

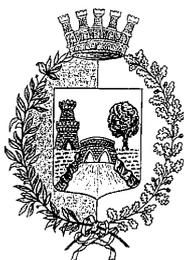


CITTA' DI CASTELLANZA

Provincia di Varese

Viale Rimembranze,4
21053 – Castellanza (VA)
Tel. 0331 /526.111 (Centralino)
Fax. 0331/501.049
C.F.: 00252280128

**TESTO RACCORDO
CONVENZIONI IN
ESSERE CON
CASTELLANZA SERVIZI**



**CITTA' DI
CASTELLANZA**



TESTO DI RACCORDO CONVENZIONI IN ESSERE

TRA

il **COMUNE DI CASTELLANZA**, con sede a Castellanza, Viale Rimembranze n. 4, C.F. 00252280128;

E

la Società "**CASTELLANZA SERVIZI S. R. L.**", costituita ai sensi dell'art. 17, comma 51, L. 127/1997, con sede legale a Castellanza, Corso Matteotti, 20 , P. IVA / C.F. 02545140127;

PREMESSO

1. che, il **COMUNE DI CASTELLANZA** (d'ora innanzi indicato per semplicità come "**COMUNE**"), con delibera C.C. n. 45 del 13.4.1999 ha trasformato l'Azienda Speciale "**CASTELLANZA SERVIZI**" in **SOCIETÀ** a responsabilità limitata unilaterale a tempo ai sensi dell'art. 17, comma 51, L. 127/1997, denominata "**CASTELLANZA SERVIZI S. R. L.**" (nel presente testo definita anche come **CASTELLANZA SERVIZI** o **SOGGETTO GESTORE**);
2. che, con atto del 14.12.2001 il **COMUNE DI CASTELLANZA**, al fine di acquisire nuovi soci, ha proceduto a cedere parte della propria quota di partecipazione al capitale sociale della predetta società ai Comuni di:
FAGNANO OLONA, GORLA MAGGIORE, GORLA MINORE, MARNATE, OLGiate OLONA, SOLBIATE OLONA;
3. che, previo assenso all'aumento di capitale nella misura massima del 30% avvenuto con deliberazione del Consiglio Comunale di Castellanza n. 45 del 14/7/2003 è stata espletata una pubblica gara per l'acquisizione di soci privati nei seguenti settori di attività: refezione scolastica e servizi collaterali, servizi di pulizia, guardiana di stabili pubblici e Global

Service, gestione attività di somministrazione al pubblico di bevande ed alimenti;

4. che, con delibera del Consiglio di Amministrazione del 15.04.2004 la società ha preso atto dell'ingresso di nuovi soci privati quali: SERIST - Servizi Ristorazione spa e ONAMA spa, e LABASS ENTERTAINMENT SAS .

La Castellanza Servizi S.r.l. potrà eventualmente decidere, per ragioni di economicità, efficacia ed efficienza di gestione, di affidare la gestione parziale o totale di aree di impianti sportivi o culturali alla Alto Milanese Sport & Eventi Società Polisportiva Dilettantistica a responsabilità limitata società costituita con deliberazione dell'assemblea del 15.07.2004 e della quale attualmente detiene la totalità del capitale sociale;

5. che, la "CASTELLANZA SERVIZI S. R. L." potrà eventualmente decidere, per ragioni di economicità, efficacia ed efficienza di gestione, di affidare la gestione parziale o totale di aree di impianti sportivi o culturali alla Alto Milanese Sport & Eventi Società Polisportiva Dilettantistica a responsabilità limitata, società costituita con deliberazione dell'assemblea del 15/07/2004 e della quale attualmente detiene la totalità del capitale sociale;
6. che, la società "CASTELLANZA SERVIZI S. R. L." è iscritta al registro delle imprese al n. 02545140127, R.E.A. n. 265994;
7. che, lo Statuto della società "CASTELLANZA SERVIZI S. R. L." prevede l'attivazione di apposite "convenzioni", a regolamentazione dei rapporti tra il SOGGETTO GESTORE e i Soci;
8. che, lo "Statuto" della CASTELLANZA SERVIZI S. R. L. comprende l'esercizio di tutte le attività nel seguito trattate;
9. che, la presente convenzione rappresenta sostanzialmente e formalmente la specifica ricognizione e costituzione degli obblighi e dei diritti delle parti in quanto conseguenti la gestione dei servizi pubblici nel seguito trattati, nel rispetto della normativa vigente in materia;
10. che, la presente convenzione potrà essere oggetto di integrazioni, variazioni o modifiche previo accordo tra le parti, così come potrà essere integralmente sostituita.
11. che, la parte che intende attivare quanto sopra la proporrà all'altra:

- motivandone i contenuti;
- evidenziandone i benefici per la collettività,
- dimostrando gli aspetti di economicità, efficacia ed efficienza;
- precisandone i tempi di attivazione suggeriti;
- e quant'altro ritenuto opportuno per una esaustiva comprensione della proposta.

Evidentemente su tali aspetti non potrà essere adito il collegio arbitrale nel seguito indicato;

12. che, il Comune ha affidato alla società CASTELLANZA SERVIZI S.R.L. i sottoelencati servizi in base ai seguenti atti:

- a) gestione del servizio farmaceutico al dettaglio, degli impianti culturali e del servizio di edilizia residenziale pubblica con scadenza al 31/12/2013, in base alla convenzione stipulata in data 28/2/2002 rep. 1829, così come modificata con convenzione rep. 2655 del 8/4/2006 e dalla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- b) gestione del servizio refezione scolastica e servizi collaterali con scadenza al 31/12/2013, in base alla convenzione stipulata in 10/06/2004 rep. 2339 così come modificata con convenzione rep. 2655 del 8/4/2006 e dalla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- c) gestione del servizio di pulizia di alcuni stabili Comunali con scadenza al 31/12/2013, così come modificata con convenzione con Convenzione n. 2486/113 del 19/04/2005, rep. 2655 del 8/4/2006, racc. n. 338 del 14/03/2007 e dalla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- d) gestione del parco pertinente il Palazzetto dello Sport con scadenza al 31/12/2013, in base alla deliberazione della Giunta Comunale n. 178 del 12/12/2002 modificata con convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- e) gestione della palestra delle scuole Medie L. da Vinci con scadenza al 30/12/2013 in base alla convenzione stipulata in data 08/04/2006 rep. 2655 e dalla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- f) gestione dei servizi fognature e verde pubblico di carattere sperimentale fino al

- 31/12/2013 in base alla convenzione stipulata in data 08/04/2006 rep. 2655 e alla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- g) Gestione del "Servizio Cimitero" con scadenza al 31/12/2013 in base alla convenzione stipulata in data 08/04/2006 rep. 2655 e alla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- h) Gestione degli impianti sportivi con scadenza al 31.12.2013 in base alla convenzione n. 1829/79 del 28/02/2002, della convenzione stipulata in data 8.04.2006 rep. 2655 e alla convenzione rep. 2773/134 del 30/05/2007;
- i) Gestione del centro polifunzionale sito in Via Bettinelli in base alla convenzione stipulata in data 28/02/2002 rep. 1829/79 e alla convenzione 2773/134 del 30/05/2007.

TITOLO 1

I SERVIZI DI PUBBLICO INTERESSE

Articolo 1

RECEPIMENTO DELLA PREMESSA

Le premesse sono parti integranti ed inscindibili in quanto costituiscono condizioni preliminari, essenziali ed irrinunciabili per l'assunzione dei diritti e delle disposizioni volute dalle parti con la presente convenzione.

Articolo 2

FINALITÀ DELLA CONVENZIONE

- 1) La presente convenzione ha come finalità quella di regolare i rapporti tra il SOGGETTO GESTORE ed il COMUNE circa i servizi affidati di cui al seguente art. 3, fissandone gli obblighi reciproci al fine di garantire l'autonomia gestionale del SOGGETTO GESTORE ed il contemporaneo perseguimento degli obiettivi di servizio dell'Amministrazione Comunale, a favore della cittadinanza servita.
- 2) Esso rappresenta le linee guida alle quali i membri del Consiglio di Amministrazione del SOGGETTO GESTORE dovranno attenersi, sia a livello di programmazione della propria attività che di verifica della gestione operativa, nel rispetto del vigente statuto e dell'art. 1710 C.C.

