24

IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Parola

- 32) **Erba cipollina;**
- 33) **Mele**, varietà Golden e Stark delicious, calibro tra 75 e 85;
- 34) **Pere**, varietà Abate, Decana o Kaiser, di media pezzatura, calibro tra 60 e 70;
- 35) **Banane**, di prima qualità e di pezzatura media, di peso compreso tra gr.150 e 160 cadauna, giunte alla giusta maturazione per il consumo entro alcuni giorni;
- 36) **Arance**, varietà tarocco, navelina, valencia, in relazione alla stagione di riferimento, di calibro compreso tra 70 e 80;
- 37) **Mandarini**, calibro compreso tra 50 e 70;
- 38) **Clementine**, calibro tra 54 e 70;
- 39) **Limoni** varietà «Primo fiore» o «bianchetto»;
- 40) **Cachi**, categoria di prima qualità, ben maturi, dolci e di sapore gradevole, di media pezzatura;
- 41) **Uva bianca** da tavola, varietà Italia o Regina, di ottima qualità e pezzatura media;
- 42) **Fragole**, di ottima qualità e pezzatura media;
- 43) **Albicocche** nazionali, di ottima qualità, pezzatura media, calibro compreso fra 5 e 6;
- 44) **Susine**, varietà S. Rosa, goccia d'oro, nere e bianche, di ottima qualità e media pezzatura. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto;
- 45) **Pesche** a pasta gialla e/o bianca, categoria A, di ottima qualità e media pezzatura;
- 46) **Ciliegie**, varietà duracine comuni e/o vignola, di ottima qualità e pezzatura media.
- 47) **Angurie**, varietà sferiche, di prima qualità;
- 48) **Meloni**, varietà retato, media pezzatura, ottima qualità, consegnato al giusto punto di maturazione per essere consumato entro pochi giorni;
- 49) **Fichi**, varietà bianchi o neri, media pezzatura, ottima qualità, consegnata al giusto grado di maturazione per essere consumati entro pochi giorni;
- 50) **Kiwi**, di prima qualità, media pezzatura, consegnata al giusto grado di maturazione per essere consumata entro pochi giorni;
- 51) **Nespole** di prima qualità, calibro G o GG;

VERDURE E ORTAGGI PULITI E CONFEZIONATI (IV GAMMA)

Le verdure e gli ortaggi puliti e confezionati dovranno possedere le stesse caratteristiche qualitative e merceologiche già descritte nella sezione precedente.

Elenco delle voci merceologiche

- 1) carote taglio "julienne" per insalate
- 2) carote a rondelle per basi di cottura e sughi
- 3) carote pelate e senza colletto, per brodi vegetali e minestre
- 4) cavoli taglio "julienne" per insalata
- 5) cavoli pronti da cuocere
- 6) cipolle pelate
- 7) cipolle tagliate
- 8) finocchi per insalata
- 9) insalata mista "julienne"
- 10) insalata mista non tagliata
- 11) melanzane a fette o a cubetti
- 12) patate a cubetti
- 13) pomodori tagliati
- 14) porri a rondelle
- 15) sedano a rondelle
- 16) zucchine a cubetti o a rondelle.

PASTA, RISO E AFFINI

La pasta di semola di grano duro deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio e di muffa, nè sapore di acido, piccante o, comunque, sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, nè presentare macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzatura o tagli, quando fosse rimossa non deve

lasciare cadere polvere o farina, cotta deve mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non deve quindi spaccarsi, nè spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, nè lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. La prova di cottura sarà fatta in acqua bollente nella proporzione di uno a dieci in volume e senza sale. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20 minuti.

Il riso deve essere puro e privo di impurità e non frantumato; deve inoltre rispettare le caratteristiche definite dalle norme emesse nell'anno di produzione del riso stesso. Il riso oggetto della fornitura deve essere della varietà riso fino con grani grossi, lunghi e affusolati, non deve presentare difetti tipo: striature o vaiolature interne, nè deve essere infestato da parassiti o larve in genere. Il prodotto deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Si intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione dell'involucro.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Pasta di semola di grano duro**, nei formati comuni o "speciali", pasta alimentare di pura semola garantita di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 4.7.1967, n. 580 e cioè:
 - a. acqua: massimo 12.5%;
 - b. acidità in gradi: massimo 4, su 100 parti di sostanza secca;
 - c. semola di grano duro: 100%, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca:
 - ceneri: massimo 0.90
 - cellulosa: massimo 0,45
 - sostanze azotate: minimo 10,50;
- 2) **Riso fino «Ribe»** sottoposto al trattamento parboleid, idoneo per preparare risotti;
- 3) **Farina alimentare, di grano tenero**, del tipo «00», con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe, le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza;
- 4) **Farina alimentare di mais** giallo per preparazione di polenta, con contenuti organolettici e nutrizionali propri della specie, con data di scadenza;
- 5) **Semolino alimentare**, preparato con semola di grano duro, con contenuti organolettici e nutrizionali propri della specie, con data di scadenza.

GENERI VARI DI STOCCAGGIO

Per i generi vari di stoccaggio si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche. Le conserve vegetali devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani, integri. I contenitori non devono presentare alcun difetto, tipo ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione e data di scadenza.

Le conserve vegetali devono essere preparate utilizzando prodotti freschi, sani, integri. I vegetali devono essere maturi, ben lavati, privi di larve, insetti e di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore tipico della specie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe o altre alterazioni. Le conserve possono essere contenute in vetro o banda stagnata. In quest'ultimo caso la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle leggi in vigore in materia, con particolare richiamo in merito ai limiti di piombo ammessi.

I pomodori pelati tipo S. MARZANO, non devono presentare acidità troppo accentuata dovranno avere il caratteristico sapore del pomodoro maturo. Peso sgocciolato: non inferiore al 70% del peso netto; residuo secco al netto del sale aggiunto: non inferiore al 4,5%. Il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro.

L'acqua minerale deve corrispondere a tutte le condizioni previste dalla leggi in vigore (R.D. 27.7.1934, n. 1265; D.P.R. 19.5.1959, n. 719; regolamento per la disciplina igienica della produzione e



del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non carbonatate (recipienti chiusi). L'acqua da tavola deve essere del tipo minerale ed avere le seguenti caratteristiche: apporto di sodio inferiore a 40-50 mg/lt., di SO4 minore di 250 mg/lt., di Mg minore di 50 mg/lt., Fl minore di 1-1.5 mg/lt., residuo fisso a 180° minore di 500 mg/lt. L'acqua deve essere contenuta in bottiglie di plastica PET, che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Le droghe o le spezie di uso comune devono essere preparate con ingredienti a norma di legge, di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche proprie della specie.

Le marmellate devono essere fornite nei gusti assortiti, (ciliegia, pesca, albicocca), ingredienti: zucchero, frutta, gelificante, frutta utilizzata minimo 30 gr. per 100 gr., zuccheri totali 60 gr. per 100 gr.

Il miele d'api, del tipo «millefiori o acacia», deve essere vergine, integrale, di produzione nazionale, confezionato a norma di legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida, deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili e confezionato a norma di legge, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

I legumi devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti, nonché da muffe od altri agenti infestanti. Il prodotto, conforme alle vigenti disposizioni di legge, deve essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili e a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni deve, altresì, essere riportato: tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto, data di scadenza.

L'aceto da cucina deve essere di vino o di mele. Se di vino, deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino e prodotto in osservanza del disposto D.P.R. 12.2.1965, n. 162. Il grado di acidità totale espressa in acido acetico deve essere non inferiore a gr. 6% per millilitri, quantità espressa in alcole non superiore all'1,5% in volume.

I succhi o nettari di frutta, assortiti nei gusti normalmente commercializzati, devono contenere le percentuali minime di frutta previste dalle vigenti leggi (per esempio: 45% nella pesca e 40% nell'albicocca) dovranno essere privi di acido citrico.

I succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, mela) ottenuti meccanicamente dai frutti aventi colore, aroma e gusto caratteristici del succo dei frutti da cui provengono; confezione in brick da ml.125 ;

Il sale da cucina deve essere autentico sale naturale del tipo sale marino, arricchito di iodio, nelle varietà grosso o fino.

Il pesto alla genovese deve avere la seguente composizione: basilico, olio d'oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee; acidificante: acido citrico.

OLIO E TONNO

I contenitori utilizzati per la conservazione dell'olio e del tonno non devono presentare ammaccature, né anomali rigonfiamenti, sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza.

Il tonno in scatola deve essere di prima qualità a trancio intero, immerso in puro olio di oliva, non devono essere presenti pezzi frantumati e quindi l'olio di conservazione deve essere limpido.

Olio extravergine di oliva: per olio extravergine si intende il prodotto della spremitura delle olive che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità, espressa in acido oleico, senza tolleranza alcuna, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie, di gusto delicato analogo a quello di provenienza toscana e ligure.

Per le altre caratteristiche dell'olio extravergine di oliva si richiama il regolamento CEE 11.7.1991, n. 2568.

PRODOTTI SURGELATI

Per i prodotti surgelati si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie. La merce dovrà essere sottoposta ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna, a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e dovrà essere mantenuta a tale temperatura fino al momento della consegna. I prodotti sottoposti a tale procedimento devono all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed essere in ogni caso adatti a subire surgelazione. Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di

congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge.

Le confezioni congelate e surgelate devono vantare una durata minima residua di almeno 90 giorni dal momento della consegna. In particolare, si specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, in modo da proteggerlo da contaminazioni batteriche ed impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto, parziale o totale, scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e devono essere forniti accuratamente puliti e mondati privi di difetti di ogni tipo e non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Le verdure e gli ortaggi utilizzati per la surgelazione devono essere esenti da pesticidi, additivi, conservanti e metalli pesanti; essi devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine, la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto apparire spappolato, non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni, non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

I prodotti ittici congelati non devono presentare spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti. Non devono essere di pezzature inferiori o superiori a quelle richieste e devono essere forniti con le percentuali di glassatura per ciascuno indicate e ciò dovrà essere chiaramente desumibile dall'etichetta di ogni singola confezione consegnata.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. Pertanto per tali prodotti dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Elenco indicativo (non esaustivo) delle voci merceologiche

- 1) **Minestrone** di verdure di produzione italiana (12 varietà), a pezzi, costituito da una miscela di verdure delle migliori varietà, accuratamente scelte, lavate, tagliate, scottate e surgelate immediatamente per mantenere inalterate le qualità organolettiche naturali; la miscela deve risultare così composta: carote 20%, zucchine 20%, fagiolini 13%, piselli 10%, bietole o spinaci 10%, fagioli borlotti 5%, pomodori 5%, patate 5%, sedano 5%, porro 5%, prezzemolo 1%, basilico 1%. Sono ammesse oscillazioni in più o in meno del 15% rispetto alle percentuali indicate, sempre che venga mantenuta inalterata l'armonia di sapori e le qualità organolettiche richieste con il citato mix e che, comunque, l'oscillazione sia proporzionale a tutte le verdure e non riguardi prevalentemente una sola voce.
- 2) **Piselli fini** di produzione italiana;
- 3) **Fagiolini fini** di produzione italiana;
- 4) **Spinaci in foglie** di produzione italiana;
- 5) **Bietole erbette** di produzione italiana;
- 6) **Broccoli**, colore verde brillante, diametro dei gambi compreso tra i 6 e 20 mm., lunghezza germoglio-infiorescenza-stelo compresa tra gli 80 e 130 mm., diametro infiorescenza da 40 a 60 mm.; gusto: sapore tipico del broccolo calabrese senza sapori estranei; consistenza: dopo la cottura i broccoli non devono spappolarsi, né risultare non edibili per la presenza di fibre dure;
- 7) **Carote baby 6/14**; preparate a partire da carote sviluppate naturalmente conformi alle caratteristiche della specie; tagliate 40 mm., diametro 6-14 mm., tolleranze max 10% in più o in meno; colore uniforme arancione intenso, struttura morbida non filamentosa; prive di coloranti ed additivi; gusto e sapore caratteristici della specie;
- 8) **Carote tipo rondelle**, preparate a partire da carote sviluppate naturalmente conformi alle caratteristiche della specie; taglio 5/7 mm. di spessore, diametro 15/35 mm., colore uniforme arancione intenso, struttura morbida non filamentosa, prive di coloranti ed additivi, gusto e sapore caratteristici della specie;
- 9) **Finocchi a spicchio**, quarti di colore bianco uniforme, è ammessa leggera sfumatura verde chiaro; provenienti da materia prima sana, fresca, accuratamente rifilata, ben formata, calibrata e

non eccessivamente sviluppata, non deve presentare imbrunimenti esterni ed interni; consistenza tenera, senza parti fibrose e coriacee e senza fili; calibro quarti ben rifilati, di grammatura variabile tra 50 e 80 gr. caduno, gusto e sapore caratteristici della specie;

- 10) **Cavolfiori a rosette**, diametro mm. 20/60 misurato sul lato più piccolo (calibrato con sbarre); colore bianco giallino privo di macchie nere, struttura morbida, non filamentosa, gusto e sapore caratteristici della specie senza odore e gusti estranei;
- 11) **Misto di verdure** "contorno estivo", composto da 4 verdure, uniformemente composto, con la seguente ripartizione dei prodotti: ¼ di carote cubetti, ¼ di piselli, ¼ di fagiolini spezzati e ¼ di cavolfiore 5/15;
- 12) **Patate novelle** al naturale surgelate: tuberi di patate non prefritti ottenuti da materia prima di calibro uniforme, diametro 15/35 mm. circa misurato sul lato piccolo; colore da giallo a giallo chiaro, odore e sapore tipici della patata, senza retrogusti estranei; consistenza interna morbida e pastosa;
- 13) **Zucchine a rondelle**, preparate a partire da zucchine normali conformi alle caratteristiche della specie, tagliate a fettine di circa 5/10 mm. con diametro 25/40 mm.;
- 14) **Carciofi a spicchi**, provenienti dalla materia prima fresca, pulita e sana, di colore caratteristico, odore non acido, sapore proprio del carciofo, consistenza tenera e non fibrosa;
- 15) **Nasello in filetti**;
- 16) **Platessa in filetti**;
- 17) **Halibut in filetti**;
- 18) **Scorfano in filetti**.
- 19) **Sogliola filetti**

