



Settore Cultura Turismo Promozione Economica e Servizi Educativi  
Servizio Infanzia e Servizi Educativi Integrativi

---

## **RELAZIONE TECNICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE "ARCOBALENO" E SPAZIO BAMBINI "LA CASA SULL'ALBERO"- LOTTO 2**

Visto che in data 31/07/2021 scadrà il contratto Rep.Bis 4307/2014, stipulato, a seguito di procedura a evidenza pubblica e prorogato per l'intero a.e. 2020/2021 con Determina Dirigenziale n. 1946/2020 tra il Comune di Castel Bolognese e la Zerocento Soc. Coop. onlus per la gestione del nido comunale d'infanzia denominato "Arcobaleno " e Spazio Bambini denominato "Casa sull'Albero", sito a Castel Bolognese in via Giovanni XXIII n.180, con il quale vengono garantiti i servizi in argomento per bambini dai 3 ai 36 mesi al nido d'infanzia e per bambini dai 12 ai 36 mesi allo Spazio Bambini , con un apertura annuale pari ad 11 mesi;

Rilevato che la gestione esternalizzata del nido, iniziata già da numerosi anni , ha dato risultati soddisfacenti, in termini qualitativi e di contenimento dei costi, si ritiene opportuno procedere con un nuovo affidamento del servizio di gestione del nido d'infanzia e Spazio Bambini ad un soggetto esterno per il periodo 01/09/2021 – 31/07/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni educativi pertanto fino al 31/07/2027.

Verificato, inoltre, che non è attiva alcuna convenzione e/o accordo quadro CONSIP/INTERCENT-ER, corrispondente alle caratteristiche che si intendono dare al servizio, si ritiene necessario procedere attraverso una gara pubblica.

In considerazione della tipologia di servizio, si ritiene opportuno addivenire alla scelta del contraente e all'aggiudicazione dell'appalto mediante procedura aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 21 della L.R.19/1/2016 "Servizi educativi per la Prima Infanzia. Abrogazione della L.R. Del 10 gennaio 2000", il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico – qualitativi (quali la qualità del progetto pedagogico, le modalità di gestione, il rapporto numerico tra personale e bambini, l'offerta di attrezzature e di prezzo).

Quale metodo per l'attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica, in virtù del basso peso attribuitogli pari a 15 punti dei 100 del punteggio assoluto, applicando quanto definito dall'ANAC nelle "Linee guida n. 2, di attuazione del D. Lgs 18 Aprile 2016, n. 50, recanti – offerta economicamente più vantaggiosa" Approvata dal Consiglio dell'Autorità Delibera n. 1005 del 21 Settembre 2016 e aggiornata con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 Maggio 2018, si è scelto di impiegare la formula "Lineare semplice" e non una diversa formula che disincentiva la competizione sul prezzo e viceversa, pertanto verrà applicata la seguente espressione:

$C_i = R_i/R_{max}$   
dove:

$C_i$  = coefficiente dell'offerta economica del concorrente iesimo

$R_i$  = ribasso percentuale offerto dal concorrente iesimo

$R_{max}$  = ribasso percentuale offerto più elevato

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di possedere:

1. specifiche capacità economiche/finanziarie ed particolare avere un fatturato medio annuo (anno solare) non inferiore a € 550.000 (IVA esclusa) riferito alla gestione di servizi educativi per la prima infanzia espletato nei tre esercizi annuali 2017/2018/2019;

Si è scelto di non inserire in tale conteggio il fatturato medio annuo dell'anno 2020 in quanto la chiusura dei servizi educativi, dal 24 Febbraio 2020 protratta fino al termine dell'anno educativo 2019/2020 a causa dall'emergenza sanitaria da COVID-19, potrebbe aver considerevolmente alterato i bilanci economici di tale gestione, tanto da non essere in alcun modo rappresentativi della reale situazione economica e verifica della capacità finanziaria necessaria alla gestione del servizio.

2. specifici requisiti di capacità tecnica e professionale ed in particolare aver gestito r almeno un (1) nido per l'infanzia per almeno 3 anni educativi nel periodo 2013 - 2019 con un numero non inferiore a 65 bambini;

Si è scelto di non inserire in tale conteggio la gestione per l'anno 2020 in quanto la chiusura dei servizi educativi, dal 24 Febbraio 2020 protratta fino al termine dell'anno educativo 2019/2020 a causa dall'emergenza sanitaria da COVID-19, potrebbe dare origine a dei fraintendimenti nel conteggio delle annualità di attività, tanto da essere un dato in alcun modo rappresentativo della effettiva situazione relativa alla capacità tecnica e professionale necessaria alla gestione del servizio.

A questo scopo, si evidenzia che:

- Nido d'infanzia "Arcobaleno", è organizzato con tre sezioni , per una ricettività massima di 65 posti bambino di età compresa tra 3 e 36 mesi, così indicativamente articolate: Sezione Lattanti di età tra 3 e 12 mesi (posti 12) di cui 2 Part-Time, una sezione di semidivezzi di età tra 13 e 24 mesi( posti 25) di cui 1 Part-Time, sezione divezzi di età tra 25 e 36 mesi (posti 28) di cui 1 Part-Time;la composizione delle sezioni suddivisa per età può variare a seconda delle annualità e delle frequenze nel rispetto della massima capienza del nido. Aperto dal lunedì al venerdì, dalle 7,30 alle 17,30 per la modalità a tempo pieno mentre dalle 7,30 alle 13,30 per la modalità a tempo parziale, nel periodo dal 1° settembre al 31 luglio, con esclusione delle festività nazionali e delle vacanze natalizie e pasquali previste dal calendario scolastico regionale.
- Spazio Bambini "Casa Sull'Albero" è organizzato in una monosezione di età compresa tra i 12 e 36 mesi con ricettività massima di 18 bambini. Aperto dal lunedì al venerdì, dalle 7,30 alle 12,30 senza somministrazione del pasto, nel periodo dal 1° settembre al 31 luglio, con esclusione delle festività nazionali e delle vacanze natalizie e pasquali previste dal calendario scolastico regionale.

A fronte della composizione dell'intero servizio sopra descritta è prevista la presenza di n. 11,25 educatori, n. 3 ausiliari , n. 1 cuoco e di un coordinatore pedagogico per 7,5 ore settimanali .

Il servizio di ristorazione è assicurato ai bambini frequentanti il nido , attraverso il servizio di mensa gestito direttamente dall'esecutore che utilizzerà la cucina interna al nido ed impiegherà proprio personale qualificato, dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria.

Supponendo di conservare la medesima organizzazione del servizio fin qui adottata per il nido d'infanzia, in ragione dei risultati soddisfacenti ottenuti, si è provveduto a definire l'importo da porre a base d'asta avendo a riferimento:

– il profilo del costo del personale, calcolato sulla base delle Tabelle Provinciali recepite il 05/03/2020 relative al CCNL delle Cooperative settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo del 28 marzo 2019 sottoscritto da CONFCOOPERATIVE-FEDERSILIDARIETA', LEGACOOPSOCIALI, AGCI-SOLIDARIETA', FP-CGIL, FISASCAT -CISL, UIL-FPT E UILTUCS con decorrenza dal mese di Settembre 2020;

- il profilo delle spese manutenzioni, utenze;
- gli oneri gestionali
- oneri della sicurezza.

Il risultato è rappresentato nella tabella di seguito riportata.

Le tabelle analitiche a tal fine elaborate, evidenziano una risultanza finale per la definizione della base d'asta per la gara pari a:

- per il nido d'infanzia € **751,00** + IVA mensili a bambino per ogni utente iscritto a tempo pieno e con una riduzione del 27% per ogni iscritto a tempo parziale, per un totale, riferito alla intera capienza del nido (65 bambini) e al periodo di apertura annuale del nido (11 mesi), di € **537.915,00** annui, comprensivi di annui € 950,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, I.V.A. esclusa e di € 1.613.745,00 di cui € 2850,00 per oneri della sicurezza, I.V.A. esclusa, per l'intero periodo contrattuale; l'eventuale rinnovo contrattuale di tre anni educativi comporta il costo complessivo di € 1.613.745,00 comprensivi di € 2850,00 per oneri della sicurezza IVA esclusa.

- per Lo spazio bambini € **341,00** + IVA mensili a bambino per ogni utente iscritto a tempo pieno e con una riduzione del 27% per ogni iscritto a tempo parziale, per un totale, riferito alla intera capienza dello spazio bambini (18 bambini) e al periodo di apertura annuale del nido (11 mesi), di € **67.568,00** annui, comprensivi di annui € 50,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, I.V.A. esclusa e di € 202.704,00 di cui € 150,00 per oneri della sicurezza, I.V.A. esclusa, per l'intero periodo contrattuale; l'eventuale rinnovo del contrattuale di tre anni educativi comporta il costo complessivo di € € 202.704,00 comprensivi di € 150,00 per oneri della sicurezza IVA esclusa.

Si precisa che al costo mensile a bambino che l'ente dovrà sostenere, come definito dall'espletamento dalla procedura di gara, sarà applicata:

- una riduzione del 27% per ogni iscritto a tempo parziale in virtù del minor tempo di presenza all'interno del servizio per ogni tipologia di servizio;
- un incremento del 10% per i bambini inseriti nella sezione "lattanti" in virtù dei maggiori costi sostenuti per la gestione dei bambini di età inferiore ai 12 mesi;

Si precisa che i servizi di nido d'infanzia e Spazio bambini sono da ritenersi un unico lotto funzionale per la presenza di locali di servizio in comune, un ampio salone disponibile per entrambi i servizi e le utenze centralizzate pertanto risulta molto difficile valutare ogni servizio in autonomia.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 23 comma 16 del Dlgs 50/2016 si individua quale spese per la mano d'opera complessiva per l'intero periodo contrattuale la somma di € **470.630,27** l'anno.

Si ritiene opportuno adottare la modalità di determinazione del corrispettivo basata sul numero di bambini effettivamente iscritti e frequentanti il servizio di nido.

Il servizio infanzia prevederà la corresponsione di una retta di frequenza da parte delle famiglie i cui bambini frequentano i servizi, definita sulla base di quanto prevede il Regolamento Comunale di Gestione del Nido non influenzata dai costi di gestione del servizio.

## STIMA COSTI – NIDO D'INFANZIA "ARCOBALENO" CASTELBOLOGNESE

## A) COSTO DEL LAVORO

(CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio – sanitario, assistenziale – educativo e di inserimento lavorativo – Tabelle Costo del Lavoro Prov. Ravenna – marzo 2020)

Personale	Numero	Costo orario - Tabelle Costo del Lavoro Provincia di Ravenna del 2020	Ore sett.	Ore sett. complessive per tutti gli operatori	Settimane	Totale ore	Costo	
a) Educatori (D2) nido	9	€ 21,77	34,00	306	44,00	13464	€ 293.111,28	
b) Cuoco (C1)	1	€ 20,51	35,00	35	44,00	1540	€ 31.585,40	
c) Ausiliari (B1) e aiuto cuoco	3	€ 19,04	33,00	99	44,00	4356	€ 82.938,24	
d) Pedagogista (E1)	1	€ 27,62	6	6	44,00	264	€ 7.291,68	
						TOTALE	<b>19624</b>	<b>€ 414.926,60</b>

## B) ALTRI COSTI A CARICO DEL GESTORE

fformazione	€ 7.350,00
g) Spese diverse (prodotti igienici, acquisti vari, materiale didattico, manutenzioni, utenze)	€ 38.000,00
alimenti	€ 35.000,00
h) Oneri gestionali (assicurazioni, amministrativi, finanziari, coord. tecnici gestionali) calcolato in % sul costo del personale	€ 41.492,66
<b>Totale</b>	<b>€ 121.842,66</b>

		IVA 5%	TOTALE
<b>COSTO TOTALE (A+B)</b>	<b>€ 536.769,00</b>	<b>€ 26.838,45</b>	<b>€ 563.607,45</b>
<b>COSTO MENSILE A BAMBINO (PER MAX ...BAMBINI)</b>	<b>€ 750,73</b>	<b>€ 37,54</b>	<b>€ 788,26</b>
<b>COSTO/BASE D'ASTA CON ARROTONDAMENTI</b>	<b>€ 751,00</b>	<b>€ 37,55</b>	<b>€ 788,55</b>
<b>COSTO/BASE D'ASTA TOTALE ANNUALE</b>	<b>€ 536.965,00</b>	<b>€ 26.848,25</b>	<b>€ 563.813,25</b>
ONERI ANNUALI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	950		
<b>COSTO/BASE D'ASTA TOTALE ANNUALE COMPRESI ONERI PER LA SICUREZZA</b>	<b>€ 537.915,00</b>	<b>€ 26.895,75</b>	<b>€ 564.810,75</b>
<b>COSTO/BASE D'ASTA TOTALE APPALTO COMPRESI ONERI PER LA SICUREZZA</b>	<b>€ 1.613.745,00</b>	<b>€ 80.687,25</b>	<b>€ 1.694.432,25</b>

STIMA COSTI – Spazio Bambini “CASA SULL’ALBERO”CASTEL BOLOGNESE							
A) COSTO DEL LAVORO							
(CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio – sanitario, assistenziale – educativo e di inserimento lavorativo – Tabelle Costo del Lavoro Prov. Ravenna – marzo 2020)							
Personale	Numero	Costo orario - Tabelle Costo del Lavoro Provincia di Ravenna del 2020	Ore sett.	Ore sett. complessive per tutti gli operatori	Settimane	Totale ore	Costo
a) Educatori (D2)	2,25	€ 21,77	25,00	56,25	44,00	2475	€ 53.880,75
d) Pedagogista (E1)	1	€ 27,62	1,5	1,5	44,00	66	€ 1.822,92
					TOTALE	2541	€ 55.703,67
<b>B) ALTRI COSTI A CARICO DEL GESTORE</b>							
f) formazione	€ 1.150,00						
g) Spese diverse (prodotti igienici, acquisti vari, materiale didattico, manutenzioni, utenze)	€ 5.000,00						
h) Oneri gestionali (assicurazioni, amministrativi, finanziari, coord. tecnici gestionali) calcolato in % sul costo del personale	€ 5.570,37						
<b>Totale</b>	<b>€ 11.720,37</b>						
		IVA 5%	TOTALE				
<b>COSTO TOTALE (A+B)</b>	<b>€ 67.424,00</b>	<b>€ 3.371,20</b>	<b>€ 70.795,20</b>				
<b>COSTO MENSILE A BAMBINO (PER MAX ...BAMBINI)</b>	<b>€ 340,53</b>	€ 17,03	€ 357,55				
COSTO/BASE D'ASTA CON ARROTONDAMENTI	€ 341,00	€ 17,05	€ 358,05				
COSTO/BASE D'ASTA TOTALE ANNUALE	€ 67.518,00	€ 3.375,90	€ 70.893,90				
ONERI ANNUALI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 50,00						
COSTO/BASE D'ASTA TOTALE ANNUALE COMPRESI ONERI PER LA SICUREZZA	€ 67.568,00	€ 3.378,40	€ 70.946,40				
COSTO/BASE D'ASTA TOTALE APPALTO COMPRESI ONERI PER LA SICUREZZA	€ 202.704,00	€ 10.135,20	€ 212.839,20				

Il Dirigente del Settore  
Cultura Turismo Promozione  
Economica e Servizi Educativi  
( d.ssa Benedetta Diamanti)



Settore Cultura Turismo Promozione Economica e Servizi Educativi  
Servizio Infanzia e Servizi Educativi Integrativi

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO  
D'INFANZIA COMUNALE "ARCOBALENO" E LO SPAZIO  
BAMBINI "CASA SULL'ALBERO", SITO IN CASTEL  
BOLOGNESE , VIA GIOVANNI XXIII n. 180,  
PER GLI ANNI EDUCATIVI 2021/2022 – 2022/2023 -  
2023/2024 CON DECORRENZA DAL 01/09/2021**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## Indice generale

<b>Art. 1 – Oggetto</b> .....	<b>4</b>
<b>Art. 2 - Principi, finalità e modalità di svolgimento del servizio nido</b> .....	<b>4</b>
Art. 2.1 - Principi e finalità del servizio.....	4
Art. 2.2 – Modalità generali di svolgimento del servizio.....	4
Art. 2.3 - Caratteristiche della struttura.....	4
Art. 2.4 - Orari e calendario scolastico.....	5
Art. 2.5 - Modalità di ammissione e frequenza dei bambini.....	5
Art. 2.6 - Progetto pedagogico/educativo.....	5
<b>Art. 3 - Coordinamento pedagogico</b> .....	<b>6</b>
<b>Art. 4 - Personale</b> .....	<b>6</b>
<b>Art. 5 - Formazione del personale</b> .....	<b>7</b>
<b>Art. 6 - Partecipazione delle famiglie</b> .....	<b>8</b>
<b>Art. 7 – Servizio mensa per il nido</b> .....	<b>8</b>
Art. 7.1 - Caratteristiche del servizio.....	8
Art. 7.2 - Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti.....	8
Art. 7.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	8
Art. 7.4 - Documentazione tecnica, etichettatura e imballaggi delle derrate alimentari.....	9
Art. 7.5 - Menù.....	9
Art. 7.6 - Variazioni.....	9
Art. 7.7 - Diete particolari.....	9
Art. 7.8 - Distribuzione dei pasti.....	10
Art. 7.9 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza degli alimenti.....	11
Art. 7.10 – Controlli.....	11
<b>Art. 8 - Pulizie</b> .....	<b>11</b>
<b>Art. 9 - Locali e attrezzature</b> .....	<b>12</b>
<b>Art. 10 - Sicurezza sui luoghi di lavoro</b> .....	<b>15</b>
<b>Art. 11 - Oneri a carico dell’Esecutore</b> .....	<b>16</b>
<b>Art. 12 - Oneri a carico del Committente</b> .....	<b>17</b>
<b>Art. 13 - Monitoraggio del servizio - verifiche e controlli</b> .....	<b>17</b>
<b>Art. 14 - Durata del contratto</b> .....	<b>18</b>
<b>Art. 15 – Referenti</b> .....	<b>18</b>
<b>Art. 16 - Direttore dell’esecuzione del contratto</b> .....	<b>18</b>
<b>Art. 17 - Avvio dell’esecuzione del contratto</b> .....	<b>18</b>
<b>Art. 18 - Termine per la stipulazione del contratto</b> .....	<b>19</b>
<b>Art. 19 - Controllo amministrativo-contabile. Contestazioni e riserve</b> .....	<b>20</b>
<b>Art. 20 - Attività di controllo in corso di esecuzione</b> .....	<b>20</b>
<b>Art. 21 - Sospensione dell’esecuzione del contratto</b> .....	<b>21</b>
<b>Art. 22 - Rapporti tra esecutore e Committente per interruzione servizio a seguito di provvedimenti dell’Autorità sovraordinata</b> .....	<b>22</b>
<b>Art. 23 - Scioperi</b> .....	<b>23</b>
<b>Art. 24 - Anticipazione e corrispettivo</b> .....	<b>23</b>
<b>Art. 25- Pagamento</b> .....	<b>24</b>
<b>Art. 26 – Cessione del credito</b> .....	<b>26</b>

Art. 27 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	26
Art. 28 - Subappalto - Subcontratto.....	27
Art. 29 - Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza contributiva.....	28
Art. 30 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).....	29
Art. 31 - Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza retributiva.....	29
Art. 32 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto e revisione prezzi.....	29
Art. 33 – Conto finale e Verifica di conformità.....	30
Art. 34 - Pagamento del saldo e svincolo della cauzione.....	31
Art. 35 - Responsabilità dell'Esecutore.....	31
Art. 36 - Penalità.....	32
Art. 37 - Modalità di applicazione delle penalità.....	33
Art. 38 - Risoluzione del contratto.....	33
Art. 39 - Clausola risolutiva espressa.....	34
Art. 40 - Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto.....	34
Art. 41 - Effetti della risoluzione.....	35
Art. 42 – Garanzia definitiva.....	35
Art. 43 – Recesso .....	36
Art. 44 – Cessione del Contratto .....	36
Art. 45 - Protezione dati personali.....	36
Art. 46 - Obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.....	37
Art. 47 - Protocollo d'intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici.....	37
Art. 48 – Clausola Sociale .....	37
Art. 49 – Domicilio Legale .....	38
Art. 50 – Controversie .....	38
Art. 51 – Normativa applicabile .....	38
Art. 52 – Spese contrattuali .....	38
Art. 53 – Allegati .....	38

## **Art. 1 - Oggetto**

1. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione, da parte dell'impresa aggiudicataria, di seguito denominata «Esecutore», del servizio educativo di nido d'infanzia, da svolgersi nei locali ad uso nido e spazio bambini di proprietà del Comune di Castel Bolognese, denominato "Arcobaleno" e "Casa Sull'Albero", di seguito indicati anche come «il servizio», posto in Castel Bolognese, in Via Giovanni XXIII n. 180, con le modalità descritte negli articoli successivi.

L'ente committente è l'Unione della Romagna Faentina (alla quale aderisce il Comune di Castel Bolognese), Piazza del Popolo n. 31, 48018 Faenza (RA) tramite la Stazione Appaltante dell'Unione della Romagna Faentina di cui alle convenzioni n. 355 del 28/04/2016 e n. 458 del 28/12/2017 e ai sensi dell'art. 37, comma 4, lettera b), del Codice.

Si precisa che con la convenzione Rep. n. 387 del 23/12/2016, il Comune di Castel Bolognese ha conferito all'Unione della Romagna Faentina le funzioni relative ai servizi educativi. Per effetto del trasferimento la sottoscrizione dei contratti di appalto per la gestione dei servizi educativi di nido per tutti i Comuni dell'Unione è stata trasferita all'Unione della Romagna Faentina.

2. L'appalto è disciplinato dal presente capitolato e dall'offerta presentata dall'Esecutore in sede di gara.

## **Art. 2 - Principi, finalità e modalità di svolgimento del servizio**

### **Art. 2.1 - Principi e finalità del servizio**

1. Il nido di infanzia e lo spazio bambini sono un servizio educativo e sociale di interesse pubblico, aperto a tutti i bambini e alle bambine in età compresa tra i tre mesi e i tre anni, che concorre con le famiglie alla loro crescita e formazione, nel quadro di una politica per la prima infanzia e della garanzia del diritto all'educazione, nel rispetto dell'identità individuale, culturale e religiosa.
2. Il servizio ha lo scopo di contribuire alla formazione e alla socializzazione dei bambini, nella prospettiva del loro benessere psicofisico e dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali. Esso può funzionare ed essere organizzato con modalità diversificate, in riferimento ai tempi di apertura, alla ricettività, ferma restando l'elaborazione di un progetto pedagogico specifico in corrispondenza del modulo organizzativo.

In rapporto alle scelte educative, ai tempi di lavoro dei genitori ed alle esigenze locali, il nido d'infanzia può essere a tempo pieno o a tempo parziale. Il nido d'infanzia garantisce i servizi di mensa e, se a tempo pieno, il riposo pomeridiano. Per il funzionamento del nido "Arcobaleno" si rimanda agli articoli successivi.

Lo Spazio Bambino può essere a tempo pieno (tutte le mattine) o a tempo parziale (solo alcune mattine della settimana). Per il funzionamento del servizio si rimanda agli articoli successivi.

### **Art. 2.2 - Modalità generali di svolgimento dei servizi**

1. Fatto salvo quanto specificatamente indicato nel presente capitolato, nel complesso, la gestione del servizio dovrà svolgersi nel totale rispetto di tutte le disposizioni normative e regolamentari vigenti, con particolare riferimento alle norme in materia igienico - sanitaria, in materia di sicurezza, alla L.R. 19/2016, alla Direttiva Regionale approvata dal Consiglio Regionale con deliberazione n. 1564/2017, ai Regolamenti comunali inerenti i servizi oggetto dell'appalto e a tutte le disposizioni normative o regolamentari che potranno essere emanate in materie inerenti al servizio oggetto del presente appalto, durante il periodo di validità dello stesso.
2. Dovrà essere garantito il possesso e mantenimento dei requisiti per l'autorizzazione al funzionamento di cui all'art. 15-16 della L.R. 19/2016 e l'accreditamento di cui all'art. 17-18 della L.R. 19/2016.

### **Art. 2.3 - Caratteristiche della struttura**

1. Il servizio educativo di nido "Arcobaleno" è organizzato per sezioni, per una ricettività massima di 65 posti bambino di età compresa tra 3 e 36 mesi, così indicativamente

articolate: sezione lattanti da 12 posti/bambino di cui almeno 2 part-time, sezione Semidivezzi da n. 25 posti/bambino di cui almeno 1 part-time, sezione Divezzi da n. 28 posti/bambino di cui almeno 2 part-time. La suddetta composizione per fasce di età riguarda un assetto ipotetico per il massimo della capienza disponibile del nido. Il numero e la composizione delle sezioni potrà variare in relazione ad ogni anno educativo e saranno determinate come precisato al successivo art. 2.5.

Il Committente, in presenza di richiesta da parte dell'utenza, si riserva di trasformare alcuni dei posti a tempo pieno in posti ad orario part-time o vice versa.

2. Il servizio integrativo al nido d'infanzia Spazio Bambini "Casa Sull'Albero" è organizzato con una monosezione, per una ricettività massima di 18 posti bambino di età compresa tra 12 e 36 mesi.

#### **Art. 2.4 - Orari e calendario scolastico**

1. Il servizio nido d'infanzia dovrà seguire il calendario scolastico e i seguenti orari:
  - a) l'orario giornaliero con modalità a tempo pieno prevede n. 10 ore (dalle ore 7,30 alle ore 17,30) con possibilità di uscita dalle 16,00 alle 17,30;
  - b) l'orario giornaliero, negli eventuali posti part-time non sarà inferiore a n. 6 ore (dalle ore 7,30 alle ore 13,30) con possibilità di uscita dalle 13,00 alle 13,30;
2. Il servizio integrativo al nido d'infanzia Spazio Bambini dovrà seguire il calendario scolastico e l'orario giornaliero prevede n. 5 ore (dalle ore 7,30 alle 12,30) senza la somministrazione del pasto;
3. Per tutte le tipologie di orari e servizi l'accoglienza dei bambini avviene dalle 7,30 alle 9,30;
4. Tutte le sezioni funzioneranno dal Lunedì al Venerdì, per un calendario di apertura annuale che prevede il funzionamento del servizio per almeno 11 mesi (dal 1° Settembre al 31 Luglio), con esclusione delle festività di rilevanza nazionale e delle vacanze natalizie e pasquali previste dal calendario scolastico regionale. Ulteriori sospensioni dell'attività educativa potranno essere previste dal Committente;
5. Potranno inoltre essere attivati, previa autorizzazione del Committente, servizi di post orario, laboratori il sabato mattina e altro, su proposta dell'esecutore, previo pagamento di specifiche quote, con gestione diretta dell'Esecutore/ Gestore nei confronti degli utenti.

#### **Art. 2.5 - Modalità di ammissione e frequenza dei bambini**

1. L'ammissione degli utenti al servizio e quindi la gestione delle domande di iscrizione e la predisposizione delle graduatorie, sono disposte dal Committente secondo le modalità previste dall'apposito regolamento.
2. Le ammissioni dei bambini potranno variare in relazione ad ogni anno educativo. Il Committente comunicherà entro il mese di giugno il numero complessivo di posti e concorderà l'articolazione delle sezioni prevista per l'anno educativo entrante, nel rispetto della capienza massima definita al precedente art. 2.3.
3. In caso di ritiro di un bambino, il Committente provvede alla sostituzione fino all'esaurimento delle domande accolte. L'Esecutore s'impegna ad accogliere tutti i bambini inviati dal Committente fino alla completa copertura dei posti disponibili, a indirizzare al Committente le famiglie intenzionate a rinunciare e a segnalare il protrarsi di assenze non giustificate.