Articolo 3

OGGETTO DELLA CONVENZIONE

I servizi affidati al SOGGETTO GESTORE dal COMUNE sono:

1. SERVIZIO FARMACEUTICO AL DETTAGLIO;
2. GESTIONE IMPIANTI SPORTIVI, RICREATIVI E CULTURALI;
3. GESTIONE SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE PUBBLICA;
4. GESTIONE DEL CIVICO CIMITERO, FOGNATURA VERDE PUBBLICO E PALESTRA SC.MEDIE L. DA VINCI;
5. GESTIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SERVIZI COLLEGATI;
6. GESTIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI;
7. NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE SITO IN VIA BETTINELLI.

* * *

1. IL SERVIZIO FARMACEUTICO PUBBLICO AL DETTAGLIO riguarda:

- approvvigionamento, vendita e conservazione dei farmaci.

Il SOGGETTO GESTORE prende in carico l'attività del servizio farmaceutico nei termini ed alle condizioni tutte evidenziate in *ALLEGATO 1*, parte integrante della presente convenzione.

2. IMPIANTI SPORTIVI, RICREATIVI E CULTURALI:

Centro Polisportivo di Via per Legnano ed altri campi sportivi comunali;

Il SOGGETTO GESTORE prende in carico la gestione comprendente tutte le spese nessuna esclusa relative all'uso, alla gestione ed alla manutenzione ordinaria degli immobili. Le spese straordinarie invece dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale, previa verifica di congruità, la quale disporrà inoltre sull'affidamento in appalto o a terzi da parte del SOGGETTO GESTORE o da parte del COMUNE.

A titolo meramente esemplificativo le spese di gestione risultano essere: manutenzione ordinaria delle strutture e degli impianti; pulizia e custodia degli ambienti; spese di

riscaldamento, acqua, energia elettrica, telefono; manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti tecnologici; gestione esercizi commerciali annessi ai centri sportivi.

Il SOGGETTO GESTORE prende in carico la gestione dei Centri sportivi e ricreativi nei termini ed alle condizioni tutte evidenziate in *ALLEGATO 2* , parte integrante della presente convenzione.

3. LA GESTIONE DELL'EDILIZIA RESIDENZIALE PUBBLICA:

Il Comune, nei limiti e nelle condizioni definiti nell'*ALLEGATO 3*, parte integrante della presente convenzione, conferisce alla Castellanza Servizi S. r. l., che accetta, la gestione degli alloggi comunali, delle relative autorimesse, degli spazi e locali di cui al seguente punto 11.

Con il presente atto viene affidata, nei termini tutti precisati nel citato *ALLEGATO 3*, a Castellanza Servizi s. r. l. la gestione dei seguenti servizi:

1. rilevazione dell'anagrafe dell'utenza e determinazione dei canoni;
2. bollettazione, riscossione e rendicontazione canoni;
3. recupero morosità ed attivazione di eventuali procedure di sfratto;
4. gestione servizi reversibili (addebitabili agli inquilini);
5. manutenzione ordinaria e straordinaria (nei termini, nei limiti ed alle condizioni di cui al successivo punto 5 dell'allegato 3) a carico della proprietà e manutenzione a carico dell'assegnatario;
6. aggiornamento, riscossione e rendicontazione canoni di locazione dei locali adibiti ad autorimessa non di pertinenza dell'alloggio;
7. consegna e riconsegna degli alloggi di risulta;
8. manutenzione straordinaria urgente derivante da eventi eccezionali;
9. verifica documentazione anagrafica per l'assegnazione e/o predisposizione dei contratti di locazione e dei relativi regolamenti;
10. stipula e voltura dei contratti di locazione ed eventuale registrazione;

11. aggiornamento, riscossione e rendicontazione canoni degli spazi e/o locali adibiti ad uso diverso dall'abitazione non di pertinenza dell'alloggio, collocati negli stabili elencati nella Convenzione sottoscritta il 28.3.2001 n. 1650/71 di repertorio, registrata a Busto Arsizio il 13.4.2001, n. 599, serie 2;
12. suddivisione delle spese per i negozi collocati all'interno di stabili affidati in gestione alla Castellanza Servizi s. r. l.;
13. Ricevimento domande, compilazione graduatoria e procedura per assegnazione di alloggi a nuclei famigliari e box.

4. GESTIONE DEL SERVIZIO CIVICO CIMITERO, FOGNATURE, VERDE PUBBLICO E PALESTRA SCUOLE MEDIE L. DA VINCI :

Sarà effettuata nei limiti e alle condizioni definite nell'Allegato 4 (Norme operative) e allegato A (Capitolato), che forma parte integrante della presente convenzione.

5. GESTIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA DI ALCUNI STABILI COMUNALI:

I servizi affidati al SOGGETTO GESTORE dal COMUNE sono costituiti da:

- a) pulizia di alcuni uffici comunali;
- b) pulizia degli uffici Torrione sede della protezione civile di Via Bernocchi;
- c) pulizia biblioteca di Piazza Soldini;
- d) pulizia centro polifunzionale di Piazza Castegnate;
- e) pulizia Villa Pomini di Via Don Testori;
- f) pulizia Cesil di Via Pomini.

Viene inoltre affidata l'attività di custodia e di guardiania della Villa Pomini.

- 1) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a gestire il servizio affidato, attraverso il proprio socio operativo SERIST - SERVIZI RISTORAZIONE S.P.A., non solo nel rispetto di norme, regolamenti, direttive vigenti, ma anche garantendo un comportamento generale di gestione attento a criteri di economicità, efficienza, efficacia, e assicurando l'erogazione di servizi finalizzati al perseguimento di elevati standard di qualità.
- 2) Il Soggetto Gestore si impegna a gestire il servizio osservando scrupolosamente quanto

contenuto nel capitolato prestazionale allegato B e nell'allegato 5 che si compone di n. 19 articoli, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare integralmente.

6. GESTIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI:

Sarà effettuata nei limiti e alle condizioni definite nell'Allegato 6 (Norme Operative) e nell'Allegato C (Capitolato), che forma parte integrante della presente convenzione.

7. GESTIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE SITO IN VIA BETTINELLI:

Sarà effettuata nei limiti e alle condizioni definite nell'Allegato 7 (Norme Operative), che forma parte integrante della presente convenzione.

Articolo 4

OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE

- 1) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a gestire il patrimonio ricevuto in affidamento al fine esclusivo della produzione del servizio, sollevando il COMUNE dall'obbligo della gestione e dell'organizzazione dei servizi stessi.

Nello stesso tempo il SOGGETTO GESTORE garantisce non solo il rispetto di norme, regolamenti, direttive vigenti, ma anche un comportamento generale di gestione da "buon padre di famiglia", in specie nelle responsabilità di cessione o sub-affidamento dei contratti; soprattutto assicura l'erogazione di un servizio secondo determinati standards di qualità, con l'obiettivo del periodico miglioramento (così come sarà meglio specificato nella relativa "Carta dei Servizi").

Gli interventi manutentivi saranno rivolti al contenimento dei costi, al miglioramento della qualità dei beni, al controllo ambientale e alla sicurezza.

Nella formulazione degli obiettivi di gestione degli immobili, il SOGGETTO GESTORE considererà fattori di diversa natura, tra i quali: il mantenimento dei valori economico-immobiliari del patrimonio edilizio; il soddisfacimento delle esigenze di sicurezza e d'uso degli utenti e la prevenzione dell'obsolescenza; il miglioramento e l'adeguamento delle prestazioni tecnologiche ed ambientali e della qualità complessiva degli impianti; l'economicità del sistema di manutenzione, la riduzione dei costi e delle frequenze di intervento manutentivo attraverso

una politica di programmazione; la minimizzazione dei tempi di non disponibilità di parti degli impianti; la rispondenza, negli interventi manutentivi, ai requisiti essenziali per le opere da costruzione (direttiva 891106/CEE).