Allegato ³⁾ alla delib. LC n. 53
del 11.4.2012 10/24

IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Farbia





TABELLE DIETETICHE

GRAMMATURE COMUNE DI PIOSSASCO - ASILO NIDO (lattanti e divezzi) SEGRETARIO GENERALE

Le grammature elencate sono intese:

Corrado Parola

1. A crudo
2. Al netto degli scarti
3. A scongelamento avvenuto
4. Netto sgocciolati per le conserve

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
PRIMI PIATTI		
Asciutti		
Pasta o riso asciutti	/	40
Farina di mais per polenta	/	40
<u>Pasta al pesto</u>		
pasta	/	40
pesto	/	10
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Pasta con melanzane</u>		
pasta	/	40
pomodori pelati	/	30
melanzane	/	25
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Pasta o riso all'olio e formaggio grana</u>		
pasta o riso	/	40
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Pasta o riso al pomodoro</u>		
pasta o riso al pomodoro	/	40
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Pasta o riso al ragù vegetale/ragù di carne</u>		
pasta o riso	/	40
pomodori pelati	/	30
carne di vitello (ragù di carne)	/	5
carote, cipolle, sedano etc. (ragù vegetale)	/	10
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
IL SINDACO SECRETARIO GENERALE <i>Corrado Parola</i>		
<u>Polenta al sugo</u>		
farina di mais	/	40
pomodori pelati	/	30
sedano, carote, cipolle etc.	/	10
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Riso agli asparagi</u>		
riso	/	40
asparagi	/	30
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Riso alla zucca/zucchine/patate</u>		
riso	/	40
zucca/zucchine/patate	/	30
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Riso con piselli</u>		
riso	/	40
pomodori pelati	/	30
piselli freschi o surgelati	/	15
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>In brodo</u>		
Pasta/riso/orzo o crostini per passati	/	20
Pasta o riso in brodo vegetale	20	25
Semola di riso o mais in brodo	20	/
<u>Crema di zucca/piselli con pasta o riso/orzo/crostini</u>		
pasta o riso/orzo/crostini	/	20
zucca/piselli	/	50
patate	/	40
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Minestrina in brodo vegetale (patate, carote, zucchine)</u>		
pastina	20	25
olio d'oliva	5	5
formaggio grana	5	5
brodo vegetale (patate, carote, zucchine) sale	q.b.	q.b.
<u>Semolino di grano/riso in brodo</u>		
semola di grano/riso	20	/
brodo vegetale	q.b.	/
olio d'oliva	5	/
formaggio grana	5	/
sale	q.b.	/



11/1/2012 13/24

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
<i>In brodo con legumi</i>	IL SEGRETARIO GENERALE Corrado Parola	
<u>Passato/Crema di legumi con pasta o riso/orzo/crostini</u>		
pasta o riso/orzo/crostini	/	20
legumi secchi	/	20
patate	/	40
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Passato di verdura con pasta o riso/orzo/crostini</u>		
pasta o riso/orzo/crostini	/	20
verdure miste di stagione	/	50
patate	/	40
legumi secchi	/	10
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<i>Piatti unici</i>		
<i>Da utilizzare 1 volta alla settimana in sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di carne</i>		
<u>Pasta e legumi</u>		
pasta	/	40
pomodori pelati	/	30
legumi freschi o surgelati	/	80
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Pizza al prosciutto</u>		
farina	/	60
prosciutto cotto	/	20
pomodori pelati	/	5
acqua, lievito, aromi e sale	/	q.b.
<u>Insalata di pasta/riso</u>		
pasta/riso	/	30
verdure (zucchine, carote, piselli, cavolfiore)	/	20
prosciutto cotto a dadini	/	10
olio d'oliva	/	5
formaggio grana	/	5
aromi e sale	/	q.b.



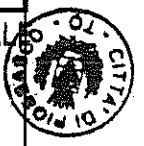
DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
14/24		
IL SEGRETARIO GENERALE Corrado Parola		
SECONDI PIATTI		
Carne		
Carne di bovino, tacchino, pollo	50	60
Carne per polpette	/	40
<u>Arrostato o rolata di bovino o tacchino</u>		
carne di bovino o tacchino	/	60
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Bocconcini di bovino o tacchino o pollo in umido</u>		
carne di bovino o tacchino o pollo	/	60
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Carne di bovino o tacchino o pollo lesso/vapore</u>		
Carne di bovino o tacchino o pollo	50	60
olio d'oliva	5	5
brodo vegetale e sale	q.b.	q.b.
<u>Coscia di pollo al forno</u>		
carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	/	60
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Crocchette di pollo</u>		
carne di pollo	/	40
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
patate lesse	/	20
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
<u>Petto di pollo ai ferri</u>		
carne di pollo	/	60
brodo vegetale, aromi e sale	/	q.b.
<u>Scaloppine di pollo o tacchino al limone</u>		
carne di pollo o tacchino	/	60
olio d'oliva	/	5
farina, aromi (limone) e sale	/	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino alla milanese cotto al forno</u>		
carne di pollo o tacchino	/	60
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino alla pizzaiola</u>		
carne di pollo o tacchino	/	60
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
farina, aromi e sale	/	q.b.





DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
IL SEGRETARIO GENERALE		
<i>Corrado Farola</i>		
<u>Polpette di bovino o tacchino o pollo in umido</u>		
carne di bovino o tacchino	/	40
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
pomodori pelati	/	20
verdure miste	/	15
latte parzialmente scremato	/	10
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
<u>Spezzatino di bovino o tacchino in umido</u>		
carne di bovino o tacchino	/	60
pomodori pelati	/	30
carote, sedano, cipolle, etc.	/	10
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
Formaggi e salumi		
<u>Prosciutto cotto o crudo o bresaola</u>	/	50
<u>Crocchette di prosciutto</u>		
prosciutto cotto	/	40
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
patate lesse	/	20
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
Formaggi freschi:		
ricotta	50	70
mozzarella	/	50
primosale	/	50
stracchino	50	70
<u>Medaglioni di ricotta</u>		
ricotta	/	40
patate lesse	/	10
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
Pesce		
Platessa	60	70
Nasello, Merluzzo	50	60
<u>Platessa al pomodoro</u>		
platessa	/	70
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Platessa impanata cotta al forno</u>		
platessa	/	70
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
IL SEGRETARIO GENERALE Corrado Parola		
<u>Platessa olio e limone</u>		
platessa	60	70
olio d'oliva	5	5
limone e sale	q.b.	q.b.
<u>Nasello/Merluzzo al pomodoro/in umido</u>		
nasello o merluzzo	50	60
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Polpette di pesce</u>		
nasello o merluzzo	50	60
patate lesse	/	10
uova pastorizzate	/	nr. 1x10(=5 gr.)
olio d'oliva	/	5
pangrattato, aromi e sale	/	q.b.
Jova		
<u>Uova pastorizzate per tortini</u>	/	nr.1 (50 gr.)
<u>Uova pastorizzate per impasti, dorature, etc.</u>	/	nr.1x10 (=5 gr.)
<u>Frittata con verdure (zucchine, patate, carote, biette) cotta al forno</u>		
uova pastorizzate	/	nr.1 (50 gr.)
verdure fresche	/	30
latte parzialmente scremato	/	10
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Frittata con pomodori freschi cotta al forno</u>		
uova pastorizzate	/	nr.1 (50 gr.)
pomodori freschi	/	30
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Frittata al grana cotta al forno</u>		
uova pastorizzate	/	nr.1 (50 gr.)
formaggio grana	/	10
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Uova in camicia/sodo/occhio di bue</u>		
uova pastorizzate	/	nr.1 (50 gr.)
acqua, olio, aromi e sale	/	q.b.



DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Divezzi
11/1/2012 17/1/12		
IL SEGRETARIO GENERALE		
<i>Corrado Pafola</i>		
<i>Divezzi</i>		
Cotti		
<u>Carote all'olio/vapore</u>		
carote fresche o surgelate	50	70
olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Costine saltate all'olio</u>		
costine fresche o surgelate	/	70
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Fagiolini al pomodoro</u>		
fagiolini freschi o surgelati	/	70
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Cavolfiori/Fagiolini all'olio</u>		
cavolfiori o fagiolini freschi o surgelati	/	70
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Finocchi all'olio/forno</u>		
finocchi freschi o surgelati	/	70
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Costine al formaggio grana</u>		
spinaci freschi o surgelati	/	70
formaggio grana	/	5
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Zucchine all'olio</u>		
zucchine fresche o surgelate	50	70
olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Frullato/Purè di carote, fagiolini, finocchi</u>		
carote, finocchi, fagiolini	50	70
patate lesse	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Insalata di patate e cavolfiori/zucchine</u>		
patate	25	35
cavolfiori o zucchine	25	35
olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.




DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Lattanti	Diabetici
53 II SEGRETARIO GENERALE Corrado Parola		
Patate		
<u>Macedonia di verdure</u>		
patate	/	40
fagiolini o zucchine o cavolfiori	/	25
piselli freschi o surgelati	/	15
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Misto di verdure</u>		
patate	20	40
zucchine	15	20
carote	15	20
olio d'oliva	5	5
sale	q.b.	q.b.
<u>Patate all'olio/forno/vapore</u>		
patate	40	120
olio d'oliva	5	5
sale	q.b.	q.b.
<u>Purea di patate</u>		
patate	/	120
latte parzialmente scremato	/	20
formaggio grana	/	5
burro	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Purè di patate con zucchine/costine/carote</u>		
patate	/	70
zucchine o costine o carote	/	50
latte parzialmente scremato	/	20
formaggio grana	/	5
burro	/	5
aromi e sale	/	q.b.
Crudi		
<u>Carote in insalata</u>		
carote	/	70
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.
<u>Finocchi in insalata</u>		
finocchi	/	70
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.
<u>Insalata mista estiva</u>		
insalata verde e/o rossa	/	20
carote	/	25
pomodori	/	25
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.



DESCRIZIONE PIATTI	Miregato agricolo (per porzione) 53	
	Lattanti	Divezzi
<u>Insalata mista invernale</u>		
insalata verde e/o rossa	/	20
carote	/	25
finocchi	/	25
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.
<u>Insalata verde</u>		
Insalata verde	/	40
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.
<u>Pomodori in insalata</u>		
pomodori	/	70
olio d'oliva	/	5
limone e sale	/	q.b.
Legumi		
<u>Piselli al prosciutto</u>		
piselli freschi o surgelati	/	80
prosciutto cotto	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
<u>Piselli in umido</u>		
piselli freschi o surgelati	/	80
pomodori pelati	/	30
olio d'oliva	/	5
aromi e sale	/	q.b.
VARIE		
Pane	/	30
<u>Frutta</u>		
purea di frutta (mela e/o banana)	100	/
frutta mista fresca o purea	/	100
Torta (pasticceria secca)	/	50
COLAZIONE		
	Lattanti	Divezzi
<u>Latte con biscotti</u>		
latte	100	120
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo	20	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	20
pane	/	30
<u>Tè con biscotti</u>		
tè deinato	q.b.	q.b.
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo	20	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	20
pane	/	30

IL SEGRETARIO GENERALE
 Corrado Parola
 15/12/12



DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Allegato	Divezzi
11.4.2024 2024 IL SEGRETARIO GENERALE Corrado Pargola		
		
SPUNTINO		
<u>Frutta</u>		
purea di frutta (mela e/o pera e/o banana)	50	/
frutta mista fresca o purea	/	50
MERENDA		
<u>Latte con biscotti/cacao</u>		
latte	100	120
zucchero o miele o cacao	/	5
biscotti senza albume d'uovo	20	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	20
pane	/	30
<u>Latte con pane e miele/marmellata</u>		
latte	100	120
miele o marmellata	/	10
pane	/	30
<u>Tè con biscotti</u>		
tè decaffeinato	q.b.	q.b.
zucchero o miele	/	5
biscotti senza albume d'uovo	20	/
biscotti secchi o fette biscottate	/	20
pane	/	30
<u>Pane e olio</u>		
pane	/	50
olio	/	q.b.
<u>Pizza al pomodoro</u>		
farina	/	40
pomodori pelati	/	5
acqua, lievito, aromi e sale	/	q.b.
<u>Oppa gelato frutta</u>	/	50/60
<u>Biscotto gelato</u>	/	50/60
<u>Torta (pasticceria secca) al limone/margherita con succo di frutta</u>		
uova, farina, yogurt, latte, olio	/	40
succo di frutta		125 ml.
<u>Frutta</u>		
purea di frutta (mela e/o pera e/o banana)	100	/
frutta mista fresca o purea	/	100
<u>Yogurt alla frutta</u>		
gusti: naturale, mela, pera, banana	1 vasetto (125 gr.)	/
gusti: misti	/	1 vasetto (125 gr.)
<u>Budini</u>		
crème caramelle	/	120
gusti vaniglia o cioccolato	/	120



Menù Asilo Nido "COLLODI" PERIODO ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Trofie al pesto Mozzarella Pomodori in insalata Pane MERENDA Budino ai crem caramels	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta al pomodoro halibut con zucchini fagiolini aromatizzati Pane MERENDA Crackers e succo di frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto alla milanese Boccconcini di pollo con peperoni Carote julienne Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta con sugo di fagioli Frittata alla ricotta Insalata mista Pane MERENDA Frutta e grissini
Seconda settimana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta al pomodoro crudo e basilico Prosciutto cotto Patate al forno Pane MERENDA Pane e olio - tisana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Fusilli tricolore agli aromi Hamburger bracio di ferro pomodori Pane MERENDA Pane e frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra estiva con pasta Frittata di verdure di stagione Insalata verde Pane MERENDA Focaccia e tisana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto alla campagnola Platessa dorata Carote rapè Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Vellutata di erbe e cannellini con orzo Mozzarella Pomodori in insalata Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Terza settimana	MERENDA Tortina e thè Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto arancione (carote) Frittata alla valdostana Insalata verde Pane MERENDA Pizza bianca e thè	MERENDA Fruttino e grissini Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Vellutata di pomodori con crostini Seppie in umido con piselli Pane MERENDA Yogurt alla frutta	MERENDA Crackers e succo di frutta Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta con sugo di peperoni Stracchetti di pollo gustosi al basilico Carote julienne Pane MERENDA Pane pomodoro e origano	MERENDA Yogurt alla frutta Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Crema di zucchine con pasta Manzo al limone Fagiolini alla menta Pane MERENDA Crackers e succo di frutta	MERENDA Frutta estiva Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta al pomodoro e pesto Crocchette di ricotta alla erbe Insalata di pomodori Pane MERENDA Pane e frutta
Quarta settimana					

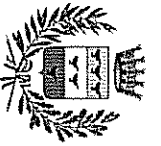


IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parolo

11.4.2022 21/24

Allegato alle dell'...