#### **Art. 2.6 - Progetto pedagogico/educativo**

1. L'Esecutore deve presentare ogni anno, entro il 30 agosto, i progetti pedagogici per il nido e per lo spazio bambini redatti secondo le Linee guida approvate con specifica deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia - Romagna e in coerenza con quanto indicato in sede di offerta.
2. L'Esecutore inoltre deve presentare ogni anno, entro il 30 novembre e comunque prima dell'Assemblea generale dei genitori, i progetti educativi redatti in coerenza con i progetti pedagogici.

3. Il Committente ha facoltà di chiedere modifiche al progetto pedagogico/i ed educativo/i, previo accordo con l'Esecutore, per adattarli alle effettive esigenze del servizio.

### **Art. 3 - Coordinamento pedagogico**

1. Nella gestione complessiva del servizio oggetto del presente capitolato, l'Esecutore si avvale della presenza e dell'attività di un Coordinatore pedagogico in possesso dei titoli di studio e dei requisiti previsti dalle disposizioni regionali vigenti.
2. Il Coordinatore pedagogico deve:
  - a) mantenere un costante rapporto di collaborazione con il Coordinatore pedagogico del Committente, attraverso specifici incontri periodici concordati, al fine di promuovere l'integrazione tra i servizi per la prima infanzia e garantire la qualità e coerenza del sistema educativo territoriale. A tale scopo, inoltre, è tenuto alla partecipazione agli incontri ed alle iniziative del Coordinamento Pedagogico Territoriale (CPT), previsti dalla normativa regionale;
  - b) svolgere compiti di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori, anche in rapporto alla loro formazione permanente, di supervisione dei progetti pedagogici, di monitoraggio e documentazione delle esperienze, di promozione e valutazione della qualità del servizio, di raccordo con i servizi educativi, sociali e sanitari e di collaborazione con le famiglie;
  - c) presentare al Committente i progetti pedagogici ed educativi di cui all'art. 2.6, unitamente al piano annuale della formazione rivolta al personale che opera nei servizi oggetto di appalto;
  - d) predisporre la relazione sull'attività svolta di cui all'art. 13.

### **Art. 4 - Personale**

1. Le attività inerenti il complessivo servizio oggetto dell'appalto, dovranno essere realizzate dall'Esecutore con il proprio personale che, fermo restando l'obbligo di collaborazione con il Committente, opererà senza vincoli di subordinazione nei confronti dello stesso e risponderà del proprio operato al responsabile dell'Esecuzione.
2. Gli educatori svolgono funzioni e compiti di carattere educativo rivolti ai minori presenti nel nido e nello spazio bambini, finalizzati alla gestione degli stessi minori, all'attuazione del progetto pedagogico, al rapporto di collaborazione con i colleghi, alle relazioni con le famiglie, alla preparazione delle esperienze di gioco quotidiane nonché alla cura delle attrezzature e del materiale ludico - didattico. Sono responsabili della cura, della somministrazione del pasto, del cambio e dell'igiene dei bambini; prevencono e segnalano eventuali problemi sia fisici che psicologici dei bambini. In questi casi, la segnalazione deve essere indirizzata al coordinatore pedagogico che provvede a richiedere i necessari interventi all'AUSL competente e al Settore Servizi alla Comunità del Committente.
3. Gli addetti ai servizi generali svolgono funzioni rivolte ai minori, di supporto educativo, logistico e materiale alle attività svolte dal personale educativo nell'ambito del nido e dello Spazio Bambini, con specifici compiti di sorveglianza, pulizia e igiene dei locali al fine di garantire il costante utilizzo degli stessi, nonché cura delle attrezzature e del materiale ludico - didattico. Svolgono anche i compiti relativi alla distribuzione del vitto.
4. L'attività del personale si svolge secondo il metodo del lavoro di gruppo e il principio della collegialità, in stretta collaborazione con le famiglie, al fine di garantire la continuità degli interventi educativi e il pieno e integrato utilizzo delle diverse professionalità degli operatori del servizio.
5. L'Esecutore dovrà garantire:
  - a) che il personale educativo e addetto ai servizi generali, compreso quello destinato alle sostituzioni, sia in possesso dei requisiti richiesti dalle disposizioni vigenti in materia (es. titoli di studio come previsto dalla L. 205/2017, idoneità fisica, certificazioni

- sanitarie) e comunicate tempestivamente al committente ogni modifica;
- b) un rapporto educatori - bambini rispettoso delle esigenze dei bambini e dei servizi e conforme ai parametri previsti dalle disposizioni regionali vigenti;
  - c) un rapporto personale addetto ai servizi generali - bambini rispettoso dei parametri previsti dalle disposizioni regionali vigenti;
  - d) la stabilità e continuità del personale educativo dovrà essere garantita, almeno nell'ambito dell'anno educativo, indipendentemente dal numero di presenze giornaliere degli iscritti nel servizio, fatti salvi casi di forza maggiore debitamente documentati;
  - e) ai fini della continuità del servizio, qualora il numero di presenze lo richieda, la sostituzione degli operatori titolari, in caso di assenza a qualunque titolo, entro la giornata ed in tempo utile per l'espletamento del servizio stesso. A tal fine il Committente effettuerà le opportune verifiche;
  - f) che il personale impiegato osservi diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, attui gli indirizzi indicati dal Committente, rispetti gli orari di servizio, mantenga un comportamento corretto, decoroso, irreprensibile e collaborativo verso gli utenti, le famiglie e gli altri operatori che a qualsiasi titolo intervengono nella gestione del servizio. Le suddette linee comportamentali dovranno essere comunicate a tutto il personale tramite vademecum o istruzione operativa;
  - g) che il personale mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
6. Qualora le disposizioni regionali, in futuro, modifichino gli standards di servizio, l'Esecutore si impegna a svolgere il servizio in appalto alle medesime condizioni di prezzo, salvo che la modifica non incida sul numero di unità di personale necessarie.
7. All'inizio del contratto deve essere inviato al Committente l'elenco nominativo del personale educativo e ausiliario (dipendenti o collaboratori) con l'indicazione delle specifiche mansioni, dei titoli di studio e delle certificazioni sanitarie, ove necessarie, della tipologia di contratto, degli orari e dei turni di servizio settimanali. Dovranno poi essere comunicate con le stesse modalità le eventuali variazioni di personale che dovessero intervenire nel corso del contratto. I titoli di studio del personale impiegato dovranno essere inviati al committente all'inizio della prestazione lavorativa. Il personale educativo e ausiliario non in possesso del relativo titolo di studio dovrà essere prontamente sostituito facendo salva comunque l'applicazione di eventuali misure risarcitorie e penali da parte del committente.
8. Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Esecutore la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio o che, durante lo svolgimento del servizio stesso, abbia tenuto un comportamento non adeguato rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, oppure non consono all'ambiente di lavoro e/o al contesto educativo. La richiesta di sostituzione sarà effettuata tramite contestazione scritta inviata all'Esecutore che potrà fornire le proprie controdeduzioni entro cinque giorni. In assenza di controdeduzioni o qualora il Committente non le ritenga sufficienti, l'Esecutore ha l'obbligo di procedere alla sostituzione del personale entro il termine fissato dal Committente, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Committente stesso.

#### **Art. 5 - Formazione del personale**

1. L'Esecutore è tenuto al costante aggiornamento professionale del personale. A questo scopo dovrà predisporre ed attuare un piano annuale della formazione per il personale educativo ed ausiliario che indichi le tematiche e le metodologie adottate. Per tutto il personale neoassunto dovranno essere individuati interventi formativi e di sostegno al ruolo nell'ambito del primo anno educativo di attività. Dovranno essere previsti anche interventi formativi inerenti alle disabilità. Le spese per la gestione di tali interventi formativi sono a carico dell'Esecutore. L'Esecutore si impegna a far partecipare il proprio personale ai corsi di formazione permanente e ai progetti di qualificazione promossi dal Committente, per almeno 12 ore per anno educativo per ciascun operatore, ad integrazione del piano della

formazione predisposto dall'Esecutore stesso. Le spese per la gestione di tali interventi formativi sono a carico del Committente, mentre il costo orario degli operatori partecipanti resta a carico dell'Esecutore.

2. L'Esecutore dovrà presentare al Committente, nell'ambito della relazione di cui all'art. 13, il consuntivo della formazione del personale realizzata nel corso dell'anno educativo concluso.

### **Art. 6 - Partecipazione delle famiglie**

1. L'Esecutore deve provvedere alla gestione del complessivo servizio in modo tale da favorire la partecipazione delle famiglie utenti, secondo le modalità esplicitate nei relativi Progetti pedagogici ed educativi. Particolare attenzione deve essere posta al coinvolgimento dei genitori nel momento dell'ambientamento, alla condivisione dei progetti educativi, all'informazione sulle attività e al sostegno delle competenze educative dei genitori.
2. Il Coordinatore pedagogico dell'Esecutore o un suo delegato dovrà partecipare alle riunioni del Comitato di partecipazione dei servizi, delle Assemblee generali dei genitori e dei Gruppi di Lavoro Educativo.

### **Art. 7 - Servizio di mensa per il nido**

#### **Art. 7.1 - Caratteristiche del servizio**

1. L'Esecutore dovrà provvedere al servizio di mensa utilizzando la cucina all'interno del nido, tramite proprio personale qualificato, dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria. E' vietata la produzione dei pasti all'esterno del nido, senza previa autorizzazione del Comune.
2. L'Esecutore dovrà intestarsi, a propria cura e spese, dopo l'aggiudicazione, tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie all'espletamento del servizio.

#### **Art. 7.2 - Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti**

1. I pasti devono essere preparati giornalmente nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e delle tabelle allegate al presente capitolato, sotto le lettere A) "Tabelle dietetiche e Menù scolastici" e B) "Ingredienti e Grammature".
2. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati e/o scarti di produzione.
3. Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per i bambini dei nidi di infanzia (3 mesi - 3 anni), sempre su indicazione dell'AUSL competente.
4. Gli ingredienti e le grammature e i menù settimanali sono suscettibili di variazioni a seconda delle scelte alimentari e dietetiche del Comune / AUSL e potranno essere riformulate durante il periodo di durata del presente appalto. Tali modifiche saranno comunicate dal Committente con congruo anticipo. L'Esecutore dovrà comunicare per iscritto di aver preso atto delle variazioni e non potrà pretendere, per le stesse, rettifiche al prezzo convenuto.
5. E' consentita in via eccezionale una variazione al menù, previa autorizzazione del Committente e/o del Comune sentita l'AUSL competente.
6. L'Esecutore libera il Committente e il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienica - sanitaria dei pasti.

#### **Art. 7.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Per la preparazione dei pasti, l'Esecutore deve utilizzare derrate alimentari conformi a tutti i requisiti richiesti dalle norme vigenti in materia, in particolare dal D.P.R. 7/4/1999 n. 128 e dalla L.R. n. 29/2002 e modifiche successive, che qui si intendono tutte richiamate e da quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti, nonché alle caratteristiche merceologiche indicate nella tabella allegata al presente capitolato sotto la lettera C)

“Caratteristiche merceologiche degli alimenti”.

2. I prodotti alimentari utilizzati dall'Esecutore devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), tramite certificazioni che attestino tale assenza.
3. L'Esecutore deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, a lotta integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni del Committente e dell'AUSL competente.

#### **Art. 7.4 - Documentazione tecnica, etichettatura e imballaggi delle derrate alimentari**

1. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibile al Committente, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e quantitative richieste dal presente capitolato. La certificazione e/o documentazione deve essere idonea, in particolare a:
  - a) comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Esecutore e dall'Esecutore stesso e a quella prevista dal presente capitolato;
  - b) comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto e l'assenza di OGM;
  - c) consentire la tracciabilità del prodotto, ossia permettere di individuare e identificare tutte le fasi di produzione / lavorazione / distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale;
  - d) evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la modalità di conservazione e la validità del prodotto.
2. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti norme. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed imballate con sistemi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti contenuti. Gli imballaggi e le confezioni dei prodotti oggetto della fornitura devono essere consegnati integri e senza alterazioni manifeste.

#### **Art. 7.5 - Menù**

1. Il pasto giornaliero pro - capite, per i bambini dai 12 ai 36 mesi di età, sarà costituito da:
  - a) un primo piatto
  - b) un secondo con contorno
  - c) pane
  - d) frutta fresca di stagione
  - e) merenda del pomeriggio
2. Per i lattanti devono essere seguite le prescrizioni dell'AUSL o del pediatra di base.
3. E' prevista anche la fornitura di acqua oligominerale naturale, qualora si rendesse necessario a seguito di indicazione dei servizi sanitari competenti.

#### **Art. 7.6 - Variazioni**

1. L'Esecutore si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta del Committente, pasti sostitutivi o, in casi particolari, pasti monoporzione, anche in sostituzione delle diete particolari. Tali forniture possono essere richieste per casi di emergenza o scioperi.

#### **Art. 7.7 - Diete particolari**

1. L'Esecutore deve fornire:
  - a) diete personalizzate non dovute a problemi di salute, richieste dagli utenti e validate dal Committente per particolari esigenze soggettive ad esempio motivi religiosi o culturali;

- b) diete di transizione, per indisposizioni temporanee. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 5 giorni;
- c) diete speciali, per utenti affetti da patologie, richieste con certificazioni sanitarie convalidate, ove prescritto, dal Servizio di Pediatria di Comunità dell'AUSL di Ravenna.
2. Per il servizio di mensa sono a carico dell'Esecutore le spese inerenti la gestione delle diete speciali, personalizzate e di transizione nonché le derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete di cui al presente articolo.
3. Le diete speciali dovranno essere preparate da personale ben addestrato in modo da discostarsi il meno possibile dai menù in uso, adottando norme comportamentali e procedure ben definite e sicure onde evitare errori e/o contaminazioni pericolose per la salute degli utenti. In particolare, il personale dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:
- tenere ben visibili le prescrizioni delle diete e leggerle attentamente,
  - controllare i componenti dei prodotti utilizzati per verificare che non contengano traccia dell'alimento proibito,
  - evitare la contaminazione crociata (ad es. non utilizzare la stessa acqua di cottura di alimenti con glutine per pasta senza glutine),
  - utilizzare attrezzature e posate dedicate (in particolare per le diete celiache),
  - conservare le preparazioni in contenitori idonei e distinti, chiaramente identificabili dal personale addetto alla distribuzione,
  - non utilizzare le stesse posate per la distribuzione di tipi diversi di dieta,
  - il personale che consegna e somministra il pasto dovrà identificare in modo univoco il bambino.

#### **Art. 7.8 - Distribuzione dei pasti**

1. Gli orari di distribuzione dei pasti sono i seguenti:

Pasto	Orario
Spuntino (frutta fresca di stagione, tagliata, sbucciata e denocciolata)	9.00 - 9.30 circa
Pranzo	11.30 circa
Merenda	15.30 circa

2. Il servizio dovrà essere effettuato al tavolo o con altre modalità da concordare con il Committente. In ogni caso, è necessario rispettare i criteri normativi per l'adeguatezza delle attrezzature al mantenimento dell'idonea temperatura.
3. Il numero del personale addetto alla distribuzione, deve essere rapportato al numero ed alla tipologia di utenti nonché alla organizzazione, per garantire che il servizio venga effettuato con efficacia, efficienza e qualità.
4. Il servizio dovrà essere eseguito dal personale dell'Esecutore, che dovrà:
- a) provvedere all'apparecchiatura mediante:
- piatti in ceramica o altro materiale idoneo all'alimentazione infantile, di misura adeguata a contenere le pietanze e i contorni che devono essere separati;
  - posate in acciaio inox e bicchieri in vetro o altro materiale idoneo all'alimentazione, tovaglioli e tovagliette a perdere, salvo diverse indicazioni del Committente, il tutto fornito dall'Esecutore;
- b) distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni come da allegato

“B” “Ingredienti e Grammatore”;

c) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;

d) utilizzare per la distribuzione strumenti adeguati;

e) provvedere alla pulizia e sanificazione della cucina, delle attrezzature ivi presenti e del materiale non a perdere utilizzato per il servizio (stoviglie, ecc.), avendo cura di sostituire con regolarità i mezzi usati per la sanificazione. Le attrezzature presenti nella cucina dovranno essere disinfettate giornalmente, al termine del servizio;

f) conservare i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e in locale apposito o in armadi chiusi a chiave;

g) provvedere alla gestione dei rifiuti.

#### **Art. 7.9 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza degli alimenti**

1. L'Esecutore dovrà uniformarsi ad ogni normativa vigente in materia di refezione e all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE n. 852/2004 e modifiche successive, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune prassi igieniche, avvalendosi del sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici).
2. L'Esecutore dovrà attenersi alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n. 853/2004 e modifiche successive.
3. L'Esecutore solleva il Committente e il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle preparazioni alimentari.

#### **Art. 7.10 - Controlli**

1. Al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico - sanitari, dietetici ed organolettici e la qualità delle prestazioni contrattualmente previste, il Committente vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, sia mediante proprio personale sia mediante soggetti appositamente incaricati, senza che l'Esecutore possa sollevare eccezioni di sorta. La vigilanza sarà esercitata inoltre dall'AUSL competente.
2. L'Esecutore è tenuto a fornire la propria incondizionata collaborazione agli organi controllori, consentendo, in ogni momento, il libero accesso, anche senza preavviso, alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito ai prodotti impiegati, alle attrezzature utilizzate, ai pasti confezionati e, più in generale, in merito al servizio.
3. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'Esecutore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (almeno 1 prelievo di ciascun piatto previsto in menù), conservarlo in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, ad una temperatura non superiore a 4° per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente, per gli eventuali controlli. Il Comune si riserva la facoltà di fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.
4. Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, l'Esecutore dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione, con oneri a proprio carico.

#### **Art. 8 - Pulizie**

1. Oltre a quanto previsto specificamente all'art. 7 per la pulizia della cucina, l'Esecutore si obbliga a provvedere, con personale, materiali e attrezzature propri, agli interventi di pulizia ordinari e straordinari e al riordino della struttura all'interno e all'esterno, dei locali, dei materiali, delle attrezzature, nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti e delle

indicazioni del competente servizio AUSL e delle norme dettate in materia ambientale e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali.

2. Per le operazioni di pulizia devono essere utilizzati materiali conformi alle norme vigenti in Italia. Le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti, redatte in lingua italiana, devono essere messe a disposizione di tutto il personale.
3. Tutti i prodotti devono essere riposti in modo da garantire l'inaccessibilità ai medesimi da parte dei bambini e il riconoscimento immediato da parte degli adulti (è fatto divieto di travasare materiale di sanificazione in contenitori privi di etichetta riportante il contenuto).
4. Le pulizie devono essere eseguite a regola d'arte, con livelli standard di igiene adeguati e conformi alla destinazione dei locali stessi e con modalità tali da non danneggiare i pavimenti, i rivestimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti esistenti nei locali.
5. L'Esecutore deve, altresì, provvedere alla disinfestazione e alla derattizzazione periodiche, nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti e delle indicazioni del competente servizio AUSL.

### **Art. 9 - Locali e attrezzature**

1. Ai fini dell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Committente anche per conto del Comune di Castel Bolognese concede in uso gratuito i locali e gli impianti del nido e Spazio Bambini, compresa l'area esterna, unitamente agli arredi ed alle attrezzature. All'inizio della gestione verrà redatto apposito verbale di consegna sottoscritto dalle parti in sede di avvio dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 17.
2. L'Esecutore si impegna ad utilizzare i locali, gli impianti, gli arredi, il materiale ludico - didattico e le attrezzature consegnate, esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. Il Committente verificherà a fine servizio la consistenza del patrimonio concesso in uso all'Esecutore.
3. L'Esecutore sarà ritenuto responsabile della custodia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature. I locali, gli impianti, le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai dipendenti del Committente o al personale da questo delegato per l'opportuna sorveglianza ed i controlli del caso, nonché al personale dipendente del Committente o ad impresa di sua fiducia per l'esecuzione di interventi di qualsiasi natura richiesti dal Committente.
4. L'Esecutore dovrà effettuare eventuali migliorie, offerte in sede di gara, ai materiali ludico - didattici e alle attrezzature di proprietà comunale concessi in uso, con oneri economici, tecnici ed amministrativi a proprio carico, nel rispetto e nei limiti delle norme vigenti e previa autorizzazione del Committente. Al termine degli interventi, l'Esecutore dovrà fornire al Committente tutta la documentazione relativa agli interventi realizzati che rimarranno a totale beneficio del Comune e del Committente, senza diritto ad alcun rimborso in merito.
5. L'Esecutore dovrà provvedere, a proprie spese, alla manutenzione ordinaria della struttura ed alla tenuta del registro Controlli e Manutenzione in cui saranno elencati gli interventi svolti e le scadenze temporali delle azioni , consistenti a titolo esemplificativo in:

#### **Opere elettriche:**

Interventi di riparazione su impianti elettrici per mantenere l'impianto funzionante nello stato in cui viene consegnato comprese le sostituzioni dei materiali di consumo o riparazione di parti non funzionanti e in particolare:

- sostituzione lampade, tubi fluorescenti, reattori, starter, condensatori;
- sostituzione di frutti componibili, tipo prese, interruttori ecc, e loro accessori;
- sostituzione di placche e coperchi delle scatole elettriche;

- sostituzione di dispositivi di comando e protezione entro quadri elettrici (interruttori, differenziali ecc) comunicando al Settore Lavori Pubblici dell'Unione della Romagna Faentina gli interventi eseguiti;
- riparazione/sostituzione di impianti speciali: telefonici, citofonici e videocitofonici, compreso elettroserrature;
- riparazione e sostituzione componenti degli impianti di allarme e/o antintrusione;
- sostituzione di corpi illuminanti per illuminazione ordinaria e di sicurezza o loro componenti quali batterie ecc., concordando con il Settore Lavori Pubblici dell'Unione della Romagna Faentina il materiale da installare;
- primo intervento per ricerca ed eliminazione di anomalie, con eventuale riparazione o sostituzione dei componenti sopraindicati;
- verifiche periodiche sugli impianti di messa a terra e di protezione dalle scariche atmosferiche (in subordine valutazione del rischio contro i fulmini ai sensi delle normative CEI vigenti);
- riparazione dell'impianto elettrico per cortocircuito o sovraccarico e relativa sostituzione di apparecchiatura (interruttori, prese di corrente, deviatori, pulsanti, segnali acustici e luminosi ed aspiratori d'aria);
- controllo periodico, ai sensi delle norme UNI e CEI vigenti in materia, delle lampade di emergenza e sostituzione di quelle non funzionanti con relativa tenuta dei registri di manutenzione;
- controllo periodico di altri eventuali dispositivi di sicurezza (pulsanti di sgancio, soccorritori, altro) con relativa tenuta dei registri di manutenzione;

### **Opere Impianti Idrico/sanitari**

Interventi di riparazione su impianti idrico / sanitari per mantenerli funzionanti nello stato in cui vengono consegnati, comprese le sostituzioni dei materiali di consumo o riparazione di parti non funzionanti e in particolare:

- riparazione e/o sostituzione di rubinetti e sifoni, accessori e fissaggi e guarnizioni, rubinetti a tempo, flussometri e componentistica;
- riparazione e sostituzione delle cassette w.c. e loro componenti (tubi di raccordo, guarnizioni e manicotti, sedili, ecc.);
- riparazione e sostituzione degli accessori nei servizi igienici (portasapone, ecc.);
- espurgo periodico delle vasche biologiche e dei pozzetti degrassatori, disotturazione delle colonne di scarico, e delle reti e relativi pozzetti per prevenire disfunzioni conseguenti all'uso;
- disotturazione di scarichi wc, lavelli e lavabi;
- riparazione delle colonne montanti degli scarichi dei bagni;
- riparazione delle apparecchiature del bagno e della cucina, riparazione di condotte di adduzione dell'acqua sanitaria in caso di rottura;

### **Opere varie**

- pulizia grondaie e pluviali e piccole riparazioni;
- ripassatura, pulizia e riparazione manto di copertura;
- sistemazione di intonaci interni ed esterni nelle parti danneggiate e/o ammalorate per piccole superfici, con ripresa di tinta;
- ripristino di piastrelle di pavimenti e rivestimenti staccati o danneggiati per piccole superfici;
- tinteggiatura delle pareti e delle zoccolature;

- riparazione e/o sostituzione di parti rotte o danneggiate di paraspigoli e zoccolature già presenti;
  - installazione e/o sostituzione di strisce antiscivolo
  - mantenimento in situazione funzionale e di sicurezza di tutti i serramenti (porte, finestre) anche mediante riparazione e/o sostituzione delle parti ammalorate e non correttamente funzionanti (vetri, cardini, serrature, maniglie, molle chiudi porta, guarnizioni, cordelle, degli attacchi al rullo, delle molle, delle stecche e ganci delle veneziane, delle zanzariere e loro accessori, delle tende e loro accessori, ecc.);
  - sostituzione di serrature e copie di chiavi su tutti i serramenti interni ed esterni, sia in caso di rotture sia in caso di smarrimento e relativa consegna al Committente;
  - verifica delle porte e dei maniglioni antipanico situati sulle vie d'esodo;
  - manutenzione ed eventuale ripristino o sostituzione di tutti i presidi antincendio, quali estintori, manichette antincendio, naspi, idranti, porte tagliafuoco, maniglioni antipanico, ecc., compresi i collaudi periodici, da effettuarsi secondo le norme vigenti. Gli interventi manutentivi dovranno garantire il rispetto della normativa antincendio;
  - tenuta dei registri di controllo e di manutenzione;
  - installazione di cartellonistica di sicurezza sulla base della valutazione dei rischi e del piano di evacuazione se non già esistenti;
  - sfalcio dei manti erbosi, irrigazione e loro mantenimento in condizioni di funzionalità mediante pulizia e concimazione anche in funzione dell'andamento stagionale, con esecuzione di piccole semine;
  - potatura di siepi ed arbusti;
  - battitura delle pigne se presenti;
  - taglio dei rami secchi e pericolanti;
  - raccolta di fogliame, rami e prodotti vegetali e conferimento nei contenitori di raccolta differenziata;
  - controllo ed eventuale sostituzione e messa in quota di chiusini e caditoie rotte;
  - sistemazione di avvallamenti e/o di eventuali ostacoli o dislivelli pericolosi;
  - riparazione di cancelli e recinzioni;
  - verifica della stabilità degli alberi e comunicazione al Committente della necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria;
  - sostituzione di botole dei pozzetti di pertinenza dell'edificio;
  - spargimento di sale e sgombero della neve al fine di rendere adeguatamente accessibile la struttura.
6. Sono a carico dell'Esecutore tutti gli oneri necessari alla gestione degli impianti termici.
7. L'attuale dotazione di arredi e attrezzature presenti presso la struttura è in parte di proprietà comunale ed in parte del gestore uscente. I beni di proprietà comunale presenti nel nido sono elencati nell'allegato 2) "Elenco arredi e attrezzature comunali". L'Esecutore dovrà, a propria cura e spese, completare la dotazione del nido con quanto necessario al funzionamento del servizio in particolare completando la dotazione di arredi e attrezzature mediante la fornitura degli elementi mancanti, conformi a tutte le norme vigenti, ivi comprese le norme di prevenzione incendi (DM 16/07/2014), indicati nell'allegato 3) "Elenco arredi e attrezzature minime". L'Esecutore è tenuto a fornire e mantenere a proprie spese le dotazioni minime di cui all'allegato "Elenco attrezzature minime" per tutta la durata del contratto, provvedendo anche alle opportune manutenzioni e/o alle eventuali sostituzioni in caso di rottura nonché a tutti gli adempimenti obbligatori connessi all'utilizzo degli stessi. Al termine dell'appalto, le attrezzature di cui sopra fornite

dall'Esecutore resteranno di proprietà del Comune senza che l'Esecutore possa vantare alcun diritto e richiedere alcun rimborso ad eccezione delle attrezzature fornite per la cucina che al termine del contratto torneranno nel pieno possesso dell'esecutore. Nei sei mesi precedenti il termine del contratto si procederà alla ricognizione dei beni ed all'inserimento nell'inventario comunale.