2) Il SOGGETTO GESTORE si impegna ad uniformare l'erogazione dei servizi ai principi generali di cui al D.P.C.M. 27/1/1994 e più esattamente:

a. Eguaglianza

L'erogazione dei servizi deve essere ispirata al principio di eguaglianza dei diritti degli utenti. Le regole riguardanti i rapporti tra utenti e servizi e l'accesso ai servizi devono essere uguali per tutti. Nessuna distinzione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, sia fra le diverse aree geografiche di utenza, anche quando le stesse non siano agevolmente raggiungibili, sia fra le diverse categorie o fasce di utenti. L'eguaglianza va intesa come divieto di ogni ingiustificata discriminazione. In particolare, il SOGGETTO GESTORE è tenuto ad adottare le iniziative necessarie per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle esigenze degli utenti.

b. Imparzialità

Il SOGGETTO GESTORE ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività, giustizia od imparzialità. In funzione di tale obbligo si interpretano le singole clausole delle condizioni generali e specifiche di erogazione del servizio e le norme regolatrici di settore.

c. Continuità

L'erogazione dei servizi, nell'ambito delle modalità stabilite dalle normative regolatrici di settore, deve essere continua, regolare e senza interruzioni. I casi di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio devono essere espressamente regolati dalla normativa di settore. In tali casi, il SOGGETTO GESTORE deve adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile.

d. Partecipazione

La partecipazione del cittadino alla prestazione dei servizi deve essere sempre garantita, sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio, sia per favorire la collaborazione nei confronti della società. L'utente ha diritto di accesso alle informazioni in possesso del SOGGETTO GESTORE che lo riguardano. Il diritto di accesso ed il relativo contenuto è esercitato secondo le modalità disciplinate dalla legge 7 agosto 1990 n. 241. L'utente può produrre memorie e documenti, prospettare osservazioni, formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio. Il SOGGETTO GESTORE dà sollecito riscontro all'utente circa le segnalazioni e le proposte da esso formulate. Il SOGGETTO GESTORE acquisisce periodicamente (o sistematicamente) la valutazione dell'utente circa la qualità del servizio reso, secondo le modalità indicate nell'articolo n. 9.

e. Efficacia, efficienza, economicità

Il servizio pubblico deve essere erogato in modo da garantire l'efficienza, l'efficacia e l'economicità di gestione. Ogni rapporto di servizio esistente tra il SOGGETTO GESTORE e il COMUNE verrà regolato ai fini fiscali ed IVA come ogni altro rapporto cliente/fornitore, fatti salvi eventuali benefici di legge.

f. Altri obblighi del SOGGETTO GESTORE

Il SOGGETTO GESTORE si obbliga a disporre di locali, attrezzature e personale addetto, idonei allo svolgimento dei servizi ed adeguati per garantire il regolare svolgimento. Per l'espletamento dei servizi il SOGGETTO GESTORE si obbliga ad osservare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare quelle sulla sicurezza sul lavoro ex D. Lgs. 626/1994 e D. lgs. 242/1996. In caso di violazione di tali norme il SOGGETTO GESTORE sarà ritenuto unico responsabile al pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto stabilito ai successivi articoli della presente convenzione.

- 3) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a collaborare con il COMUNE per approntare ogni necessaria ed idonea documentazione che occorresse a quest'ultimo per acquisire eventuali finanziamenti finalizzati al miglioramento del servizio attraverso investimenti, impegnandosi altresì ad

assistere l'ente anche in sede di presentazione delle relative domande.

- 4) In particolare il SOGGETTO GESTORE si obbliga a sollevare il COMUNE da ogni imposta, tassa, tributi, ecc., previsti per legge a causa di inadempimenti del SOGGETTO GESTORE stesso.

Articolo 5

DURATA DELLA CONVENZIONE

La durata dell'affidamento dei servizi oggetto della presente Convenzione al SOGGETTO GESTORE è definita sino al 31.12.2013.

Articolo 6

OBBLIGHI GENERALI DEL COMUNE

- 1) Il COMUNE si impegna a cooperare per quanto possibile al fine del miglior espletamento dei servizi da parte del SOGGETTO GESTORE.
- 2) In particolare:
 - a) consentendo il massimo e più agevole accesso a tutte le informazioni in suo possesso, quali dati sulla popolazione, sul territorio, sull'ambiente, sulla sanità, ecc.;
 - b) permettendo al SOGGETTO GESTORE di avvalersi degli uffici e dei servizi comunali competenti per lo svolgimento di pratiche o iniziative, previa, nel caso di servizi complessi duraturi, stipula di specifici accordi;
 - c) nel considerare il SOGGETTO GESTORE fornitore privilegiato del COMUNE e delle relative realtà partecipate;
 - d) in particolare è previsto il riconoscimento dei diritti per l'eventuale occupazione del suolo, del soprassuolo e del sottosuolo di proprietà del COMUNE, senza corrispettivi e con la riserva di predefinirne col COMUNE tale occupazione.

Articolo 7

AMBITI TERRITORIALI

- 1) I servizi in esame sono svolti sul territorio del COMUNE sulla base della presente "convenzione", per una popolazione servita di circa n 15.000 abitanti medi (al 1998) a fronte di una superficie geografica di n. 6,92 kmq.

- 2) Sono fatte salve le ipotesi di extraterritorialità regolate dal vigente statuto del SOGGETTO GESTORE e le eventuali modifiche che dovessero intervenire a seguito dell'emanazione di nuove norme in materia.

Articolo 8

CARATTERE DEL SERVIZIO

- 1) I servizi oggetto della presente convenzione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse sottoposti quindi alla normativa in vigore e, pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati dal SOGGETTO GESTORE, salvo scioperi o altre cause di forza maggiore.
- 2) In caso di abbandono o sospensione o in genere per ogni grave inosservanza degli obblighi e delle condizioni della presente convenzione, il COMUNE potrà, ai sensi dell'art. 1406 C.C., sostituire direttamente, o tramite altra azienda, il SOGGETTO GESTORE per l'esecuzione d'ufficio dei servizi, fatta salva la rivalsa delle spese sullo stesso SOGGETTO GESTORE ex art. 1218 e 2043 C.C., ed indipendentemente dalle sanzioni applicabili al medesimo.
- 3) I servizi pubblici essenziali sono regolamentati dalla legge 146/1990 e successive modifiche e integrazioni.

Articolo 9

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Il SOGGETTO GESTORE avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare ai propri dipendenti oltre alle norme specificate nella presente convenzione, anche tutte le disposizioni riportate dalle leggi e dai regolamenti in vigore nonché le ordinanze comunali e degli altri enti competenti e specialmente quelle aventi rapporti con i servizi del SOGGETTO GESTORE.

Articolo 10

ESTENSIONE DEI SERVIZI

- 1) Il SOGGETTO GESTORE si impegna ad eseguire su richiesta del COMUNE, con le modalità ed alle condizioni che verranno concordate, ulteriori servizi che dovranno risultare accessori o complementari o comunque connessi o sinergici all'oggetto della presente convenzione, anche

se temporanei.

- 2) Tali nuovi servizi saranno retribuiti sulla base dei corrispettivi stabiliti d'intesa col COMUNE, tenuto conto della copertura anche dei costi finanziari, nonché con la congrua remunerazione del capitale investito tenuto conto delle correnti condizioni di mercato all'interno del settore di riferimento.
- 3) Il tutto compatibilmente ai tempi tecnici ed alle modalità operative per acquisirne il relativo know-how.

Articolo 11

ATTI GESTIONALI CONSEGUENTI AGLI OBBLIGHI CONVENZIONALI

Tutti gli atti di gestione conseguenti all'adempimento degli obblighi reciproci previsti dal presente testo convenzionale, vengono demandati ad accordi tra i Responsabili di Area o Settore del COMUNE (per quanto di rispettiva competenza) ed il Consiglio d'Amministrazione e/o il Direttore di CASTELLANZA SERVIZI (per quanto di rispettiva competenza).

TITOLO II

MIGLIORAMENTO E CONTROLLO DEI SERVIZI

Articolo 12

INIZIATIVE A MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO

- 1) Saranno predefinite tra le parti eventuali iniziative tese a migliorare il servizio, concordandone le modalità, le decorrenze, i contenuti, i maggiori costi, le coperture finanziarie dei medesimi, ecc.
- 2) Il SOGGETTO GESTORE si obbliga a farsi parte diligente nell'individuare, istruire le relative pratiche ed acquisire gli eventuali contributi o fondi dell'Unione Europea, statali, regionali, provinciali, comunali e camerali nonché eventuali incentivi finanziari che fossero disposti con leggi ordinarie e/o speciali, compatibili con il proprio oggetto sociale.