53



Menù Asilo Nido "COLLODI" PERIODO INVERNALE

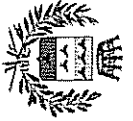
	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra di verdura invernale con orzo Formaggio fresco Carote profumate Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Riso al pomodoro Frittata di carciofi Zucchine trifolate Pane MERENDA Biscotti e thè	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra verdura con cous cous Cosce di pollo al forno Patate arrosto Pane MERENDA Pane con crema di ricotta e zucchero	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto al regù di lenticchie Prosciutto cotto Fagioli al pomodoro Pane MERENDA Pane e marmellata - tisana
Martedì	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Risotto limone e prezzemolo Piatessa darata Zucchini agli aromi Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Crema di zucca con crostini formaggio Piselli all'olio Pane MERENDA Pane e miele con tisana	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pizza al pomodoro Arrosto di tacchino Broccoletti all'olio Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pass. di verdura con crostini Polpettine di vitello Finocchi al forno Pane MERENDA Latte e biscotti
mercoledì	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Passato di verdura con pasta Spezzatino Purea di patate Pane MERENDA Fruttine e grissini	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta al regù vegetale Scaloppine di pollo alla pizzaiola Finocchi gratinati Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Riso alla zucca Frittata di verdure Piselli all'olio Pane MERENDA Pane e frutta	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta gratinata Habitut alla livornese Insalata verde Pane MERENDA Torta margherita
Giovedì	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Vellutata di ceci con crostini Frittata alle erbe Insalata Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Zuppa di fagioli con pastina Piatessa prezzemolata Carote all'olio Pane MERENDA Pane e marmellata	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Polenta al sugo di pomodoro Formaggio fresco Macedonia di verdura Pane MERENDA budino	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta cavolfiori e zafferano Petto di pollo darato Purea patate e carote Pane MERENDA Biscotti e thè
Venerdì	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Pasta agli aromi Lonza di maiale arrosto Verza gratinata Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Cavolfiori al forno Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestra di verdura con crostini Sepie in umido con patate Pane MERENDA Cracher e thè	Ore 9,30 frutta di stagione PRANZO Minestrina con miglio Crocchette di patate Costine all'olio Pane MERENDA Yogurt alla frutta

Corrado Patola

IL SEGRETARIO GENERALE



Allegato alle della 11.6.2012 22/24
57
58

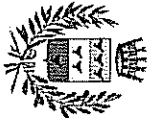


Menù LATTANTI - Asilo Nido "COLLODI" PERIODO INVERNALE

	Lunedì	Martedì	mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Formaggio fresco Carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Frullato di platessa Zucchine Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Carote, patate e zucchine Pane MERENDA Fruttino e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino Patate Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto Zucchine Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Seconda settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di coniglio Patate e zucchine Pane MERENDA Biscotti e thè	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Formaggio fresco Patate e zucca Pane MERENDA Mousse alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote e zucchine Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Prosciutto cotto frullato Zucchine, patate e carote Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di platessa Carote Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Terza settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Patate Pane MERENDA yogurt	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto Zucchini Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di coniglio Carote Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Cous cous in brodo vegetale Formaggio fresco Patate, carote e zucchine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di halibut Patate e carote Pane MERENDA Mousse alla frutta e biscotti
Quarta settimana	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Zucchine Pane MERENDA Tisana e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Frullato di manzo Patate Pane MERENDA Latte e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di pesce Patate e costine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Semolino in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo carote pane MERENDA Thè e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Carote e costine Pane MERENDA Yogurt alla frutta



11/5/2012
 IL SEGRETARIO GENERALE
 Com. Piosassa
 Delegato alla dir. della
 S3



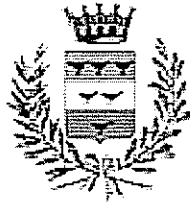
Menù LATTANTI - Asilo Nido "COLLODI" PERIODO ESTIVO

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Ricotta Patate e carote Pane MERENDA Budino crem caramél	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Patate Pane MERENDA Tisana e biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino Zucchine,patate,carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Patate Pane MERENDA Thè e biscotti
Martedì	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di halibut Fagiolini Pane MERENDA Fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di vitello Zucchine Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto Patate Pane MERENDA fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di pesce Zucchini Pane MERENDA Yogurt alla frutta
mercoledì	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote Pane MERENDA Thè con biscotti	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di manzo Carote Pane MERENDA Mousse alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Frullato di vitello Fagiolini Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di pollo Carote Pane MERENDA fruttino
Giovedì	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Omogeneizzato di prosciutto c. Zucchine Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Frullato di filetto di pesce Zucchine patate e carote Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Riso in brodo vegetale Frullato di platessa Carote Pane MERENDA Yogurt alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Omogeneizzato di manzo Patate e fagiolini Pane MERENDA Budino alla vaniglia
Venerdì	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Minestrina in brodo vegetale Omogeneizzato di manzo Patate Pane MERENDA Fruttino	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo vegetale Ricotta Patate e costine Pane MERENDA Budino alla vaniglia	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Orzo in brodo Vegetale Ricotta Zucchine e patate Pane MERENDA Mousse alla frutta	Ore 9,30 polpa di frutta PRANZO Pastina in brodo Vegetale Ricotta Carote e zucchine Pane MERENDA Fruttino



Allegato alla delibera
 n. 24/2012 del 24/2/2012
 IL SEGRETARIO GENERALE
 Corrado Pappalardo
 53

Allegato alla delib. GC n. 53
del 11.4.2012 / 3



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola



CITTA' DI PIOVASCO

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE

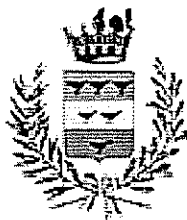
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO
NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI
SPAZIO FAMIGLIA**

SITUATI IN PIOVASCO, VIA SAN BERNARDO 13

Periodo settembre 2012 - agosto 2016

**ALLEGATO N° 4
INTERVENTI E CALENDARIO DELLA
MANUTENZIONE PROGRAMMATA**

11.4.2011 8/3



IL SEGRETARIO GENERALE
Corrado Parola



CITTA' DI PIOSSASCO

PROVINCIA DI TORINO

ASILO NIDO "COLLODI"

INTERVENTI E CALENDARIO DELLA MANUTENZIONE PROGRAMMATA

INTERVENTI SU AREA ESTERNA	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Pulizia ordinaria delle aree esterne, sgombero e raccolta rifiuti</i>					***	
<i>Derattizzazione, deblatizzazione, disinfezione, zooprofilassi aree esterne ed interne</i>		***				***
<i>Pulizia degli spazi di competenza e dell'accesso pedonale all'edificio</i>					***	
<i>Pulizie stagionali e straordinarie, quali: raccolta foglie, rimozione neve</i>	***					***
<i>Potatura/sramatura (ad anni alterni) degli alberi ed eventuali piantumazioni e/o sostituzioni di piante</i>	***					
<i>Taglio erba (4 sfalci annui)</i>	*** 4 sfalci					
<i>Sorveglianza e verifica degli accessi</i>					***	
<i>Riverniciatura e manutenzione arredi e giochi esterni</i>	***					***

OPERE DA FABBRO E FALEGNAMI	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Controllo e riparazione tenuta e chiusura serramenti esterni</i>				***		***
<i>Controllo e riparazione serramenti interni</i>				***		***

<i>Piccole riparazioni arredi fissi ecc...</i>			***			***
<i>Manutenzione e verifica controsoffitti</i>		***				***
OPERE DA FABBRO E FALEGNAME	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Isolamento termico acustico</i>	***					
<i>Vetri</i>						***
<i>Verifica ripassatura e incollaggio punti scollati pavimentazione in linoleum, (attacchi, ecc...)</i>	***					***

OPERE MURARIE	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Pavimentazioni e rivestimenti interni ed esterni (controllo e sigillatura fessurazioni e ammaloramenti, riparazioni, ecc...)</i>		***				***
<i>Pulizia tombini e pozzetti, tetti, grondaie e scoli d'acqua, controllo e pulizia pozzetti ai piedi dei pluviali</i>		***				***
<i>Pulizia dei pozzetti fognature</i>	***					***
<i>Griglie accessori ed arredi fissi</i>	***					***
<i>Parti speciali di strutture (giunti, strutture a vista ecc.)</i>	⊙ ⊙					⊙ ⊙
<i>Strutture e fondazioni</i>						⊙ ⊙
<i>Copertura</i>	***					***
<i>Riprese di tinta e mani protettive su ferro, legno, intonaco ecc...</i>	***					***
<i>Tinteggiatura delle pareti, serramenti esterni ed interni, e radiatori alternativamente una sezione/anno</i>	Tinteggiatura iniziale (entro il primo anno di concessione) e successivamente almeno una volta ogni 4 anni					***
<i>Tinteggiatura servizi igienici (compreso serramenti esterni ed interni e radiatori)</i>	Tinteggiatura iniziale (entro il primo anno di concessione) e successivamente almeno una volta ogni 4 anni					***

IMPIANTO TERMOFLUIDICO E TERMOVENTILAZIONE	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Controllo scarichi, rubinetterie, tubazioni, diffusori di calore ecc...</i>					***	
<i>Controllo pompe autoclavi motori termici ed idraulici</i>	***					



<i>Sostituzione pompe autoclavi motori termici ed idraulici</i>						
<i>Pulizia dei condotti di scarico delle utenze, controllo dei decalcificatori, manometri ed apparecchiature</i>	***					
IMPIANTO TERMOFLUIDICO E TERMOVENTILAZIONE	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Controllo delle centraline automatiche, contatori, strumenti di misura e valvole di sicurezza</i>	***		***			
<i>Verifica estintori antincendio, idranti (salvo eventuali modifiche di Legge)</i>		***				
<i>Verifica dei ricambi d'aria ed eventuali automatismi</i>	***	***	***			

IMPIANTO ELETTRICO	ANNUALE	SEMESTRALE	MENSILE	SETTIMANALE	GIORNALIERA	AD EVENTO CHE NE DETERMINI LA NECESSITA'
<i>Riparazione e/o sostituzione lampade e neon, prese elettriche</i>				***		***
<i>Verifica quadro generale di settore, impianto di emergenza, apparecchiature di sicurezza</i>			***			***
<i>Pulizia dei corpi illuminanti e dei quadri</i>		***				***
<i>Verifica impianto messa a terra</i>	⊕ ⊕					
<i>Sostituzione parti impianto di illuminazione</i>						***
<i>Verifica misura consumi e strumentazioni</i>	***					

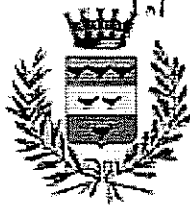
LEGENDA

*** A CARICO CONCESSIONARIO

⊕ ⊕ A CARICO COMUNE DI PIOSSASCO

Allegato alla delib. GL 53

11.4.2012 1/12



IL SEGRETARIO GENERALE

Corrado Parola



CITTA' DI PIOSSASCO

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO
NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI
SPAZIO FAMIGLIA**

SITUATI IN PIOSSASCO, VIA SAN BERNARDO 13

Periodo settembre 2012 - agosto 2016

Riferimenti atti Città di Piovascico:

deliberazione di Giunta Comunale n° 53 dell' 11/04/2012

determinazione Dirigente Dipartimento Servizi alla Persona _____ del _____



CAPO I – INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto della concessione
- Art. 2 - Durata e valore del contratto
- Art. 3 - Carattere del servizio
- Art. 4 - Selezione del concessionario ed aggiudicazione
- Art. 5 - Criterio di aggiudicazione
- Art. 6 - Subconcessione
- Art. 7 - Corrispettivo
- Art. 8 - Adeguamento dei prezzi e modifiche contrattuali
- Art. 9 - Cauzioni, stipulazione del contratto e spese contrattuali

CAPO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- Art.10 - Organizzazione del concessionario
- Art.11 - Organizzazione e caratteristiche del servizio
- Art.12 - Coinvolgimento delle famiglie
- Art.13 - Avvio del servizio