8. L'Esecutore dovrà provvedere, a proprie spese, alla manutenzione degli arredi, delle attrezzature, dei materiali ludico – didattici, anche delle aree esterne, di proprietà comunale e provvedere alla sostituzione di quelli usurati o danneggiati, riconsegnandoli nello stato della fornitura iniziale o reintegrandoli nel numero e nella qualità, previa autorizzazione del Committente e nel rispetto delle norme vigenti. Al termine del contratto, detti beni resteranno di proprietà del Comune senza che l'Esecutore possa vantare alcun diritto e richiedere alcun rimborso.
9. Oltre a quanto previsto nell'allegato 3) "Elenco arredi e attrezzature minime", e a quanto offerto in gara, L'Esecutore potrà integrare gli arredi, le attrezzature, i materiali ludico – didattici interni ed esterni ritenuti necessari per la realizzazione del progetto educativo, in accordo con gli uffici competenti del Committente. I materiali ludico – didattici dovranno essere adeguati all'età ed alle esigenze evolutive dei bambini, conformi alle normative vigenti e in quantità tale da garantire adeguate opportunità di gioco e/o di attività didattica a tutti i bambini iscritti al servizio. Gli arredi, i materiali ludico – didattici e le attrezzature di cui al presente comma, di proprietà dell'Esecutore, potranno essere restituiti allo stesso, al termine della gestione.
10. E' a carico del Committente e del Comune la manutenzione straordinaria della struttura, degli impianti, e dell'area verde (potature piante ad alto fusto).
11. Il Committente, qualora ritenga necessario procedere ad interventi di manutenzione, potrà disporre a proprio insindacabile giudizio la chiusura dei servizi per il periodo strettamente necessario al compimento delle opere stesse, senza che l'Esecutore possa richiedere rimborsi per danni o altro. Il Committente si impegna a comunicare all'Esecutore gli eventuali interventi che intende realizzare e i tempi necessari.
12. Il Committente, qualora intenda eseguire degli interventi strutturali nel servizio, che ne impediscano il sicuro utilizzo da parte dell'utenza e dell'esecutore, potrà disporre il trasferimento temporaneo dell'attività presso altra sede, senza che l'esecutore possa vantare rimborsi, danni o altro. Il Committente si impegna a comunicare all'Esecutore il luogo in cui il servizio verrà trasferito, gli interventi che intende realizzare ed i tempi necessari.
13. L'Esecutore è tenuto a segnalare prontamente al Committente ogni necessità di interventi di manutenzione di sua competenza, affinché siano attivati gli interventi necessari.
14. Al termine del contratto sarà redatto apposito verbale di riconsegna in sede di verifica in contraddittorio con il direttore dell'esecuzione di cui all'art. 33. Qualora si accerti, all'atto della riconsegna, l'inosservanza da parte dell'Esecutore degli obblighi di manutenzione posti a suo carico in base al presente capitolato, si procederà all'applicazione delle penali, con rivalsa sulla cauzione, salvo in ogni caso il maggior danno.

#### **Art. 10 - Sicurezza sui luoghi di lavoro**

1. L'Esecutore dovrà garantire, nell'espletamento del servizio, la conformità a quanto previsto dai documenti relativi alla sorveglianza sanitaria nelle comunità infantili e scolastiche a cura del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna – Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna - Ravenna.
2. L'Esecutore è tenuto all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla Legge n. 584/75 e s.m.i. concernente il divieto di fumare nei locali pubblici.
3. L'Esecutore dovrà, inoltre, garantire, nell'espletamento del servizio, la conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

4. L'Esecutore deve assicurare il rispetto delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei dispositivi di protezione individuale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni svolte ed ai materiali utilizzati.
5. L'Esecutore assume ogni onere e responsabilità, sollevando il Committente da ogni responsabilità civile e penale anche verso terzi, in relazione agli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08 in merito all'applicazione delle normative in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e in particolare l'obbligo di individuare la figura di datore di lavoro e quindi di ottemperare ai disposti degli artt. 17 e 18 del D.Lgs. 81/08.
6. L'Esecutore sarà quindi unico responsabile per gli adempimenti previsti dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture (da parte dell'impresa) all'interno delle strutture affidate in gestione.
7. L'Esecutore si impegna a comunicare, elaborare e consegnare al Committente entro 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva la seguente documentazione:
  - a. nominativo del datore di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
  - b. nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
  - c. nominativi degli addetti alle varie figure previste nel piano di emergenza;
  - d. copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
  - e. copia del Piano di emergenza redatto ai sensi del D.M. 26.08.1992 art. 12.0. e D.M. 10.03.1998;
  - f. dichiarazione relativa al corretto mantenimento e regolare tenuta del Registro dei Controlli redatto ai sensi del D.M. 26.08.1992 art. 12 (la cui tenuta è a carico dell'impresa). Eventuali aggiornamenti della documentazione di cui alle lett. d) ed e) sopra dovranno essere presentati entro il 31 Ottobre di ogni anno.
8. L'Esecutore dovrà controllare le dotazioni delle cassette di pronto soccorso integrandole del materiale necessario.
9. I nominativi delle figure previste dal presente articolo devono essere comunicati annualmente entro il 31 Ottobre di ciascun anno educativo e aggiornati rispetto ad ogni variazione.
10. Sono a carico dell'Esecutore la predisposizione e l'aggiornamento del piano di evacuazione.
11. Ai fini dell'attuazione delle procedure di emergenza efficaci, le prove di simulazione (prove di evacuazione) devono essere ripetute almeno tre volte l'anno. La prima deve essere effettuata entro due mesi dall'apertura dell'anno educativo.
12. Si allega al presente contratto il DUVRI di cui al successivo art. 30.

#### **Art. 11 - Oneri a carico dell'Esecutore**

1. Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono a carico dell'Esecutore tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino espressamente poste a carico del Committente. In particolare sono a carico dell'Esecutore:
  - ogni spesa inerente il personale impegnato nei servizi oggetto del presente appalto, compresa la fornitura di indumenti, scarpe e presidi di protezione;
  - ogni spesa inerente alle pulizie, ai servizi di lavanderia e stireria, derrate alimentari e materiali per le apparecchiature ;
  - il pagamento delle utenze (es. luce, acqua, gas, telefono, riscaldamento, ecc.) con attivazione dei contratti di fornitura e servizio e intestazione delle utenze;
  - l'acquisto della cancelleria, del materiale ludico-didattico, del materiale farmaceutico e parafarmaceutico, del materiale igienico/sanitario, nonché i beni di consumo necessari per il corretto svolgimento della gestione dei servizi, garantendone la conformità alle

normative vigenti, anche con riferimento al rispetto del D.Lgs. 81/2008 (compresi i Dispositivi di Protezione Individuali ed i materiali per i presidi di primo soccorso), ed alle prescrizioni dell'Azienda USL competente.

2. L'Esecutore si impegna a trasmettere al Servizio competente, secondo le modalità da quest'ultimo stabilite, le presenze giornaliere dei bambini iscritti al nido.
3. Espletamento di tutte le procedure necessarie per ottenere le Autorizzazioni al funzionamento del Nido d'infanzia e dello Spazio Bambini e l'accreditamento del servizio educativo di cui al *Capo II - Autorizzazione al funzionamento e accreditamento dei servizi educativi* della L.R. 19/2016;
4. L'esecutore si impegna a collaborare con il committente in tutte le progettualità anche a livello europeo a cui il Committente intenderà partecipare;

#### **Art. 12 - Oneri a carico del Committente**

1. Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono a carico del Committente:
  - la gestione amministrativa della procedura di ammissione al nido e allo spazio bambini (gestione delle domande di iscrizione e la predisposizione delle graduatorie, ecc.);
  - la definizione dell'ammontare delle rette di frequenza, la definizione della periodicità e delle modalità di riscossione nonché la riscossione delle stesse;
  - il personale educativo di sostegno ai bambini con disabilità;
  - la tariffa di igiene ambientale.

#### **Art. 13 - Monitoraggio del servizio - verifiche e controlli**

1. Il Committente mantiene le proprie funzioni di indirizzo e controllo del servizio al fine di assicurare la omogeneità nonché la correttezza degli interventi.
2. Il Committente può disporre in qualunque momento, i controlli ritenuti necessari al fine di garantire:
  - l'osservanza degli adempimenti previsti dal presente capitolato e dalle disposizioni di legge vigenti nelle materie oggetto del presente capitolato;
  - la rispondenza e la permanenza dei requisiti e delle condizioni che hanno dato luogo all'aggiudicazione.
3. Il Committente si riserva inoltre la facoltà di verificare i livelli di qualità e di gradimento attualmente raggiunti in riferimento al rapporto utente/servizi anche mediante somministrazione di questionari agli utenti o altre forme di rilevazione della percezione degli utenti.
4. L'Esecutore si impegna, in accordo con il Committente, ad adottare strumenti e metodologie di valutazione e autovalutazione dei servizi, di eterovalutazione dei servizi e della qualità percepita dagli utenti.
5. Il personale incaricato dal Committente dovrà avere accesso ai locali in ogni momento, evitando comunque interferenze con lo svolgimento delle attività, al fine di verificare il rispetto delle disposizioni di cui al presente capitolato.
6. L'Esecutore agevolerà ogni controllo svolto dai competenti organi sanitari, al fine della verifica del rispetto delle normative igienico - sanitarie.
7. Il personale dell'Esecutore deve consentire l'accesso ai locali a tutti gli organi di controllo, previa esibizione di apposita documentazione di identificazione.
8. Entro il mese di agosto di ogni anno, l'Esecutore deve presentare al Committente una relazione scritta contenente informazioni relative a:
  - verifica dei progetti educativi;
  - verifica dell'attività del gruppo di lavoro educativo;

- verifica della partecipazione delle famiglie;
- verifica dei processi di valutazione e autovalutazione;
- eventuali problematiche emerse e modalità di soluzione;
- eventuali statistiche della rilevazione della soddisfazione degli utenti;
- effettivi costi di impresa derivanti dagli oneri contrattuali e contributivi, di gestione ed organizzazione, relativamente all'attività oggetto del presente appalto;
- consuntivo degli interventi di formazione svolti a favore del personale.

#### **Art. 14 - Durata del contratto**

1. L'appalto decorre dal 01/09/2021 e comprende tre anni educativi (2021/2022, 2022/2023, 2023/2024). Il servizio cesserà di pieno diritto alla data del 31/07/2024, senza bisogno di alcun preavviso o disdetta. E' escluso il rinnovo tacito.
2. E' facoltà dell'ente rinnovare il servizio per ulteriori tre anni educativi, qualora il medesimo si sia svolto in maniera soddisfacente per l'ente, previa istruttoria tecnico - economica che darà conto delle ragioni e degli elementi che conducono al rinnovo.

#### **Art. 15 - Referenti**

1. L'Esecutore deve individuare e comunicare al Committente il responsabile unico dell'appalto che risponde al Committente.
2. Il responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, è sig. ...., ed é il referente del Committente per l'Esecutore. Il Responsabile del procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione, svolgendo altresì le attività specificamente individuate nella Parte II Tit. V del D.Lgs. n. 50/2016, e cura, per il tramite del direttore dell'esecuzione, tutti i rapporti con l'Esecutore.
3. L'Esecutore ed il Committente si impegnano reciprocamente a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei nominativi.

#### **Art. 16 - Direttore dell'esecuzione del contratto**

1. L'incarico di direttore dell'esecuzione, è ricoperto dal soggetto nominato dal Responsabile Unico del Procedimento.  
Secondo il disposto di cui all'art. 111, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.
2. Il direttore dell'esecuzione impartisce all'esecutore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare, nella loro forma scritta, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite alla base dell'ordine e devono essere comunicati al responsabile del procedimento. Se gli ordini sono cartacei devono essere sottoscritti dall'esecutore per avvenuta conoscenza. L'esecutore è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscrivere le proprie riserve.
3. Il direttore dell'esecuzione redige i processi verbali di accertamento di fatti e le relazioni, che devono essere inviate al responsabile del procedimento, qualora sia persona diversa si-versa dal direttore dell'esecuzione.
4. Si osservano le disposizioni del Regolamento approvato con D.M. 7 marzo 2018, n. 49

#### **Art. 17 - Avvio dell'esecuzione del contratto**

1. L'avvio dell'esecuzione del contratto è preceduta dalla comunicazione di avvio del direttore dell'esecuzione, ai sensi dell'art. 19 del D.M. n. 49/2018.
2. Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto e di consegna dell'immobile locali impianti e attrezzature come indicato all'art. 9, in

contraddittorio con l'Esecutore, fornendo le istruzioni e direttive necessarie per l'avvio dell'esecuzione medesima. L'avvio dell'esecuzione deve avvenire non oltre quarantacinque giorni dalla data di stipula del contratto.

3. L'Esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite per l'avvio dell'esecuzione del contratto.
4. Qualora l'Esecutore non adempia, il Committente ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
5. Il verbale di avvio dell'esecuzione è redatto in doppio esemplare e firmato dal direttore dell'esecuzione e dall'Esecutore; copia conforme può essere rilasciata all'Esecutore, ove questi lo richieda. Tale verbale dovrà contenere le necessarie istruzioni e direttive circa l'avvio dell'esecuzione del contratto, nonché gli elementi di seguito precisati:
  - a) l'indicazione del/i locale/i in cui l'Esecutore svolgerà l'attività oggetto del contratto;
  - b) la descrizione dei mezzi, attrezzature e strumenti messi a disposizione dal Committente per l'esecuzione dell'attività;
  - c) la dichiarazione che gli ambienti nei quali devono effettuarsi le attività contrattualmente previste sono liberi da persone e cose ovvero che, in ogni caso, lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio e la prosecuzione dell'attività.Qualora l'Esecutore intenda far valere pretese derivanti da riscontrate difformità dello stato dei locali o delle attrezzature o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, sarà tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio, a pena di esclusione.
6. Quando, nei casi consentiti dall'articolo 32 del D.Lgs. n. 50/2016, è disposta l'esecuzione anticipata, il direttore dell'esecuzione indica nel verbale di avvio quanto predisposto o somministrato dall'esecutore per il rimborso delle relative spese. Il direttore dell'esecuzione indica nel verbale di consegna le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire.
7. Nel caso di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto per fatto o colpa dell'Amministrazione l'esecutore può chiedere di recedere dal contratto.
8. Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso dell'esecutore dal contratto per ritardo nell'avvio dell'esecuzione attribuibile a fatto o colpa dell'Amministrazione, l'esecutore ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché delle altre spese effettivamente sostenute e documentate in misura comunque non superiore alle seguenti percentuali, calcolate sull'importo netto dell'appalto:
  - a) 1,00 per cento per la parte dell'importo fino a 258.000 euro;
  - b) 0,50 per cento per la eccedenza fino a 1.549.000 euro;
  - c) 0,20 per cento per la parte eccedente i 1.549.000 euro.Ove l'istanza dell'esecutore non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, l'esecutore ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto.
9. Oltre alle somme espressamente previste nel superiore comma, nessun altro compenso o indennizzo spetta all'esecutore.
10. L'Amministrazione non può esercitare la facoltà di non accogliere l'istanza di recesso dell'esecutore, qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi la metà del termine utile contrattuale o comunque sei mesi complessivi.

### **Art. 18 - Termine per la stipulazione del contratto**

1. Divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio di poteri di autotutela nei casi consentiti dalla norme vigenti, la stipulazione del contratto ha luogo entro i successivi sessanta giorni salvo diverso termine previsto negli atti di gara ovvero ipotesi di differimento concordata con l'aggiudicatario purché comunque giustificata dall'interesse alla sollecita esecuzione del contratto. Si richiama l'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del servizio, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Il responsabile del procedimento adotta apposito provvedimento che indica in concreto i motivi giustificativi dell'esecuzione

anticipata. L'aggiudicatario, in tal caso, avrà diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione.

3. La formalizzazione del contratto con l'operatore economico risultato aggiudicatario avrà luogo nei termini e con le modalità comunicate allo stesso dai competenti uffici dell'Amministrazione.
4. Nel caso di cui al comma 2, il contratto deve riportare la data dell'avvio dell'esecuzione del servizio e dare atto dell'avvenuta esecuzione anticipata.

#### **Art. 19 - Controllo amministrativo-contabile. Contestazioni e riserve.**

1. Durante l'esecuzione del contratto il direttore dell'esecuzione provvede al controllo della spesa legata all'esecuzione del servizio, attraverso la tenuta della contabilità del contratto.
2. Il direttore dell'esecuzione accerta la prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Tale accertamento è comunicato al responsabile del procedimento. Resta ferma la facoltà dell'Esecutore di presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.
3. In caso di contestazioni circa aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione delle prestazioni, il responsabile del procedimento convoca le parti entro quindici giorni dalla comunicazione e promuove, in contraddittorio, l'esame della questione al fine di risolvere la controversia. La decisione del responsabile del procedimento è comunicata all'Esecutore, il quale ha l'obbligo di uniformarsi, salvo il diritto di iscrivere riserva.
4. Se le contestazioni riguardano fatti, il direttore dell'esecuzione redige in contraddittorio con l'Esecutore un processo verbale delle circostanze contestate o, mancando questi, in presenza di due testimoni. In quest'ultimo caso copia del verbale è comunicata all'Esecutore per le sue osservazioni, da presentarsi al direttore dell'esecuzione nel termine di otto giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni nel termine, le risultanze del verbale si intendono definitivamente accettate.
5. L'Esecutore è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscrivere le proprie riserve, le quali sono iscritte a pena di decadenza sul primo atto dell'appalto idoneo a riceverle, successivo all'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'Esecutore. In ogni caso, sempre a pena di decadenza, le riserve sono iscritte anche nei documenti contabili all'atto della firma immediatamente successiva al verificarsi o al cessare del fatto pregiudizievole. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate.
6. Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere a pena di inammissibilità la precisa quantificazione delle somme che l'Esecutore ritiene gli siano dovute.
7. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto.

#### **Art. 20 - Attività di controllo in corso di esecuzione**

1. L'esecuzione dell'appalto è soggetta a controlli in corso di esecuzione. Il direttore dell'esecuzione svolge le attività individuate nella Parte II, Tit. V del D.Lgs. 50/2016 e in particolare:
  - accerta la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente contratto e nel rispetto delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione;
  - accerta che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto;
  - certifica che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico-funzionale e realizzate nel pieno rispetto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative di quanto contrattualmente previsto;

Si applica il D.M. n. 49/2018 Tit. III per quanto compatibile con il presente contratto.

2. Al fine di facilitare le operazioni di controllo e di verifica, l'Esecutore dovrà fornire all'Amministrazione tutte le informazioni atte a verificare il concreto svolgimento delle attività proposte e da realizzare.
3. L'accertamento della regolare esecuzione potrà essere effettuato:
  - mediante controlli a campione;
  - facendo ricorso alle certificazioni di qualità, ove esistenti, ovvero a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità delle prestazioni eseguite alle prescrizioni contrattuali;
  - utilizzando i risultati dei controlli effettuati ai sensi dell'art. 13.
4. Ai controlli in corso di esecuzione deve essere invitato l'Esecutore e un rappresentante del Committente. Tali controlli vengono effettuati dal direttore dell'esecuzione che provvederà a redigere specifico verbale da cui risulteranno gli esiti delle verifiche effettuate, al fine di assicurare la trasparenza dell'attività amministrativa.
5. Le operazioni di verifica sono svolte a spese dell'Esecutore che mette a disposizione i mezzi necessari per eseguirle.
6. La verifica in corso di esecuzione viene avviata entro il 31 maggio di ciascun anno e conclusa entro il 30 giugno e viene svolta con le modalità di cui al comma 2.
7. Durante l'esecuzione del contratto il direttore dell'esecuzione provvede inoltre al controllo della spesa legata all'esecuzione del servizio.
8. Il direttore dell'esecuzione accerta la prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Tale accertamento è comunicato al responsabile del procedimento. Resta ferma la facoltà dell'esecutore di presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.
9. In caso di contestazioni circa aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione delle prestazioni, il responsabile del procedimento convoca le parti entro quindici giorni dalla comunicazione e promuove, in contraddittorio, l'esame della questione al fine di risolvere la controversia. La decisione del responsabile del procedimento è comunicata all'Esecutore, il quale ha l'obbligo di uniformarsi, salvo il diritto di iscriverne riserva.
10. Se le contestazioni riguardano fatti, il direttore dell'esecuzione redige in contraddittorio con l'esecutore un processo verbale delle circostanze contestate o, mancando questi, in presenza di due testimoni. In quest'ultimo caso copia del verbale è comunicata all'Esecutore per le sue osservazioni, da presentarsi al direttore dell'esecuzione nel termine di otto giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni nel termine, le risultanze del verbale si intendono definitivamente accettate.
11. L'Esecutore è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscriverne le proprie riserve, le quali sono iscritte a pena di decadenza sul primo atto dell'appalto idoneo a riceverle, successivo all'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'Esecutore. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate.
12. Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere a pena di inammissibilità la precisa quantificazione delle somme che l'Esecutore ritiene gli siano dovute.
13. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto.

#### **Art. 21 - Sospensione dell'esecuzione del contratto**

1. Per le eventuali sospensioni anche parziali delle prestazioni oggetto del contratto si osservano le disposizioni dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 23 del D.M. del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti n. 49/2018 .

2. Ai sensi dell'art. 107, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, qualora ricorrano circostanze speciali, che impediscono in via temporanea la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dell'esecuzione può ordinarne la sospensione. Il direttore dell'esecuzione indica, nel verbale da compilare e inoltrare al responsabile del procedimento, oltre a quanto previsto dall'art. 107, co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016, anche l'imputabilità delle ragioni della sospensione e le prestazioni già effettuate.
3. La sospensione del contratto può, altresì, essere disposta dal Responsabile del procedimento per ragioni di necessità o di pubblico interesse. Si osserva l'art. 107, co. 2, del D.Lgs. 50/2016.
4. Nel caso in cui intervengano provvedimenti dell'autorità competente che impediscano il concreto svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, per ragioni di necessità o pubblico interesse, l'esecuzione del contratto è da intendersi sospesa per i periodi indicati nei provvedimenti stessi, senza che sia necessaria l'adozione di ulteriori atti da parte del responsabile del procedimento.
5. Qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente il regolare svolgimento dei servizi, l'Esecutore è tenuto a proseguire le parti di servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle attività non eseguibili, dandone atto in apposito verbale, ai sensi dell'art. 107, co. 4, del D.Lgs. n. 50/2016 cui si rinvia.
6. Per la sospensione, di cui ai commi 2, 3, e 4, del presente articolo non spetta all'Esecutore alcun compenso o indennizzo eccetto il caso previsto dall'ultima parte del secondo periodo del comma 2 dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 e al successivo art. 22.
7. Nel caso di sospensioni totali o parziali delle prestazioni disposte per cause diverse da quelle di cui ai commi 2, 3, 4 e 5 del presente articolo, l'Esecutore può chiedere il risarcimento dei danni subiti secondo i criteri di quantificazione di cui all'art. 10, co. 2, del DM 49/2018 in quanto compatibili.
8. Non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione lo comunica al responsabile del procedimento, affinché quest'ultimo disponga la ripresa dell'esecuzione. Entro cinque giorni dalla disposizione di ripresa dell'esecuzione effettuata dal responsabile del procedimento, il direttore dell'esecuzione procede alla redazione del verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, che deve essere sottoscritto anche dall'Esecutore. Il direttore dell'esecuzione trasmette tale verbale al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della relativa redazione.
9. Nel caso della sospensione dell'attività di cui al comma 4, l'esecuzione riprende al termine del periodo di sospensione dell'attività indicato nel provvedimento dell'autorità, senza che sia necessaria l'adozione di ulteriori atti da parte del responsabile del procedimento.

#### **Art. 22- Rapporti tra Esecutore e Committente per interruzione servizio a seguito di provvedimenti dell'Autorità sovraordinata**

1. In caso intervengano condizioni di gravità tale per cui sia necessario, in via straordinaria ed emergenziale, da parte dell'Autorità competente (Stato e/o Regione) emettere un provvedimento di interruzione dell'attività educativa, nel rispetto del principio della continuità del servizio da parte dell'esecutore, il committente riconoscerà al gestore, per tutto il periodo di chiusura, la quota relativa ai costi fissi incomprimibili che vengono fin d'ora identificati nella misura del 20% del fatturato mensile prendendo come riferimento l'ultima mensilità riconosciuta interamente prima dell'avverarsi della sospensione del servizio, oltre alla quota del 5% per lo svolgimento da parte dell'esecutore di attività suppletive di base finalizzate a garantire la continuità del rapporto tra i bambini, le famiglie ed il personale impegnato nell'attività educativa; tali

attività dovranno prevedere almeno un contatto telefonico tra il personale educativo e le famiglie con i bambini e la trasmissione di materiale educativo con metodologia digitale sempre a cadenza settimanale.

2. Il committente ha la facoltà di richiedere al gestore, entro 10 giorni lavorativi dalla data di sospensione dell'attività educativa, lo svolgimento di ulteriori attività che saranno oggetto di specifici accordi/progettazioni tra le parti e per le quali verrà corrisposto un ulteriore specifico riconoscimento che non potrà comunque superare il 5% del fatturato mensile prendendo come riferimento l'ultima mensilità riconosciuta interamente prima della sospensione del servizio.
3. Dovranno comunque essere sempre svolte tutte le attività previste nei provvedimenti di sospensione dell'attività educativa emessi dalle autorità sovraordinate, quali deroghe alla sospensione e per le quali si definiranno specifici accordi sia operativi che economici, tra Esecutore e Committente.
4. La retribuzione per le attività definite nei commi precedenti avverrà secondo le modalità previste all'art. 25 subordinatamente alla verifica dell'effettivo loro svolgimento da parte del committente.

### **Art. 23 - Scioperi**

1. Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Esecutore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.
2. L'Esecutore, nel caso di impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente si impegna a darne comunicazione scritta alle famiglie degli utenti nonché, tramite e-mail, al Committente nei termini di preavviso previsti dall'art. 2 della L. 146/90 e modifiche successive.