Articolo 13

CONTROLLO DEI SERVIZI

- 1) Il COMUNE si riserva di attivare, a proprie spese indagini conoscitive (ricerche di mercato,

- indagini demoscopiche, Panel d'utenti, analisi merceologiche, ecc.), finalizzate a verificare l'efficacia, l'efficienza ed economicità del servizio.
- 2) Il COMUNE può effettuare in qualunque momento visite ed ispezioni nei locali deputati alla gestione dei servizi e nei locali in detenzione del SOGGETTO GESTORE, nonché nei luoghi in cui venga svolto il servizio pubblico ovvero qualunque attività connessa.
 - 3) In occasione delle ispezioni di cui sopra, il COMUNE può effettuare campionamenti ed ogni operazione conoscitiva ivi compreso l'acquisizione di copie documentali o l'assunzione di testimonianze comunque relative al servizio svolto, avvalendosi di personale esperto anche esterno alla struttura comunale.
 - 4) Il SOGGETTO GESTORE presta all'ente ogni collaborazione nell'espletamento delle attività di cui sopra, compatibilmente con la necessità di garantire la prestazione del servizio pubblico.
 - 5) Il SOGGETTO GESTORE sarà preventivamente invitato a partecipare alle missioni di controllo anzi esposte, fornendo tutte le informazioni, i supporti e le documentazioni utili ai controlli stessi.

Articolo 14

DIVIETO DI CESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

1. E' tassativamente vietata la cessione totale o parziale della presente convenzione, dei profitti, degli obblighi e dei servizi derivanti dalla presente convenzione senza il preventivo consenso scritto dal COMUNE.
2. Il tutto, sotto pena di risoluzione della convenzione e del rimborso delle maggiori spese e danni che derivassero al COMUNE per effetto della inadempienza.
3. Tale divieto non si applicherà a forniture, lavori e opere strumentali ai servizi previsti dalla convenzione a carico del SOGGETTO GESTORE che potranno da questi essere appaltati nel rispetto delle procedure di legge, rimanendone l'unico responsabile ed impegnandosi a fare rispettare tutti gli obblighi e gli oneri previsti nella presente convenzione.
4. In caso di cessione autorizzata, il SOGGETTO GESTORE resterà responsabile verso il COMUNE del regolare espletamento dei servizi, nel rispetto della presente convenzione.

Articolo 15

ASSICURAZIONE, DANNO VERSO TERZI, RESPONSABILITÀ E DISCIPLINA

1. Il SOGGETTO GESTORE sarà responsabile dei danni comunque arrecati a terzi direttamente o indirettamente mantenendo indenne il COMUNE da qualsiasi pretesa da parte di terzi riconducibili ai rapporti inerenti l'erogazione del servizio.
2. Dovrà, a tal fine, provvedere alla stipula di idonee coperture assicurative.
3. Il SOGGETTO GESTORE risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del servizio che per la relativa disciplina interna ed esterna con l'utenza.
4. Nei confronti dei dipendenti il SOGGETTO GESTORE è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione del personale, di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni, sulla sicurezza sul lavoro ex D. Lgs. 626/ 1994 e D. Lgs. 242/1996, ed in materia assistenziale e previdenziale.
5. Il SOGGETTO GESTORE è pertanto l'unico esclusivo responsabile delle infrazioni o degli inadempimenti accertati dalle competenti autorità di vigilanza.
6. I contratti di locazione, comodato, cessione d'uso, usufrutto, diritti di superficie o di proprietà, ecc. tra l'ente locale ed il SOGGETTO GESTORE per l'utilizzo a favore di quest'ultimo di beni di proprietà del COMUNE, dovranno sempre specificare, per iscritto, l'eventuale onere dell'assicurazione (per quali eventi e controvalore) a carico del SOGGETTO GESTORE stesso.
7. In assenza di tali specificazioni il SOGGETTO GESTORE è sin da ora per allora liberato dall'obbligo di contrarre polizze assicurative su tali beni.

Articolo 16

OBBLIGHI PARTICOLARI DEL COMUNE

1. Il COMUNE si impegna a cooperare per quanto possibile per agevolare il migliore espletamento dei servizi da parte del SOGGETTO GESTORE con particolare riferimento all'adozione tempestiva di tutti i provvedimenti ed alla cura degli adempimenti ricompresi nell'ambito delle proprie competenze istituzionali.
2. L'obbligo di cooperazione di cui al comma che precede si traduce, in particolare:

- a) nel favorire un sistema informativo per le comunicazioni tra il COMUNE ed il SOGGETTO GESTORE;
- b) nel tempestivamente informare il SOGGETTO GESTORE sui programmi di sviluppo urbanistico, industriale, commerciale e del terziario, onde acquisirne eventuali osservazioni;
- c) nel consentire il massimo e più agevole accesso a tutte le informazioni in possesso del COMUNE con addebito dei soli costi eventualmente sostenuti (dati sulla popolazione, sul territorio, sull'ambiente, ecc.);
- d) nel dare collaborazione coi propri uffici amministrativi ed in particolare informare con congruo anticipo il SOGGETTO GESTORE sulle modifiche ai Regolamenti comunali che possono, in qualsiasi modo, influire sul servizio pubblico in esame, acquisendone parere non vincolante;
- e) nell'attività di coordinamento con altre aziende partecipate per i fatti ed i comportamenti che potessero incidere sull'erogazione dei servizi pubblici in esame.

TITOLO III

CAUSE DI RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

Articolo 17

RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

- 1) Il COMUNE può risolvere, parzialmente (riguardo ad alcuni servizi) o totalmente la presente convenzione causa :
 - ✓ gravi e ripetute violazioni degli obblighi assunti dal SOGGETTO GESTORE, non eliminati a seguito di diffida formale da parte del COMUNE, ai sensi degli art. 1453 e 1458 C.C.;
 - ✓ sospensioni dei servizi non dipendenti da forza maggiore per più di giorni 5 a seguito di diffida formale da parte del COMUNE;
 - ✓ concessione (anche parziale) senza il preventivo benestare scritto del COMUNE, dei servizi pubblici di cui al sopracitato articolo 3;
 - ✓ cessazione o liquidazione del SOGGETTO GESTORE o sussistenza delle cause di decadenza

previste per legge.

- 2) Inoltre, la presente convenzione si può risolvere qualora il SOGGETTO GESTORE:
 - ✓ non abbia rispettato gli obiettivi e gli standard del precedente articolo n. 3 "Oggetto";
 - ✓ abbia gestito i servizi ad esso affidati in modo gravemente inefficiente;
 - ✓ abbia commesso gravi inadempienze rispetto agli impegni assunti con la presente convenzione, ovvero abbia commesso gravi violazioni di disposizioni normative, al rispetto delle quali sia tenuto (interruzione di pubblico servizio essenziale, danno ambientale, ecc.).
- 3) La parte affidataria per il tramite dei rispettivi legali rappresentanti, può presentare controdeduzioni entro 30 giorni dal momento in cui abbia ricevuto la contestazione di cui al sopraccitato punto n. 1 e 2 del presente articolo.
- 4) Qualora il SOGGETTO GESTORE non cessi il proprio comportamento inadempiente, ovvero qualora le inadempienze commesse dallo stesso siano comunque molto gravi, la controparte può richiedere la risoluzione della convenzione ai sensi del presente articolo, in ossequio alle norme contemplate dalle leggi ordinarie e dalle leggi speciali.
- 5) La risoluzione della convenzione comporta la restituzione al COMUNE, ovvero al soggetto indicato dallo stesso, dei beni mobili ed immobili funzionali all'espletamento dei servizi affidati, previa corresponsione di un equo valore, per i beni conferiti in proprietà, determinato ai sensi degli artt. 2423 bis c. 1 punto n. 1 e 2426 c. 1 punti nn. 1, 2 e 3 C.C. e con i Principi contabili nazionali di cui al documento n. 16 (Marzo 1996).
- 6) In tal senso, le parti precisano che tutti i beni materiali mobili ed immobili conferiti in proprietà al SOGGETTO GESTORE a seguito di perizia di stima ex art. 2343 c. 1 C.C., rivestano carattere di patrimonio disponibile per il SOGGETTO GESTORE.
- 7) L'eventuale alienazione di beni immobili sarà soggetta a preventiva autorizzazione scritta da parte del COMUNE, ai sensi del vigente statuto.
- 8) In caso di risoluzione della convenzione ai sensi del presente articolo, oltre alle norme civilistiche relative al risarcimento del danno ex art. 1218 C.C., si applicano le disposizioni in materia di formazione dello stato di consistenza dei beni da restituire ed in materia di

condizioni di efficienza degli stessi beni.

- 9) Verificandosi deficienze od abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, qualora il SOGGETTO GESTORE, regolarmente diffidato, non ottemperi ai rilievi effettuati dal COMUNE, quest'ultimo avrà la facoltà di ordinare e di far eseguire d'ufficio, a spese del Soggetto Gestore, i lavori necessari per il regolare svolgimento dei servizi ai sensi dell'art. 1406 C.C.