CAPO III – PERSONALE ADDETTO

- Art.14 - Personale
- Art.15 - Obblighi verso il personale
- Art.16 - Continuità degli addetti
- Art.17 - Formazione permanente e supervisione

CAPO IV – ONERI, STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

- Art.18 - Oneri a carico del Comune
- Art.19 - Oneri a carico del Concessionario
- Art.20 - Locali ed arredi
- Art.21 - Manutenzione immobile
- Art.22 - Assicurazioni
- Art.23 - D.U.V.R.I.
- Art.24 - Osservanza leggi e decreti
- Art.25 - Privacy
- Art.26 - Trattamento dei dati personali

CAPO V – CONTROLLI , PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art.27 - Controlli
- Art.28 - Penalità
- Art.29 - Risoluzione contrattuale
- Art.30 - Recesso
- Art.31 - Cessione di contratto e credito
- Art.32 - Fallimento o altre cause di modifica della titolarità del contratto
- Art.33 - Domicilio e foro competente

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO COMUNALE "COLLODI" E DEL SERVIZIO DI "SPAZIO FAMIGLIA" SITUATI IN FIOSSASCO, VIA SAN BERNARDO 13



Periodo settembre 2012 - agosto 2016

CAPO I - INDICAZIONI GENERALI

ART. 1: oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto:

- la gestione del servizio di nido d'infanzia entro i locali messi a disposizione dal Comune di Piossasco (d'ora in poi Comune) siti in Via San Bernardo 13 – Piossasco per n. 45 bambini, con età compresa fra i 6 e 36 mesi. Nello specifico si tratta della gestione del servizio educativo, della cura e igiene personale del bambino, del servizio di refezione, del servizio di igiene e pulizia dei locali, di lavanderia e quant'altro connesso alla regolare gestione di un asilo nido;
- la gestione del servizio di "Spazio Famiglia" rivolto a bambini fra i 6 e i 36 mesi, accompagnati da un adulto di riferimento, entro i locali messi a disposizione dal Comune siti in Via San Bernardo 13. Nello specifico si tratta della gestione del servizio educativo e del servizio di igiene, pulizia e di lavanderia ad esso riferito. Lo "Spazio Famiglia" vuole essere per i piccoli un'occasione di esperienza extra familiare, adeguatamente organizzata, di incontro e di gioco con altri coetanei, quale compensazione rispetto ad una situazione di possibile "isolamento domestico" e, per i genitori, un'occasione per confrontarsi, parlare e scambiarsi esperienze.

Costituiscono oggetto della presente concessione la gestione della struttura, del servizio di asilo nido comunale "Collodi" e del servizio "Spazio Famiglia": la controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire e sfruttare economicamente il servizio ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. Il Comune provvederà a riconoscere – a titolo di compensazione – la differenza tra il costo del servizio derivante dalla presente procedura ad evidenza pubblica e le tariffe a carico degli utenti, come stabilite dal Comune stesso.

ART. 2: durata e valore del contratto

La presente concessione ha la durata di 4 anni scolastici a far tempo dal 01/09/2012 e termine il 31/08/2016. Su richiesta del Comune il concessionario è tenuto ad assicurare la gestione oltre i termini sopraindicati, per un tempo non superiore ai 4 mesi, alle medesime condizioni previste per l'ultimo anno di contratto.

E' facoltà del Comune riaffidare i servizi per un ulteriore periodo di anni 2, dal 01/09/2016 al 31/08/2018 con procedura negoziata diretta ai sensi dell'articolo 57 c. 5 lettera b del D.Lgs 163/2006. Il valore della presente concessione riferita al periodo dal 01/09/2012 al 31/08/2016 è pari ad € 1.524.600,00 (IVA esclusa) € 381.150,00 annui (IVA esclusa). Qualora il contratto venga rinnovato per un periodo pari ad anni 2 il valore si eleverebbe a complessivi € 2.286.900,00 (IVA esclusa).

L'importo – così determinato in via presuntiva – corrisponde al valore di costo di € 770,00 (bambino/mese), derivante da un'utenza composta da n. 45 bambini, tutti frequentanti a tempo pieno l'asilo nido, per il periodo riferito a n. 4 anni, per 11 mesi di attività ciascuno, con possibilità di rinnovo per un periodo di anni due. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione non soggetti a ribasso di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs n. 81/08 e s.m.i. sono pari a zero.

Con ciò si intende che l'eliminazione o la riduzione dei rischi di interferenza è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nell'allegato 1 (D.U.V.R.I).

Il Comune può risolvere il contratto, ovvero modificare il numero di posti oggetto di concessione, per inderogabili esigenze pubbliche, per gravi inadempienze del concessionario. La risoluzione del contratto va comunicata al concessionario, con raccomandata R.R., entro il mese di maggio per risolvere il contratto dal 1° settembre successivo. Il Comune inoltre si riserva di procedere alla riduzione del

contratto, in caso di diminuzione degli stanziamenti previsti, dovuta all'applicazione delle disposizioni previste dalle Leggi Finanziarie.

ART. 3: carattere del servizio

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, interrotto o ritardato.

ART. 4: selezione del concessionario ed aggiudicazione

Il concessionario della gestione del servizio viene individuato a seguito di gara con procedura aperta, con fissazione di determinati requisiti di partecipazione, esplicitati nel disciplinare di gara.

La gara in oggetto verrà aggiudicata, in via provvisoria, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'articolo 83 del D.lgs 163/2006 considerando gli elementi di qualità del progetto presentato, oltre al prezzo offerto, come meglio precisato nell'articolo seguente e nel disciplinare di gara. Si procederà ad aggiudicare anche se al Comune pervenga una sola offerta, se ritenuta conveniente; il Comune si riserva di non aggiudicare la gestione del servizio qualora non ritenga alcuna offerta sufficientemente conveniente. L'aggiudicazione definitiva è comunque subordinata alla verifica del possesso in capo all'aggiudicatario dei requisiti di ordine generale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale dichiarati in sede di gara. A seguito del riscontro positivo delle verifiche di cui sopra e della presentazione della documentazione richiesta, il Comune inviterà l'aggiudicatario alla stipula del contratto di concessione del servizio che avverrà mediante atto pubblico. La concessione, infine, sarà subordinata alle risorse effettivamente rese disponibili per la copertura delle spese relative

ART. 5: criterio di aggiudicazione

La commissione giudicatrice valuterà le offerte, progetto di gestione composto da massimo 25 fasciate (formato A4) e redatto in base alla griglia di cui all'allegato 2 ed offerta economica redatta secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara, secondo i sotto indicati parametri e tenendo conto dei seguenti criteri di attribuzione del punteggio massimo:

Prezzo: fino a 30 punti attribuito mediante l'assegnazione del punteggio massimo relativo all'offerta con il prezzo più basso che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:

$$X = (P_i \times 30) / P_o$$

Ove:

X = Punteggio attribuito al concorrente

P_i = Prezzo più basso

P_o = Prezzo offerto

Progetto: fino a 70 punti di cui 8 riservati alla "Valutazione del Servizio", 7 riservati ai "Servizi aggiuntivi e innovativi" e 15 riservati alle "Migliorie proposte" così suddivisi:

A	Progetto educativo e didattico Min: 8 punti per ammissione Max: 20 punti	Il contesto educativo: l'inserimento, la relazione educativa, l'organizzazione degli spazi e dei materiali, la giornata educativa, il gruppo (min. 2 max 5)
		La progettazione: strumenti di verifica, valutazione e documentazione (min. 2 max 5)
		I destinatari di secondo livello: la relazione con le famiglie (min. 2 max 5)
		Il rapporto con il territorio,

		collaborazioni ed integrazione con le realtà locali (min. 2 max 5)
B	Progetto organizzativo e gestionale Min: 10 punti per ammissione Max: 20 punti	La struttura organizzativa: 1) l'organigramma 2) le funzioni assegnate 3) l'articolazione dei tempi di lavoro del personale in relazione all'organizzazione della giornata al nido (min. 4 max 8)
		Misure volte a garantire la massima stabilità del personale nell'arco della durata del contratto (min. 3 max 6)
		Formazione, aggiornamento e supervisione del personale (min. 3 max 6)
C	La valutazione del servizio Max: 8 punti	Descrizione del sistema interno di verifica e controllo sull'erogazione dei servizi di cui alla presente concessione (max 4)
		Strumenti di reportistica al Comune e indagine sulla qualità percepita del servizio (max 4)
D	Servizi aggiuntivi e innovativi Max 7 punti	Concretezza delle proposte aggiuntive ed innovative e attuabilità delle stesse rispetto ai luoghi di svolgimento, agli spazi, ai costi e alle attrezzature disponibili e/o rese disponibili dal concessionario (max 3)
		Qualità delle proposte innovative di coinvolgimento attivo delle famiglie (max 4)
E	Migliorie proposte Max 15 punti	Migliorie proposte rispetto al servizio di refezione: caratteristiche merceologiche delle derrate, fornitori, progetti didattici specifici etc. (max 8)
		Migliorie proposte rispetto alla struttura data in consegna (max 4)
		Migliorie proposte rispetto all'attuale dotazione di arredi, attrezzature e giochi interni ed esterni presenti nella struttura data in consegna (max 3)

Le offerte che non otterranno i punteggi minimi per ognuna delle sezioni A e B di cui alla tabella precedente, saranno escluse anche nel caso di unico offerente, dalle successive fasi di gara.

ART. 6: subconcessione

Il concessionario provvede al servizio di cui alla presente concessione con proprio personale, salvo servizi marginali che intenda subappaltare da dichiararsi all'atto della offerta ai sensi dell'art. 118 del

D.Lgs. 163/06; non sono comunque subappaltabili il servizio educativo, ausiliario e di confezionamento pasti.

Il subappalto senza consenso o qualsiasi atto diretto a nascondere, fa sorgere al Comune il diritto di risolvere il contratto, senza il ricorso ad atti giudiziari, con incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

ART. 7: corrispettivi

Per la gestione dei servizi di cui al presente capitolato al concessionario è riconosciuto da parte del Comune, per ogni mese di apertura del servizio di asilo nido come dal calendario approvato dalla Giunta Comunale, un compenso mensile unitario a bambino, comprensivo della retta pagata dagli utenti, pari all'importo di aggiudicazione, entro un importo massimo di:

Euro 770,00 (IVA esclusa) per il servizio di asilo nido con orario 7,30-18,00

Tale compenso mensile unitario a bambino percepito dal concessionario per il servizio prestato si compone pertanto di :

- a) rette pagate direttamente al concessionario dagli utenti secondo gli importi e i criteri annualmente stabiliti dal Comune;
- b) quota integrativa corrisposta dal Comune al concessionario di importo variabile per ogni iscritto tale da ricondurre, assieme alla retta dovuta dall'utente, al compenso di aggiudicazione.

Per ciò che concerne la precedente voce a) "rette pagate direttamente al concessionario dagli utenti secondo gli importi e i criteri annualmente stabiliti dal Comune" si precisa quanto segue:

- le rette e i criteri mensili per la frequenza del servizio a carico delle famiglie sono concordati ed approvati annualmente dal Comune con apposito atto amministrativo e sono in funzione del tempo di frequenza, della residenza e della condizione economica risultante dall'indicatore ISEE relativo al nucleo familiare dell'utente;
- il concessionario dovrà provvedere, in base alle indicazioni che verranno fornite dal Referente Comunale di Procedimento (d'ora in poi RCP), ai conteggi mensili della retta a carico delle famiglie provvedendo a stornare, secondo i criteri prestabiliti concordati con il Comune, le riduzioni per assenze, chiusure etc (le cui somme corrispondenti rientreranno nella quota integrativa corrisposta dal Comune al concessionario in modo tale da ricondurre al compenso di aggiudicazione) e dovrà provvedere altresì all'emissione di apposito documento fiscale alla famiglia che provvederà al pagamento diretto al concessionario della retta mensile dovuta;
- il concessionario comunicherà al Comune le modalità e i tempi di pagamento delle rette da parte delle famiglie;
- il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario;
- a seguito di mancato pagamento da parte delle famiglie di una retta il concessionario, dandone comunicazione al RCP, può attivare tutte le procedure di recupero crediti previste dalla normativa vigente e a richiedere al Comune la dimissione/decadenza dal posto assegnato del bambino la cui famiglia risulti morosa secondo quanto disposto dal vigente regolamento comunale e dai successivi e necessari atti amministrativi che saranno adottati in merito;
- gli importi fatturati dal concessionario alle famiglie dovranno essere rendicontati mensilmente al Comune che ha facoltà di controllo sulla documentazione fiscale e relativa ai pagamenti;
- la famiglia può recedere dal servizio comunicando per iscritto al Comune entro il giorno 25 del mese precedente a quello per il quale la famiglia intende rinunciare. La retta è dovuta dalla famiglia dal momento di assegnazione del posto indipendentemente dall'effettivo utilizzo del servizio, fino al mese in cui pervenga la eventuale rinuncia scritta. Nel caso la rinuncia pervenga successivamente al giorno 25 del mese, è facoltà del concessionario chiedere alla famiglia il pagamento anche della retta relativa al mese successivo.