### **Art. 24 - Anticipazione e corrispettivo**

1. In base a quanto stabilito dall'art. 35, comma 18, del D.Lgs. n. 50/2016 è previsto in favore dell'Esecutore la corresponsione di una anticipazione. Per il presente servizio l'anticipazione per l'anno educativo 2021/2022 è pari al 30% dell'importo contrattuale per l'anno educativo, che sarà erogato all'Esecutore entro 15 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio accertata dal Responsabile del Procedimento.
2. L'erogazione dell'anticipazione è in ogni caso subordinata alla costituzione di garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa (secondo gli schemi tipo 1.3 e 1.3.1. e relative schede tecniche parti integranti, approvati con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19/01/2018 n. 31) di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa. L'anticipazione verrà recuperata nel seguente modo:  
50% del corrispettivo mensile dovuto fino alla concorrenza dell'importo anticipato.
3. L'importo della garanzia viene gradualmente e automaticamente ridotto nel corso del servizio, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte del Committente.
4. L'Esecutore decade dall'anticipazione se l'esecuzione del servizio non procede per ritardi a lui imputabili secondo i tempi contrattuali e sulle somme restituite sono dovuti gli interessi corrispettivi al tasso legale con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione come previsto dall'art. 35, comma 18, del D.Lgs. n. 50/2016.
5. Per la gestione del servizio è riconosciuto all'Esecutore, per n. 11 mesi l'anno, un corrispettivo mensile unitario per ogni bambino effettivamente iscritto e inserito, unitamente agli oneri della sicurezza pari a complessivi € 1000/annui così come si ricava dal DUVRI allegato.
6. Il corrispettivo mensile unitario, determinato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara, è pari a €. .... per ogni bambino iscritto al nido d'infanzia ed è pari ad € .....

per ogni bambino iscritto allo spazio bambino;

7. Limitatamente alla sezione lattanti del nido d'infanzia, il corrispettivo mensile unitario offerto di cui al precedente punto 6 sarà incrementato del 10% in virtù dei maggiori costi sostenuti per la gestione di bambini con meno di 12 mesi di età;
8. In relazione ai posti/bambino a tempo parziale, il corrispettivo mensile unitario offerto per i servizi a tempo pieno sarà ridotto del 27% per ogni tipologia di servizio.
9. Il pagamento del corrispettivo mensile unitario decorre dal momento dell'avvio dell'inserimento del bambino nel servizio.
10. Nel mese di inserimento del bambino il corrispettivo unitario sarà corrisposto per intero se lo stesso avverrà entro il 15 del mese e sarà ridotto del 50% se l'inserimento stesso avverrà dal 16 alla fine del mese
11. In caso di dimissioni il pagamento del corrispettivo mensile unitario sarà ridotto del 50% se le stesse avverranno entro il 15 del mese e sarà corrisposto per intero se le dimissioni avverranno dal 16 alla fine del mese.
12. Nel caso di eventi con carattere di eccezionalità debitamente documentati e giustificati che comportino assenze superiori al mese, il corrispettivo mensile unitario relativo al bambino sarà ridotto del 50%.
13. Il corrispettivo s'intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sull'Esecutore a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.
14. Tutti gli importi indicati nel presente capitolato devono intendersi IVA esclusa.

#### **Art. 25 - Pagamento**

1. Per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, il Committente verserà all'Esecutore il corrispettivo di cui all'art. 24, oltre all'Iva nella misura di legge.
2. Il pagamento avverrà mediante mandati, sulla base della presentazione di regolare fattura mensile riepilogativa accompagnata dalla rilevazione delle presenze dei bambini iscritti, previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.
3. Gli oneri annuali per la sicurezza saranno pagati sulla base di regolare fattura da emettersi al termine del primo mese di servizio.
4. Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture dal Sistema di Interscambio (SdI) dell'Agenzia delle Entrate.
5. Ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972, introdotto dall'art. 1, co. 629 lett. b), della L. n. 190/2014, l'Iva sarà versata in ogni caso dal Comune secondo modalità e termini fissati con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 23.1.2015 e successive ed eventuali modificazioni. L'esecutore dovrà continuare ad esporre l'Iva in fattura, ma il Comune non procederà a saldare il relativo importo all'esecutore, in quanto esso verrà trattenuto al fine del successivo versamento all'Erario cui è tenuto direttamente il Comune. Di conseguenza le fatture che verranno emesse dovranno contenere la seguente dicitura: **"Scissione dei pagamenti - art. 17-ter del DPR n. 633/1972"**.
6. Il pagamento avverrà sulla base di regolari fatture elettroniche trasmesse tramite il sistema di interscambio (SdI) secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2013 e successive modificazioni ed integrazioni, e sarà disposto previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. L'assenza della fattura elettronica impedirà all'Amministrazione appaltante di effettuare qualsiasi pagamento all'esecutore. L'Ufficio destinatario della fatturazione elettronica relativamente all'appalto in oggetto è il **Settore Cultura Turismo Promozione Economica e Servizi Educativi dell'Unione della Romagna Faentina – Comune di Castel Bolognese**. In ottemperanza alle disposizioni del D.M. n. 55/2013, le fatture elettroniche dovranno

obbligatoriamente indicare, affinché il Sistema di Interscambio (Sdi) dell’Agenzia delle Entrate sia in grado di recapitare la fattura elettronica all’ufficio destinatario corretto, il seguente “Codice Ufficio I.P.A.”: **FOHF7P**

7. Nel caso in cui la fattura venga inviata ad un Codice Ufficio I.P.A. non corretto, la stessa verrà rifiutata. Nella fattura, ai sensi del D.L. n. 66/2014 convertito in Legge n. 89/2014, dev’essere altresì riportato il codice identificativo di gara (**CIG 8814126EDC**), in ipotesi di assenza o indicazione errata del CIG, la fattura stessa sarà rifiutata. Le fatture elettroniche inoltre devono riportare le informazioni di cui all’art. 2-bis del D.M. n. 55 del 3.4.2013 come integrato dal Decreto del Ministero dell’Economia e delle Finanze del 24 agosto 2020 n. 132, nonché, come previsto dall’art. 191 del D.Lgs. n. 267/2000, i riferimenti contabili dell’Ente. Nelle fatture da inviare all’Amministrazione viene richiesto di indicare il numero e la data della determinazione dirigenziale dell’impegno di spesa ed il numero dell’impegno su cui imputare la spesa. Tali dati verranno messi a disposizione dell’Esecutore al momento dell’ordinazione della spesa e dovranno essere riportati in corrispondenza del **campo 2.2.1.16 TipoDato – la parola IMPEGNO, e nel campo 2.2.1.16.2. Riferimento Testo l’anno/numero impegno.**
8. Nel caso in cui il direttore dell’esecuzione accerti il mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali, ferma l’applicazione di eventuali penalità, il responsabile del procedimento può sospendere il pagamento all’Esecutore, previa formale contestazione delle inadempienze rilevate nell’esecuzione del servizio, fino all’esatto adempimento. E’ facoltà dell’esecutore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.
9. Quanto disposto nel comma precedente trova applicazione anche nel caso in cui sia stata contestata un’inadempienza delle condizioni di esecuzione del servizio in un momento antecedente all’attività di controllo effettuata dal direttore dell’esecuzione, di cui all’art. 19 del presente capitolato.
10. Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell’ambito del presente contratto, il Committente acquisisce d’ufficio, ai sensi dell’art. 105, co. 9, del D.Lgs. n. 50/2016, il documento unico di regolarità contributiva, in corso di validità, relativo all’affidatario, con modalità esclusivamente telematica, dagli istituti o dagli enti abilitati al rilascio secondo quanto stabilito dal D.M. 30/1/2015. Detto documento (DURC on-line) ha validità 120 giorni dalla data di effettuazione della verifica dalla quale è stato generato e vale per ogni fase dell’appalto. Il DURC in ogni caso verrà acquisito d’ufficio ogni 120 giorni.
11. Si applica l’art. 17-bis del D.Lgs. n. 241/1997 sulle ritenute e compensazioni in appalti e subappalti ed estensione del regime del reverse charge per il contrasto dell’illecita somministrazione di manodopera.
12. Fatte salve le sospensioni normativamente previste, prima di disporre pagamenti di importo superiore a cinquemila euro (IVA esclusa), l’appaltante procederà nei confronti del beneficiario alla verifica obbligatoria di cui all’art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 circa la sussistenza di inadempimenti all’obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento, in conformità alle disposizioni del Decreto del Ministero dell’Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2008 n. 40.
13. In ipotesi di riscontrata contemporanea inadempienza contributiva, in conformità alle indicazioni esposte nella circolare 21/03/2018 n. 13/RGS, la verifica di cui all’art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 sarà effettuata con riferimento all’importo che residua a seguito dell’intervento sostitutivo dell’appaltante ai sensi dell’art. 30, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, semprechè detto importo risulti superiore alla soglia di cinquemila euro (IVA esclusa).
14. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese la verifica prevista dall’art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 avverrà sugli importi di pertinenza di ogni singola impresa facente parte del raggruppamento sulla base dei lavori eseguiti da ciascuna (come indicato nelle circolari del 29 luglio 2008 n. 22/RGS e dell’8 ottobre 2009 n. 29/RGS).
15. Ai sensi del comma 5-bis dell’art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016, in ogni caso sull’importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale dopo l’approvazione da parte dell’Amministrazione del certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva

### **Art. 26 – Cessione del credito**

1. La cessione di ogni credito derivante dal presente contratto è disciplinata dall'art. 106, co. 13, del D.Lgs. n. 50/2016 e dalle disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991 n. 52, cui si rinvia. Pertanto le eventuali cessioni di credito saranno efficaci qualora il Committente non le rifiuti nel termine di legge.
2. L'eventuale cessione in violazione di quanto previsto dalla normativa di cui al comma che precede è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'Esecutore nei confronti del cessionario.

### **Art. 27 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

1. L'Esecutore assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.
2. E' fatto, perciò, obbligo all'Esecutore di utilizzare per tutti i movimenti finanziari riferibili al contratto, conformemente a quanto previsto dall'art. 3, co. 1, Legge n. 136/2010, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane S.p.A., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovvero utilizzati anche promiscuamente per più commesse pubbliche. Sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate.
3. I pagamenti e le transazioni afferenti il contratto dovranno essere registrati su tali conti correnti dedicati ed essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Parimenti, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche dovranno essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi affidati.
4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto di servizio, il seguente codice identificativo di gara (CIG) **8814126EDC**.
5. In caso di raggruppamento temporaneo di operatori economici, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla L. n. 136/2010. La mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato. Quanto detto per il raggruppamento temporaneo trova applicazione anche per il consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, co. 2, lett. e), del D.Lgs. n. 50/2016.
6. In ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 3, co. 1, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore comunicherà il conto corrente dedicato su cui dovranno essere effettuati tutti i pagamenti relativi al presente appalto, e le persone delegate ad operarvi, indicando nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale). In caso di variazione del conto corrente precedentemente comunicato, così come previsto dall'art. 3, co. 7, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore dovrà trasmettere apposita comunicazione circa il nuovo conto corrente e le persone delegate ad operare su di esso, entro sette giorni. La variazione delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato dovrà essere tempestivamente notificata al Committente.
7. I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento emessi dal Settore Finanziario del Comune di Castel Bolognese - P.zza Bernardi 1 tramite l'istituto Tesoriere del Comune di Castel Bolognese, secondo le norme che regolano la contabilità del Committente, mediante bonifico bancario, postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a

consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

8. La normativa sulla tracciabilità si applica anche ai movimenti finanziari relativi ai crediti ceduti: conseguentemente il cessionario deve comunicare al Committente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché, al fine di garantire la piena tracciabilità di tutte le operazioni finanziarie, è tenuto ad indicare il codice identificativo di gara (CIG) e ad effettuare i pagamenti all'Esecutore cedente sui conti correnti dedicati mediante bonifico bancario o postale.
9. Per quanto non disciplinato espressamente dal presente articolo si rinvia alla Legge n. 136/2010 e alle successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010, n. 217.

#### **Art. 28 - Subappalto - Subcontratto**

1. Possono essere affidate in subappalto unicamente le attività riguardanti la manutenzione ordinaria dell'immobile locali impianti e attrezzature, le attività di pulizia e le attività del servizio mensa. Per tutte le altre attività/prestazioni è vietato il subappalto.
2. Modalità e termini per la richiesta ed autorizzazione del subappalto saranno comunicati dall'Amministrazione in conformità di quanto stabilito dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.
3. In ottemperanza all'art. 3, co. 9, della Legge n. 136/2010, l'Amministrazione è tenuta a verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al contratto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. L'espressione "filiera delle imprese", in conformità all'art. 6, co. 3, D.L. n. 187/2010, convertito dalla L. n. 217/2010, si intende riferita ai subappalti come definiti dall'art. 105 D.Lgs. n. 50/2016, nonché ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del contratto.
4. Prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni o attività oggetto del subappalto e/o del subcontratto, l'esecutore dovrà depositare presso l'Amministrazione il contratto sottoscritto di subappalto e/o il subcontratto, coerentemente a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché dall'art. 3, co. 9, della L. n. 136/2010.
5. L'esecutore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria si obbliga a dare immediata comunicazione all'Amministrazione e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Ravenna.
6. Con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il direttore dell'esecuzione ai sensi dell'art. 20 del D.M. n. 49/2018:
  - a) verifica la presenza sul luogo dell'esecuzione del contratto delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, che non sono subappaltatori, i cui nominativi sono stati comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 105, co. 2, del D.Lgs. 50/2016;
  - b) controlla che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
  - c) registra le contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;
  - d) provvede, senza indugio e comunque entro le ventiquattro ore, alla segnalazione al responsabile del procedimento dell'inosservanza, da parte dell'esecutore, delle disposizioni di cui all'art. 105, co.2, del D.Lgs.50/2016.
7. Nei casi previsti dall'art. 105, co. 13 del D.Lgs. n. 50/2016 lettere a) e c) di pagamento diretto a favore del subappaltatore dell'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso

eseguite, ai fini del pagamento l'esecutore comunica le prestazioni eseguite dal subappaltatore. La comunicazione deve contenere anche la specificazione del relativo importo e la proposta motivata di pagamento. In tal caso, l'esecutore, secondo le tempistiche previste dal presente capitolato speciale per i pagamenti, emetterà fattura nei confronti dell'Amministrazione con applicazione dello "split-payment" nella quale indicherà l'importo complessivo da pagare (comprensivo delle prestazioni rese dal subappaltatore). Il subappaltatore fatturerà le prestazioni da lui stesso eseguite all'esecutore (in tal caso si applicherà il reverse-charge di cui all'art. 17, co. 6 lettera a) DPR 633/97).

L'Amministrazione emetterà distinti mandati di pagamenti, uno per l'esecutore, dal quale verrà detratto l'importo dovuto al subappaltatore, e uno per il subappaltatore. L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 105 co. 13 del D.Lgs. n. 50/2016 corrisponde direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore. Il pagamento diretto al subappaltatore/cottimista configura mera delegazione di pagamento.

8. Per la disciplina del subappalto si rinvia alle disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.
9. Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della legge n. 190/2012 è fatto obbligo per l'appaltante autorizzare subcontratti e subappalti concernenti le attività elencate all'art. 1, co. 53 della citata legge, previa acquisizione della comunicazione ed informazione antimafia liberatoria, indipendentemente dalle soglie stabilite dal D.Lgs. n. 159/2011, attraverso la consultazione, anche in via telematica, degli elenchi di imprese non soggette a rischio di infiltrazioni mafiose istituiti presso le competenti Prefetture, in coerenza con quanto previsto dal DPCM 18 aprile 2013, come modificato ed integrato dal DPCM 24 novembre 2016, fatta salva la possibilità per le Prefetture di svolgere ulteriori accertamenti circa l'assenza delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto, di cui all'articolo 67 del d.lgs. n. 159/2011 e la non sussistenza di tentativi di infiltrazioni mafiose ai sensi degli artt. 84 e 91 del medesimo decreto.
10. Nel caso in cui la Prefettura provveda alla cancellazione dell'impresa dall'elenco, l'appaltante revocherà l'autorizzazione al subcontratto o subappalto. L'esecutore, al ricevimento di tale comunicazione di revoca, dovrà procedere immediatamente all'allontanamento del subcontraente o del subappaltatore.
11. L'esecutore si obbliga ad inserire in ciascun subcontratto o subappalto concernente le attività maggiormente a rischio di infiltrazione mafiosa di cui al presente articolo, clausola risolutiva espressa per il caso in cui la Prefettura competente non rilasci l'iscrizione o cancelli il subcontraente o il subappaltatore dall'elenco.

#### **Art. 29 - Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza contributiva**

1. L'Esecutore è obbligato ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali stipulati in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto del presente appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.
2. L'esecutore, ai sensi dell'art. 105, co.8, del D.Lgs. n. 50/2016, è responsabile in solido con il subappaltatore dell'osservanza delle norme anzidette, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 276/2003, da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi loro dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto. La medesima responsabilità sussiste anche nei casi di sub affidamento non costituenti subappalto. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c) dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, l'esecutore è liberato dalla responsabilità solidale.
3. Il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato, non esime l'esecutore dalla responsabilità di cui al comma 2 e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del committente.
4. Il Committente, ai sensi dell'art. 105, co. 9, del D.Lgs. n. 50/2016, procede alla verifica della regolarità contributiva, conformemente a quanto previsto dal D.M. 30/1/2015, con

modalità esclusivamente telematica ed in tempo reale, acquisendo un documento in formato pdf non modificabile denominato DURC on-line in corso di validità per il pagamento delle prestazioni relative al servizio.

5. Ai sensi dell'art. 30, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora il documento unico di regolarità contributiva segnali una inadempienza contributiva relativa a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, impiegati nell'esecuzione del contratto, il Committente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali ed assicurativi.
6. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione del certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
7. Sono fatte salve le ulteriori disposizioni a tutela dei lavoratori stabilite dalla legislazione speciale in materia di sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, occupazione e mercato del lavoro.
8. E' fatto obbligo all'Esecutore di comunicare tempestivamente al Committente ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa nonché negli organismi tecnici e amministrativi.

#### **Art. 30 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)**

1. Il DUVRI redatto dal Committente è allegato sotto la lettera "1" al presente documento per farne parte integrante ai sensi di legge.
2. L'Esecutore é obbligato all'osservanza delle disposizioni di legge in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro nonché al rispetto delle prescrizioni e disposizioni in materia di sicurezza dettate dal DUVRI.
3. Gli oneri a carico dell'Esecutore in materia di sicurezza risultano integralmente compensati dalla specifica voce non soggetta a ribasso.

#### **Art. 31 - Intervento sostitutivo del Committente in caso di inadempienza retributiva**

1. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Esecutore impiegato nell'esecuzione del contratto, in conformità dell'art. 30, co. 6, del D.Lgs. 50/2016, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'Esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Committente paga anche in corso di esecuzione direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Esecutore del contratto.
2. I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.
3. Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

#### **Art. 32 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto e revisione prezzi**

1. Modifiche o variazioni del presente contratto in corso di validità sono ammesse unicamente nelle ipotesi e nei limiti di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Il direttore dell'esecuzione fornisce al responsabile del procedimento l'ausilio necessario per gli accertamenti in ordine alla sussistenza delle condizioni previste dall'articolo 106, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016.
3. Il direttore dell'esecuzione propone al responsabile del procedimento le modifiche nonché le varianti dei contratti in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi e alle condizioni previste dall'articolo 106 del D.Lgs. n. 50/2016. Il direttore dell'esecuzione risponde delle conseguenze derivanti dall'aver ordinato o lasciato eseguire

modifiche contrattuali, senza averne ottenuto regolare autorizzazione, sempre che non derivino da interventi volti ad evitare danni gravi alle persone o alle cose. Le modifiche, nonché le varianti, in corso di esecuzione del contratto, sono ammesse nei casi e nei limiti stabiliti dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

4. In caso di modifiche contrattuali non disposte dal direttore dell'esecuzione, quest'ultimo fornisce all'esecutore le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'esecutore stesso
5. Fatto salvo quanto previsto nel comma precedente, il Committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'esecutore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 106, co. 12, del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso l'esecutore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Si richiama l'art.22 del D.M. n. 49/2018.
6. In materia di modifiche, variazioni e varianti contrattuali si applica l'art. 22 del D.M. n. 49/2018.
7. Il direttore dell'esecuzione può disporre modifiche di dettaglio non comportanti aumento o diminuzione dell'importo contrattuale, comunicandole al responsabile del procedimento.
8. Il contratto ai sensi dell'art. 106, lett. a) del Codice, è soggetto a revisione annuale del prezzo a decorrere dall'anno educativo 2023/2024, sulla base della richiesta depositata da parte dell'Esecutore e dell'istruttoria condotta in contraddittorio tra il Committente e l'Esecutore. Per il calcolo degli aggiornamenti potranno essere utilizzati gli strumenti operativi ritenuti più idonei, tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

### **Art. 33 – Conto finale e Verifica di conformità**

1. Il direttore dell'esecuzione, al termine della durata complessiva del servizio, trasmette al RUP il conto finale. Il conto finale deve essere sottoscritto dall'esecutore. All'atto della firma, l'esecutore non può iscrivere domande per oggetto o per importo diverse da quelle formulate durante lo svolgimento del servizio e deve confermare le riserve già iscritte, per le quali non siano intervenute eventuali transazioni o accordo bonario. Se l'esecutore non firma il conto finale nel termine assegnato, non superiore a trenta giorni, o se lo sottoscrive senza confermare le domande già formulate, il conto finale si ha come da lui definitivamente accettato. Firmato dall'esecutore il conto finale, o scaduto il termine sopra assegnato, il RUP, entro i successivi sessanta giorni, redige una propria relazione finale riservata nella quale esprime parere motivato sulla fondatezza delle domande dell'esecutore per le quali non siano intervenuti la transazione o l'accordo bonario.
2. Il Direttore dell'esecuzione, entro cinque giorni decorrenti dalla data di scadenza del contratto effettua i necessari accertamenti in contraddittorio con l'esecutore e redige il verbale di riconsegna previsto dall'art. 9 e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e ne rilascia copia conforme all'esecutore.
3. La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni. Si richiama l'art. 102 del D.Lgs. n. 50/2016.
4. La verifica di conformità è diretta a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e pattuizioni contrattuali. Le attività di verifica di conformità sono dirette a verificare altresì che i dati risultanti dalla contabilità relativa all'intero servizio e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto. A tal fine è rilevante la seguente documentazione: copia degli atti di gara, copia del contratto, documenti contabili, verbali degli eventuali controlli effettuati in corso di esecuzione, risultanze degli accertamenti in merito alle verifiche sulla qualità della prestazione eseguite, verbale di riconsegna e ogni ulteriore documentazione ritenuta utile allo scopo.
5. Il certificato di verifica di conformità ai sensi dell'art. 102, co. 3 del D.Lgs. n. 50/2016 ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo decorsi due anni dalla sua emissione.
6. La verifica di conformità è effettuata dal soggetto incaricato dall'Amministrazione, il quale fissa il giorno del controllo definitivo, dandone tempestivo avviso all'esecutore che ha diritto di intervenire.
7. All'esito dell'attività di verifica, il soggetto incaricato redige apposito processo verbale della

verifica effettuata, che dev'essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al responsabile del procedimento, per gli adempimenti di competenza. Il processo verbale deve contenere, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, anche le seguenti indicazioni: estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica; il giorno della verifica di conformità; le generalità degli interventi al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti. Nel verbale sono descritti i rilievi fatti dal soggetto incaricato della verifica, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

8. Le operazioni di verifica sono svolte a spese dell'esecutore che mette a disposizione i mezzi necessari per eseguirle; nel caso ciò non dovesse avvenire il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.
9. Qualora il soggetto che procede alla verifica riscontri difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, impartisce le prescrizioni che l'esecutore dovrà adempiere, con assegnazione di un termine.
10. Il soggetto incaricato rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.
11. Il certificato di verifica di conformità deve essere formulato e deve contenere: estremi del contratto, indicazione dell'esecutore, nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date di effettiva esecuzione delle prestazioni, il richiamo agli eventuali verbali dei controlli in corso di esecuzione, verbale di riconsegna, il verbale del controllo definitivo, l'importo totale o l'importo a saldo da pagare all'esecutore, la certificazione di verifica di conformità.
12. E' fatta salva la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.
13. Il certificato di verifica di conformità deve essere sottoscritto dall'esecutore nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso da parte dell'esecutore, il quale all'atto della firma può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica.

#### **Art. 34 - Pagamento del saldo e svincolo della cauzione**

1. Dopo l'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite a seguito di determinazione del dirigente competente che approva il certificato di verifica di conformità, previa deduzione delle penali, con liquidazione a favore dell'appaltatore della ritenuta dello 0,50 per cento operata ai sensi previsto dal comma 4-bis dell'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016 previa verifica del DURC, e allo svincolo della garanzia definitiva prestata dall'appaltatore.
2. Ai sensi dell'art. 103, co. 6, del D.Lgs. n. 50/2016 il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o garanzia fideiussoria pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato e l'assunzione del carattere di definitività del medesimo ai sensi dell'art. 102, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 35 - Responsabilità dell'Esecutore**

1. L'Esecutore é sempre responsabile, sia verso il Committente e il Comune sia verso i terzi, di tutti i danni a persone o cose verificatisi nell'esecuzione del contratto, derivanti da cause ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.
2. A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'Esecutore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (comprendente il rischio locativo) e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:
  - Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 5.000.000,00 per persona
  - € 5.000.000,00 per danni a cose

- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

Il Committente e il Comune di Castel Bolognese dovranno essere ricompresi nel novero dei terzi. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti del Committente e del Comune di Castel Bolognese per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al Servizio contratti del Committente prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

3. L'Esecutore dovrà provvedere, con primaria compagnia assicuratrice, alla copertura degli infortuni che possano colpire i minori iscritti o frequentanti i servizi oggetto del presente appalto, durante la partecipazione e la frequentazione di tutte le attività organizzate, gestite, indette, patrocinate dall'Esecutore, comprese tutte le attività intra-extra-pre-post e parascolastiche, organizzate dall'Esecutore, sia all'interno che all'esterno (a titolo esemplificativo ma non limitativo: gite ricreative ed educative, attività ginniche, ecc.), svolte in qualsiasi orario ed in qualunque giorno compresi i festivi, senza eccezione alcuna, purché dietro autorizzazione degli organi preposti.
4. Sono a carico dell'Esecutore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio e l'onere per il ripristino della situazione preesistente o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti.
5. L'esecutore è tenuto a dare al committente, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi, qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato, il direttore dell'esecuzione compila una relazione nella quale descrive il fatto e le presumibili cause e adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose. Tale relazione è trasmessa senza indugio al responsabile del procedimento.

#### **Art. 36 - Penalità**

1. In caso di ritardato adempimento degli obblighi contrattuali sarà applicata una penale il cui importo è determinato nella misura giornaliera dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- per ogni caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati con il Committente : 1000,00
- qualora, per almeno tre (3) volte nell'arco di sessanta giorni (60), le grammature dei vari piatti fossero riscontrate inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato: € 1000,00;
- per ogni violazione accertata delle norme igienico - sanitarie nella preparazione dei cibi: € 1000,00;
- non disponibilità dei campioni giornalieri dei pasti previsti in menù: € 250,00 per ogni campione mancante;
- per ogni violazione accertata degli obblighi di pulizia e sanificazione dei locali compresa la cucina: € 700,00;
- inosservanza dell'obbligo di mantenere in servizio un organico che consenta il rispetto dei rapporti educatore / bambino stabilito dalle normative: € 500,00 per ogni infrazione giornaliera;
- Presenza nel servizio di personale non in possesso dell'idoneo titolo di studio richiesto dal presente capitolato: € 500,00 per ogni infrazione giornaliera;
- ai fini della continuità educativa, per sostituzione ingiustificata di personale educativo in corso d'anno, fatti salvi i casi di forza maggiore: € 500,00 per ogni episodio;
- inosservanza degli orari di apertura dei servizi: € 400,00 per ogni ora;

- inosservanza del calendario di apertura dei servizi: € 500,00 per ogni infrazione giornaliera;
  - comportamento sconveniente o scorretto nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio: € 300,00 per ogni singolo evento, salvo che il fatto non costituisca un più grave inadempimento. Il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o, comunque, il suo ripetersi per più di due volte dovrà portare alla sostituzione del personale interessato;
  - per ogni caso di mancata o insufficiente manutenzione ordinaria e straordinaria o sostituzione delle attrezzature e degli arredi, di mancata manutenzione ordinaria della struttura e degli impianti o di mancata comunicazione al Committente dell'avvenuta riparazione/sostituzione di beni comunali: € 200,00.
2. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente all'Esecutore.
  3. Qualora il ritardo nell'adempimento delle obbligazioni poste a carico dell'Esecutore comporti l'applicazione di una penalità nell'importo massimo superiore al dieci per cento dell'importo netto contrattuale, il responsabile del procedimento propone la risoluzione del contratto per grave inadempimento

#### **Art. 37 - Modalità di applicazione delle penalità**

1. Il responsabile del procedimento addebita l'ammontare delle penalità sui crediti dell'Esecutore dipendenti dal contratto cui le stesse si riferiscono, con applicazione in sede di liquidazione della prima fattura successiva alla contestazione della penale.
2. L'applicazione della penalità, sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione, dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza da parte del responsabile del procedimento, rispetto alla quale l'Esecutore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro un termine non inferiore a quindici giorni.
3. L'irrogazione della penale non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa dell'inadempimento.