Articolo 18

RECESSO DALLA CONVENZIONE DA PARTE DELL'ENTE PROPRIETARIO

- 1) Il COMUNE può recedere ai sensi dell'art. 1671 C.C. da tutti i servizi di cui trattasi o da taluni di essi, prima della scadenza dall'art. 5, ma non prima che siano trascorsi anni 5 (cinque) dalla firma della presente convenzione.

Qualora ciò si renda necessario per tutelare l'interesse pubblico alla corretta gestione del servizio il recesso potrà avvenire con un preavviso di almeno 1 anno.

- 2) Il recesso comporta la restituzione al COMUNE, ovvero al SOGGETTO GESTORE da esso indicato, dei beni mobili ed immobili funzionali all'espletamento del servizio pubblico, previa corresponsione di una somma di denaro, calcolata ai sensi del precedente art. 16 comma 5 per i beni conferiti in proprietà.
- 3) Il COMUNE comunicherà al SOGGETTO GESTORE l'intenzione di esercitare la facoltà di recesso con un preavviso di mesi 6.
- 4) I beni di cui al comma che precede dovranno essere in condizioni di efficienza, di sicurezza, di igiene ed in buono stato di conservazione, salvo il degrado per il normale deperimento d'uso.
- 5) Il SOGGETTO GESTORE gode del diritto di ritenzione ex art. 1152 C.C. sui beni fino ad avvenuto pagamento del dovuto.

Articolo 19

RECESSO DALLA CONVENZIONE DA PARTE DEL SOGGETTO GESTORE

- 1) Nel caso di recesso da parte del SOGGETTO GESTORE questi sarà tenuto a rifondere all'ENTE le maggiori somme da esso sopportate sino alla scadenza del termine previsto nella presente convenzione.

- 2) In tal caso il SOGGETTO GESTORE comunicherà l'intenzione di esercitare la facoltà di recesso con un preavviso di mesi 6 (sei).

Articolo 20

CONTROVERSIE E VERTENZE

- 1) Per eventuali controversie in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione della presente Convenzione, si farà ricorso a giudizio arbitrale.

Il Collegio arbitrale sarà composto da tre arbitri di cui uno nominato dall'Amministrazione Comunale, uno in rappresentanza della Castellanza Servizi s. r. l. ed uno nominato in accordo tra le parti o in mancanza di accordo, dal Consiglio della Camera Arbitrale.

Gli arbitri decideranno secondo diritto in via rituale in conformità alle norme del Codice di procedura civile.

Le parti dichiarano di accettare integralmente il regolamento della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio, Industria/Artigianato e Agricoltura di Varese.

- 2) In ogni modo, in presenza di risoluzione della convenzione di cui all'art. 17 o di recesso dalla convenzione da parte del SOGGETTO GESTORE di cui all'art. 18, il COMUNE non si assume alcun obbligo verso il personale in carico al SOGGETTO GESTORE.
- 3) Nel caso di recesso dalla convenzione di cui all'art. 18, il COMUNE si impegna ad assorbire direttamente o tramite il nuovo SOGGETTO GESTORE il personale assunto a tempo indeterminato dall'attuale gestore, nel rispetto dell'art. 2112 C.C. e segg..

Articolo 21

SORVEGLIANZA COMUNALE

Il COMUNE potrà attivare, con spese a suo carico, i controlli ritenuti più opportuni per la verifica del servizio, avvalendosi di collaboratori interni o esterni al COMUNE, i cui nominativi saranno preventivamente comunicati al SOGGETTO GESTORE.

TITOLO IV

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Articolo 22

PERSONALE

- 1) E' fatto obbligo al SOGGETTO GESTORE di assicurarsi il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza, nonché la corretta disciplina nello svolgimento delle mansioni dello stesso personale, con particolare riguardo al rispetto delle normative sulla sicurezza sul lavoro ex D. lgs. 626/1994 e S.M. e D. lgs. 242/1996 e della privacy ex L. 675/1996 e s.m.i..
- 2) Tutto il personale dovrà mantenere in servizio contegno irreprensibile e decoroso ed il personale a contatto col pubblico sarà fornito, a cura e spese del SOGGETTO GESTORE, di visibile tesserino di riconoscimento con foto ed indicazione dell'unità di appartenenza, alternativamente, con numero di codice identificativo.

Articolo 23

GESTIONE PROVVISORIA

Il SOGGETTO GESTORE è tenuto ad assicurare la prosecuzione del servizio, indipendentemente dalla causa di risoluzione, recesso, scadenza, ecc., per un tempo non superiore ad anni 1 (uno), alle stesse condizioni vigenti alla data di scadenza della convenzione stessa, dietro invito scritto del COMUNE, preceduto da regolare delibera che impegna la relativa spesa.

Articolo 24

REGISTRAZIONE

- 1) La presente convenzione sarà registrata solo in caso d'uso ed a richiesta delle parti, con spese (se dovute) a carico del SOGGETTO GESTORE e del COMUNE in parti eguali.
- 2) Eventuali diritti di segreteria e simili necessari alla già citata rogazione e autenticazione saranno ad esclusivo carico del COMUNE.

Articolo 25

CONDIZIONI ALLA SCADENZA DELLA CONVENZIONE

- 1) Al termine dell'affidamento dei servizi di cui alla presente convenzione, o in seguito all'estinzione del SOGGETTO GESTORE, saranno restituiti al COMUNE i beni materiali mobili ed immobili funzionale all'espletamento dei servizi pubblici previa corresponsione di un equo

valore dei servizi pubblici, con le modalità previste dall'art. 17 - comma 5.

- 2) Allo stesso termine al subentrante sarà trasferito, ex art. 2112 C.C., anche il personale impiegato dal SOGGETTO GESTORE, fatto salvo cause d'impedimento di legge o di contrattazione.
- 3) In caso di grave disaccordo, esperito il tentativo di amichevole composizione, si adirà il già ricordato Collegio arbitrale.

Articolo 26

TRASFERIMENTI E COMPENSI

1. All'interno del Bilancio annuale di Previsione del COMUNE sono definiti gli eventuali trasferimenti ed i compensi dovuti dallo stesso per l'utilizzo degli impianti, per l'effettuazione dei servizi, per costi sociali e per investimenti.
2. Al fine di una corretta previsione di tali somme, il SOGGETTO GESTORE è tenuto, annualmente, a produrre al COMUNE entro il 15/09 la bozza del bilancio preventivo annuale, triennale e del piano programma, all'interno del quale deve essere contenuta la relazione tecnica di cui all'art. 3. Tali documenti saranno soggetti a valutazione da parte della Giunta Municipale per quanto di competenza. Entro i 15 giorni successivi all'approvazione del bilancio Comunale, vengono comunicate al SOGGETTO GESTORE le somme stanziare nel bilancio stesso nonché le eventuali valutazioni sui documenti trasmessi.

Articolo 27

MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI COSTI SOCIALI

Il pagamento degli eventuali costi sociali viene effettuato dal COMUNE, entro 30 giorni dalla data di presentazione di fattura da parte del SOGGETTO GESTORE.

Articolo 28

DISPOSIZIONI FINALI

1. La convenzione dovrà essere interpretata secondo principi di buona fede nel rispetto dell'art. 1366 C.C. e secondo la legge della Repubblica Italiana. Esso dovrà essere interpretato nella sua interezza attribuendo a ciascuna clausola il senso che ne deriva dal complesso dell'atto, tenendo conto della reale intenzione delle parti al tempo della sua sottoscrizione ex artt. 1362

e 1363 C.C..

2. Si informa che il trattamento dei dati personali è effettuato unicamente per le finalità connesse all'espletamento delle attività oggetto della presente convenzione e secondo le modalità a ciò strettamente connesse. La comunicazione dei dati a soggetti pubblici o privati e la loro diffusione è ammessa quanto sia prevista da norme di Legge o di Regolamento o quanto risulti comunque necessaria per lo svolgimento delle proprie finalità istituzionali nei limiti previsti dall'art. 19 del D. Lgs. 196/2003, successive modifiche ed integrazioni.