Per ciò che concerne la precedente voce b) "quota integrativa corrisposta dal Comune di importo variabile per ogni iscritto tale da ricondurre, assieme alla retta dovuta dall'utente, al compenso di aggiudicazione" si precisa quanto segue:



- relativamente al mese di settembre e ogni qualvolta avvenga un inserimento, il concessionario ha diritto ad un compenso pari al 100% dell'importo di aggiudicazione per l'inserimento effettuato tra il 1° e il 15° giorno del mese in questione e pari al 50% dell'importo di aggiudicazione per l'inserimento effettuato tra il 16° e l'ultimo giorno del mese;
- il Comune, per ogni bambino frequentante il tempo part-time, corrisponderà al concessionario la differenza tra l'importo dovuto in base all'offerta presentata in sede di gara dal concessionario decurtato del 25% e l'importo fatturato direttamente dal concessionario alla famiglia;
- dal mese successivo al momento in cui il RCP comunichi al concessionario, per iscritto, l'impossibilità di coprire tutti i posti o la sostituzione dei rinunciatari attingendo dalle liste di attesa, al concessionario non spetta più la quota integrativa a carico del Comune per i singoli posti scoperti;
- il Comune riconoscerà tale quota integrativa su presentazione di regolare fatturazione mensile posticipata con liquidazione entro 60 giorni dal relativo ricevimento fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione e della correttezza contributiva (DURC); il suddetto termine può essere sospeso nel periodo di fine/inizio anno (15 dicembre/15 gennaio) per le esigenze connesse con la chiusura/apertura dell'esercizio finanziario;
- per procedere alla liquidazione delle fatture il concessionario avrà l'obbligo di allegare il foglio presenze mensile dell'utenza (nominativi e giorni di presenza) con indicazione della somma dovuta dal Comune per ognuno di loro e della corrispondente retta fatturata direttamente alla famiglia dal concessionario;
- convenzionalmente, qualora sia contabilmente necessario computare la spesa, il mese si intende formato da 22 giorni lavorativi;
- per quanto riguarda le transazioni relative ai pagamenti dovranno essere rispettate inoltre le disposizioni previste dall'articolo 3 delle legge 136/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- dall'importo della fattura del concessionario verranno detratte eventuali penalità applicate e gli importi di cui all'articolo 15, all'articolo 19, articolo 20, articolo 21;
- il compenso è comprensivo di tutto quanto specificato nel presente capitolato fatto salvo quanto previsto all'articolo 18;
- eventuali contributi pubblici per la gestione dell'asilo nido o per la manutenzione o adeguamento dell'immobile competono esclusivamente e per intero al Comune.

N.B. Il Comune si riserva la facoltà di inserire presso il servizio di asilo nido, attraverso lo scorrimento della graduatoria pubblica, n° 3 minori oltre ai 45 previsti (per complessivi 48 minori inseriti). Per tali ulteriori 3 minori il solo compenso percepito dal concessionario sarà la voce a) "rette pagate direttamente al concessionario dagli utenti secondo gli importi e i criteri annualmente stabiliti dal Comune in base alla fascia Isee di appartenenza relativa al nucleo del minore inserito". Tali eventuali inserimenti non dovranno apportare modifiche al rapporto numerico così come indicato all'articolo 14.

"Spazio Famiglia"

Il Comune non riconosce alcun corrispettivo ulteriore a quello previsto per il servizio di asilo nido relativamente al servizio di "Spazio Famiglia". Tale servizio infatti, si ritiene remunerato dalle quote corrisposte direttamente al concessionario dalle famiglie (anno 2011/2012 n° 40 iscritti per € 37,06 mensili a bambino residente ed € 1,24 mensili a bambino non residente. Esempio: mesi di novembre e di dicembre 2011 importo complessivo riconosciuto dalle famiglie € 3.191,98). Nell'anno 2011/2012 le famiglie sono state suddivise in due gruppi e hanno ruotano su due turni settimanali:

GIALLI → lunedì – mercoledì – venerdì

BLU → martedì – giovedì e 1 giorno a scelta della famiglia (tra lunedì - mercoledì - venerdì)

ART. 8: adeguamento dei prezzi e modifiche contrattuali

A partire dal secondo anno, con cadenza annuale, il Comune provvede, su richiesta scritta del concessionario, a rivedere il compenso complessivo unitario mensile garantito al concessionario per

ogni bambino inserito nel servizio di asilo nido ai sensi e nei modi di cui all'articolo 115 del D.Lgs 163/2006 attraverso la variazione della retta mensile applicabile alle famiglie e/o della quota di integrazione della stessa.

ART. 9: cauzioni, stipulazione del contratto e spese contrattuali

I concorrenti sono tenuti in sede di partecipazione alla gara a prestare deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo del servizio a base di gara, da costituirsi come meglio specificato nel disciplinare allegato al Bando di Gara.

L'aggiudicatario dovrà poi costituire cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, per il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse nonché, del rimborso delle spese che il Comune avesse eventualmente sostenuto durante la concessione per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Tale cauzione definitiva è pari al 10% dell'importo del contratto ed è costituita con le modalità previste dalla normativa in vigore in tema di contratti pubblici e meglio specificate nel disciplinare di gara. La cauzione di cui sopra sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Le spese contrattuali sono a carico del concessionario, unitamente a tutti gli oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relativi al contratto.

CAPO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10: organizzazione del concessionario

Il concessionario fissa un recapito sul territorio del Comune di Piosasco, eventualmente anche presso la struttura di Via San Bernardo 13, dotato di idoneo collegamento telefonico, e-mail e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.

Presso tale recapito, almeno durante gli orari di apertura del servizio, presta attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.

A tale recapito possono altresì essere eventualmente indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire al concessionario. Il concessionario provvede ad indicare un Responsabile della concessione che risponda dei rapporti contrattuali fra concessionario e Comune; il concessionario designa poi almeno un Coordinatore responsabile del servizio dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza che può anche coincidere con la figura del Responsabile della concessione.

Viene designato inoltre un Responsabile dei servizi presso la struttura, scelto fra gli operatori che può anche coincidere con la figura del Coordinatore, che risulti referente ai utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano giornalmente insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e il presente capitolato prevedano dover essere reperibile nel plesso.

Infine, il concessionario deve nominare una figura esperta sugli aspetti tecnico-edilizi-strutturali (geometra, architetto, ingegnere), con funzioni di Responsabile tecnico della struttura, iscritto al competente albo professionale e dotato delle necessarie abilitazioni, referente per il concessionario, del piano di manutenzione programmata di cui all'allegato 4 e della tenuta del registro degli interventi di manutenzione conservato presso la struttura di via San Bernardo 13. Tale responsabile tecnico dovrà anche provvedere alla tempestiva segnalazione al Comune delle carenze di funzionamento e degli eventuali guasti degli impianti presenti nella struttura che necessitano di manutenzione straordinaria a carico del Comune.

ART. 11: organizzazione e caratteristiche del servizio

Il servizio di asilo nido deve essere attivato dall'inizio del mese di settembre alla fine del mese di luglio dal lunedì al venerdì con possibilità di chiusura nei giorni festivi e, nel periodo natalizio, anche nei prefestivi e comunque secondo il calendario deliberato annualmente dalla Giunta Comunale. Il concessionario potrà ampliare l'attività di funzionamento del servizio nido e del servizio di "Spazio Famiglia" al sabato e/o nelle rimanenti settimane/giornate annuali, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune prevedendo eventualmente tariffe direttamente a carico delle famiglie.



Nel rispetto di leggi e regolamenti, previa presentazione di apposito progetto pedagogico ed organizzativo, purché tali attività non incidano in alcun modo negativamente sui servizi previsti dalla presente concessione, nei limiti della capienza prevista e negli spazi inutilizzati nella fascia oraria pomeridiana, nei periodi di sospensione, nelle giornate di sabato e domenica, ad agosto, l'aggiudicatario potrà essere autorizzato a gestire autonomamente servizi aggiuntivi, concordandone numero, tipologia e destinatari con il RCP. Il concessionario potrà organizzare anche servizi innovativi anche al di fuori della struttura (servizio di babysitting, organizzazione di momenti di incontro e socializzazione per il tempo libero, etc) fatta salva l'acquisizione delle eventuali specifiche autorizzazioni; anche per tali servizi il relativo costo sarà sostenuto dalle famiglie.

Per i servizi aggiuntivi/innovativi, le tariffe applicate alle famiglie andranno comunicate al RCP e comunque dovranno essere stabilite in modo da tener conto sia della sostenibilità del servizio che della sostenibilità del costo da parte delle famiglie.

L'orario giornaliero minimo di apertura del servizio di nido di cui alla presente concessione è, a scelta delle famiglie, il seguente:

- a) apertura dalle 7,30 alle 16,30 per il servizio a tempo pieno con possibilità di prolungamento fino alle 18,00;
- b) apertura dalle 7,30 alle 13,00 per il servizio a tempo parziale con possibilità di prolungamento fino alle 13,30.

La programmazione e la gestione delle prassi legate agli inserimenti dei bambini e delle loro famiglie è a carico completo del concessionario mentre restano in capo al Comune le funzioni di vigilanza e controllo sulle attività, la raccolta delle iscrizioni/riconferme, la formulazione e la gestione della graduatoria con le relative comunicazioni, l'assegnazione dei posti in base al vigente regolamento comunale e la gestione amministrativa ordinaria del servizio (accettazione variazioni tempo di frequenza, rinunce, determinazione dei criteri e delle tariffe a carico degli utenti in base all'ISEE e alla residenza, dimissioni e decadenze etc).

Le ammissioni dei bambini avvengono all'inizio di ogni anno scolastico, ed ogni qualvolta si determini un posto vacante, rispettando il regolamento comunale in materia e l'ordine della graduatoria vigente, formulata dal Comune di norma entro il mese di maggio.

Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima della struttura e la destinazione funzionale della stessa. Le prestazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dai regolamenti comunali in materia, dal presente capitolato, dal progetto presentato dal concessionario in sede di gara ed anche alle indicazioni che potranno emergere nell'ambito delle riunioni degli organi collegiali previsti, secondo le rispettive competenze. E' facoltà del Comune proporre indirizzi ed orientamenti.

"Spazio Famiglia"

La Giunta Comunale delibera annualmente anche il calendario per il servizio di "Spazio Famiglia" le cui aperture da garantire sono comunque le seguenti:

dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 dal mese di ottobre al mese di giugno compresi con chiusura ulteriore nei giorni di chiusura del servizio di asilo nido.

ART. 12: coinvolgimento delle famiglie

Si intendono applicati ed esercitati tutti gli organi collegiali nei quali è prevista la presenza dei rappresentanti delle famiglie di cui al vigente regolamento comunale in materia; il concessionario ha inoltre facoltà di prevedere ulteriori forme di coinvolgimento delle famiglie, fatta salva la preventiva informazione al RCP.

Le modalità di coinvolgimento del personale devono essere definite dal concessionario.

Il Comune deve essere invitato alle riunioni degli organi collegiali, convocate nei modi e nei tempi previsti dal regolamento comunale vigente; pertanto il concessionario dovrà:

- comunicare per iscritto, di volta in volta e con un preavviso minimo di cinque giorni lavorativi, la data e l'orario di svolgimento di tutte le riunioni della Commissione di Gestione, secondo le modalità che verranno indicate dal Comune;
- trasmettere, di volta in volta ed entro il termine massimo di 15 giorni, apposito verbale redatto per ogni riunione della Commissione di Gestione.

E' a carico del concessionario la produzione della carta dei servizi particolareggiata relativa ai servizi di cui al presente capitolato.

ART. 13: avvio del servizio

In seguito all'aggiudicazione, prima dell'inizio dell'attività, il concessionario sarà tenuto in particolare a trasmettere al RCP:

- a) elenco nominativo del personale corredato da curriculum vitae e qualifica posseduta, compreso il coordinatore e l'indicazione del nominativo del responsabile dei servizi presso la struttura. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicata per iscritto secondo quanto previsto dall'articolo 16 del presente capitolato;
- b) elenco nominativo completo del personale, con adeguata formazione, da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni; nominativo e recapito del Responsabile della concessione, e del suo eventuale sostituto; nominativo e recapito del Responsabile tecnico della struttura con la relativa documentazione per la verifica dei requisiti richiesti di cui all'articolo 10 del presente capitolato;
- c) apposito piano di evacuazione;
- d) elenco delle persone individuate come addette alla sicurezza;
- e) copia delle polizze e idoneo titolo (quietanza) che comprovano la regolare copertura assicurativa delle apposite assicurazioni di cui all'articolo 22;
- f) documento descrittivo delle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli arredi del servizio;
- g) manuale HACCP specifico del servizio di refezione dell'asilo nido in oggetto;
- h) copia della richiesta presentata all'Asl di volturazione dell'autorizzazione sanitaria per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica presso i locali del nido.

Dovranno essere predisposte:

- le condizioni igienico-sanitarie dei locali (dovrà essere effettuata, prima dell'inizio dell'attività con l'utenza, idonea pulizia dei locali);
- l'organizzazione pedagogico-didattica degli spazi;
- la fornitura del materiale di pulizia, sanitari, didattici e di pronto soccorso.

CAPO III – PERSONALE ADDETTO

ART. 14: personale

Il concessionario provvede al servizio di cui alla presente concessione con proprio personale, salvo servizi marginali che intenda subappaltare da dichiararsi all'atto della offerta ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/06; non sono comunque subappaltabili il servizio educativo, ausiliario e di confezionamento pasti.

Detto personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il luogo di lavoro. Il personale ha altresì l'obbligo di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti e delle loro famiglie.

Il modello organizzativo proposto dovrà prevedere un'articolazione dell'orario di lavoro tale da assicurare un'adeguata compresenza nello svolgimento della giornata educativa.

Per la gestione del servizio il personale deve essere assegnato secondo il seguente rapporto numerico:

- 1 educatore ogni 6 bambini;
- 1 operatore ogni 15 bambini;
- 2 operatori per il servizio di refezione ogni 50 bambini.