#### **Art. 38 - Risoluzione del contratto**

1. Il Committente ha facoltà di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione nei casi e con le forme previsti dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Qualora si accerti che comportamenti dell'esecutore concretano un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente il cui importo può essere riconosciuto all'esecutore. Il direttore dell'esecuzione, su indicazione del responsabile del procedimento formula la contestazione degli addebiti all'esecutore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni espresse dall'esecutore, ovvero scaduto il termine senza che l'Esecutore abbia risposto, l'Amministrazione, su proposta del responsabile del procedimento, dichiara risolto il contratto. Il direttore dell'esecuzione riferisce tempestivamente al responsabile del procedimento, in merito ad eventuali ritardi nell'esecuzione rispetto alle prescrizioni contrattuali. Se il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale, trova applicazione quanto disposto dal precedente art. 34 del presente capitolato.
3. Fermo restando quanto stabilito dai commi 1 e 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'esecutore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 giorni entro i quali l'esecutore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio con l'esecutore, qualora l'inadempimento permanga, il Committente risolve il contratto fatto salvo il pagamento delle penali.

4. Nel caso di risoluzione del contratto, l'esecutore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. Il Committente provvederà all'immediato incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.
5. Il tardivo avvio dell'esecuzione del contratto imputabile all'operatore economico costituisce ai sensi dell'art. 1, co. 1, del D.L. n. 76/2020 convertito dalla L. n. 120/2020, causa di risoluzione del contratto per inadempimento che viene senza indugio dichiarata dall'appaltante e opera di diritto.
6. La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del dirigente competente.

#### **Art. 39 - Clausola risolutiva espressa**

1. Oltre a quanto è previsto dal precedente articolo per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
  - a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
  - b) qualora si verificasse anche un solo episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori dell'Esecutore;
  - c) qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare dovuto a mancato rispetto delle indicazioni contenute nelle certificazioni mediche relative a diete speciali, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
  - d) violazione dell'obbligo di permettere al Committente di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
  - e) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;
  - f) inadempimento alle restanti disposizioni della legge n. 136/2010;
  - g) mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati o gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune di Castel Bolognese;
  - h) utilizzo, in tutto o in parte dei locali e/o delle attrezzature del nido per finalità e attività estranee allo specifico servizio oggetto del presente appalto, in assenza di specifica autorizzazione del Committente;
  - i) mancato rispetto della clausola sociale dell'art. 46 del presente capitolato.
2. Nei casi indicati al comma 1, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della dichiarazione del Committente, comunicata all'Esecutore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, o a mezzo PEC dell'intenzione di valersi della clausola risolutiva.

#### **Art. 40 - Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto**

1. Il responsabile del procedimento comunica all'Esecutore la determinazione di risoluzione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o a mezzo PEC e dispone, con preavviso di venti giorni, la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di materiali ed attrezzature e la relativa presa in consegna.

#### **Art. 41 - Effetti della risoluzione**

1. Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di questo, in danno dell'Esecutore inadempiente.
2. L'affidamento a terzi viene notificato all'Esecutore inadempiente, al quale sono addebitate

le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

3. L'esecuzione in danno non esime l'esecutore dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

#### **Art. 42 – Garanzia definitiva**

1. L'Esecutore é obbligato a costituire una garanzia definitiva da prestare con le modalità e gli importi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 co. 7 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia dovrà essere prestata sotto forma di cauzione o fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
2. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2 c.c., e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente ed é progressivamente svincolata nei termini, per le entità e con le modalità di cui all'art. 103, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016. Le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo approvato con decreto dal Ministero dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. Attualmente le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo approvato con decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19/01/2018 n. 31.
3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.
4. Come previsto dall'art. 103, co. 10, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di raggruppamenti temporanei la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, fermo restando la responsabilità solidale tra le imprese.
5. Qualora il responsabile del procedimento autorizzi, ai sensi dell'art. 32, co. 8, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esecuzione in via d'urgenza del contratto sulla base dell'aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto, l'esecutore è tenuto a dimostrare l'avvenuta costituzione della garanzia prescritta dal presente articolo prima dell'avvio dell'esecuzione.
6. La garanzia di cui al comma 1, nella misura progressivamente ridotta, ai sensi dell'art. 103, co. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità.
7. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'Esecutore rispetto alla risultanza finale della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno.
8. Il Committente ha il diritto di valersi della garanzia per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del contratto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Esecutore. Il Committente ha inoltre il diritto di valersi della garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori. Il Committente può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.
9. Il Committente può richiedere all'Esecutore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a

valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Esecutore ai sensi dell'art. 103, co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 43 - Recesso**

Il Committente ha facoltà di recedere dal presente contratto, in qualunque tempo, con le modalità e nei termini previsti all'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **44 – Cessione del Contratto**

1. E' vietata la cessione del contratto.
2. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 45 - Protezione dati personali**

I contraenti, al fine di dare attuazione al Regolamento UE 2016/679 (RGPD) ed al D.Lgs. 196/2003 (per quanto compatibile) in materia di protezione dei dati personali delle persone fisiche, disciplinano come segue il "trattamento-dati", nell'ambito del presente contratto di servizio:

a) l'Unione della Romagna Faentina, committente, è il titolare del trattamento dei dati personali che verranno forniti dalla ditta contraente nell'ambito dell'esecuzione del presente contratto. Essa tratterà i dati forniti dal contraente con l'esclusiva finalità di gestire l'esecuzione del presente contratto (trattamento dati ex art. 6/b del RGPD), attraverso personale designato ed istruito. Gli stessi dati confluiranno esclusivamente negli atti amministrativi del procedimento riferito all'affidamento ed all'esecuzione del presente contratto e saranno conservati nell'archivio dell'Unione, ai sensi di legge;

b) l'affidatario, contraente, per i dati personali che verranno forniti dall'Unione committente al fine di essere trattati per suo conto, per le finalità di cui al presente contratto, viene individuato come "Responsabile del trattamento" ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, e si impegna a:

- trattare i dati personali esclusivamente per le finalità indicate (realizzazione corso di formazione dei dipendenti);
- attuare il principio di minimizzazione durante il trattamento e l'eventuale conservazione (trattamento soltanto dei dati necessari per la predetta finalità di trattamento);
- rispettare le norme in materia di sicurezza richieste dall'art. 32 del Regolamento UE;
- garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati si impegnino alla riservatezza;
- non comunicare ad altri, né divulgare i dati personali forniti, senza il consenso degli interessati;
- segnalare tempestivamente eventuali casi di violazione dei dati personali, che possano mettere in pericolo i diritti delle persone interessate;
- al termine della prestazione del servizio, impegnarsi a cancellare o restituire i dati personali consegnati per il trattamento, salvo l'obbligo di legge di conservarli (da comunicare).

Il titolare conferisce autorizzazione scritta al responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento; a tale proposito, l'Esecutore dichiara di ricorrere ai seguenti sub-responsabili dei trattamenti .....

#### **Art. 46 - Obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

1. Gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", e dal Codice di comportamento dell'Unione e dei Comuni della Romagna Faentina adottato con delibera di Giunta n. 245/2018, si estendono, per quanto compatibili, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, comma 3, del medesimo Decreto.

2. In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, il Committente **ha facoltà di procedere alla risoluzione** del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

#### **Art. 47 -Protocollo d'intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici**

1. L'Esecutore dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo d'Intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici, sottoscritto in data 15 giugno 2020 tra la Provincia di Ravenna, l'Unione dei Comuni della Romagna Faentina, l'Unione dei Comuni della Bassa Romagna, i Comuni della Provincia di Ravenna, le Associazioni sindacali e di categoria di rilevanza locale, e dichiara di accettare ed applicare le relative disposizioni.
2. Secondo quanto stabilito nel Protocollo di cui al precedente comma, la stazione appaltante si impegna ad acquisire la documentazione antimafia di cui agli artt. 84 e 91 del D.Lgs. n. 159/2011 nei casi previsti dalla legge, nonché per le attività imprenditoriali considerate "sensibili" individuate dall'art. 1, comma 53, della legge n. 190/2012 indipendentemente dal valore, mediante la consultazione degli appositi elenchi (c.d. White-list) istituiti in coerenza con quanto previsto dal DPCM 18 aprile 2013, come modificato ed integrato dal DPCM 24 novembre 2016.
3. Nel caso in cui si proceda alla sottoscrizione del contratto in presenza dell'informativa liberatoria provvisoria di cui all'art. 3 del D.L. 76/2020 convertito dalla L. n. 120/2020, al quale si rinvia, e dalla documentazione antimafia definitiva si evidenzi la sussistenza di una delle cause interdittive ai sensi del D.Lgs. n. 159/2011, l'appaltante recede dal contratto. In tal caso si applicano le disposizioni del comma 4 del suddetto art. 4. L'Esecutore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura ed all'Autorità Giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione della presente convenzione ed il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa della convenzione stessa, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale, nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto.
5. L'Esecutore dichiara di conoscere e di accettare che l'Amministrazione si avvarrà della presente clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del c.c. ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei legali rappresentanti o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 416-bis, 416-ter del codice penale. La predetta clausola risolutiva espressa opera anche in relazione a tutti i subcontratti stipulati dall'Esecutore.

#### **Art.48- Clausola sociale**

1. In conformità ai principi dell'Unione europea sulla promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Esecutore si impegna, per lo svolgimento del servizio, ad utilizzare prioritariamente il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, tenuto conto delle esigenze occupazionali risultanti per la gestione del servizio e nel rispetto dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016, nonché dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81.
2. Come previsto al punto 4.2 del Protocollo d'Intesa per la qualità e la trasparenza degli appalti pubblici, di cui al superiore art. 47, l'Esecutore subentrante ha l'obbligo di informazione preventiva alle organizzazioni sindacali in modo da agevolare la concreta attuazione della clausola sociale.
3. In caso di inadempimento il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456.

#### **Art. 49 - Domicilio legale**

1. Agli effetti del presente appalto, l'Esecutore elegge il proprio domicilio legale presso ..... A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

#### **Art. 50 - Controversie**

1. E' esclusa la competenza arbitrale, qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto oggetto del presente capitolato sarà di competenza esclusiva del Foro di Ravenna.

#### **Art. 51 - Normativa applicabile**

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si farà riferimento:
  - alle vigenti disposizioni in materia di cui al D.Lgs. n. 50/2016, al D.M. n. 49/2018;
  - alle linee guida ANAC;
  - alle normative in materia di igiene e sanità degli alimenti e di refezione scolastica, alle norme vigenti in materia di gestione dei servizi educativi per la prima infanzia;
  - alle normative relative alla tutela del personale;
  - al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia, in quanto compatibili.
2. L'Esecutore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.
3. L'Esecutore si obbliga inoltre ad ottemperare alle normative vigenti e a quelle che saranno approvate nel futuro relativamente al contrasto della diffusione del Covid-19, anche qualora queste dovessero comportare modifiche alle modalità di esecuzione del servizio. L'Esecutore accetta tali modifiche così come richieste dalla Stazione Appaltante in ottemperanza alle normative vigenti.

#### **Art. 52 - Spese contrattuali**

1. Tutte le spese contrattuali, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata ivi comprese quelle bancarie e postali, e le spese di registrazione saranno a carico dell'Esecutore. Il contratto verrà sottoscritto in modalità elettronica.

#### **Art. 53 - Allegati**

1. Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:
  - A) Tabelle dietetiche e menù scolastici
  - B) Ingredienti e grammature
  - C) Caratteristiche merceologiche degli alimenti
    - 1) "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" (DUVRI);
    - 2) "Elenco arredi e attrezzature del committente";
    - 3) "Elenco arredi e attrezzature minime"
    - 4) "Planimetria".

\*\*\*\*\*

**ALLEGATO A**

**COMUNE DI CASTEL BOLOGNESE**

**TABELLE DIETETICHE E  
MENU' SCOLASTICI**

**MENU' NIDO DELL'INFANZIA      1° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passato di verdura con orzo/miglio/pastina	Minestrone di verdura con riso/pastina	Insalata di riso /altro cereale /pasta con verdure fresche di stagione /riso con pomodoro fresco
Pesce (Crocchette di pesce)		Pesce al vapore /pesce al forno
Insalata e frutta secca oleosa **		
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Mousse / succo frutta con crackers		
<b>Martedì</b>		
Antipasto: pinzimonio	Pasta al pomodoro/alla pizzaiola/ragù vegetale	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Lasagne al forno/Maccheroni pasticciati al ragù di carne	Svizzera/Straccetti di vitellone	
Verdura cotta mista di stagione	Verdura di stagione cotta/ gratinata	
Pane Frutta fresca/Macedonia di Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Yogurt e cereali		
<b>Mercoledì</b>		
Riso/Pasta con legumi e pomodoro	Passato di legumi e verdura con cous cous/pastina	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Crocchette di verdura/di patata al forno	Pizza margherita	Sformato di verdura/crocchette di verdura
Verdura cruda di stagione		Pinzimonio di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	
Macedonia/Frutta fresca mista	Frullato di frutta fresca	
<b>Giovedì</b>		
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pasta con verdure di stagione
Spezzatino suino/tacchino /coniglio con patate	Coscia di pollo alla cacciatora con patate/piselli	Fuso di pollo al forno
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Focaccia		
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano		
Pesce con salsa verde	Bocconcini di pesce misto al forno	Pesce al forno/Insalata di pesce
Pinzimonio di stagione		Verdure crude di stagione/ a julienne
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Latte con zuccherini/gelato		

**MENU' NIDO D'INFANZIA    II° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passatelli/Cappelletti in brodo	Stracciatella in brodo vegetale	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Bocconcini pollo (1/2 porz.)		Fettina/scaloppina di pollo al limone
Patate prezzemolate e carote		Verdura cruda di stagione/verdura gratinata al forno
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frullato di frutta/frutta fresca con cornetto pane	<b>Merenda:</b> Yoghurt e frutta fresca di stagione	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Pasta a alle erbe aromatiche con frutta secca oleosa/pesto	Pasta rosè/con ricotta	
Pesce/Calamari e gamberetti al forno	coda di rospo con pomodorini	
Verdura cruda di stagione		
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta *con karkadè		
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto:pinzimonio	Vellutata di piselli /Pass.ato di legumi con pasta	Pasta e legumi
Maccheroni    pasticciati con legumi	Formaggio fresco molle con piadina/Crocchette di formaggi	Formaggio fresco molle/crocchette di formaggi
Contorno tricolore		Verdura cruda/pinzimonio di stagione
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Panino con marmellata/miele	<b>Merenda:</b> Fette biscottate con marmellata/ miele	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Farro/riso con verdure di stagione		
Fettina di pollo/tacchino	Hamburger di pollo/tacchino	
Verdura cruda/cotta		
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato		
<b>Venerdì</b>		
Pasta ailio e parmigiano		
Pesce al forno con verdure filanger/crocchette di pesce		Pesce al vapore /crocchetta di pesce
Verdura cotta di stagione		Verdura cruda di stagione
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b> Panino al latte con spremuta/succo	<b>Merenda:</b>

**MENU' NIDO D'INFANZIA      III° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Pasta aglio e olio	Pasta con pomodoro fresco
Pesce in crosta di cereali e semi oleosi**		
Verdura cruda di stagione		
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Pane e olio	Focaccia	
<b>Martedì</b>		
Passato di legumi con pastina/orzo	Passato di verdura con pastina/orzo perlato	Pasta con pomodoro e piselli
Prosciutto crudo di parma/cotto	Polpette di legumi	Prosciutto e melone/fettina di suino
Patate prezzemolate		Verdura cruda di stagione
Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Frutta fresca/mousse con grissini		
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto pinzimonio	Pasta con salsa di noci/olio e parmigiano	
Ravioli olio salvia e parmigiano	Frittata di verdure/rolo al forno	
Verdure di stagione gratinate	Carote filanger/pinzimonio	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane    Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b>		
Torta con karkadè		
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla parmigiana/verdura di stagione	Risotto allo zafferano	
Pesce al forno con pomodoro/zuppa di pesce	Seppie/seppioline pomodoro e piselli	pesce al forno/Insalata di pesce con patate
Verdura cruda di stagione		
Pane    Frutta di stagione		
<b>Merenda:</b>		<b>Merenda:</b>
Latte con biscotti		Latte con biscotti/Gelato
<b>Venerdì</b>		
Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'ortolana
Polpettone/polpettine di carne bianca	Fettina di tacchino al forno	Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
Purè di patate e verdura di stagione	Patate e fagiolini/carote	Pinzimonio
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Yogurt con cereali		

**MENU' NIDO D'INFANZIA IV° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta all'ortolana	Miglio alle verdure	Pasta all'ortolana in bianco
Pesce misto al forno		
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Torta /Zuccherini e karkade'		
<b>Martedì</b>		
Risotto al pomodoro/ allo zafferano	Pasta al sugo di fagioli/lenticchie	
Polpettine di legumi/polpettone di ceci	Crocchette di verdura /frittatina con verdure al forno	
Verdura cruda		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Yoghurt e cereali		
<b>Mercoledì</b>		
Pastina in brodo vegetale	Crema di verdura con cous cous/pastina	Cous cous/ Pasta con pomodorini e olive/verdure
Fusello o Petto di pollo al forno/piastra	Coscia di pollo alla cacciatora	
Patate rezzemolate/arrostato		Verdura cruda di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Latte e biscotti /Gelato biscotto		
<b>Giovedì</b>		
Pasta al pomodoro	Antipasto:pinzimonio	
Formaggio fresco molle	Polenta con stracchino	
Verdura cruda di stagione		Verdura gratinata al forno
Pane Frutta Fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Frutta fresca / con pane/ crackers	Mousse di frutta con pane/crackers	
<b>Venerdì</b>		
Pasta con salsa di pinoli**	Pasta olio e parmigiano	Pasta con olio e parmigiano/pesto
Crocchette di pesce	Svi	Crocchette di pesce
Verdura cruda di stagione	Pinzimonio di stagione	
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Pizza al pomodoro	Grissinoni di pizza al pomodoro	

**MENU' NIDO D'INFANZIA V° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta/Riso pomodoro e piselli		
Hamburger/Crocchette /Frittata di verdure e formaggi		
Verdura cruda di stagione		
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Focaccia con olive/rosmarino		
<b>Martedì</b>		
Gnocchi di patata o pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Pasta con pomodoro fresco/pizzaiola
Affettato/fettina di suino		Prosciutto crudo/cotto e melone
Verdura cruda di stagione	Patate lessate al forno	Verdura cruda di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta/zuccherini con karkade'		
<b>Mercoledì</b>		
Passato di verdura con pastina /farro	Vellutata di zucca con pastina/farro	Insalata di riso/altri cereali con verdure/pasta pomodorini e basilico
Crocchette di pesce		Pesce/crocchette di pesce
Verdura cruda di stagione		Verdura gratinata
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca con pane/grissini	<b>Merenda:</b> Macedonia di frutta fresca di stagione/pane/grissini	
<b>Giovedì</b>		
Pasta all'ortolana/pancotto con olio e parmigiano/pomodoro	Antipasto: Pinzimonio	
Bocconcini di tacchino/ coniglio con pomodoro/ erbe arom.	pasta all'uovo al ragu' di carne	
Verdura cruda di stagione e semi oleosi**	Patate e verdura al forno	
Pane Frutta fresca di stagione	Pane e macedonia di frutta fresca con frutta secca oleosa**	
<b>Merenda:</b> Latte e biscotti/gelato biscotto		
<b>Venerdì</b>		
Pasta all'olio e parmigiano/alle erbe aromatiche		Pasta al pesto
Cotoletta di pesce al forno		Pesce al forno/vapore
Verdura cotta di stagione mista		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yoghurt con cereali		

**MENU' NIDO D'INFANZIA VI° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro		Pasta al pesto/salsa di pinoli
Crocchette/sformato di verdura al forno		Crocchette/muffin di verdura al forno
Verdura cruda di stagione		
Pane e Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Torta/zuccherini con karkade'		
<b>Martedì</b>		
Pasta olio e parmigiano		Pasta olio e parmigiano
Pesce misto al forno	Halibut in crosta di cereali e semi oleosi**	Coda di rospo al forno c/patate e pomodorini
Verdura cruda di stagione e semi oleosi	Verdura cruda di stagione	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Frutta fresca e grissini/pane		
<b>Mercoledì</b>		
Risotto con zucca gialla	Antipasto:pinzimonio	Risotto con verdura di stagione
Petto di tacchino al forno/piastra	Cappelletti al ragu'	Svizzera di tacchino/pollo
Verdura cotta di stagione	Verdura gratinata	Verdura di stagione cotta/ gratinata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Pane e marmellata/miele	<b>Macedonia di frutta fresca di stagione c/pane/grissini</b>	
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta al pomodoro/pizzaiola	
Pasta o riso con ragu' di pesce	Pesce gratinato	Pesce al forno/lessato
Verdura cruda di stagione	Patate e verdure al forno	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>		
Latte con biscotti/gelato		
<b>Venerdì</b>		
Passato di verdura e legumi con cereali/pastina		Pasta con pomodoro fresco e basilico
Pizza margherita	Formaggio	Formaggio
Verdura cruda	Patate prezzemolate	Verdura cruda di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Pizza al pomodoro/focaccia		

\*Quando è presente la dicitura "*Torta*" a merenda è possibile scegliere una delle ricette riportate nel ricettario delle linee guida "Alimentazione è.." avendo cura di ruotare la tipologia.

\*\*La frutta secca oleosa ed i semi oleosi devono essere sempre tritati molto finemente.

N.B

-Per i 12-24 mesi: quando nel menù è previsto un contorno di verdura cruda, deve essere sempre proposta anche una tipologia di verdura cotta.

- Per i 24- 36 mesi: quando nel menù è previsto un contorno di verdura cruda, devono essere sempre proposte almeno due tipologie di verdura.

- Per i 12-24 mese quando nel menù è prevista la pizza margherita, sostituire con formaggio fresco o parmigiano e pane.

**ALLEGATO B**

**COMUNE DI CASTEL BOLOGNESE**

**INGREDIENTI E  
GRAMMATURE**

## **PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

### ***PASTA IN BIANCO: olio e parmigiano***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

### ***PASTA AGLIO E OLIO***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Aglione	q.b
Prezzemolo	q.b
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

### ***PASTA CAPPERI E LIMONE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Succo di limone spremuto fresco	q.b.
Capperi	q.b.
Aglione	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

## **PASTA O GNOCCHI AL POMODORO/ POMODORO E BASILICO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Chicche di semola/patata o gnocchi di patata	100/130
Pasta di semola	40/50
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro/pomodorini	40
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## **PASTA CON POMODORO E OLIVE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Aglio / origano / basilico	q.b
Olive (verdi e/o nere)	4
Pomodoro a grappolo o pomodorini	70
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## **PASTA ALL'ORTOLANA O RAGU' VEGETALE INVERNALE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro (a scelta)	50
Funghi freschi	5
Altra verdura fresca di stagione	15
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA ALL'ORTOLANA O RAGU' VEGETALE ESTIVA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Pomodoro a grappolo o pomodorini (a scelta)	50
Peperoni spellati	5
Melanzane	15
Zucchine	10
Basilico	q.b
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA ALLA PIZZAIOLA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Cipolla	5
Polpa di pomodoro	50
Aglio	q.b
Filetti di acciughe (a scelta)	q.b
Capperi	q.b
Olive (verdi e/o nere)	q.b
Origano	q.b
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## **PASTA RICOTTA E SPINACI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Spinaci	15
Ricotta vaccina	20
Latte	3
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA CON SALSA DI PINOLI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Pinoli tritati finemente	4
Ricotta vaccina	20
Prezzemolo	q.b
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA ALLE ERBE AROMATICHE/ E FRUTTA SECCA OLEOSA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Erba cipollina	q.b
Maggiorana	q.b
Basilico	q.b
Timo	q.b
Prezzemolo	q.b
Rucola	q.b
Pomodoro (a scelta)	35
Pinoli tritati finemente	4
Olio extravergine di oliva	6
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA AL PESTO FRESCO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Pinoli tritati finemente	2
Basilico	4
Aglio (a scelta)	q.b
Acqua	q.b
Olio extravergine di oliva	6
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PASTA AL PESTO E RICOTTA/RICOTTA / ROSE'**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Pinoli tritati finemente	2
Basilico	4
Aglio	q.b
Acqua	q.b
Ricotta vaccina	20
Latte	3
Olio Extra vergine di oliva	6
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b
Variante Rosè: con polpa di pomodoro	

## **PASTA FREDDA CON VERDURE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Verdure miste di stagione: es. carote, zucchine, melanzane, pomodorini, peperoni ecc..	25
Olive (verdi e/o nere)	4
Erbe aromatiche: es. Basilico	q.b
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano a scaglie	5/6
Sale iodato	q.b

### **POLENTA (Da abbinare allo spezzatino )**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Farina di mais	30/35
Acqua	q.b
Olio extravergine di oliva	6
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b

## **PRIMI PIATTI A BASE DI RISO**

### **RISO IN BIANCO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Olio extravergine di oliva o burro	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.
Variante: alla parmigiana	

### **RISOTTO AL POMODORO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Polpa di pomodoro	30
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### **RISOTTO/PASTA POMODORO E LEGUMI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso/Pasta	40/50
Polpa di pomodoro/pomodori	30
Tipologie di legumi: piselli surgelati o lenticchie secche	10 5
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.
<b>Variante:</b> pasta all'uovo	35/45

### **RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Cipolla	5
Zafferano	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

### ***RISOTTO CON ZUCCA GIALLA/ZUCCHINE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Zucca gialla/Zucchine	25
Cipolla	2
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

### ***RISOTTO ALLE VERDURE (IN BIANCO)***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Verdura di stagione: es. funghi champignon o porri o asparagi o carciofi ....	25
Cipolla	2
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

### ***RISOTTO ALLE VERDURE (CON POMODORO)***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Polpa di pomodoro	50
Cipolla	2
Verdure di stagione: es. spinaci, zucchine	10
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Brodo vegetale	q.b.
Sale iodato	q.b.

### ***INSALATA DI RISO CON VERDURE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Verdure miste di stagione: es. carote, zucchine, melanzane, pomodorino pachino, peperoni	25
Olive (verdi e/o nere)	4
Erbe aromatiche: es. Basilico	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano a scaglie	5/6
Sale iodato	q.b.

## ***PRIMI PIATTI IN BRODO***

### ***CEREALI VARI***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali o di carne	20/25
Pastina di semola o all'uovo per	15/20

passati vari (verdure e/o legumi)	
Crostini di pane fresco tostato al forno	25/30
<b>Cereali in chicchi</b>	
Riso, farro perlato, orzo perlato	15/20
Cous-cous e miglio	10/15

### **BRODO VEGETALE**

INGREDIENTI	NIDO
Sedano	10
pomodoro	15
Cipolla	2
Brodo vegetale	180
Parmigiano Reggiano	4
Olio extra vergine di oliva	5/6
Sale iodato	q.b.