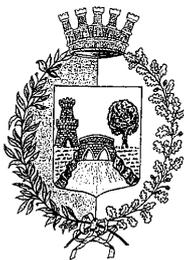
ALLEGATI

* * *

- ALLEGATO 1 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
FARMACEUTICO AL DETTAGLIO
- ALLEGATO 2 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI,
RICREATIVI E CULTURALI.
- ALLEGATO 3 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EDILIZIA
RESIDENZIALE PUBBLICA
- ALLEGATO 4 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CIVICO CIMITERO,
FOGNATURE, VERDE PUBBLICO E PALESTRA SCUOLA MEDIA L. DA
VINCI
- ALLEGATO 5 NORME OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI PULIZIA E SERVIZI COLLEGATI
- ALLEGATO 6 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI
- ALLEGATO 7 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE
SITO IN VIA BETTINELLI

* * *

- ALLEGATO A CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL CIVICO CIMITERO
- ALLEGATO B CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SERVIZI
COLLEGATI
- ALLEGATO C CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI
- ALLEGATO D CAPITOLATO PER I SERVIZIO FOGNATURE
- ALLEGATO E CAPITOLATO PER I SERVIZIO VERDE PUBBLICO



**CITTA' DI
CASTELLANZA**



TESTO DI RACCORDO // CONVENZIONI IN ESSERE

***ALLEGATI
NORME OPERATIVE***

ALLEGATI

- | | |
|-------------------|---|
| ALLEGATO 1 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
FARMACEUTICO AL DETTAGLIO |
| ALLEGATO 2 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI,
RICREATIVI E CULTURALI. |
| ALLEGATO 3 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EDILIZIA
RESIDENZIALE PUBBLICA |
| ALLEGATO 4 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CIVICO CIMITERO,
FOGNATURE, VERDE PUBBLICO E PALESTRA SCUOLA MEDIA L. DA
VINCI |
| ALLEGATO 5 | NORME OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI PULIZIA E SERVIZI COLLEGATI |
| ALLEGATO 6 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI |
| ALLEGATO 7 | NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE
SITO IN VIA BETTINELLI |

**ALLEGATO 1 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
FARMACEUTICO**

Articolo 1

CONVENZIONAMENTO

1. IL SERVIZIO FARMACEUTICO PUBBLICO AL DETTAGLIO riguarda:

- approvvigionamento, vendita e conservazione dei farmaci;
- consulenza sull'uso dei medicinali e sulla loro scelta;
- preparazione ad opera del farmacista di medicinali prescritti dal medico;
- indagine sul corretto uso dei farmaci e la farmacovigilanza, cioè la segnalazione all'autorità competente sul territorio di presunte reazioni avverse relative a farmaci di libera vendita;
- fornitura di servizi, specialistici ed integrativi in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale;
- vendita di prodotti omeopatici, fitoterapeutici e cosmetici.

Il COMUNE resta il titolare del servizio pubblico farmaceutico.

L'attività è sviluppata presso la Farmacia n. 1, di Corso Matteotti n. 2, e presso la Farmacia n. 2 di Via San Camillo n. 1/2.

**ALLEGATO 2 GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI E DEL PARCO
PERTINENTE IL PALAZZETTO DELLO SPORT**

Articolo 1

CONVENZIONAMENTO

Il servizio affidato al soggetto gestore dal COMUNE è costituito dalla gestione degli impianti sportivi, ricreativi e culturali. Più esattamente:

1 - Centro Polisportivo di Via per Legnano ed altri campi sportivi comunali:

Il SOGGETTO GESTORE prende in carico la gestione comprendente tutte le spese nessuna esclusa relative all'uso, alla gestione ed alla manutenzione ordinaria degli immobili. Le spese straordinarie invece dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale, previa verifica di congruità, la quale disporrà inoltre sull'affidamento in appalto o a terzi da parte del SOGGETTO GESTORE o da parte del COMUNE.

A titolo meramente esemplificativo le spese di gestione risultano essere: manutenzione ordinaria delle strutture e degli impianti; pulizia e custodia degli ambienti; spese di riscaldamento, acqua, energia elettrica, telefono; manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti tecnologici; gestione esercizi commerciali annessi agli impianti.

Programmazione attività ed utilizzo degli impianti sportivi , ricreativi e culturali:

Centro Polisportivo e Campi Sportivi:

Il SOGGETTO GESTORE si attiverà per garantire il massimo utilizzo degli impianti provvedendo autonomamente alla programmazione delle attività, definendo ed introitando le tariffe d'uso. Quando il COMUNE nell'ambito delle attività di cui prima programmate dal SOGGETTO GESTORE, richieda tariffe agevolate, è tenuto a farsi carico dei relativi costi sociali pari alla differenza tra la tariffa piena e quella agevolata.

Il COMUNE potrà usufruire gratuitamente delle strutture di cui sopra per un massimo di 10 giornate l'anno, da concordarsi con il SOGGETTO GESTORE.

Il pagamento degli eventuali costi sociali viene effettuato dal COMUNE, entro 30 giorni dalla data di presentazione di fattura da parte del SOGGETTO GESTORE.

2 - Gestione del parco pertinente al Palazzetto dello Sport

Ritenuto opportuno, in applicazione all'articolo sopra citato razionalizzare alcuni servizi complementari a quelli in essere, affidando a Castellanza Servizi s.r.l. la gestione, custodia, manutenzione delle aree a parco e a parcheggio site nella proprietà comunale ove esiste il Centro Polisportivo di via per Legnano, in quanto:

- Le aree sono parte integrante del complesso Polisportivo medesimo;
- Il parcheggio viene utilizzato quasi esclusivamente dai fruitori del complesso Polisportivo ed anche i frequentatori del parco sono in grande maggioranza fruitori del sopra citato centro;
- L'apertura e la chiusura dell'unico accesso è già gestito dalla Castellanza Servizi s.r.l., negli orari di apertura del Centro Polisportivo, di conseguenza anche l'accesso al parco e/o al parcheggio risulta di fatto già gestito dalla stessa;
- La necessità di interventi sia di manutenzione ordinaria che straordinaria al parco e al parcheggio vengono da sempre tempestivamente segnalati dalla Castellanza Servizi s.r.l. al Comune.

**ALLEGATO 3 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL
PATRIMONIO ABITATIVO COMUNALE**

Articolo 1

MANDATO

Il Comune di Castellanza, nei limiti e nelle condizioni di cui alle successive pattuizioni, conferisce alla Castellanza Servizi S. r. l. che accetta, il mandato per la gestione degli alloggi comunali, relative autorimesse, spazi e locali di cui al seguente punto 11.

Con il presente atto viene affidata a Castellanza Servizi s. r. l. la gestione dei seguenti servizi:

1. rilevazione dell'anagrafe dell'utenza e determinazione dei canoni;
2. bollettazione, riscossione e rendicontazione canoni;
3. recupero morosità ed attivazione di eventuali procedure di sfratto;
4. gestione servizi reversibili (addebitabili agli inquilini);
5. manutenzione ordinaria e straordinaria (nei termini, nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 4, punto 5 del presente allegato) a carico della proprietà e manutenzione a carico dell'assegnatario;
6. aggiornamento, riscossione e rendicontazione canoni di locazione dei locali adibiti ad autorimessa non di pertinenza dell'alloggio;
7. consegna e riconsegna degli alloggi di risulta;
8. manutenzione straordinaria urgente derivante da eventi eccezionali;
9. verifica documentazione anagrafica per l'assegnazione e/o predisposizione dei contratti di locazione e dei relativi regolamenti;
10. stipula e voltura dei contratti di locazione ed eventuale registrazione;
11. aggiornamento, riscossione e rendicontazione canoni degli spazi e/o locali adibiti ad uso diverso dall'abitazione non di pertinenza dell'alloggio, collocati negli stabili elencati nella citata convenzione sottoscritta il 28.3.2001 n. 1650/71 di repertorio;
12. suddivisione delle spese per i negozi collocati all'interno di stabili affidati in gestione alla Castellanza Servizi s. r. l.

13. ricevimento domande, compilazione graduatorie e procedura per assegnazione alloggi/box a nuclei famigliari.

La Castellanza Servizi s. r. l. assume la gestione degli alloggi di proprietà comunale e degli spazi e/o locali adibiti ad uso diverso dall'abitazione non di pertinenza dell'alloggio, collocati negli stabili di cui all'allegato elenco, nello stato di fatto e consistenza in cui si trovano alla data di stipula della presente convenzione, la cui situazione è sommariamente descritta nelle schede per fabbricato, consegnate alla Castellanza Servizi s. r. l. contestualmente alla stipula della presente Convenzione.

La Castellanza Servizi s. r. l. segnalerà al Comune eventuali vizi e/o inconvenienti, che risconterà nell'espletamento dei servizi affidati.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di affidare alla Castellanza Servizi s. r. l., alle medesime condizioni e norme di cui alla presente convenzione, anche altri immobili della tipologia di cui al comma 1 che pervengano nella sua disponibilità patrimoniale.