In caso di assenza del personale addetto la sostituzione deve avvenire entro tre ore dall'orario di apertura del servizio ed in ogni caso, in tempo utile per il regolare espletamento del servizio. Tutti i

sostituti devono a loro volta possedere il titolo di studio necessario a svolgere le funzioni del personale sostituito.

Al personale immesso in servizio è richiesto uno dei seguenti titoli di studio:

Educatori:

- a) diploma di laurea in Scienze dell'Educazione, Scienze della Formazione Primaria e lauree con contenuti formativi adeguati in ambito pedagogico-educativo-didattico (al curriculum vitae devono essere allegati i piani di studio da cui risultino gli esami effettivamente sostenuti);
- b) diploma di puericultrice (fino ad esaurimento del titolo);
- c) diploma di maestra di scuola d'infanzia (fino ad esaurimento del titolo);
- d) diploma di maturità magistrale (fino ad esaurimento del titolo);
- e) diploma di liceo psico-pedagogico;
- f) diploma di assistente comunità infantile;
- g) diploma di educatore professionale;
- h) diploma di vigilatrice d'infanzia, nel rispetto delle norme di cui all'art.1 della L.R. 16/1980; diploma di dirigente di comunità (fino ad esaurimento del titolo);
- i) diploma di tecnico dei servizi sociali;
- j) altri diplomi di scuola media superiore dai cui provvedimenti istitutivi si riconosca un profilo professionale rivolto all'organizzazione e gestione degli asili nido;
- k) attestato di qualifica educatore per la prima infanzia o equivalenti; per attestati di educatore per la prima infanzia s'intendono quelli conseguiti in seguito a:
 - corsi di base di formazione per educatori prima infanzia istituiti dalla Regione Piemonte ai sensi dell'art. 17 della L.R. 3/73 e s.m.i.,
 - corsi di riqualificazione per educatori prima infanzia istituiti dalla Regione Piemonte, equipollenti al corso di cui al punto precedente; in questo caso, se non direttamente certificato dal candidato, si procederà d'ufficio ad acquisire dichiarazione di equipollenza dalla Regione Piemonte;
- l) corsi di formazione e riqualificazione per educatori prima infanzia o per figure professionali equivalenti, istituiti da altre Regioni italiane o da altri Enti Pubblici, equipollenti ai corsi citati nei punti precedenti; in questo caso, se non direttamente certificato dal candidato, si procederà d'ufficio ad acquisire dichiarazione di equipollenza.

Operatori:

- a) licenza di scuola dell'obbligo;
- b) per gli operatori di cucina i corsi di cui all'allegato n° 3.

Coordinatore:

- a) oltre al titolo di studio richiesto per il personale educativo, deve avere un'esperienza di lavoro (come educatore/educatore-coordinatore/. coordinatore) in servizi analoghi, consolidata in almeno cinque anni di documentato lavoro continuativo (intendendo per lavoro continuativo prestazioni non inferiori alle 90 ore settimanali per almeno dieci mesi nell'anno).

Copia dei titoli di studio, con elenco riepilogativo, dovrà essere trasmessa al RCP prima dell'inizio della gestione.

Il concessionario dovrà altresì prevedere lo svolgimento di attività amministrativa, anche attraverso l'utilizzo di dotazioni informatiche, per le incombenze organizzativo-gestionali relative al servizio, che si configurano in sintesi come:

- situazione giornaliera delle presenze;
- elezione, convocazione, organizzazione e gestione della Commissione di Gestione con relativa verbalizzazione (vedi articolo 12);
- conteggi mensili delle eventuali riduzioni della retta per assenze/chiusure, emissione della relativa fattura alle famiglie e incasso delle rette;
- gestione degli arredi, mantenimento delle strutture e degli strumenti consegnati;
- predisposizione della documentazione da trasmettersi al RCP a corredo della fattura e per la verifica dei pagamenti effettuati dalle famiglie;
- cura della trasmissione delle informazioni all'utenza, al RCP;

- archiviazione e gestione di tutte le attività inerenti l'autocontrollo.

L'eventuale presenza all'interno del servizio di tirocinanti deve essere preventivamente comunicata al RCP e comunque – rispetto ai rapporti numerici con l'utenza e a quanto previsto dal presente capitolato – il loro inserimento non va inteso come sostituzione di personale ma come presenza aggiuntiva. In tali casi deve inoltre essere prevista nel servizio la contestuale presenza di un tutor, responsabile dello svolgimento delle attività del tirocinante.

ART. 15: obblighi verso il personale

Tutto il personale utilizzato dal concessionario a qualsiasi titolo dovrà essere iscritto nel libro paga del concessionario.

Il concessionario è tenuto al rispetto del CCNL di categoria sottoscritto dalle parti più rappresentative a livello nazionale, nonché ai trattamenti normativi, previdenziali ed assicurativi del settore e, a richiesta del Comune, ad esibire la documentazione che lo attesti e lo comprovì; per il personale e per le attività, per cui questa è obbligatoria, va assicurata inoltre la copertura INAIL. Se il concessionario ha forma cooperativa, si obbliga ad applicare anche nei confronti dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali.

Il concessionario deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati. Il concessionario opera nel rispetto della L. 125/92 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

Il personale a contatto con l'utenza dovrà sempre essere a norma con le vigenti prescrizioni sanitarie.

La concessione della gestione del servizio in oggetto non instaura alcun rapporto di lavoro tra il Comune di Piosiasco e i singoli lavoratori e/o dipendenti del concessionario e dallo stesso impiegati per l'espletamento del servizio.

Il personale deve essere dotato di idonea divisa e di cartellino di riconoscimento.

In caso di ritardo del concessionario nel pagamento delle retribuzioni e/o in caso di ottenimento da parte del RCP di un documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune potrà intervenire - anche in corso di esecuzione del contratto - a pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, fino a concorrenza delle prestazioni rese nell'ambito del rapporto e non ancora regolate e/o a pagare direttamente agli enti previdenziali ed assicurativi l'importo corrispondente all'inadempienza detraendone i relativi ammontare dalle somme dovute al concessionario e comunque fino al limite della capienza di queste ultime.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche e di richiedere copia di tutti i documenti idonei ad attestare la corretta corresponsione dei salari nonché dei versamenti contributivi pertanto il concessionario si impegna a permettere la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al RCP, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente e da altri articoli. Il RCP è tenuto al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con il Comune. A richiesta, il concessionario è pure tenuto a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre ditte che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui alla presente concessione.

ART. 16: continuità degli addetti

Essendo ad oggi la gestione dell'asilo nido e dello "Spazio Famiglia" e del relativo servizio di refezione già oggetto di affidamento, il concessionario – al fine di garantire la continuità pedagogica ed operativa del servizio – è tenuto ad assumere il personale educativo, ausiliario e di cucina già addetto ai servizi, compreso il personale attualmente in congedo di maternità o in congedo parentale, garantendo almeno il mantenimento delle condizioni contrattuali in essere, secondo le norme del CCNL applicato e comunque in analogia a quanto previsto dall'art. 2112 del Codice Civile, riconoscendo l'anzianità di

Allegato alla delib. G.C. _____

11.4.2012 8/12

servizio maturata senza l'obbligo per il personale di effettuare il periodo di prova e di diventare socio nel caso in cui il concessionario dovesse essere una cooperativa o un consorzio di cooperative.

Il concessionario è tenuto a limitare il più possibile le sostituzioni del personale al fine di evitare un elevato turn-over sull'utenza. Il concessionario deve impiegare il personale in modo continuativo e secondo le esigenze dei servizi oggetto del presente capitolato e deve comunicare tempestivamente (entro due giorni), motivandola con documentazione provante, ogni variazione che dovesse verificarsi in corso di esecuzione degli stessi. Il personale di cui al presente articolo potrà essere sospeso o allontanato dal servizio per le ordinarie cause fissate dal contratto collettivo di lavoro.

In caso di scioperi determinati da qualsiasi motivo, il concessionario si impegna a:

- informare il Comune con un preavviso di almeno 5 giorni;
- assicurare con i propri operatori le prestazioni previste dalla normativa e dai contratti di categoria vigenti per la copertura dei servizi minimi essenziali.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della L. 146/90 e successive modificazioni ed integrazioni, e comunque nulla è dovuto al concessionario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

ART. 17: formazione permanente e supervisione

Il concessionario dovrà prevedere iniziative di formazione permanente e supervisione del personale come da progetto presentato in sede di gara o successivi ampliamenti concordati con il Comune.

Le attività di formazione del personale devono essere comunicate con congruo anticipo al RCP che ha la facoltà di parteciparvi. Su richiesta del Comune possono partecipare alle attività formative organizzate dal concessionario operatori di altri servizi all'infanzia presenti sul territorio.

CAPO IV – ONERI, STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

ART. 18: oneri a carico del Comune

Rimangono a carico del Comune:

- la messa a disposizione in uso gratuito al concessionario della concessione, per tutta la durata dello stesso, dell'immobile sito in Via San Bernardo 13 e degli arredi ed attrezzature in esso contenuti;
- l'indicazione al concessionario del RCP;
- la gestione di tutti gli adempimenti inerenti le nuove iscrizioni/riconferme, la formazione della graduatoria, la determinazione delle rette a carico degli utenti, l'accoglimento delle richieste di variazione di tempo di frequenza, le eventuali rinunce e le eventuali dimissioni/decadenze dal posto assegnato;
- la copertura assicurativa degli immobili per il rischio incendio;
- la sostituzione, in caso di guasto non riparabile, dei "grandi elettrodomestici" in dotazione alla cucina quali forno, lavastoviglie, frigorifero ed armadio caldo e alla lavanderia quali lavatrice ed asciugatrice;
- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi come definiti dai corrispettivi articoli del codice civile;
- il riconoscimento al concessionario della quota di integrazione delle rette pagate dalle famiglie secondo quanto stabilito dall'articolo 7 del presente capitolato;
- in caso di inserimento di bambini disabili, l'assegnazione all'affidatario del personale di appoggio o in alternativa il riconoscimento del relativo corrispettivo in base agli interventi specialistici valutati e congiuntamente concordati tra le parti.

ART. 19: oneri a carico del concessionario

Sono a carico del concessionario tutte le spese legate al funzionamento e alla gestione del servizio e al mantenimento della struttura quali ad esempio:

- ogni spesa inerente al personale;
- le assicurazioni di cui all'articolo 22;

- la riscossione delle rette, le relative eventuali procedure di recupero crediti e, quale rischio di impresa, le eventuali morosità;
- tutti gli oneri relativi alla gestione del servizio secondo quanto indicato nel presente capitolato fatto salvo quanto specificato nel precedente articolo 18;
- tutti gli oneri relativi alla gestione del servizio secondo quanto indicato nel progetto educativo e tecnico presentato dal concessionario in sede di gara;
- la realizzazione di un piano di emergenza, che preveda anche specifici addestramenti per il personale nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ed allagamenti conforme a tutte le norme in materia di evacuazione e di messa in sicurezza di tutte le persone presenti nella struttura a qualsiasi titolo;
- la formazione del proprio personale per assicurare il rispetto delle norme di sicurezza ed antincendio e gli altri adempimenti previsti dal D.Lgs 81/08 e il mantenimento in efficienza dei dispositivi di sicurezza previsti dal già citato D.Lgs 81/08;
- la formazione del proprio personale per assicurare il rispetto delle norme relative all'igiene degli alimenti;
- il riconoscimento al personale delle eventuali ore di partecipazione a momenti formativi ed incontri anche proposti dal Comune;
- il servizio di lavatura e stiratura della biancheria in dotazione assicurando quotidianamente l'adeguatezza igienico-sanitaria e la corretta dotazione nonché il ricambio ordinario e straordinario della biancheria stessa;
- le spese di volturazione e i conseguenti contratti per le utenze relativi al servizio di telefonia, energia elettrica, acqua, gas ad uso domestico, riscaldamento, TIA, collegamento per trasmissione dati e gli eventuali abbonamenti per apparecchi audio televisivi
- il servizio di refezione dell'asilo nido secondo le modalità, le prescrizioni e le forniture di cui all'allegato 3 e alle eventuali migliorie proposte dal concessionario in sede di gara;
- la realizzazione, la stampa e la diffusione della carta dei servizi oggetto di concessione;
- la presentazione trimestrale di una dettagliata relazione in ordine all'andamento del servizio, con particolare riferimento alle attività, alle riunioni degli organi collegiali e, alla fine di ogni anno scolastico, di una relazione dettagliata sull'attività complessiva svolta ove vengano specificati gli interventi effettuati, l'andamento complessivo del progetto educativo programmato, le proposte di modifica in base ai bisogni dell'utenza e le osservazioni ritenute importanti per il buon andamento del servizio;
- il materiale didattico compreso anche di quello specifico per disabili, se necessario;
- il materiale di ufficio e di cancelleria;
- il materiale sanitario per l'igiene dei bambini, fatti salvo i pannolini che sono a carico delle famiglie, i materiali igienici di pulizia dei locali e di pronto soccorso;
- la biancheria (tovaglie, lenzuola, federe, asciugamani, manopole, coperte, etc) eventualmente da integrare e/o sostituire e il vestiario e le calzature del personale;
- le stoviglie eventualmente da integrare e/o sostituire (i piatti e i bicchieri dovranno essere in melamina);
- i piccoli elettrodomestici;
- la sostituzione di tutti i beni mobili, arredi ed attrezzature (comprese quelle esterne destinate al gioco) deteriorati e comunque non più utilizzabili, così da garantire il mantenimento di un buon livello di funzionalità nello svolgimento delle attività educative all'interno e all'esterno della struttura fatti salvo i "grandi elettrodomestici" in dotazione alla cucina quali forno, lavastoviglie, frigoriferi ed armadio caldo e alla lavanderia quali lavatrice ed asciugatrice la cui eventuale sostituzione, in caso di guasto non riparabile, resta in capo al Comune;
- la pulizia e il riordino di tutti i locali in uso e delle aree esterne;
- la cura della piccola manutenzione dei beni mobili, del fabbricato e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e programmata di cui all'articolo 21 del presente capitolato e dell'allegato 4 e dei "grandi elettrodomestici" in dotazione alla cucina quali forno, lavastoviglie ed armadio caldo e alla lavanderia quali lavatrice ed asciugatrice;



- la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti secondo le modalità che verranno indicate dal Comune;
- la tinteggiatura iniziale dei locali, entro il primo anno di concessione, e successivamente almeno una volta ogni quattro anni e qualora si rendesse necessario.