### **BRODO DI CARNE**

INGREDIENTI	NIDO
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
carne manzo (tipo scamone)	180
e/o carne di pollo da usare come secondi	4
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

### **MINISTRONE / PASSATO DI VERDURA**

INGREDIENTI	NIDO
Verdure di stagione suddivise in:	<b>G totale</b> <b>80</b>
Spinaci	5
Zucchine	10
Patate	20
Carote	10
Sedano	10
Finocchi	10
Cipolla	5
Zucca gialla	5
Bietola	5
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

### **PASSATELLI IN BRODO VEGETALE/ DI CARNE**

INGREDIENTI	NIDO
<b>Impasto</b>	
Parmigiano Reggiano	20
Pangrattato	20
Uova	40
Farina	6
<b>Brodo vegetale: vedi ricetta</b>	<b>G totale</b> <b>40</b>
<b>Brodo di carne: vedi ricetta</b>	

### **STRACCIATELLA/CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
<b>Impasto</b>	
Parmigiano Reggiano	6
Pangrattato	6
Uova	20
Brodo vegetale	180
<b>Cappelletti</b>	60/70

### **CREMA / VELLUTATA DI PATATE E ALTRA VERDURA DI STAGIONE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Patate	50
Verdura di stagione:lattuga, carote o zucca o sedano o piselli o asparagi o carciofi, etc.	15
Cipolla o porro	1
Latte	6
farina	2
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

### **PASSATO/ZUPPA DI LEGUMI MISTI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Sedano	11
Carote	16
Cipolla	2
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti) e azuki rosse	g totale 20/25
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

### **PASSATO DI FAGIOLI O DI CECI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Sedano	11
Carote	16
Cipolla	2
pomodoro	
Legumi secchi: ceci oppure fagioli	20/25
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.

## PIATTI UNICI

### LASAGNE AL FORNO CON RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO
<b>Besciamella</b>	
Latte	80
Farina	10
<b>Ragù</b>	
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	30
Carne di vitellone	15
Fogli di pasta all'uovo secca	25
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	4
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### CAPPELLETTI AL RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO
Cappelletti	100
<b>Ragù</b>	
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	30
Carne bovina/di coniglio	15
Parmigiano Reggiano	5/6
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### PASTA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO
Pasta all'uovo: secche	35/45
es. tagliatelle fresche	40/50
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	15
Bovino/Coniglio disossato e macinato	35
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

**PASTA ALL'UOVO CON SUGO DI FAGIOLI** (Alternativa a pasta pasticciata con legumi)

INGREDIENTI		NIDO
Pasta all'uovo:	secche	35/45
es. tagliatelle	fresche	40/50
Sedano		3
Carote		3
Cipolla		2
Polpa di pomodoro		25
Fagioli borlotti secchi		10
Olio extravergine di oliva		4
Parmigiano Reggiano		5/6
Sale iodato		q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco		

**PASTA RIPIENA CON RAGU' VEGETALE/ BURRO E SALVIA**

INGREDIENTI	NIDO
Pasta all'uovo ripiena con ricotta e spinaci: es. ravioli o cappelletti	100
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	50
Verdura fresca di stagione: zucchine, e/o piselli e/o asparagi e/o carciofi, etc	g totale 15
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.
<b>Variante:</b> salvia (q.b.) e burro	6

**PASTA PASTICCIATA CON FORMAGGI MISTI**

INGREDIENTI	NIDO
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50
Latte	20
Ricotta vaccina	10
Mozzarella	6
Emmental	6
Parmigiano Reggiano	5/6
Olio extra vergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

## **PASTA PASTICCIATA CON RAGU' DI CARNE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50
Latte	20
Farina	2
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	25
Vitellone	15
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## **PASTA PASTICCIATA CON LEGUMI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50
Latte	20
Farina	2
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	25
Tipologie di legumi: lenticchie secche, o fave, o piselli	10
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano Reggiano	5/6
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## **INSALATA DI RISO CON VERDURE MISTE, LEGUMI E FORMAGGI** (Alternativa al menù estivo lunedì 1 settimana)

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Riso	40/50
Tipologie di legumi: ceci secchi e/o piselli	g totale 8
Tipologie di formaggio a media stagionatura: Edam e/o Asiago e/o Fontina e/o Montasio	35
Tipologie di verdure: carote, pomodori, zucchine etc.	g totale 10
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

## **PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE**

**NOTA RELATIVA ALLA GIORNATA DEL PESCE:**  
qualora venga proposto un primo ed un secondo piatto a base di pesce, la grammatura totale del pesce deve comunque essere la seguente:

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
<b>PESCE TOTALE</b>	<b>50/60</b>

### ***PASTA ALLA PESCATORA/CON SUGO DI PESCE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola o riso	40/50
Polpa di pomodoro o passata	40
Gamberetti sgucciati	15
Filetto di halibut o altro pesce	10
Cipolla	2
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### ***PASTA CON FILETTO DI SOGLIOLA E ZUCCHINE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Polpa di pomodoro	40
Filetto di sogliola	30
Zucchine	5
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### ***PASTA CON FILETTO DI SOGLIOLA E PATATE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
Pasta di semola	40/50
Filetto di sogliola	30
Patate	10
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

## PIATTI UNICI A BASE DI PESCE

### **LASAGNE AL FORNO CON RAGU' DI PESCE**

INGREDIENTI	NIDO
<b>Besciamella</b>	
Latte	80
Farina	10
<b>Ragu</b>	
Sedano	5
Carote	5
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	30
Pesce misto: filetto di halibut, palombo, gamberi e seppia	G totale 15
Fogli di pasta all'uovo secca	25
Parmigiano Reggiano	6
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### **PASTA PASTICCIATA CON RAGU' DI PESCE**

INGREDIENTI	NIDO
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50
Latte	20
Farina	2
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Polpa di pomodoro	25
Pesce misto: filetto di halibut, palombo, coda di rospo e seppia	G totale 15
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### **RISOTTO O PASTA CON RAGU' DI PESCE MISTO**

INGREDIENTI	NIDO g
Riso o Pasta di semola	40/50
Pesce misto	g totale 40
Prezzemolo e aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Brodo vegetale per risotto	q.b.
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

## SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

### SPEZZATINO ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologia di carne: suino coniglio disossato o vitellone	40/50
Polpa di pomodoro (a scelta)	20
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Aglio / Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> fare la salsa con pomodoro fresco	

### POLPETTE ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologia di carne macinata: coniglio disossato o petto di pollo	40/50
Polpa di pomodoro	20
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Aglio	q.b.
Rosmarino	q.b.
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	5
Pangrattato	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### STRACCETTI DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologia di carne: vitellone o fesa di tacchino o petto di pollo	40/50
Polpa di pomodoro (a scelta)	20
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **POLPETTONE DI TACCHINO E BIETOLE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Fesa di tacchino	40/50
Bietole	15
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	5
Pangrattato	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Prezzemolo	q.b.
Sale iodato	/q.b.

### **BOCCONCINI ALLE ERBE AROMATICHE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50
Salvia	q.b.
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **BOCCONCINI AL POMODORO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50
Polpa di pomodoro	20
Sedano	3
Carote fresche	3
Cipolla	2
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **HAMBURGER / POLPETTE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo o vitellone	40/50
Patate o mollica bagnata	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **FUSELLI DI POLLO AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Fusello di pollo disossato	40/50
Rosmarino	q.b.
Aglio e olio	q.b.
Sale iodato	q.b.

### **FETTINA DI CARNE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50
Rosmarino o salvia o timo	q.b.
Aglio	q.b.
Sale iodato	q.b.

### **SCALOPPINA AL LIMONE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: carne suino, fesa di tacchino o petto di pollo	40/50
Farina	1
Succo di limone	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **SCALOPPINA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: lombo di suino,tacchino,pollo	40/50
Farina	1
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato, salvia	q.b.

### **COTOLETTA DI CARNE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologia di carne: lombo di suino o tacchino o pollo	40/50
Pangrattato o farina di mais	18
Uovo	6
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **ARISTA AL LATTE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Lombo intero disossato/fettine di suino	40/50
Latte	q.b.
Aglio / rosmarino / salvia	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **ARISTA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Lombo intero disossato	40/50
Verdure per salsa: zucchine, sedano e carote (passate)	q.b.
Farina	1
Aglio / rosmarino / salvia	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **FETTINA ALLA PIZZAIOLA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologie di carne: fesa di tacchino o petto di pollo o vitellone o lombo di suino	40/50
Polpa di pomodoro	20
Origano	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **AFFETTATO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Prosciutto crudo magro o prosciutto cotto o bresaola o affettati misti (cotto e crudo)	G totale 30/35
<b>SE CON MELONE</b>	100/150

## SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE

### **PESCE AL FORNO/GRATINATO (servito anche come BOCCONCINI DI PESCE MISTO)**

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologie di pesce: Coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60
Pangrattato/fiocchi di cereali/mais	10
Aglio / Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologie di pesce: filetto di persico, o filetto di merluzzo, o palombo o nasello	30/35
Patate	16
Sedano	8
Carote	8
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	5
Pangrattato	q.b.
Sale iodato	q.b.

### **PESCE AL POMODORO (servito anche come BOCCONCINI DI PESCE MISTO)**

INGREDIENTI	NIDO g
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60
Polpa di pomodoro	20
Olio extravergine di oliva	4
Aglio / cipolla, prezz / Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **PESCE CON POMODORO E OLIVE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60
Polpa di pomodoro	20
Olive nere e capperi sotto sale	2
Olio extravergine di oliva	4
Aglio / basilico / Sale iodato	q.b.
Variante estiva: utilizzare pomodorini	

### **PESCE CON VERDURE/PATATE FILANGER**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60
Verdure di stagione/patate	20
Olio extravergine di oliva	4
Aglio / Sale iodato	q.b.

### **ZUPPA DI PESCE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Filetto di halibut	25/30
Patate	16
Carote	16
Piselli surgelati	10
Sedano	10
Cipolla	10
Porro	10
Pane tostato	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **SEPPIA / SEPPIOLINE CON POMODORO E PISELLI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Seppie / seppioline	50/60
Polpa di pomodoro	15
Piselli surgelati	15
Carote	5
Sedano	5
Cipolla	2
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante estiva</b> utilizzare pomodori freschi e maturi	

### **SEPPIA / SEPPIOLINE AL VAPORE**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Seppie / seppioline	50/60
Succo di limone	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **CALAMARI E GAMBERETTI AL FORNO (serviti anche come SPIEDINI)**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Calamari/seppie	35
Gamberetti/gamberi sgusciati	20
Pangrattato	10
Prezzemolo	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **COTOLETTA DI PESCE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Tipologie di pesce: Filetto di halibut o filetto di platessa	50/60
Pangrattato	10/12
Uovo	5
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **PESCE LESSATO/AL VAPORE CON SALSA VERDE**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Tipologie di pesce: Filetto di halibut o filetto di platessa.	50/60
Succo di limone emulsionato con prezzemolo, maggiorana, erba cipollina e olio	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

## **SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA**

	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Uovo	50
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **FRITTATA CON LATTE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Uovo	30
Latte	15
Parmigiano Reggiano	5
Rucola	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **FRITTATA CON VERDURE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Uovo	30
Latte	10
Verdura di stagione: zucchine, spinaci, biete, fagiolini o pomodori.	10
Parmigiano Reggiano	5
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>
	<b>g</b>
Uovo	30
Latte	15
Parmigiano Reggiano	5
Verdura di stagione (a scelta): zucchine, spinaci o biete	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Farcitura</b>	
Fontina a fette sottili	10

## **FRITTATA DI PATATE**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Uovo	30
Latte	10
Patate	10
Parmigiano Reggiano	5
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **N. B.**

La frittata può essere presentata anche in piccoli stampi monodose.

## **SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO**

### **FORMAGGI**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Ricotta vaccina	60
<b>oppure</b>	
Mozzarella (fior di latte)	30/40
<b>oppure</b>	
FRESCHI (es. squacquerone, o casatella, o stracchino....)	40
<b>oppure</b>	
MEDIA STAGIONATURA (es. caciotta, fontina, montasio...)	20
<b>oppure</b>	
STAGIONATI (es. Parmigiano Reggiano)	15/20
<b>FORMAGGI MISTI:</b>	
Formaggio fresco	30
Parmigiano Reggiano	+ 10

### **CAPRESE**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Mozzarella (fior di latte) ovoletti	30/40
Pomodori freschi rossi	60
Basilico o origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **INSALATA MISTA CON MOZZARELLA E OLIVE/FORMAGGIO FRESCO**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Mozzarella (fior di latte) a cubetti	30/40
Pomodori freschi	30
Carote	30
Insalata	20
Olive (verdi e/o nere)	4
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **CROSTONI POMODORO E MOZZARELLA**

INGREDIENTI	NIDO
	g
Pane a fette	40
Pomodori freschi a fette	30
Mozzarella	25
Origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	2
Sale iodato	q.b.

### **PIZZA MARGHERITA / CRESCIONE MOZZARELLA E POMODORO**

INGREDIENTI	NIDO
	g
<b>Impasto</b>	
Farina	45
Lievito di birra	q.b.
Olio extravergine di oliva	1
Sale iodato	q.b.
Oppure <b>Base pizza surgelata</b>	
<b>Salsa di pomodoro</b>	
Polpa di pomodoro	25
Filetti di acciuga (a scelta)	q.b.
Capperi (a scelta)	q.b.
Origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	2
Sale iodato	q.b.
Mozzarella	25
Verdure (es. carciofi, melanzane, funghi, etc..)	10

## SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI

### POLPETTONE / POLPETTINE DI CECI\*

INGREDIENTI	NIDO g
Ceci secchi	20
Patate	20
Ricotta vaccina	6
Montasio	4
Parmigiano Reggiano	3
Pangrattato	2
Albume d' uovo	5
Prezzemolo	q.b.
Rucola	q.b.
Sale iodato	q.b.

### POLPETTINE DI LEGUMI AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO g
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	20
Patate	20
Ricotta vaccina	7
Uovo	6
Parmigiano Reggiano	4
Pangrattato	2
Prezzemolo	q.b.
Sale iodato	q.b.

### POLPETTINE DI LEGUMI IN UMIDO

INGREDIENTI	NIDO g
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	20
Patate	20
Ricotta vaccina	7
Uovo	6
Parmigiano Reggiano	4
Pangrattato	2
Prezzemolo	q.b.
Sale iodato	q.b.
<b>Salsa al pomodoro</b>	
Polpa di pomodoro	20
Piselli surgelati ( <b>a scelta</b> )	5/10
Sedano	3
Carote	3
Cipolla	2
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

## **LEGUMI LESSATI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	G totale 15
Rosmarino	q.b.
Salvia	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante:</b> Piselli surgelati	30

## **INSALATA MISTA CON LEGUMI/ MAIS**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rossi etc.	G totale 10
Carote	40
Insalata	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Variante:</b> Mais	15

## **SECONDI PIATTI VARI A "MEDIO CONTENUTO PROTEICO"**

### **FAGOTTINI / CRESCIONI AI FORMAGGI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
<b>Impasto</b>	
Farina	20
Lievito di birra	q.b.
Olio extravergine di oliva	3
Acqua e sale iodato	q.b.
<b>Ripieno</b>	
tipologie di formaggio: Emmenthal e caciotta oppure fontina	G totale 10
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	5
Erba cipollina	q.b.

### **SFORMATO CON VERDURE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Bietole	40
Patate	15
Ricotta vaccina	15
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	5
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **HAMBURGER / CROCCHETTE DI VERDURA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	30
Spinaci o bietole	30
Ricotta vaccina	25
Uovo	5
Parmigiano Reggiano	8
Pangrattato e sale iodato	q.b.
Panino al latte (a scelta)	30
Pomodoro a fette (a scelta)	20
Insalata (a scelta)	q.b.
<b>Farcire il panino al latte con l'hamburger di verdura, una fetta di pomodoro e/o una foglia di insalata</b>	
<b>Variante estiva:</b> utilizzare verdura fresca di stagione come melanzane e asparagi	

### **HAMBURGER / CROCCHETTE DI PATATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	50
Ricotta vaccina	25
Uovo	6
Parmigiano Reggiano	8
Pangrattato e sale iodato	q.b.

### **HAMBURGER / CROCCHETTE DI FORMAGGI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	40
Spinaci o bietole	30
Ricotta vaccina	10
Uovo	10
Montasio	5
Parmigiano Reggiano	5
Sale iodato	q.b.

**PANZEROTTI / TORTA SALATA o PIADINA RICOTTA E ERBE**

INGREDIENTI	NIDO g
<b>Impasto</b>	
Farina	18
Lievito di birra	q.b.
Olio extravergine di oliva	2
Sale iodato	q.b.
<b>Ripieno:</b>	
Spinaci o biette	30
Aglio e olio	10
Ricotta vaccina	10
Parmigiano Reggiano	2

**TORTA SALATA / MUFFIN**

INGREDIENTI	NIDO g
Farina	18
Zucchine tagliate a julienne	25
Uova	9
Montasio o Fontina	5
Erbe aromatiche: prezzemolo, erba cipollina, rucola, basilico, etc.	q.b.
Lievito per torte salate	q.b.2
Olio extravergine di oliva	
Sale iodato	q.b.
<b>Quantità per un impasto</b>	
Farina	g 550
Zucchine tagliate a julienne	g 800
Uova	n. 8
Montasio o Fontina	g 300
Erbe aromatiche, lievito, sale iodato e olio extravergine di oliva	q.b.

**CONTORNI****VERDURA CRUDA MISTA DI STAGIONE**

INGREDIENTI	NIDO g
Verdure di stagione miste da servire crude (bis oppure tris)	G totale 80
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

***INSALATA E FRUTTA OLEOSA (NOCI, PINOLI, MANDORLE, ecc..)***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Insalata	30
Frutta secca oleosa (noci, pinoli...)	10 gr finemente tritata
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

***INSALATA E SEMI DI SESAMO TOSTATI***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Insalata	30
Semi di sesamo tostati	6 tritati finemente
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

***INSALATA MISTA***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Carote	60
Insalata	20
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

***CAROTE FILANGER***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Carote	80
Succo di limone o aceto	1
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

***PINZIMONIO INVERNALE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Carote	30
Finocchio	20
Sedano	20
Verdura di stagione (es. insalata belga)	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

### **PINZIMONIO ESTIVO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Pomodori	30
Carote	20
Cetrioli	20
Verdura di stagione (es. ravanelli, cipolla fresca, peperoni etc.)	10
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b

### **VERDURA COTTA MISTA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Verdure di stagione miste da servire cotte (bis oppure tris)	G totali 80
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b
La verdura cotta mista può essere proposta sia a cubetti sia a filetti, lessata o cotta al forno	

### **VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Tipologie di verdura: finocchi e/o pomodori e/o melanzane e/o zucchine e/o peperoni o zucca*	G totale 80
Pangrattato	5
Parmigiano (a scelta)	5
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Rosmarino*	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO con BESCAMELLA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Tipologie di verdura: finocchi e/o o zucchine freschi e/o cavolfiore	G totale 80
Pangrattato	5
Parmigiano (a scelta)	5
aglio	q.b.
prezzemolo	q.b.
rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
<b>Besciamella</b>	
Latte fresco	20
Farina	2
La verdura gratinata al forno può essere proposta sia a filetti con ripieno di pangrattato sia a cubetti spolverati con pangrattato e/o parmigiano e/o besciamella	

### **PATATE LESSE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	60/80
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **PATATE PREZZEMOLATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	60/80
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.
Prezzemolo	q.b.

### **PATATE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	60/80
Aglio	q.b.
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **PUREA DI PATATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	50
Latte	20
Parmigiano Reggiano	4
Olio extra vergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **PUREA DI PATATE E CAROTE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	50
Carote	20
Latte	20
Parmigiano Reggiano	4
Olio extravergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **PURE DI PATATE E ALTRA VERDURA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	50
Verdura di stagione es carciofi,melanzane,zucca	20
Latte	20
Olio extravergine di oliva	4
Parmigiano reggiano	4
Sale iodato	q.b.

### **CAROTE PREZZEMOLATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Carote	80
prezzemolo	q.b.
Olio extra vergine di oliva	4
Sale iodato	q.b.

### **CONTORNO TRICOLORE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Patate	30
Carote	30
Spinaci	30
Olio extravergine di oliva	5
Sale iodato	4
parmigiano	q.b.

## **GRAMMATURE VARIE**

### **SALSA VERDE DA ABBINARE AI SECONDI PIATTI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Capperi	/
Prezzemolo	5
Olive (verdi e/o nere)	2
Aglio	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.

### **SALSA ROSSA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Pomodori pelati o passata	10
Zucchero	0,2
Sale iodato	q.b.
Aceto	0,5

## ***PANE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Pane comune o di tipo toscano o panino al latte (solo se specificato in menù)	30

## ***PIADINA ROMAGNOLA ALL'OLIO D'OLIVA/FOCACCIA***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Piadina romagnola	30

## ***FRUTTA FRESCA DI STAGIONE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Frutta fresca di stagione	100/150

## ***FRUTTA SECCA OLEOSA***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Frutta secca oleosa (noci, pinoli, mandorle, etc.)	10 gr finemente tritata

## ***MACEDONIA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Frutta fresca di stagione mista	100/150
Zucchero	/
Succo di limone	q.b

## **COLAZIONI/SPUNTINI/MERENDE**

### ***FRULLATO***

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Latte fresco	100
Frutta fresca di stagione	80

### **SPREMUTA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Arance fresche o limone	100/150
Zucchero	5

### **MACEDONIA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE/ E FRUTTA SECCA OLEOSA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO g</b>
Frutta fresca di stagione mista	100/150
Frutta secca oleosa (noci, pinoli, mandorle, etc.)	10 finemente tritata
Zucchero	5
Succo di limone o arancia	q.b

### **ALIMENTI VARI**

	<b>NIDO g</b>
Latte fresco colazione	200/250
Latte fresco ( <i>merenda</i> )	100/150
Yogurt (unità da g 125)	1
Succo di frutta / spremuta	100/125
Polpa di frutta fresca/mousse	100
Karkadè	q.b
Miele/zucchero ( <i>per dolcificare</i> )	5
Miele ( <i>da spalmare</i> )	10
Marmellata/confettura ( <i>da spalmare</i> )	20
Cereali (muesli, corn-flakes,..)	10/15
Barretta di cioccolato/cereali	/
Biscotti secchi	20/30
Biscotti frollini	/
Torte/zuccherini	40/750
Fette biscottate	25
Crackers/taralli	20/25
Grissini/cornetti	20/25
Grissini + parmigiano	20+10
Pane + formaggio	/
Focaccia/panino al latte	30/40
Pizza al pomodoro	35/45
olio	5

## DOLCI

TORTE e BISCOTTI	NIDO
	g 30/40

### **CIAMBELLA**

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	450
Zucchero	250
Burro/olio	120
Uova	3
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Latte	q.b.
Scorza di limone	q.b.

### **CIAMBELLA DI RICOTTA VACCINA**

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	450
Zucchero	200
Ricotta vaccina	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### **TORTA DI MELE**

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	500
Zucchero	300
Burro/olio	200
Uova	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Latte	N. 1 bicchiere
Mele	700

### **TORTA DI YOGURT**

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Yogurt bianco o alla frutta	250
Farina	400
Zucchero	250
Olio	100
Uova	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Banana	n. 1

### **TORTA DI CAROTE**

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	500
Carote grattugiate	500
Zucchero	250
Uva passa (lasciata a bagno nel succo d'arancia)	100
Olio	60
Misto di pinoli, mandorle e biscotti secchi	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 5
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### **TORTA DI PERE E NOCI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	300
Zucchero	150
Olio	60
Uova	n. 3
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Noci	100
Pere o altra frutta di stagione	250
Latte	q.b.

### **TORTA AL LIMONE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	350
Zucchero	250
Ricotta vaccina	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 5
Limone (succo e buccia grattugiata)	n. 2
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### **CROSTATA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	500
Zucchero	250
Burro/olio	125
Mandorle tritate fini	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Uova	n. 4
Marmellata	q.b.

### **BISCOTTI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	500
Zucchero	250
Burro/olio	125
Mandorle tritate fini	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Uova	n. 4

### **TORTA MARMORIZZATA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	300
Zucchero	150
Burro	100
Uova (montare albumi a neve)	n.3
Latte	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Cacao in polvere	q.b.

**N.B.** Nella preparazione di torte e biscotti, in alternativa al burro, possono essere utilizzati: olio extra-vergine d'oliva, olio monoseme d'arachide, mais, girasole.

**ALLEGATO C**

**COMUNE DI CASTEL BOLOGNESE**

**CARATTERISTICHE  
MERCEOLOGICHE  
DEGLI ALIMENTI**

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

I prodotti richiesti debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria che ne disciplinano la produzione e l'immissione in commercio; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di espletare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio.

Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

L'Amministrazione si attiene alle disposizioni previste dal regolamento CE n. 178/2002.

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 e successivi aggiornamenti, concernenti la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti biologici dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n.834/2007 e CE n.889/2008 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli. Per le aziende italiane il controllo deve essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e forestali secondo le normative vigenti.

Su richiesta della Amministrazione, la Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto come sopra riportato.

L'Amministrazione potrà, inoltre, avvalersi dell'utilizzo di prodotti del Mercato Equo e Solidale (Comes), di prodotti coltivati con tecniche di produzione integrata", nonché di prodotti tipici e tradizionali.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Regolamento UE 1169/2011.

Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

## **Imballaggi**

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescritto dalle leggi per il contatto con gli alimenti.

# GENERI ALIMENTARI VARI

## PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCI DA FORNO

### **Pane fresco**

Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", con o senza aggiunta di sale comune, acqua, lievito e confezionato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre sei ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, dorata e croccante, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, di farina cruda, odore di rancido, di muffa o altro.*

Tipologie utilizzate: pane comune: prodotto con farina "tipo 0", acqua, lievito, sale.

Pane toscano: prodotto con farina "tipo 0", acqua, lievito.

Panini speciali (al latte, alle olive, prosciutto, noci, ecc): per particolari menù o merende.

**In base a particolari menù che saranno concordati tra la Ditta e l'Amministrazione è previsto l'impiego saltuario di pane con caratteristiche particolari per ingredienti quali ad es. pane con farina integrale biologica o con farine di cereali diversi dal frumento, o per formato, quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo.**

### **Pane grattugiato**

Il pane grattugiato deve essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti.

### **Base per pizza cruda o precotta surgelata.**

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva o strutto, lievito di birra, sale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la qualità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio). La cottura deve avvenire in forno, in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E' ammesso pure il ricorso a pasta di pane per pizza o pizza margherita o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata.

I prodotti citati devono risultare di buona qualità, senza aggiunta di conservanti o additivi, con caratteristiche (fragranza, sapore, aromi) tali da essere graditi ad una utenza infantile.

### **Torte e altri dolci e prodotti da forno freschi**

Preparati nei centri di produzione pasti o da un forno locale, devono essere prive di farciture a base di crema e contenere esclusivamente oli o margarine vegetali o burro. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato, biscotti o zuccherini, ciambella, ecc.. Si richiedono, inoltre prodotti salati: pizza al rosmarino, grissinoni, cornetti di pane, pani con farciture particolari (olive, prosciutto, noci, ecc). di buona fragranza e di giusta lievitazione e cottura. L'uso di prodotti confezionati dovrà essere concordato direttamente con l'Amministrazione, mentre quello in monoporzioni è già ammesso per i cestini del pasto freddo o per particolari merende.

### **Crackers e Fette biscottate**

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati, i Crackers con o senza sale in superficie e le fette biscottate confezionate in monoporzione per la fornitura come merenda.

Previo accordi tra l'Amministrazione e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva, senza conservanti o additivi.

### **Grissini**

A perfetta lievitazione e cottura, non devono presentare odori o sapori sgradevoli o colori anomali o eccessiva cottura. Come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi-sesamo-girasole e mais. Devono essere privi di sale in superficie e avere un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina. Non devono essere presenti coloranti artificiali e devono essere confezionati in monoporzione.