Parimenti, il Comune si riserva di escludere (provvisoriamente o definitivamente) dalla gestione di cui alla presente convenzione unità locali precedentemente affidate e non assegnate od utilizzate, previa comunicazione scritta con preavviso di almeno 30 giorni.

Articolo 2

COMPITI DEL COMUNE

Per gli alloggi e gli altri locali oggetto della presente Convenzione, spetta al Comune il diritto di assegnazione, di annullamento, di revoca degli stessi, di disporre trasferimenti e cambi consensuali degli assegnatari, di presa possesso dell'alloggio nei casi di disposto rilascio.

Spetta altresì al Comune il diritto di assegnare e stabilire le relative condizioni locative dei locali e spazi non adibiti ad abitazione, che non sono di pertinenza delle stesse.

Sono a carico del Comune tutti gli oneri relativi agli immobili oggetto della presente Convenzione ed inerenti la proprietà degli stessi, quali l'assicurazione dei fabbricati, imposte, ecc.

E' comunque a carico del Comune quanto non previsto e specificato ai successivi articoli 4 e 6.

Articolo 3

NORMATIVA

La gestione degli alloggi di proprietà del Comune, oggetto della presente Convenzione, avverrà secondo i principi e i criteri e le norme stabilite dalla legislazione vigente regionale e nazionale in materia di edilizia residenziale Pubblica, e Privata per gli immobili se assoggettati a quest'ultima.

Articolo 4

FUNZIONI AFFIDATE ALLA CASTELLANZA SERVIZI

In base alle funzioni conferite in sede di mandato, la Castellanza Servizi s. r. l. effettuerà le seguenti attività come appresso specificate:

1) Rilevazione dell'anagrafe dell'utenza e determinazione canoni degli alloggi

La Castellanza Servizi s. r. l. verificherà annualmente la permanenza dei requisiti di assegnazione e accerterà la situazione reddituale dei nuclei familiari, onde consentire la determinazione del canone prevista per gli alloggi E. R. P., ai sensi della vigente legislazione.

Il canone di locazione degli alloggi sarà determinato sulla base dei parametri e dei criteri stabiliti dal Comune e applicato secondo le norme ed i regolamenti vigenti in materia di edilizia residenziale pubblica o privata.

2) Bollettazione, riscossione e rendicontazione canoni senza l'obbligo del non riscosso per il riscosso.

La Castellanza Servizi s. r. l. invierà agli inquilini del Comune i bollettini, fatture e comunicazioni di versamento del canone. I canoni sono riscossi dalla Castellanza Servizi s. r. l. con le modalità da essa stabilite.

3) Recupero morosità e procedura di sfratto.

La Castellanza Servizi s. r. l. provvederà al recupero delle morosità per affitto e spese, ed eventuali procedure di sfratto, richiedendo, previa verifica con il servizio sociale comunale, i provvedimenti necessari alle autorità competenti:

- a) I beni mobili pignorati saranno depositati e custoditi, in assenza di altro custode, a cura del Comune, previo inventario, presso i propri magazzini, nominando come custode un proprio dipendente;

b) La data di esecutività dello sfratto sarà comunicata tempestivamente all'Assessorato dei Servizi Sociali del Comune (almeno 30 gg. prima). Salvo formali istruzioni scritte di sospensione della procedura esecutiva da parte dell'Assessorato ai Servizi Sociali, la Castellanza Servizi s. r. l. procederà allo sfratto.

Unitamente al rendiconto di cui all'articolo 8, la Castellanza Servizi s. r. l. dovrà trasmettere al Comune l'elenco degli inquilini morosi con indicazione delle azioni esperite per il recupero del credito. Le somme non recuperate dalla Castellanza Servizi s. r. l. per spese reversibili e per spese legali risultanti dalle parcelle dei professionisti, saranno trattenute e contabilizzate con il versamento delle somme introitate per canoni di locazione.

4) Gestione servizi reversibili (addebitabili agli inquilini).

La Castellanza Servizi s. r. l. provvederà al pagamento delle bollette e fatture che perverranno, inerenti i servizi reversibili, nonché altre spese che il Comune dovrà addebitare agli inquilini. Contemporaneamente la Castellanza Servizi s. r. l. richiederà agli inquilini acconti in base alle spese presunte a carico degli stessi e ripartirà a consuntivo le spese con le modalità da essa stabilite.

5) Manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria e restauro conservativo a carico della proprietà e manutenzioni a carico dell'assegnatario.

La Castellanza Servizi s. r. l. curerà la manutenzione ordinaria e piccola manutenzione straordinaria (rientranti nella fattispecie di cui all'art. 3, comma 1, lettere b) e c), del D.P.R. n. 380/2001 s.m.i.) degli immobili affidati, comprese le opere di adeguamento impianti rispetto alla L. 46/90 s.m.i. e delle loro pertinenze.

Gli interventi di manutenzione ordinaria annualmente non dovranno essere inferiori a € 50.000,00= IVA compresa e comunque preventivamente concordati in sede di predisposizione del bilancio preventivo con il Comune.

La piccola manutenzione straordinaria non dovrà superare la cifra annua di € 100.000,00= IVA compresa nel limite massimo di € 12.000,00= IVA compresa per intervento. In caso di superamento della cifra annua o del limite massimo per ogni intervento, i lavori potranno

essere eseguiti soltanto previa autorizzazione del responsabile dell'Ufficio Tecnico.

Qualora l'esecuzione dei lavori di manutenzione comporti una spesa superiore a quella comunicata ai sensi del precedente comma, la Castellanza Servizi s. r. l. segnalerà al Comune preventivamente il costo presunto delle opere da eseguire e la relativa richiesta di autorizzazione. La Castellanza Servizi s. r. l. potrà procedere solo una volta ottenuta l'autorizzazione medesima.

Castellanza Servizi s. r. l., ai sensi dell'art. 3 della presente Convenzione, provvederà entro il 15/9 di ogni anno a redigere una relazione tecnica sugli interventi opportuni e programmabili di manutenzione straordinaria e restauro conservativo (art. 31, comma 1, lettere b) e c) della L. 457/78) da effettuare sugli stabili affidati ed inviarla al Settore Tecnico del Comune, con l'indicazione dei costi di massima.

Dopo l'approvazione del Piano annuale delle opere pubbliche e la decisione circa l'affidamento dell'incarico di realizzazione degli interventi a Castellanza Servizi, e degli oneri a carico del Comune, la Castellanza Servizi redigerà gli idonei elaborati progettuali con il preventivo di spesa particolareggiato da sottoporre all'approvazione del competente organo comunale ed appalterà i lavori solo dopo che sarà intervenuta tale approvazione.

Per ogni intervento o programma di manutenzione straordinaria progettato, da Castellanza Servizi s. r. l. o da chi per essa saranno riconosciute le competenze stabilite dell'Ordine degli Ingegneri e degli Architetti, con uno sconto minimo del 25% e con un rimborso spese forfetarie massimo pari al 20% delle competenze, salvo condizioni di maggior favore.

Per quanto concerne l'identificazione delle manutenzioni a carico degli inquilini si farà riferimento al regolamento di volta in volta vigente.

6) Aggiornamento, riscossione e rendicontazione dei canoni dei locali adibiti ad autorimessa.

Per le unità immobiliari con destinazione uso autorimessa, non di pertinenza dell'alloggio, la Castellanza Servizi s. r. l. applicherà i canoni di locazione nelle misure indicate dal Comune aggiornandoli, riscuotendoli e rendicontandoli con i criteri previsti per le unità immobiliari adibite ad usi diversi dall'abitazione, salvo eventuali difformi comunicazioni del Comune.

7) Consegna e riconsegna degli alloggi di risulta.

Ogni qualvolta si renda libero l'alloggio, la Castellanza Servizi s. r. l. provvederà prima della riassegnazione, alla revisione dello stesso eliminando eventuali carenze e rotture con particolare riguardo alla messa a norma degli impianti ai sensi della legislazione vigente e delle norme tecniche di riferimento, nei limiti e secondo le indicazioni previste per la manutenzione ordinaria (punto 5).

8) Manutenzione straordinaria urgente degli alloggi derivante da eventi eccezionali.

Quando si verifica la necessità di eseguire con somma urgenza opere di manutenzione straordinaria, con pericolo alle cose ed alle persone, la Castellanza Servizi s. r. l. provvederà all'immediata messa in sicurezza dell'immobile dandone comunicazione, con fax, all'Ufficio Tecnico dell'Assessorato ai Lavori Pubblici.