Tutti gli interventi sopra indicati, che non comporteranno oneri aggiuntivi al Comune, devono essere effettuati con la massima tempestività; lo stesso dicasi per tutte le sostituzioni che dovranno essere effettuate con beni di pari qualità.

Tutto il materiale di cui ai punti precedenti si intende acquisito dal Comune al termine della concessione. Qualora il concessionario non esegua gli interventi a suo carico, fermo restando l'applicazione di eventuali penali, potrà provvedervi il Comune ponendo il relativo costo a carico del concessionario inadempiente con le modalità di cui all'articolo 7.

Relativamente al servizio di refezione il concessionario dovrà attenersi alle disposizioni contenute nell'allegato n° 3 "Servizio di refezione dell'asilo nido".

ART. 20: locali e arredi

La dotazione del servizio è la seguente:

- grandi e piccoli giochi e materiale per aree interne
- arredi adeguati alla capacità ricettiva della struttura
- grandi e piccoli elettrodomestici di cucina e dotazione stoviglie
- grandi e piccoli elettrodomestici di lavanderia
- biancheria
- grandi giochi esterni

Quanto sopra elencato deve essere verificato dai concorrenti in sede di sopralluogo. Gli interessati alla concessione dovranno effettuare sopralluogo presso la struttura di Via San Bernardo 13 concordandola con il RCP, con un preavviso minimo di tre giorni lavorativi. Il sopralluogo sarà preferibilmente effettuato in orario di bassa o nulla frequenza dei bambini.

I locali e i beni mobili inventariabili, dovranno essere mantenuti nella condizione, forma, dimensione e struttura così come all'atto della concessione e riconsegnati nello stato di fatto in cui si trovavano al momento dell'aggiudicazione potendosi rivalere il Comune sugli eventuali danni riscontrati. Gli stessi non potranno essere destinati ad altre attività se non a quelle previste dal presente capitolato e dal progetto presentato. E' fatto inoltre espresso divieto di sublocare in tutto o in parte o concedere in via gratuita a terzi, senza previo consenso scritto del Comune, i locali e gli arredi e le dotazioni di cui sopra. Prima dell'inizio della concessione sarà redatto analitico elenco descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile e dei beni mobili in contraddittorio tra le parti.

La riconsegna, al termine della concessione, dovrà risultare da apposito verbale redatto con le medesime modalità. Sarà a carico del concessionario la sostituzione del materiale mancante o danneggiato consegnatoli dal Comune con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo. Gli eventuali danni all'immobile ed ai beni mobili in esso contenuti, di proprietà del Comune, dovuti ad un uso improprio, nonché gli eventuali ammanchi dovranno essere riparati o reintegrati con altri beni di pari qualità entro un termine da stabilirsi nel verbale di riconsegna; trascorso inutilmente tale termine il Comune potrà rivalersi incamerando dalla cauzione un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o mancanti.

Il concessionario è tenuto a effettuare la pulizia e la sanificazione degli ambienti e degli arredi del servizio secondo le modalità previste dal documento di cui all'art. 13 lettera f del presente capitolato.

Il concessionario dovrà comunicare nella relazione periodica i tempi e i modi con cui procede alla pulizia.

Nei periodi di sospensione delle attività oggetto di concessione il concessionario è responsabile ad ogni effetto della tenuta dei locali. Al termine del periodo di concessione il Comune e il concessionario stabiliranno congiuntamente le modalità di accesso ai locali dell'eventuale nuovo gestore del servizio.

ART. 21: manutenzione immobile

Per l'intera durata del contratto resta a carico del concessionario la manutenzione ordinaria e quella programmata dell'intera struttura edilizia assegnata, compresi i locali cucina, le attrezzature interne ed

esterne, gli arredi, i piccoli e grandi elettrodomestici in dotazione, le aree esterne, l'area verde di pertinenza, gli impianti tecnologici (idrici, di scarico, elettrici, termofluidici ecc).

La manutenzione ordinaria generale dei tutti locali, degli impianti e delle attrezzature e dotazioni avute in consegna è a carico del concessionario, anche in deroga all'art. 1509 del C.C., quale ad esempio le riparazioni di infissi e semiinfissi a conseguenza dell'uso, sostituzione vetri a seguito di rottura, riparazione guasti dovuti all'uso di rubinetti-vaschette WC-otturazioni lavabi; elettrodomestici; apparecchi radio-TV; riparazione per uso di parti mobili d'arredo; tratteggiatura iniziale dei locali (entro il primo anno di concessione) e successivamente almeno ogni quattro anni e qualora si rendesse necessario. Il concessionario inoltre, dovrà garantire, a propria cura e spese, il mantenimento in efficienza dell'immobile e delle relative dotazioni ed arredi interni ed esterni anche attraverso la manutenzione programmata così come indicata e calendarizzata nell'allegato 4 "Interventi e calendario della manutenzione programmata". Qualora il concessionario non provveda all'esecuzione degli interventi necessari provvederà il Comune addebitando il relativo costo al concessionario. Il concessionario dovrà provvedere anche alla realizzazione delle migliorie proposte rispetto alla struttura e rispetto all'attuale dotazione di arredi, di attrezzature e dei giochi interni ed esterni offerte in sede di gara secondo la tipologia e i tempi indicati in sede di offerta.

Tutti gli interventi e le opere di manutenzione realizzate sui locali oggetto della presente concessione, ai sensi dell'art. 934 del C.C., dovranno essere preventivamente comunicati al Comune e sono acquisite in proprietà dal Comune dal momento della loro esecuzione, senza che questo sia tenuto a corrispondere alcun indennizzo o risarcimento a qualsiasi titolo. Ad intervento eseguito deve essere consegnata al Comune la relativa certificazione. Il concessionario è direttamente responsabile di ogni modifica, trasformazione o integrazione apportata.

Tutti gli interventi di manutenzione dovranno obbligatoriamente essere indicati su apposito registro che, regolarmente aggiornato, dovrà essere conservato presso il nido e dovrà indicare la tipologia e le ditte che hanno effettuato l'intervento; lo stesso sarà a disposizione del Comune e delle autorità preposte al controllo.

ART. 22: assicurazioni

Il concessionario è pienamente responsabile ai sensi di legge delle attività richieste dal capitolato; a tal fine ha l'obbligo inderogabile di stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, con sede nell'Unione Europea e sottoposta ai controlli Isvap, apposita polizza assicurativa di R.C.T./R.C.O. nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il concessionario dovrà produrre, all'inizio del servizio la polizza e successivamente idoneo titolo (quietanza) che ne comprovi la regolare copertura assicurativa.

Il massimale di copertura non dovrà essere inferiore a € 3.000.000,00 e a € 1.500.000,00 per ogni persona. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere:

- la copertura anche per i rischi derivanti da colpa grave del personale nei confronti dei locali, impianti ed attrezzature in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione e dei partecipanti alle attività nei confronti di terzi e tra di loro, con massimali adeguati;
- la responsabilità civile personale del personale addetto con estensione ai danni alle cose degli utenti;
- l'estensione alle richieste di risarcimento in relazione ai danni che le imprese concessionarie e/o persone che prestano i loro servizi per commissione / delega / appalto possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa la responsabilità personale dei dipendenti di dette società.

Il concessionario dovrà inoltre stipulare polizza Infortuni a favore degli utenti con i seguenti requisiti:

- a) in caso di morte massimale di Euro 80.000,00=;
- b) in caso di invalidità permanente massimale di Euro 120.000,00=, con applicazione delle seguenti percentuali per l'invalidità accertata, senza applicazione di franchigie:
 - da 1 a 10 punti Euro 415,00= a punto,
 - da 11 a 49 punti Euro 620,00= a punto,
 - oltre 49 punti Euro 124.000,00=;
- c) diaria da ricovero minimo Euro 52,00= al giorno;



d) rimborso spese di cura Euro 5.165,00= senza franchigie o scoperti (compreso rimborso rottura occhiali – lenti e montatura – o altre protesi da infortunio esclusi i materiali di particolare pregio e comunque fino a Euro 517,00=);

e) estensione della garanzia all'assicurazione del rischio di contagio accidentale da H.I.V., epatite B e C avvenuto durante lo svolgimento delle attività assicurate, con pagamento della somma di Euro 15.500,00= all'atto dell'accertamento del contagio, in conseguenza di:

- puntura o ferita occasionale da oggetto infettato da virus,
- aggressioni subite dall'assicurato,
- trasfusione di sangue e/o emoderivati resa necessaria da infortunio indennizzabile ai sensi di polizza,
- contagio avvenuto in situazioni di soccorso prestato nell'ambito dell'attività svolta, a soggetti assicurati presunti portatori dei virus H.I.V. o di epatite B o C.

L'assicurazione dovrà inoltre prevedere il trasporto mediante taxi al più vicino pronto soccorso in caso di infortunio lieve e gestibile dai responsabili.

Il Comune è anche sollevato da qualsiasi responsabilità inerente alle attrezzature utilizzate dal concessionario, con obbligo in capo allo stesso dell'utilizzo di materiali ed eventuali impianti provvisori, allacciamenti elettrici, impianti vari, conformi alle vigenti norme di sicurezza.

ART. 23: D.U.V.R.I.

I partecipanti alla gara hanno la facoltà di presentare, insieme all'offerta, ai fini dell'attuazione dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008, il DUVRI – Documento Unico di Valutazione dei Rischi d'interferenza, di cui all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, i cui contenuti sono quelli dell'allegato 1 al presente capitolato. La “comunicazione generale dei rischi” riporta alcune prescrizioni generali in materia di sicurezza ed individua i principali rischi (c.d. “rischi standard”).

La mancata esibizione di tale documento con l'offerta tecnica non costituisce causa di esclusione. Tuttavia il Comune potrà eventualmente richiederne la presentazione al concessionario e si riserva di richiedere le informazioni ivi contenute qualora ciò fosse ritenuto utile o opportuno per le valutazioni da effettuarsi nel corso della procedura di gara.

Inoltre, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel citato allegato 1, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara, saranno oggetto di specifica valutazione nelle modalità introdotte dal D.L. 106/2009 al comma 3/ter art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Il concessionario dovrà essere disponibile – in presenza di rischi di interferenza - per il sopralluogo congiunto finalizzato alla compilazione del verbale della riunione di cooperazione e coordinamento. Il concessionario è comunque tenuto ad osservare ed applicare, in corso di esecuzione del servizio, tutte le misure individuate dal datore di lavoro della sede destinataria del servizio, finalizzate a eliminare o ridurre i rischi da interferenza e a garantire la sicurezza del personale e degli utenti.

All'atto dell'avvio del servizio il personale dovrà avere già partecipato a corsi formativi di cui al D.Lgs n. 81/08. Dovranno inoltre essere nominati gli addetti all'emergenza e il Responsabile del S.P.P.

Dovrà essere assunta l'approvazione partecipata del Piano di Evacuazione e di gestione delle emergenze del Centro, trasmettendone copia al Comune.

Il concorrente dovrà presentare, nell'istanza, “dichiarazione circa l'ottemperanza delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro ed i rischi introdotti negli ambienti di lavoro comunali” (all. n. 2 – all'interno del DUVRI).

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 sarà allegato al contratto di concessione ed eventualmente soggetto a successivo adeguamento in funzione dell'evoluzione del servizio.

ART. 24: osservanza leggi e decreti

Il concessionario a proprie spese, si impegna all'osservanza delle leggi, decreti e regolamenti di carattere normale e/o eccezionale, vigenti e emanati anche in corso di servizio da autorità competenti e relativi a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali o sanitarie ed in particolare:

- il D.Lgs. 81/2008, in termini di ottemperanza a tutti gli obblighi previsti per tutte le figure

aziendali (datore di lavoro, RSPP, addetti all'emergenza, stesura del Documento di valutazione dei Rischi, redazione del piano di Gestione delle Emergenze, del Piano di Evacuazione, formazione e aggiornamento del personale, etc.);

- la Legge 283/1962 e il suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/1980 e i Regolamenti UE 852, 853 e 854 del 2004 relativamente alla somministrazione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica (rispetto ed attuazione del manuale di autocontrollo, formazione ed aggiornamento del personale per quanto riguarda l'HACCP, etc.);
- la Legge 136/2010 e s.m.i. sulla tracciabilità dei pagamenti agli operatori economici;
- il D.Lgs. 30/2005 e s.m.i. Codice della proprietà industriale;
- la normativa relativa al divieto di fumo (Legge 3/2003, art. 51 - D.P.C.M. 23/12/2003).

Il concessionario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela antinfortunistica e sociale del personale addetto alle forniture oggetto del presente capitolato. E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione, nei riguardi del personale comunque da esso dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Il concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte del Comune.

Sono a carico del concessionario l'acquisizione di autorizzazioni o concessioni previste dalle vigenti norme per l'attività che viene svolta ai sensi del presente capitolato.