### **Biscotti secchi e merendine**

Biscotti secchi di varie forme e frollini. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (anche integrale o semintegrale) zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, con o senza latte, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno in monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di tipo "2" o di tipo "integrale", zucchero e /o miele, e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

**Non è ammessa la presenza di strutto.**

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odori, sapore o colore anormale e sgradevole.

**Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di biscotti o merendine prive di derivati del latte e/o di uova e/o di zucchero da destinare ai bambini allergici.**

## **PASTE ALIMENTARI**

### **Pasta di semola**

Si richiede pasta di semola di grano duro, proveniente **da coltivazioni biologiche**.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Si richiede un tipo di pasta di qualità superiore, idonea alla ristorazione collettiva, non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e deve rimanere al dente, dopo la cottura per un tempo non inferiore a 45 minuti, e non deve risultare collosa.

L'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con un deposito minimo sul fondo.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

**E' richiesta la fornitura anche di paste aproteiche o senza glutine.**

### **Pasta secca all'uovo.**

- Prodotta con semola di grano duro;
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli o bolle d'aria.
- I formati richiesti sono: tagliatelle, garganelli e formati piccoli oppure altri formati in base al menù stabilito.

### **Paste ripiene fresche o surgelate**

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli cioè pezzetti di pasta all'uovo, di vario formato, con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Il rapporto ripieno/pasta deve essere min 50% +/- 3%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico) E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

### **Gnocchi di patate e di semolino**

E' possibile l'impiego di gnocchi o chicche di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo, (non eccessivamente grande). Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero e/o fecola di patate e/o di riso, sale ed eventualmente spinaci o altre verdure. Devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

## **Riso**

Si richiede la fornitura di riso proveniente **da coltivazione biologica**.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

## **CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA**

### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "0", "00" proveniente da grano coltivato secondo il **metodo biologico**, nel rispetto della normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge. Le confezioni non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Farina di mais per polenta di produzione biologica**

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Può essere del tipo fresco o precotto.

### **Orzo perlato, farro, miglio, cous-cous, semolino**

Provenienti **da coltivazioni biologiche**, nel rispetto della normativa vigente

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

### **Fecola di patate - Maizena**

Amido puro. Viene ricavato dal chicco del mais mediante un processo di macinazione ad umido. Il prodotto si presenta sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile.

### **Piadina romagnola**

Si richiede la fornitura di piadina nel tipo fresco, surgelato o in atmosfera protettiva, di pezzatura medio/grande, prodotta con farina di grano tenero, acqua, olio extravergine di oliva, sale, senza uso di additivi o conservanti.

Deve essere priva di odori o sapori anomali, deve essere morbida, senza bruciature eccessive della pasta e di non elevato spessore;

Deve essere giusta di salatura, deve essere a cottura completa, in modo da necessitare solo di un semplice riscaldamento in forno.

## **LEGUMI SECCHI**

### **Lenticchie, piselli , fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi**

Devono essere prodotti secondo i metodi **dell'agricoltura biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

## **FRUTTA SECCA OLEOSA**

### **Noci intere sgusciate, pinoli sgusciati, uva sultanina, mandorle, pistacchi.**

Coltivati con **metodo biologico**, nel rispetto della normativa vigente.

## **OLI**

I prodotti devono avere le caratteristiche più sotto riportate.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

### **Olio extra vergine di oliva di produzione biologica.**

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve avere subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Il contenuto di acidità, espressa in acido oleico non deve superare l'1%.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Si preferisce il prodotto con la dicitura "spremitura a freddo".

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n.157).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di

oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Il prodotto verrà consegnato in confezioni in vetro scuro o in acciaio o banda stagnata esente da ammaccature, ruggine e corrosione.

Potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore, sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro.

## **OLIO DI SEMI MONOSPECIE**

Arachide, girasole, mais

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Il loro utilizzo è esclusivo dei centri produzione pasti per la preparazione di ricette particolari, o torte, o come separatore di paste asciutte per i trasporti.

## **LATTE PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per legge.

### **Latte di provenienza biologica**

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, biologico nel rispetto della normativa vigente.

Per eventuali futuri usi diversi (es. merenda o colazione) la tipologia di latte andrà concordata direttamente con l'Amministrazione optando per il latte a breve conservazione, pastorizzato (ad elevata temperatura) o microfiltrato, intero o parzialmente scremato, ottenuto con metodi della agricoltura biologica.

### **Yogurt di provenienza biologica**

Si richiede la fornitura di yogurt di latte intero alla frutta omogeneizzata, in confezioni da gr. 120/125.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

### **Formaggi**

#### **( vaccini – ovini – caprini )**

I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate nel rispetto dei regolamenti comunitari.

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che ne garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta, che si dovranno utilizzare: **Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Grana Padano (solo come formaggio da tavola) Taleggio, Montasio, Emmenthal.**

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

E' ammesso il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione per le diete speciali e per le alternative al pasto del giorno.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non deve esaltare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Dovrà essere di 1<sup>a</sup> categoria, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca minimo 32% secondo il disciplinare.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni sottovuoto.

Il parmigiano, se grattugiato nei centri di produzione pasti, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato.

E' tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data della macinatura, al massimo per 48 ore.

E' consentito l'impiego di parmigiano reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato. La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze del centro produzione pasti o del singolo terminale di distribuzione.

La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 48 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici, dove dovrà comparire la data di apertura del sacchetto.

### **Ricotta**

Si richiede la fornitura di ricotta di latte vaccino pastorizzato, in confezione originale.

**Altri formaggi richiesti: Italico, caciotta fresca, quartirolo, robiola, ecc.**

### **Formaggi a pasta cotta filata**

**Mozzarella SGT** In ovoletti e in pezzatura da gr. 125/250.

**Mozzarella fresca per pizza** (da utilizzare esclusivamente per la preparazione della pizza) senza conservanti, prodotta a partire da solo latte vaccino pastorizzato.

### **Crescenza, stracchino, casatella e squaquerone**

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, devono essere esenti da sapore amaro, piccante e le confezioni dovranno essere prive di eccessiva quantità di siero.

### **Burro**

Burro pastorizzato fresco, **proveniente da coltivazione biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

### **Budini, desserts o mousse**

A base di latte, riso o soia, in vari gusti, in confezioni da gr. 100/125 gr. circa., **provenienti da coltivazioni biologiche.**

## **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **Carni**

**Le carni bovine, suine, ovine e avi-cunicole devono essere fresche e di prima qualità.**

**Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame visivo e organolettico o in seguito a perizia sanitaria od ad analisi batteriologica, avariate o alterate.**

#### **La carne:**

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- deve presentare caratteristiche organolettiche ottime, assenza di odori, colori e sapori anomali.

### **Agnello**

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari o da stabilimenti riconosciuti CE.

La carne deve essere tenera, di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi. Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia; spalla.

### **Bovino fresco refrigerato**

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia in stabilimenti riconosciuti.

Dovranno essere sezionate, senza grasso di copertura e completamente prive di ogni scarto, consegnate in confezioni sottovuoto.

Dovranno essere fornite carni di bovino adulto, età 12/24 mesi in tagli anatomici disossati e preconfezionati in confezioni sottovuoto. Indicativamente per le preparazioni possono essere utilizzati i tagli quali:

- **fesa, sottofesa e noce o scamone di vitellone** per bistecche, cotolette;
- **noce, muscoli di spalla, girello** per spezzatino, arrosto;
- **biancostato, reale, spalla, punta di petto** per macinato per ragu';
- **girello**, per bistecche alla pizzaiola.

### **Carni suine fresche refrigerate**

La carne deve provenire da suini nati, allevati e macellati in territorio nazionale, possibilmente regionale;

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

**La carne suina fresca** disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifulata delle parti non proprie e del grasso. Per preparazioni quali scaloppine o fettine è consentito l'uso del lombo disossato, confezionato sottovuoto.

Si chiede inoltre la fornitura **di salsiccia fresca**, priva di additivi e coloranti, con un contenuto in grasso (lardelli) che non deve superare il 25/30% massimo.

Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con l'Amministrazione.

### **Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino – coniglio**

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e macellati sul territorio nazionale.

I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

1) di origine nazionale documentata in etichetta, di classe "A" secondo normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

**Tipologia:** polli a busto, petti di pollo, fusi con osso, cosce di pollo disossate e senza pelle, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli disossati.

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto, oppure in vaschette per alimenti e pellicola protettiva trasparente, confezionata all'origine.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;

- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

Nel caso di prodotti confezionati in vaschette per alimenti e pellicola trasparente, la consegna delle carni dovrà avvenire non oltre 2 gg. dalla data di confezionamento.

### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso-cartilagine e senza pelle, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

### **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono possedere le seguenti caratteristiche:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente prive di penna o di monconi di penna;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarsi;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 4.

## **Coniglio**

Si richiede la fornitura di:

- coniglio intero proveniente da allevamenti nazionali;
- cosce disarticolate di coniglio prive di frammenti d'osso e di coaguli di sangue;
- deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di grumi di sangue, ferite, fenomeni ossidativi. Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia e lombo.

**Si richiedono altre preparazioni quali hamburger da concordare con l'Amministrazione.**

## **PRODOTTI INSACCATI**

### **Prosciutto crudo di Parma DOP o Modena DOP o San Daniele DOP**

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, prodotto in conformità ai Regolamenti vigenti.

E' richiesta la fornitura di Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto di Parma Dop e S. Daniele DOP.

Per le caratteristiche tecniche si fa riferimento ai disciplinari, rispettivamente, Legge n. 11/90, Legge n. 26/90 e Regolamento CE 1107/96.

Potrà essere fornito: disossato sottovuoto o in trancio disossato sottovuoto.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anomali.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma di stagionato. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere sapore o odore di rancido.

### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di alta qualità, deve essere di coscia, di produzione nazionale documentata e certificata, intero o sezionato in tranci sottovuoto.

Non deve contenere polifosfati aggiunti, nè glutammato monosodico nè glutine, nè lattosio, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi di legge. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

## **U O V A**

### **Uova pastorizzate biologiche**

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate in confezioni originale che soddisfino tutti i riferimenti legislativi riguardanti questo tipo di prodotto. In particolare questo prodotto deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

## **A L I M E N T I C O N S E R V A T I**

### **Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro di provenienza biologica**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto della normativa vigente.

I frutti interi devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

Il peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

### **Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli, sottaceti, legumi in scatola, ortaggi in scatola, macedonia di frutta in scatola, frutta sciroppata ecc...**

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.

Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

**L'impiego di ortaggi, legumi, frutta in scatola deve essere esclusivamente e direttamente concordata con l'Amministrazione, in quanto, se non previsti in certe preparazioni culinarie, saranno consentiti solo per situazioni particolari (emergenze, scioperi, calamità atmosferiche, ecc.)**

### **Mais dolce in barattolo**

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione. Prodotto da **coltivazione biologica**, esente da ogm.

## **A R O M I - C O N D I M E N T I -**

### **Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, zafferano, ecc.)**

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

### **Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)**

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

### **Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..)**

Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **Aceto di mele**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica delle mele ed avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Previo accordi tra l'Amministrazione e la Ditta potrà essere richiesto la sostituzione dell'aceto di mele con aceto di vino o aceto balsamico.

### **Sale**

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere iodurato\iodato.

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

## **S O S T A N Z E   E D U L C O R A N T I**

### **Zucchero semolato**

Deve essere estratto dalla barbabietola. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei.

### **Miele**

Si richiede la fornitura di miele vergine, pastorizzato, di produzione nazionale.

Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
- Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei.

## **V A R I E**

### **Cacao in polvere**

Si richiede la fornitura di cacao zuccherato e di cacao amaro in polvere e zuccherato.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

### **Cioccolato fondente o al latte e barrette**

Per le merende è previsto l'impiego di cioccolato fondente o al latte e barretta ai cereali o di riso soffiato non contenenti grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

### **Lievito**

Ottenuto da lieviti attivi

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

### **Succhi di frutta e nettari**

Prodotti **da coltivazione biologica.**

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) senza zuccheri aggiunti e di nettari e succo e polpa di frutta, in vari gusti (banana, mela, pera, albicocca, ananas, agrumi,

carote, ecc.), contenenti una purea non inferiore al 40-50%, in monoporzione, o in pluriporzione.

Dovranno essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche.

### **Confetture e marmellate extra di frutta**

La confettura e la marmellata deve essere costituita da frutta , intera o a pezzi, coltivata con **metodo biologico**. Il prodotto deve essere ottenuto con metodi che compromettano il meno possibile la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non devono riscontrarsi:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o loro frammenti; di foglie, di insetti o loro frammenti; altri materiali estranei.

Di vari gusti, confezionata in recipienti di vetro e il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

### **Orto frutta di coltivazione biologica e integrata**

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE n. 834/2007 e regolamento CEE n. 889/2008.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore e numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare le normative di legge di riferimento e deve riportare:

- paese di produzione in sigla

- organismo di controllo in sigla
- codice del produttore
- numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco
- indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto.

In determinati periodi dell'anno, in particolare quando la stagionalità non consente un'ampia gamma di prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni biologiche, la Ditta, previa richiesta scritta all'Amministrazione, in cui dovrà essere indicata esattamente la tipologia dei prodotti e il periodo di fornitura, potrà utilizzare ortofrutta proveniente da coltivazione con metodo di produzione integrata o prodotti a qualità controllata.

Tali prodotti ortofrutticoli dovranno essere etichettati e accompagnati da una scheda aziendale contenente la tipologia del prodotto, l'azienda produttrice e quant'altro necessario ad accertare l'origine del prodotto e i sistemi di coltivazione adottati.

L'Amministrazione appaltante si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalle normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

### **Verdura e frutta fresca biologica**

La scelta dei prodotti deve essere effettuata tra le verdure e la frutta di stagione, che devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatta al pronto consumo od essere ben avviate a maturazione nello spazio di due o tre giorni,

### **Elenco verdure fresche richieste:**

insalate, rucole o rucette, lattughe cappucce e romane, indivie ricce e scarole, ravanelli, valeriana o soncino, finocchi, pomodori da insalata, pomodori maturi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, bietola, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cipolla, porro, scalogno, fagiolini, spinaci, radicchi, verza bianca, sedano, sedano rapa, topinambur, rape, zucca gialla, funghi coltivati, patate, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, ecc.

### **Elenco della frutta fresca richiesta:**

Albicocche, ciliegie, pere, susine, pesche, nettarine, uva da tavola bianca o nera, fragole, meloni, banane, cocomero, castagne, kiwi, kaki, arance, clementini senza semi, mandaranci, mapo, mele, limoni, ecc.

## **Frutta secca e oleosa**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico.

Si richiede la fornitura di: noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli e pistacchi sgusciati, uva sultanina, mele, albicocche, prugne e fichi essiccati, provenienti da **coltivazioni biologiche** nel rispetto della legislazione vigente.

## **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi ai regolamenti comunitari e conformi alle vigenti norme legislative.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## **Ortaggi surgelati**

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono. E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata concordati con il servizio dietetico.

Si richiede la fornitura di piselli finissimi, fagiolini finissimi, spinaci in foglie, carote a bastoncino o a rondelle o mini intere, patate novelle intere o a spicchi, fagioli borlotti, verdure per minestrone (almeno 10 varietà) e/o legumi, zucchine a rondelle o a cubetti,

finocchi, cavolfiore, cuori di carciofi, asparagi e bieta, provenienti **da coltivazioni biologiche**.

### **Prodotti ittici surgelati o congelati**

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e **privato dalle spine**, (tenuto conto della particolarità dell'utenza a cui è destinato,) delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco, non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, nè parassiti e non contenere sale e additivi.

Per questa tipologia di prodotti, considerata la giovane età degli utenti a cui è destinata, ci si riserva di usare esclusivamente prodotti che saranno valutati e concordati preventivamente con l'Amministrazione, sulla base delle indicazioni fornite dagli operatori del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Asl di Ravenna.

Indicativamente le tipologie previste saranno: filetti di sogliola, platessa, halibut , cuore di merluzzo, palombo, nasello, coda di rospo, polpo, pesce spada, seppie, calamari, gamberi tipo "Ecuador" e gamberetti, merluzzo, vongole sgusciate, anelli di totano, hamburger di totano.

### **Gelato in vaschetta o monouso o in coppetta**

Il gelato dovrà essere industriale; dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali diffuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Si richiedono i seguenti tipi:

- coppetta gelato fior di latte gr. 50 circa
- coppa gelato panna e cacao gr. 50 /60 circa
- coppa gelato panna e fragola o limone e fragola gr. 50/60 circa
- gelato biscotto gr. 70/80 circa
- sorbetto frutta con e senza latte
- gelato di soia (per diete)

Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate dal produttore e il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Pasta per lasagne**

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

## **ALTRI PRODOTTI**

### **Acqua Minerale**

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale, in bottiglie da lt. 1 o lt. 0,5, da utilizzare per emergenze o per gite scolastiche o per altri motivi richiesti dall'Amministrazione.

### **Orzo tostato solubile**

Proveniente da **agricoltura biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

### **Infusi**

Tipologie richieste:

Thè, thè deteinato, camomilla, infusi e tisane ai fiori e alla frutta, e karkadé in filtri.

### **Purea di frutta fresca**

In confezioni da 80/100 gr. circa, in vari gusti, provenienti da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Deve essere prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta.

### **Prodotti dietetici per la prima infanzia**

Si richiede la fornitura di: latti in polvere come da prescrizione pediatrica, di biscotti, crema di riso, pastina, omogenizzati, farine latte, liofilizzati, latte AD o di soia e di altri prodotti che potranno essere richiesti in base a certificazione pediatrica, sia per qualità che per marchio richiesto.

Si deve garantire la somministrazione di prodotti dietetici sulla base di certificazioni mediche, conformi alle normative vigenti relative ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

### **Prodotti dietetici**

Saranno richiesti prodotti senza glutine per celiaci o prodotti aproteici o altre tipologie di prodotti dietetici richiesti da particolari patologie certificate dal medico competente.

Tali prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

I prodotti senza glutine devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC in vigore; deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

\*\*\*\*\*

**DOCUMENTO UNICO  
DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI  
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**

(art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs 81/2008)

e

**MISURE ADOTTATE PER  
ELIMINARE LE INTERFERENZE**

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

**SETTORE CULTURA TURISMO PROMOZIONE ECONOMICA E  
SERVIZI EDUCATIVI**

Appalto di servizio di gestione del Nido d'Infanzia  
"ARCOBALENO" e dello Spazio Bimbi "LA CASA  
SULL'ALBERO"  
per il periodo 01.09.2021 – 31.07.2024 con possibilità di  
rinnovo per ulteriori 3 anni

**Comune di CASTEL BOLOGNESE**

Dirigente del Settore DOTT. SSA BENEDETTA DIAMANTI

Sede Amministrativa – Piazza del popolo 31

Responsabile Contratto /RUP Dott.ssa BENEDETTA DIAMANTI

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi  
"La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per  
ulteriori 3 anni

Referente presso la sede di svolgimento del lavoro: Presso la sede di svolgimento del lavoro non è presente personale della stazione appaltante; occorre fare quindi riferimento al referente del contratto.

Le attività oggetto del contratto dovranno essere eseguite presso i locali dell'asilo nido comunale "Arcobaleno" e dello spazio bambini "La Casa sull'Albero" sito in via Papa Giovanni XXIII n.180, come meglio descritto nel capitolato speciale di appalto.

Il presente appalto si configura quale contratto di servizi educativi, mensa e pulizie di tutti i locali del nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello spazio bambini "La Casa sull'Albero", sito in via Papa Giovanni XXIII n.180, a favore del Unione della Romagna Faentina, come meglio indicato nel capitolato speciale di appalto.

**Disposizioni specifiche per il presente appalto:**

Il servizio educativo e pulizie di tutti i locali si svolge utilizzando un immobile comunale adibiti per l'uso di cui all'oggetto; i locali sono concessi in uso al gestore e quindi si configurano come "luoghi di lavoro" soggetti alla responsabilità, alla vigilanza ed al controllo dell'appaltatore (e non della stazione appaltante - Unione della Romagna Faentina).

Nella suddetta porzione di immobile è il gestore che svolge l'attività principale; il personale della stazione appaltante è quindi in questi locali un soggetto assimilabile al personale di una ditta esterna.

Nel presente appalto di Servizio di gestione nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello spazio bambini "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni, sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico (vedi rischi individuati con **Si**)

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Si	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Si	<input type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Si	<input type="checkbox"/>
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI	Si	<input type="checkbox"/>
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI	<input type="checkbox"/>	No

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

Per l'Unione della Romagna Faentina

per la Ditta  
(timbro e firma del Legale Rappresentante)

5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...)	all'interno della sede	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
		All'esterno della sede	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO	<input type="checkbox"/>		<b>No</b>
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO	<input type="checkbox"/>		<b>No</b>
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
10	PREVISTA UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
13	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI	<input type="checkbox"/>		<b>No</b>
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA	Elettrica	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Acqua	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Gas	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

		Rete dati	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Linea Telefonica	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO	Rilevazione funi	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Allarme Incendio	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Idranti	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Naspi	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Sistemi spegnimento	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
20	PREVISTA INTERRUZIONE	Riscaldamento	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
		Raffrescamento	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
23	MOVIMENTO MEZZI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
24	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
25	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
26	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I.		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
27	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
28	EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE		<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

Per l'Unione della Romagna Faentina

per la Ditta  
(timbro e firma del Legale Rappresentante)

29	EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
30	EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
31	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
32	EDIFICIO SCOLASTICO / CON PRESENZA DI BAMBINI	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
33	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
35	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
36	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
37	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<b>Sì</b>	<input type="checkbox"/>
38	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	<b>No</b>

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

Per l'Unione della Romagna Faentina

per la Ditta  
(timbro e firma del Legale Rappresentante)

**Negli ambienti di lavoro a seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti disposizioni a tutela della sicurezza:**

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà essere sempre riconoscibile, dotato di cartellino personale di riconoscimento.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere a disposizione il proprio documento di valutazione dei rischi per l'attività svolta ed esibirlo eventualmente all'Unione della Romagna Faentina.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- é vietato fumare

- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

Nei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio: prima di fare intervenire imprese per la esecuzione di lavori o di servizi (su commessa dell'impresa aggiudicataria es pulizie, piccole riparazioni, ecc.) o prima di utilizzare/collegare alla rete elettrica apparecchiature della Ditta aggiudicataria o di altre imprese, anche per l'esecuzione del lavoro (esempio apparecchi per il riscaldamento vivande, trapani, ecc....) il personale dell'impresa dovrà verificare la idoneità delle apparecchiature in relazione agli impianti esistenti.

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

È necessario coordinare l'attività dell'impresa aggiudicataria con il referente della sede ove si svolge il lavoro per comportamento da tenere in caso di emergenza e evacuazione

In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza o il referente sul posto.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono disponibili presso il nido d'infanzia "Arcobaleno" e lo spazio bambini "La Casa sull'Albero".

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi.

Il presente documento che andrà a costituire un allegato al contratto è stato redatto al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze.

**A tal fine qui di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro:**

**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 di prevenzione e protezione dell'Unione della Romagna Faentina 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 da 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 (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

L'impresa 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 per la gestione delle emergenze nominati ai sensi degli artt. 17 e 18 del D. Lgs. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

In caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno, i lavoratori della Ditta dovranno avvisare tempestivamente il referente sul posto dell'Ente.

I responsabili delle sedi, nell'ambito delle quali si svolgono lavorazioni continuative con presenza di personale dell'appaltatore, devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

## 2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione degli interventi e l'installazione di macchinari o altre attrezzature non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi comunali non assoggettati all'intervento. E' obbligo della ditta appaltatrice segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

## 3) RISCHIO CADUTA DALL'ALTO E DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO

Per gli interventi da eseguire in quota ( da parte di personale della ditta aggiudicataria o da parte di personale dipendente di ditte incaricate dalla ditta aggiudicataria) si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni.

Qualora nelle zone sottostanti i medesimi interventi sia necessario permettere

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

la sosta ed il transito di persone terze, l'esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.

Tutte le opere provvisorie e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.

Il soggetto esecutore (sia personale della ditta aggiudicataria sia personale dipendente da ditte incaricate da questa) prima di procedere alla esecuzione di lavori su lucernari, tetti, coperture e simili, deve obbligatoriamente predisporre misure di protezione collettiva; inoltre deve accertarsi che questi lucernari, tetti, coperture e simili, abbiano resistenza sufficiente per sostenere il peso degli operai e dei materiali di impiego. In caso di dubbi il soggetto esecutore deve reperire le informazioni dall'Unione della Romagna Faentina, tramite il referente del contratto o tramite il referente sul posto.

#### 4) PROIEZIONE DI SCHEGGE

Occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza. Ciò deve avvenire attraverso la predisposizione di delimitazioni, segregazioni ed opportuna segnaletica di sicurezza.

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

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

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.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi DPI.

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

## 6) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro 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 o che presentino lesioni o abrasioni vistose. 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, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della condotta che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica 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).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici comunali 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).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici comunali ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dagli Uffici tecnici competenti.

E' 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 della legge n. 248/2005 e suo regolamento attuativo, D.M. SVEC n° 37/2008 per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, etc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

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 cavi e le prolunghe 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. E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

#### 7) INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari o i referenti sul posto delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

#### 8) RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Nel caso di utilizzo di apparecchiature che prevedono emissioni di radiazioni non ionizzanti: nel caso in cui durante le attività si configurino rischi per terzi, i lavori stessi saranno preceduti dalla attuazione delle precauzioni necessarie, tra cui il divieto di permanenza (oltre che di transito) ai terzi nelle zone di intervento, con predisposizione di delimitazioni, segregazioni e apposita segnaletica di sicurezza.

#### 9) 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, d.lgs.81/08), 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. 81/08), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di 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. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 "direttiva macchine" e successive modifiche e integrazioni.

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

#### 10) IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE DI GAS TECNICI

Tali impianti dovranno essere eseguiti secondo le norme di buona tecnica (UNI CIG DMSVEC 37/2008 e regolamento di attuazione) e gli interventi dovranno essere seguiti da apposita dichiarazione di conformità. In base alla tipologia ed entità delle opere potrebbe essere necessario presentare preventivamente al Comando dei Vigili del Fuoco, ai sensi dell'art.15 del D.P.R.577/82, un progetto contenente le specifiche dell'impianto di distribuzione, stoccaggio gas e dei sistemi di allarme. In tal caso prima dell'esecuzione dei lavori si dovrà acquisire il parere favorevole al progetto da parte dei Vigili del fuoco. Tale eventualità sarà valutata dagli Uffici competenti.

#### 11) EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono 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) 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.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

### 13) DEPOSITI, MAGAZZINI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE E LOCALI IN GENERE

Nei depositi, archivi o magazzini e locali in genere con quantitativi di carta superiori ai 50 q.li o, nel caso di scuole, attività rientranti nel punto 85 del D.M. 16.2.82 nei locali con un carico di incendio superiore a 30 kg/mq di legna standard (calcolato con la formula per il carico di incendio), Non è consentito depositare altri materiali. L'eventuale utilizzo anche temporaneo di suddetti locali deve essere esplicitamente autorizzato dal referente locale.

### 14) MODIFICHE ALLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN SEDI SOGGETTE A PREVENZIONE INCENDI E MODIFICHE IN GENERALE

Ai sensi delle normative in materia di prevenzione incendi tutte le modifiche di destinazione d'uso dei locali, compreso lo spostamento di pareti, modifica di porte, corridoi, atri dovranno essere preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti e quindi rispondenti alle norme di sicurezza.

In generale, comunque, tutte le variazioni delle destinazioni d'uso e delle caratteristiche distributive degli spazi, anche temporanee, andranno comunicate al Comune di Castel Bolognese e all'Unione della Romagna Faentina.