Ai sensi dell'Art. 26 del D.Lgs 81/2008, nell'ambito dello svolgimento delle attività della concessione o subappalto, il personale occupato dall'impresa concessionaria o subappaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Eventuali sanzioni previste dalla normativa vigente saranno a carico del contravventore, sollevando da ogni responsabilità il Comune.

Il concessionario dovrà inoltre comunicare:

- il numero telefonico ed il numero di fax e indirizzo di posta elettronica certificata della propria sede legale e il recapito fissato nel Comune di Piovasco;
- numeri di posizione INPS e INAIL, indicazione delle sedi zonali di competenza degli Enti Previdenziali e dell'Agenzia delle Entrate. In caso di più posizioni INPS e INAIL occorrerà indicare quella in cui ha sede l'attività principale dell'impresa nonché il contratto di lavoro applicato ai propri dipendenti ed il loro numero;
- numero della partita IVA..

ART.25: privacy

La titolarità del trattamento dei dati personali spetta al Comune che nomina il concessionario quale responsabile esterno del trattamento dei dati stessi ai sensi del D.Lgs. 196/2003. Il concessionario si impegna ad effettuare il trattamento nel pieno rispetto della citata normativa ed in particolare con le modalità di cui all'art. 11 del D.Lgs. suddetto. Il concessionario si impegna inoltre ad effettuare tutte le attività di informazione all'interessato di cui all'art. 13 e ad adottare tutte le misure di sicurezza di cui all'art. 31 del D.Lgs.196/2003. Sono a carico del concessionario gli oneri derivanti dai danni cagionati per effetto del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 2050 del C.C. Nell'espletamento della fornitura, gli operatori addetti devono astenersi dal prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza e di qualsivoglia dato personale soggetto a tutela, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. . Il concessionario si obbliga ad informare i propri dipendenti, circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio. Il concessionario ha l'obbligo di rispettare le normative vigenti in tema di trattamento dei dati sensibili e delle immagini, anche in considerazione della documentazione delle attività educativo-didattiche del servizio, nel rispetto delle procedure autorizzative dei genitori.

**ART.26: trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 i dati personali, forniti e raccolti in occasione della presente gara, saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti del Comune.

Il conferimento dei dati previsti dal bando e dal presente capitolato è obbligatorio ai fini della partecipazione, pena l'esclusione. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. In relazione ai suddetti dati, l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

CAPO V – CONTROLLI, PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**ART. 27: controlli**

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare e disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la rispondenza dell'attività svolta quotidianamente al progetto presentato in sede di gara ed alle prescrizioni del capitolato.

Saranno comunque oggetto di monitoraggio:

- aspetti strutturali, spazi;
- personale;
- progetto educativo;
- servizio di refezione;
- utenza presente, iscritta, mediamente frequentante;
- raccordo con altri servizi;
- organi di partecipazione.

Il concessionario è a tal fine tenuto a fornire tutta la collaborazione necessaria ai controlli presentando, se richiesta, tutta la documentazione e le informazioni necessarie, compresa l'indicazione degli utenti ai quali vengono erogate le prestazioni ed i nominativi dei soggetti che a qualsiasi titolo stanno operando nella struttura.

Il concessionario, rispetto ai servizi oggetto di concessione e ai servizi aggiuntivi ed innovativi attivati, dovrà:

- alla fine di ogni anno scolastico trasmettere una relazione dettagliata sull'attività complessiva svolta ove vengano specificati gli interventi effettuati, l'andamento complessivo del progetto educativo programmato, le proposte di modifica in base ai bisogni dell'utenza e le osservazioni ritenute importanti per il buon andamento del servizio;
- trasmettere trimestralmente una dettagliata relazione in ordine all'andamento del servizio, con particolare riferimento alle attività, alle riunioni degli organi collegiali;
- inoltrare mensilmente l'elenco delle frequenze, nonché del personale in servizio a qualsiasi titolo (quali tirocinanti, volontari, etc.), redatto in modo da facilitare la verifica del rapporto educatori/bambini nel corso della giornata e delle effettive presenze autorizzate presso il plesso: a tal fine per i servizi oggetto di concessione il concessionario avrà l'obbligo di compilare e conservare apposito registro presenze, aggiornato quotidianamente entro le ore 11,00, consultabile in sede di verifica del servizio, con i nominativi dei singoli utenti e del personale presente;
- comunicare, entro la giornata, al Comune, ogni eventuale sostituzione di personale per malattia, ferie, etc. ed i nominativi del personale utilizzato per le sostituzioni, con il titolo dallo stesso posseduto ed il relativo curriculum professionale. E' fatta salva la facoltà del Comune, verificata l'eventuale inidoneità dello stesso, di richiedere l'immediata sostituzione con altro personale avente i requisiti idonei all'esplicitamento del servizio secondo le modalità indicate.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Detta attività di controllo è preliminare e strumentale all'applicazione delle penali per i pagamenti. Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento dei servizi. Ordinariamente, dirigenti e

funzionari delegati dal Comune possono svolgere ogni sopralluogo nella struttura che possa risultare utile alla verifica dello svolgimento del servizio dato in concessione. Il concessionario si impegna ad effettuare, per i genitori dei bambini nuovi ammessi, almeno un'assemblea di inizio anno scolastico in cui presenta il programma e un'altra in sede di consuntivo di fine anno; a questa, come a qualsiasi altra si rendesse opportuna in corso d'anno, dovrà essere invitato a partecipare il RCP.

ART. 28: penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme o regolamenti o del presente capitolato che possano condurre a cessazione o, qualora si accertino anomalie sulla qualità e quantità del servizio erogato, il Comune, ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità dopo aver comunicato formale contestazione al concessionario, il quale ha la facoltà di fornire proprie controdeduzioni, entro il termine di 10 giorni dalla ricezione dell'atto di contestazione medesima.

Qualora il concessionario non provveda entro ventiquattro ore dall'avvio tramite fax delle contestazioni a rendere il servizio conforme al capitolato, il Comune ha la facoltà di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. ed al contestuale risarcimento dei danni.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune, nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. E' fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto nel caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni, nonché inadempienze nell'espletamento del servizio. Nel caso di grave inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dal concessionario e/o derivanti dalle norme in vigore e fatti salvi i maggiori diritti del Comune, lo stesso procederà all'incameramento della cauzione definitiva o allo storno delle penali applicate dai pagamenti mensili.

In caso di risoluzione del contratto, al concessionario del servizio è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.

Il Comune, fatti salvi i casi non indicati di seguito, per i quali l'importo della penale da applicare al concessionario verrà calcolata, di volta in volta, in percentuale da determinarsi in virtù della gravità della violazione da un minimo del 5% ad un massimo del 15% sul fatturato relativo al mese in cui le anomalie si sono verificate, potrà comminare sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni:

- ritardata presentazione della documentazione relativa al personale impiegato entro i termini fissati dal Comune: € 50,00 per ogni giorno di ritardo;
- utilizzo da parte del personale di indumenti e calzature inadatte: € 100,00 per ciascuna violazione;
- mancata sostituzione, entro tre ore dall'inizio del servizio, del personale assente: € 200,00 per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza;
- mancata attuazione nei tempi previsti delle "Migliorie proposte" in sede di gara: fino € 200,00 per giorno di inadempimento da formale richiesta del RCP di provvedere;
- comportamenti degli operatori caratterizzati da imperizia o negligenza nei confronti dell'utenza e degli operatori coinvolti nel servizio: € 300,00 per ciascuna violazione;
- inadempienza della pulizia locali ed impianti: € 300,00 per giorno di inadempienza;
- mancata attuazione di attività previste nel presente capitolato e nel progetto presentato in sede di gara dal concessionario: € 350,00 per ogni giorno di inadempienza;
- numero personale assegnato non rispondente a quanto richiesto nel Capitolato: € 400,00 per ogni unità mancante e/o per ogni giorno di inadempienza;
- per ogni fornitura di prodotti/derrate/arredi di tipologie diverse o non conformi rispetto a quelle previste dal presente capitolato o offerte in sede di gara: € 500,00 per ciascuna violazione;
- reiterati ritardi o uscite anticipate del personale impiegato nello svolgimento dei servizi: € 500,00 ogni due violazioni;
- mancato rispetto di quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo (Haccp): fino a € 800,00 a infrazione;
- infrazioni di carattere igienico-sanitario: fino a € 800,00 a infrazione;



- mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti dal presente capitolato: fino a € 1.000,00;
- per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia: € 1.000,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: € 1.500,00;
- interruzione anche parziale del servizio o ritardi nell'avvio: € 5.000,00 al giorno;

ART. 29: risoluzione contrattuale

Qualora il concessionario risulti inadempiente alle obbligazioni previste nel presente capitolato, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del C.C. (risoluzione del contratto per inadempimento). In tal caso il Comune, ai sensi dell'art. 1545 del C.C., può fissare, un congruo termine entro il quale il concessionario si deve conformare alle prescrizioni richieste. La diffida ad adempiere contiene la dichiarazione che, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

E' inoltre facoltà del Comune procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C. (clausola risolutiva espressa), con proprio provvedimento comunicato al concessionario, nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività del concessionario;
- c) impiego di personale non dipendente del concessionario;
- d) ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti per le diverse figure richieste dal capitolato;
- e) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del RCP volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) sublocazione di tutto o in parte dell'immobile o concessione in via gratuita dell'immobile e/o dei relativi arredi e dotazioni a terzi senza consenso scritto del Comune;
- h) interruzione o sospensione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio in violazione di quanto disposto dall'art. 6;
- j) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori;
- k) mancata attuazione di quanto indicato nel progetto tecnico;
- l) reiterati casi di mancata presentazione in servizio del personale con grave disagio per il servizio;
- m) nel caso in cui il concessionario abbia commesso gravi infrazioni alle norme in materia di sicurezza;
- n) nel caso di inadempimenti che abbiano determinato l'applicazione di penali che superino cumulativamente il 10% dell'importo contrattuale.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto fa sciegere, a favore del Comune, la facoltà di assicurare l'esecuzione del servizio con aggiudicazione alla ditta che segue immediatamente nella graduatoria, o ad altra impresa, a maggiori spese del concessionario inadempiente, con diritto del Comune al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 a titolo di penale. Il Comune si riserva di non ammettere alla partecipazione a successive gare analoghe le imprese che si sono rese responsabili di gravi inadempienze in danno della stessa a norma dell'art. 30, lettera f del D.Lgs 163/2006.

ART. 30: recesso

Il Comune, nel caso di variazioni degli attuali presupposti legislativi, normativi o regolamentari in base ai quali si è proceduto alla concessione del servizio nonché al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o per sopravvenute necessità di modifiche organizzative del servizio oggetto del presente capitolato, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente ed insindacabilmente dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 90, senza che il concessionario possa pretendere risarcimento danni o compensi di sorta, ai quali esso dichiara fin d'ora di rinunciare.

ART. 31: cessione di contratto e credito

Il concessionario è tenuto ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente capitolato. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'articolo 116 del D.Lgs 163/2006. La cessione del credito deve essere notificata al Comune: l'autorizzazione è rilasciata con determinazione del dirigente competente, previa acquisizione della certificazione prevista dalla Legge 55/1990 e s.m.i.

ART.32: fallimento o altre cause di modifica della titolarità del contratto

Il concessionario si obbliga per sé ed aventi causa. In caso di fallimento o amministrazione controllata del concessionario, la concessione si intende senz'altro revocata e il Comune provvederà a termini di legge.

Per le altre modificazioni del contratto si applicano le disposizioni dell'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 33: domicilio e foro competente

In caso di controversie si farà riferimento alla parte IV del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, con espressa esclusione del ricorso all'arbitrato. Pertanto il contratto non conterrà la clausola compromissoria di cui all'art. 241 del medesimo D.Lgs.. Il Foro competente è quello di Pinerolo (To).

PARERI E ATTESTAZIONI AI SENSI DEL T.U.E.L. (D.lgs 18.8.2000 n. 267)

Regolarità tecnica (art. 49 comma 1) ferivole

Il Responsabile del servizio Renzo Bualdi

Regolarità contabile (art. 49 comma 1) ferivole

Il Responsabile di ragioneria Spina

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria (art. 151 - comma 4)

Il Responsabile del servizio finanziario _____

Del che si è redatto il presente verbale

IL SINDACO/PRESIDENTE
ROBERTA MARIA AVOLA FARACI



IL SEGRETARIO GENERALE
CORRADO PAROLA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione viene pubblicata nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 32, comma 1, Legge 18.06.2009, n. 69 e art. 2, comma 5, Legge 26.02.2010 n. 25) per quindici giorni consecutivi (art. 124 - comma 1 T.U.E.L. D.Lgs 267/2000 e s.m.i.) con decorrenza dal 20 APR. 2012

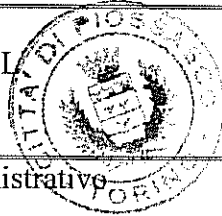
Piovascso, li 19 APR. 2012



IL SEGRETARIO GENERALE
CORRADO PAROLA

Comunicato ai Revisori - Capigruppo - Prefetto il 20 APR. 2012 Prot. n. _____

Dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 - comma 4 T.U.E.L. D.Lgs 267/2000



IL SEGRETARIO GENERALE
CORRADO PAROLA

Copia conforme all'originale, per uso amministrativo

IL RESPONSABILE SERVIZIO
IL SEGRETARIO GENERALE

Piovascso, li _____

DIVENUTA ESECUTIVA in data 12 MAG. 2012

- Per decorrenza del termine di 10 giorni dalla pubblicazione (ai sensi dell'art. 134 del T.U.E.L. 267/2000)

Piovascso, li 12 MAG. 2012



IL SEGRETARIO GENERALE
CORRADO PAROLA