### 15) SOVRACCARICHI

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), e in ogni caso per carichi superiori a 200/kg/m2 dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente Servizio dell'Unione della Romagna Faentina/Comune di Castel Bolognese l'idoneità statica dell'intervento.

### 16) EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

operatori.

In caso di sversamenti di liquidi o di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno, i lavoratori della Ditta dovranno avvisare tempestivamente il referente sul posto dell'Ente

#### 17) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

#### 18) 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, 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.

#### 19) POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e – salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti) – svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede / in orario di attività scolastica, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività.

#### 20) USO DI PRODOTTI CHIMICI VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ECC.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici comunali deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

## 21) FIAMME LIBERE

L'uso di fiamme libere deve essere esplicitamente autorizzato dal referente locale dell'Ente.

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative necessitanti l'impiego di fiamme libere saranno precedute: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento; dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili. Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

## 22) SERVIZIO DI MENSA

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al servizio di mensa presso il nido d'infanzia "Arcobaleno" utilizzando la cucina all'interno del nido, tramite proprio personale qualificato, dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti nel settore della

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

refezione scolastica e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria. Autorizzazioni e certificazioni necessarie all'espletamento del servizio di mensa sono a carico della Ditta. E' vietata la produzione dei pasti all'esterno del nido, senza previa autorizzazione da parte dell'Unione/Comune. I pasti devono essere preparati giornalmente nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e seguendo apposite tabelle dietetiche per menù scolastici secondo le indicazioni dell'AUSL competente. Alla stessa maniera anche le derrate alimentari devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle norme vigenti in materia, compreso il confezionamento e l'etichettatura. E' necessario porre la massima attenzione e implementare procedure specifiche in caso di utenze affette da patologie e/o intolleranze alimentari. Gli operatori durante la preparazione dei pasti sono tenuti a indossare gli appositi DPI. Anche il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria ed effettuato al tavolo o con altre modalità da concordare con l'Unione/Comune. Il numero del personale addetto alla distribuzione deve essere rapportato al numero ed alla tipologia di utenti nonché alla organizzazione; gli operatori sono tenuti ad indossare gli appositi DPI. La Ditta deve provvedere inoltre a pulire, sanificare e disinfettare giornalmente cucina, attrezzature presenti e materiale utilizzato per il servizio, avendo cura di sostituire con regolarità i mezzi e i prodotti utilizzati per la sanificazione, conservandoli nelle confezioni originali in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Deve inoltre provvedere alla gestione dei rifiuti.

La Ditta aggiudicataria in base alla normativa vigente dovrà avvalersi del sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e controllo dei punti critici) per individuare nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti garantendo che vengano applicate le opportune prassi igieniche. L'Ente vigilerà regolarmente per tutta la durata del contratto sul rispetto di tutti i requisiti igienico sanitari, dietetici ed organolettici nel servizio di mensa.

### 23) INFORMAZIONE AI DIPENDENTI della ditta aggiudicataria / al personale di altre amministrazioni

Nel caso di necessità di attività manutentive che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovranno essere concordati tempi e modalità di esecuzione fra il personale della ditta aggiudicataria e gli uffici comunali che si occupano di interventi manutentivi; dovranno essere fornite (da parte del personale della ditta aggiudicataria) informazioni al personale che esegue le manutenzioni (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici,

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

di mobilità o altro).

Il responsabile del contratto preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite. I dipendenti della ditta aggiudicataria, in caso di segnalazioni di disagi o lamentele dovranno rapportarsi con il referente del contratto per concordare le modalità di proseguimento dell'attività.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il referente del contratto dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio Prevenzione e Protezione. (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la eventuale sospensione delle attività scolastiche.

#### 24) COMPORTAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI / del personale di altre amministrazioni

I dipendenti comunali che svolgono attività manutentive ed i dipendenti delle ditte appaltatrici incaricate dalla Amministrazione dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi manutentivi 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 l'appaltatore preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

#### 25) EMERGENZA

Ogni Impresa operante deve attenersi alle prescrizioni del presente documento e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze oppure, diversamente, predisporre gli idonei accorgimenti nell'ambito del piano di sicurezza e di coordinamento o del piano di sicurezza sostitutivo del PSC (qualora previsto e redatto).

Sono disponibili nei luoghi di lavoro impianti e mezzi di estinzione incendio; il personale della ditta appaltatrice è autorizzato all'uso di tali impianti e mezzi; il personale della ditta appaltatrice deve essere adeguatamente formato all'uso di tali impianti e mezzi (con l'onere della formazione a carico delle singole ditte); il personale suddetto deve informarsi preventivamente su quanto messo a disposizione o predisposto dalla Stazione Appaltante che oltre ai mezzi estinguenti è costituito dalla segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

uscite), dalle istruzioni per l'evacuazione, dall'indicazione del recapito dei membri componenti la squadra di emergenza comunale (addetti all'emergenza), dalle modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc..

L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici.

## 26) DISPOSIZIONI PER LUOGHI DI LAVORO PARTICOLARI

In particolare per gli interventi manutentivi ed i servizi svolti nei Nidi d'Infanzia e nelle Scuole Comunali e nei luoghi con presenza di pubblico (musei, biblioteche, ecc.):

- ogni attività straordinaria, non rientrante nelle normali tipologie di lavoro interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di coordinamento tra il personale della ditta appaltatrice, il Referente di Contratto o suo Delegato e i responsabili della didattica o i responsabili della gestione dell'immobile (dirigente comunale, dirigente scolastico, ecc.)
- gli interventi comportanti attività rumorose, o che prevedano interruzione dell'elettricità o delle forniture di acqua e gas, emissione di sostanze in loco dovranno svolgersi possibilmente fuori dall'orario di funzionamento dell'istituzione scolastica o del locale. Anche le attività all'esterno dell'area dovranno svolgersi senza che si verifichino interferenze con la didattica e la sicurezza dell'utenza. Occorre valutare preventivamente il rischio di proiezione di materiali causata da attività dell'appaltatore all'interno delle aule o nelle aree con presenza di scolari, personale ed utenti, pertanto tali operazioni, così come le altre attività con rischio di proiezione di materiali, non devono avvenire negli orari di funzionamento della scuola o con attività didattiche in corso nelle immediate vicinanze;
- non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di lavoro (quali ad esempio contenitori di vernice, solventi o simili). Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività del personale dell'appaltatore.

I bambini non devono giocare o sostare nelle aree che siano state oggetto di lavorazioni. Occorre, pertanto, segnalare e coordinare le attività con i responsabili della didattica o dell'immobile.

Lo scambio di informazioni con i responsabili della gestione dell'immobile prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito degli immobili comunali. Occorre, pertanto, che gli operatori della ditta appaltatrice raccolgano informazioni su:

- i responsabili dell'immobile per la gestione delle emergenze;

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi che sarà possibile adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione di specifiche possibili interferenze dovrà essere redatto un "verbale di coordinamento" tra il personale della stazione appaltante/responsabile dell'immobile e il personale della ditta appaltatrice e/o le ditte subappaltatrici.

## 27) ULTERIORI PRESCRIZIONI

L'Impresa appaltatrice in caso di lavorazioni o interventi particolari dovrà delimitare all'occorrenza le aree di intervento, disporre apposita segnaletica, impedire l'accesso ai non addetti.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà tempestivamente segnalare al referente locale il verificarsi di qualsiasi evento accidentale che possa comportare rischi per l'incolumità delle persone o il danno a cose. I dipendenti della ditta appaltatrice in caso di eventi sopra indicati dovranno interrompere l'attività ed eventualmente concordare le modalità di proseguimento della stessa.

La ditta appaltatrice / incaricata si impegna a comunicare (preventivamente, o in occasione del primo contatto con il referente locale) i recapiti telefonici portatili degli addetti che opereranno al fine di ottenere una pronta reperibilità.

## 28) ULTERIORI DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di chiarire le competenze fra Comune di Faenza/L'Unione della Romagna Faentina ed appaltatore si definisce che, **per quanto riguarda i lavoratori dell'appaltatore:**

- l'onere di fornire attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni di cui al titolo III del D.Lgs.81 è in carico all'Appaltatore
- l'onere di fornire dispositivi di protezione individuale e curare che vengano utilizzati conformemente alle disposizioni di cui al titolo III è in carico all'Appaltatore
- l'onere di dotare il lavoratore di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità, è in carico all'Appaltatore
- l'onere di sottoporre il lavoratore a sorveglianza sanitaria è in carico all'Appaltatore
- l'onere di effettuare la formazione del lavoratore è in carico all'Appaltatore.

Il presente documento si applica a tutti i servizi ed i lavori previsti in appalto

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

così come meglio dettagliati nel capitolato speciale.

Gli oneri per il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza sono stati quantificati in € 950,00 annui per il servizio di Nido d'infanzia ed €50,00 annui per il servizio di Spazio Bambini (per un totale complessivo dell'appalto triennale pari a € 3000,00) e non sono soggetti a ribasso.

Il legale rappresentante della ditta appaltatrice dovrà mettere il presente documento a disposizione del proprio personale incaricato dello svolgimento dei servizi e dei lavori previsti in appalto e dovrà adottare misure per farlo rispettare; lo stesso documento dovrà essere messo a disposizione dei subappaltatori e dei subfornitori; anche nei confronti dei subappaltatori e subfornitori l'appaltatore ha l'obbligo di curare il coordinamento fra la propria ditta appaltatrice ed i subappaltatori ed il rispetto del documento stesso.

**DUVRI** - Appalto di servizio di gestione del Nido d'infanzia "Arcobaleno" e dello Spazio Bimbi "La Casa sull'Albero" per il periodo 01.09.2021 - 31.07.2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni

@ASILO NIDO

CEDO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000139	7	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN PLASTICA DA GIARDINO	BIANCA	
V0000000140	4	BIII2.7	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	A GIORNO MARRONE	
F0000000527	1	BIII2.7	MOBILETTO PER UFFICIO	MOBILETTO IN LAMINATO	2 RIPIANI MARRONE	
F0000000528	1	BIII2.7	LAVAGNA	LAVAGNA A CAVALLETTO PORTABLOCCO	DAHLE	
F0000000529	1	BIII2.7	TAVOLINO PER UFFICIO	TAVOLINO IN LEGNO/LAMIN. TIPO DATILO	3 CASSETTI 1 VANO A GIORNO MARRONE	
F0000000530	1	BIII2.7	TAVOLO PER UFFICIO	TAVOLO IN LEGNO/LAMIN.	RETTANGOLARE 1 CASSETTO MARRONE	
F0000000531	1	BIII2.7	LIBRERIA	LIBRERIA IN METALLO ALTA	BIANCO	
F0000000532	1	BIII2.7	CARRELLO	CARRELLO IN METALLO E LEGNO/LAMINATO	PORTA PC MARRONE NERO	
F0000000533	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN METALLO E LEGNO/LAMINATO	MARRONE TELAIO GRIGIO	
F0000000534	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN METALLO E LEGNO/LAMINATO	MARRONE TELAIO GRIGIO	
F0000000535	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN METALLO E LEGNO/LAMINATO	MARRONE TELAIO GRIGIO	
F0000000536	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000537	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000538	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000539	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000540	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000541	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000542	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000543	1	BIII2.7	POLTRONA	POLTRONA IMBOTTITA	PELLE NERA	
F0000000544	1	BIII2.7	TAVOLINO PER UFFICIO	TAVOLINO IN LEGNO O LAMINATO	QUADRATO MARRONE	
F0000000545	1	BIII2.7	SCRIVANIA	SCRIVANIA IN LEGNO + CASSETTI	8 CASSETTI MARRONE	
F0000000546	1	BIII2.7	SCRIVANIA	SCRIVANIA IN LEGNO	MARRONE	
F0000000547	1	BIII2.7	CASSETTIERA PER UFFICIO	CASSETTIERA IN LEGNO O LAMINATO	5 CASSETTI MARRONE	
F0000000548	1	BIII2.4	ATTREZZATURE AUDIOVISIVE-FOTO-CINEMATOGRAFICHE	LAVAGNA LUMINOSA	ESSELTE 250H	

CORRIDOIO P-1

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000128	1	BIII2.7	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO SEMICIRCOLARE IN LEGNO/LAMINATO	ROSSO MARRONE	
V0000000150	1	BIII2.7	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO SEMICIRCOLARE IN LEGNO/LAMINATO	BIANCO MARRONE	
F0000000514	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN LEGNO IMBOTTITA	SIMILPELLE MARRONE	

CUCINA

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000134	1	BIII2.4	ATTREZZATURE PER CUCINA	LAVELLO INOX	ANGELO PO 2 VASCHE	
V0000000135	1	BIII2.3	APPARECCHI ELETTR.PER CUCINA IMPIANTI	CAPPA ASPIRANTE	INOX	
V0000000136	1	BIII2.7	SCAFFALATURA APERTA	SCAFFALATURA IN METALLO ALTA	BLU	
V0000000137	1	BIII2.4	ATTREZZATURE PER CUCINA	CUCINA A GAS 4 FUOCHI X COMUNITA'	TECNOINOX	
V0000000138	1	BIII2.7	SEGGIOLINA PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLINA IN LEGNO/LAMINATO.	ROSSO MARRONE	
F0000000526	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN LEGNO IMBOTTITA	SIMILPELLE MARRONE	

DEPOSITO P-1

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000131	8	BIII2.7	ARREDI PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLONE SEMIDIVEZZI	IN LEGNO/LAMINATO ROSSO MARRONE	
V0000000132	1	BIII2.7	SPECCHIO	SPECCHIO A PARETE	RETTANGOLARE	

(... continua)

DEPOSITO P-1

V00000000133	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	LETTINO CON SPONDE	BIANCO	
--------------	---	--------	---------------------------	--------------------	--------	--

DISIMPEGNO CUCINA

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V00000000124	2	BIII.2	ARMADIETTO SCOLASTICO	ARMADIETTO IN LEGNO/LAMINATO	A GIORNO BLU	
V00000000125	2	BIII.2	ARMADIETTO SCOLASTICO	ARMADIETTO IN LEGNO/LAMINATO	BLU	
V00000000126	1	BIII.2	ARREDI PER CUCINA	CARRELLO INOX	3 RIPIANI	
V00000000127	1	BIII.2	ARREDI PER CUCINA	CARRELLO INOX	2 RIPIANI	

GIARDINO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V00000000141	1	BIII.2	ATTREZZ. E GIOCHI PER ESTERNO	SABBIERA	IN LEGNO ROSSO BIANCO	
V00000000142	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	ASSE DI EQUILIBRIO PER ESTERNO	
V00000000143	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	ARRAMPICATA IN METALLO CON CORDA BLU GRIGIO	
V00000000144	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	PERCORSO EQUILIBRIO COMPOSTO DA 3 PEDANE	
V00000000145	1	BIII.2	ATTREZZ. E GIOCHI PER ESTERNO	STRUTTURA MULTIGIOCO IN LEGNO	CON 2 LAVAGNE	

INGRESSO-CORRIDOIO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V00000000113	1	BIII.2	MOBILI ED ACCESSORI X ESPOSIZ.	PANNELLO A PARETE IN SUGHERO	RETTANGOLARE	
V00000000114	4	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAABITI IN LEGNO/LAMINATO	6 ANTE BIANCO VERDE	
V00000000115	4	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAABITI IN LEGNO/LAMINATO	6 ANTE BIANCO BLU	
V00000000116	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	MARRONE	
V00000000117	1	BIII.2	ARMADIETTO SCOLASTICO	ARMADIETTO IN LEGNO/LAMINATO	BLU	
V00000000118	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO QUADRATO	GIALLO MARRONE	
V00000000119	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO QUADRATO	ROSSO MARRONE	
V00000000120	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO RETTANGOLARE	ROSSO MARRONE	
V00000000121	10	BIII.2	SEGGIOLINA PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLINA IN LEGNO/LAMINATO.	ROSSO MARRONE	

LA CASA SULL'ALBERO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V00000000105	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	1 ANTA MARRONE	
V00000000106	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	MOBILE MERCATINO PER BAMBINI MARRONE BLU	
V00000000107	2	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO RETTANGOLARE	BIANCO MARRONE	
V00000000108	2	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	CARRELLO IN LEGNO/LAMINATO PORTAGIOCHI	2 RIPIANI MARRONE BIANCO	
V00000000109	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	PANNELLO PER PITTURA IN LEGNO/LAMINATO	A MURO MARRONE	
V00000000110	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	2 ANTE MARRONE	
V00000000111	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	MOBILE CUCINA PER BAMBINI 2 ANTE MARRONE BIANCO GIALLO	
V00000000112	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	MOBILE LAVANDERIA PER BAMBINI 1 ANTA 2 VANI A GIORNO MARRONE E	
F00000000512	1	BIII.2	ARMADIO PER UFFICIO	ARMADIO IN LAMINATO ALTO	4 VANI A GIORNO BEIGE BIANCO	
F00000000513	1	BIII.2	ARMADIO PER UFFICIO	ARMADIO IN LAMINATO BASSO	2 VANI A GIORNO NERO MARRONE	

### LAVANDERIA

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000130	2	BIII.2	SEGGIOLINA PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLINA IN LEGNO/LAMINATO.	ROSSO MARRONE	
F0000000522	1	BIII.2	SEDIA	SEDIA IN METALLO E LEGNO/LAMINATO	MARRONE TELAIO GRIGIO	
F0000000523	1	BIII.2	TAVOLO PER UFFICIO	TAVOLO IN METALLO E LAMINATO	RETTANGOLARE 3 CASSETTI BIANCO MARRONE	
F0000000524	1	BIII.2	ARMADIO PER UFFICIO	ARMADIO IN LAMINATO ALTO	BIANCO ROSSO	
F0000000525	1	BIII.2	ARMADIO PER UFFICIO	ARMADIO IN LAMINATO ALTO	BIANCO ROSSO	

### SALONE GIOCO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000122	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	2 ANTE BLU	
V0000000123	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO RETTANGOLARE	A MURO SAGOMATO GIALLO MARRONE	

### SEZIONE COCCINELLE+DORMITORIO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000151	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	LETTINO CON SPONDE	IN LEGNO MARRONE	
V0000000152	4	BIII.2	SEGGIOLINA PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLINA IN LEGNO/LAMINATO.	ROSSO MARRONE	
V0000000153	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	TAVOLO IN LEGNO/LAMINATO RETTANGOLARE	GIALLO MARRONE	
V0000000154	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	2 ANTE MARRONE	
V0000000155	2	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	2 VANI A GIORNO BIANCO MARRONE ROSSO GIALLO	
V0000000156	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	MOBILE CUCINA CON FORNELLI E FORNO PER BAMBINI MARRONE ROS	
V0000000157	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	GIOCO/ARREDI IN LEGNO	MOBILE CUCINA 1 ANTA MARRONE ROSSO	

### SEZIONE ORSETTI+DORMITORIO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000158	2	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	4 VANI A GIORNO 1 ANTA 2 CASSETTI BIANCO MARRONE GIALLO	
V0000000159	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	2 VANI A GIORNO BIANCO MARRONE GIALLO ROSSO	
V0000000160	1	BIII.2	SPECCHIO	SPECCHIO A PARETE	RETTANGOLARE	

### SEZIONE PULCINI+DORMITORIO

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000146	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PRIMI PASSI	IN LEGNO/LAMINATO CON SPECCHIO MARRONE VERDE ROSSO BLU	
V0000000147	1	BIII.2	SPECCHIO	SPECCHIO A PARETE	RETTANGOLARE	
V0000000148	1	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	MOBILE PORTAGIOCHI IN LEGNO/LAMINATO	SU RUOTE 6 VANI A GIORNO 2 ANTE MARRONE BIANCO	
V0000000149	9	BIII.2	ARREDI PER MATERNA O NIDO	LETTINO CON SPONDE	IN LEGNO MARRONE	
F0000000549	1	BIII.2	ARREDI PER CUCINA	PENSILE IN LEGNO/LAMIN.	BIANCO	
F0000000550	1	BIII.2	ARREDI PER CUCINA	PENSILE IN LEGNO/LAMIN.	BIANCO	
F0000000551	1	BIII.4	ATTREZZATURE PER CUCINA	LAVELLO DOMESTICO + MOBILE	2 VASCHE CON MOBILE 3 ANTE BIANCO	
F0000000552	1	BIII.2	ARREDI PER CUCINA	MOBILETTO BASSO IN LAMINATO	1 CASSETTO BIANCO MARRONE	

### SPOGLIATOIO PERSONALE

Etichetta	Q.tà	Cat.	Specie	Sotto Specie	Descrizione	Matricola
V0000000129	1	BIII.2	SEGGIOLINA PER MATERNA O NIDO	SEGGIOLINA IN LEGNO/LAMINATO.	ROSSO MARRONE	
F0000000515	1	BIII.2	ARMADIETTO DA ARREDO	ARMADIETTO IN METALLO X SPOGLIATOIO	GRIGIO	
F0000000516	1	BIII.2	ARMADIETTO DA ARREDO	ARMADIETTO IN LAMINATO X SPOGLIATOIO	BIANCO BLU	
F0000000517	1	BIII.2	ARMADIETTO DA ARREDO	ARMADIETTO IN LAMINATO X SPOGLIATOIO	BIANCO BLU	

(... continua)

SPOGLIATOIO PERSONALE

F00000000518	1	BIII2.7	ARMADIETTO DAARREDO	ARMADIETTO IN LAMINATO X SPOGLIATOIO	BIANCO BLU	
F00000000519	1	BIII2.7	ARMADIETTO DAARREDO	ARMADIETTO IN LAMINATO X SPOGLIATOIO	BIANCO BLU	
F00000000520	1	BIII2.7	SEDIA	SEDIA IN LEGNO IMBOTTITA	SIMILPELLE MARRONE	
F00000000521	1	BIII2.7	SGABELLO PER UFFICIO	SGABELLO IN LEGNO	IMPAGLIATO MARRONE	

## dotazione minima

<b>DOTAZIONI MINIME NIDO D'INFANZIA "L'ARCOBALENO" Allegato 3</b>		
<b>SPECIE</b>	<b>SOTTO SPECIE</b>	<b>Q.TA'</b>
Arredi per materna o nido	SEGGIOLINE IN LEGNO	65
Arredi per materna o nido	TAVOLI QUADRATI	5
Arredi per materna o nido	TAVOLI IN LEGNO RETTANGOLARI	5
Arredi per materna o nido	TAVOLI IN LEGNO A MURO	2
Arredi per materna o nido	TAVOLI IN LEGNO ESAGONALI	3
Arredi per materna o nido	TAVOLI SEMICIRCOLARI LEGNO	2
Arredi per materna o nido	DIVANETTI/PANCHINE	6
Arredi per materna o nido	POLTRONCINE	2
Arredi per materna o nido	SPECCHI A PARETE	4
Arredi per materna o nido	MOBILE PORTA ABITI	Per 65 bb
Arredi per materna o nido	MOBILE PORTA GIOCHI A PIÙ ANTE/VANI	8
Arredi per materna o nido	ARMADIETTI/MOBILETTI BASSI	4
Arredi per materna o nido	MENSOLE	22
Arredi per materna o nido	BRANDINE IMPILABILI	55
Arredi per materna o nido	CASELLARI PORTA VESTITI A CASELLE sez divezzi	Per 28 bb
Arredi per materna o nido	CASELLARI PORTA VESTITI A CASELLE sez semidivezzi	Per 25 bb
Arredi per materna o nido	CASELLARI PORTA VESTITI A CASELLE sez. lattanti	Per 12 bb
Arredi per materna o nido	FASCIATOIO	3
Arredi per materna o nido	SCAFFALI IN LEGNO	1
Arredi per materna o nido	SCAFFALI IN METALLO	9
Arredi per materna o nido	LETTINI CON SPONDE	11
Arredi per materna o nido	SEDIE IMBOTTITE	7
Attrezzatura nido	PATTUMIERE	5
Attrezzatura nido	SEGGIOLONI SEMIDIVEZZI	8
Gioco/arredo	ANGOLO MORBIDO	3
Gioco/arredo simbolico	POSTAZIONE GIOCO SIMBOLICO	6
Gioco/arredo simbolico	MOBILE PRIMI PASSI	2

## dotazione minima

Attrezzatura per cucina lattanti	PENSILE/MOBILE	1
Attrezzatura per cucina lattanti	LAVELLO DOMESTICO CON MOBILE	1
Attrezzatura per cucina lattanti	FRIGORIFERO	1
Attrezzatura per cucina lattanti	FORNELLO	1
Giochi da esterno	SABBIERE	4
Giochi da esterno	ASSE DI EQUILIBRIO IN LEGNO	1
Giochi da esterno	ARRAMPICATA IN METALLO/CORDA	1
Giochi da esterno	PERCORSO EQUILIBRIO A PEDANE	1
Giochi da esterno	STRUTTURA MULTIGIOCO LAVAGNE	1
Giochi da esterno	PUNTI GIOCO DA ESTERNO	4
Arredi da esterno	SEGGIOLINE PLASTICA ESTERNO	40
Attrezzatura cucina	LAVELLO INOX 2 VASCHE	1
Attrezzatura cucina	LAVELLO INOX 1 VASCA	1
Attrezzatura cucina	MOBILE CONTENITORE/PIANO ACCIAIO	1
Attrezzatura cucina	SCAFFALI IN METALLO	3
Attrezzatura cucina	CARRELLI INOX	2
Apparecchi/elettrodomestici	CAPPA ASPIRANTE INOX	1
Apparecchi/elettrodomestici	FORNO	1
Apparecchi/elettrodomestici	LAVASTOVIGLIE	1
Apparecchi/elettrodomestici	FRIGORIFERO	1
Apparecchi/elettrodomestici	FREEZER	1
Apparecchi/elettrodomestici	CUCINA 4 FUOCHI A INDUZIONE	1
Apparecchi/elettrodomestici	MIXER	1
Apparecchi/elettrodomestici	FRULLATORE	1
Arredi per cucina	ARMADIETTO	3
Arredi lavanderia	ARMADIO ALTO	1
Arredi lavanderia	LAVATRICE	1
Arredi lavanderia	ASCIUGATRICE	1
Arredi per personale	ARMADIETTI METALLO SPOGLIATOIO	5

dotazione minima

Arredi da ufficio	SCRIVANIA	1
Arredi da ufficio	TAVOLO	1
Arredi da ufficio	PC	1
Arredi da ufficio	STAMPANTE	1
Arredi da ufficio	MOBILE PORTA DOCUMENTI	1
Arredi da ufficio	SEDIE DA UFFICIO	8

<b>DOTAZIONI MINIME SPAZIO BIMBI "LA CASA SULL'ALBERO"</b>		
<b>SPECIE</b>	<b>SOTTO SPECIE</b>	<b>Q.TA'</b>
Arredi per materna o nido	SEGGIOLINE IN LEGNO	18
Arredi per materna o nido	MOBILE PORTA GIOCHI A PIÙ ANTE/VANI	2
Arredi per materna o nido	TAVOLI IN LEGNO RETTANGOLARI	3
Arredi per materna o nido	TAVOLI QUADRATI	1
Arredi per materna o nido	CARRELLO IN LEGNO PORTA GIOCHI	2
Arredi per materna o nido	ARMADIO PIÙ ANTE ALTO	1
Arredi per materna o nido	ARMADIO PIÙ ANTE BASSO	1
Arredi per materna o nido	DIVANETTI/POLTRONCINE	2
Arredi per materna o nido	PUFF	2
Arredi per materna o nido	MOBILE PORTA ABITI	Per 18 bb
Arredi per materna o nido	CASELLARI PORTA VESTITI A CASELLE	Per 18 bb
Gioco/arredo simbolico	POSTAZIONE GIOCO SIMBOLICO	2
Gioco/arredo simbolico	PANNELLO PITTURA A MURO	1
Gioco/arredo	ANGOLO MORBIDO	1