Sarà comunque effettuato immediatamente il sopralluogo dal Responsabile dell'Ufficio Comunale e dal tecnico della Castellanza Servizi s. r. l. per accertare la consistenza dell'intervento risolutivo.

9) Verifica documentazione anagrafica per l'assegnazione, predisposizione dei contratti di locazione e relativi regolamenti.

La Castellanza Servizi s. r. l. sulla base della documentazione trasmessa dal Comune o da inquilini nei casi di subentro, predisporrà i relativi contratti di locazione e regolamenti.

10) Stipula e voltura dei contratti di locazione ed eventuale registrazione.

La Castellanza Servizi s. r. l. provvederà alla stipulazione ed alle volture di contratti di locazione relativi a tutti gli immobili oggetto della presente Convenzione in qualità di soggetto gestore.

11) Aggiornamento, riscossione e rendicontazione dei canoni di locali adibiti ad uso diverso da abitazione, collocati negli stabili di cui all'allegato elenco.

Per le unità immobiliari con la destinazione diversa da quella abitativa, collocati negli stabili di cui all'allegato elenco, la Castellanza Servizi s. r. l. applicherà i canoni di locazione nelle misure indicate dal Comune aggiornandoli, riscuotendoli, unitamente alle spese eventuali reversibili.

12) Ricevimento domande, compilazione graduatorie e procedura per assegnazione alloggi a nuclei famigliari e box.

La Castellanza Servizi S.r.l. provvederà a redigere le graduatorie in base alle domande raccolte e a predisporre l'iter per l'assegnazione degli alloggi di risulta agli aventi diritto; resta di competenza del Comune di Castellanza la sottoscrizione della determina di assegnazione.

Articolo 5

**DELEGA PARTECIPAZIONE AD ASSEMBLEE CONDOMINIALI E
REGOLAMENTO PER LE AFFITTANZE**

Dalla data di stipula della presente convenzione la Castellanza Servizi s. r. l. è delegata a partecipare e deliberare alle assemblee di condominio nel caso di unità immobiliari comprese nella presente convenzione ed inserite in contesti condominiali.

Negli stabili affidati alla Castellanza Servizi s. r. l. verrà applicato il regolamento per gli alloggi in locazione approvato dal Consiglio Comunale. La Castellanza Servizi s. r. l. dovrà operare in modo che il regolamento suddetto venga rispettato ed osservato dagli inquilini. E' facoltà della Castellanza Servizi s. r. l. indire assemblee degli inquilini informandone il Comune sul luogo, l'ora e l'ordine del giorno che si intende discutere.

Copia del verbale dovrà poi essere comunque inoltrata, per conoscenza, al Comune.

Articolo 6

COMPENSI A FAVORE DELLA CASTELLANZA SERVIZI S. R. L.

Per le prestazioni dei servizi sopra specificati (art. 4) la Castellanza Servizi s. r. l. è autorizzata a trattenere dai canoni incassati oltre alle spese di gestione (manutenzione ordinaria, utenze, spese condominiali, spese registrazione contratti, ecc.) un compenso in base ai servizi resi, di € 180,00= per ogni alloggio assunto in gestione e di € 70,00= annue per ogni autorimessa, oltre all'imposta sul valore aggiunto. Gli importi di cui sopra verranno automaticamente aggiornati ogni due anni in base alle variazioni accertate dell'indice ISTAT relativo alla variazione dei prezzi al consumo per le famiglie.

Tali importi potranno altresì essere oggetto di rinegoziazione al ribasso, in relazione ad interventi

di razionalizzazione e riorganizzazione, previo accordo tra le parti definiti dai funzionari delegati alla gestione della presente convenzione, ai sensi dell'art. 10 della convenzione del 28/2/2002 repertorio n. 1829.

Alla data del 31/12/2006 a Castellanza Servizi s.r.l. risultano assegnati:

- n 452 alloggi;
- n. 323 box / posti auto;
- n. 13 posti auto interrati.

Articolo 7

PENALI

Il mancato rispetto delle indicazioni di cui alla presente convenzione e delle garanzie che la Castellanza Servizi s. r. l. si assumerà con la Carta dei Servizi potrà dar luogo all'applicazione da parte del Comune di penali proporzionali alle problematiche verificate ed in misura comunque non superiore ad un terzo del corrispettivo riconosciuto, su base annua ai sensi dell'art. 6, per ogni unità immobiliare interessata da inadempienze.

Le problematiche di cui al punto precedente dovranno essere contestate alla Castellanza Servizi s.r.l. entro 15 gg. da momento in cui il Comune ne è venuto a conoscenza e potranno dar luogo a contraddittorio con la Castellanza Servizi s. r. l. medesima. L'applicazione delle penali avverrà annualmente, con atto unilaterale del Comune e nell'ambito del processo di approvazione e di pagamento del rendiconto di cui all'articolo successivo.

Articolo 8

RENDICONTAZIONE

La Castellanza Servizi s. r. l. trasmetterà entro il 31 marzo il rendiconto annuale della gestione del patrimonio comunale affidato ai sensi della convenzione.

Il rendiconto dovrà comprendere:

- a) introiti:
 - gli introiti riscossi per canoni;
- b) costi a carico del Comune

- spese di amministrazione e gestione di cui all'articolo 6;
- mancati introiti per spese di unità immobiliari temporaneamente non assegnate;
- le spese di manutenzione di cui all'articolo 4, punto 5, riconosciute all'azienda (ad eccezione di quelle di cui all'ultimo comma del presente articolo);
- spese condominiali e di registrazione contratti a carico della proprietà;
- spese legali e giudiziali sostenute per perseguire gli affittuari morosi di cui all'articolo 4, punto 3.

Il saldo del rendiconto dovrà essere versato al Comune o rimborsato alla Castellanza Servizi s. r. l. entro 30 giorni dalla data di approvazione del rendiconto da parte del competente organo comunale.

E' riconosciuta al Comune la facoltà di richiedere, con riferimento ad esigenze di cassa od alla necessità del rispetto dei parametri previsti dal Patto di Stabilità, l'erogazione, dopo il 30 settembre di ogni anno e con un preavviso da almeno 60 giorni, di un acconto sino al 35 % degli affitti bollettati nell'esercizio precedente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria e di restauro conservativo di cui all'art. 4, verranno rendicontati e pagati in relazione allo stato di avanzamento dei lavori, secondo la normativa vigente in materia.

ELENCO FABBRICATI EDILIZIA RESIDENZIALE PUBBLICA			
UBICAZIONE	N° Appartamenti	N° Monolocali	N° Box
C.so Matteotti, 20	3		5
P.za Castegnate,10	6		1
P.za Castegnate, 13	7		7
P.za Castegnate, 29	6		19
P.za Castegnate, 6	12		8
V.le Italia, 55	1		1
V.le Italia, 89	12		12
V.le Lombardia, 89	6		
Via Bernocchi, 12			7
Via Bernocchi, 8	4		6
Via Borsano, 55	1		
Via Brambilla, 15	5		5
Via Buon Gesù, 1	8		
Via Buon Gesù , 4	9		2
Via Buon Gesù, 5	1		
Via C. Ferrari ,1	14		4 (posti auto)
Via C. Ferrari, 3	17		11
Via C. Ferrari, 5	21		19
Via Cantoni , 5	11		8
Via Cavour,10	4		4
Via D. Minzoni, 2	3		1
Via D. Minzoni, 27	17		15
Via del Buon Gesù,15			17
Via F. Filzi , 2	3		3
Via Garibaldi, 11/a	9		10
DA RIPORTARE	180	0	165

UBICAZIONE	N° Appartamenti	N° Monolocali	N° box
RIPORTO	180	0	165
Via Giusti, 14	2		4
Via Lombroso, 2	13		11
Via M. Colombo, 10	1		1
Via M. colombo, 14	1		
Via Marconi, 2	1		
Via Marconi, 4	8	10	
Via Marconi, 6	1		
Via Marconi, 8	22		
Via Moncucco, 2	12		7
Via Montessori, 8	19		19 (n° 2 di servizio)
Via per Olgiate, 3	2		1
Via Piola, 1	18		
Via Ponchiroli, 1	6		
Via Ponchiroli, 3/5	21		18
Via Roma 21	23		3
Via Roma, 23			1
Via Roma,26	21		12
Via Roma, 27	2		1
Via Roma, 29	1		
Via Roma, 35			4
Via Roma,36	2		
Via Roma, 37			2
Via Roma, 39	5		2
Via Roma, 45	3		
Via Roma, 55	2		
Via Roma, 57	1		
DA RIPORTARE	367	10	251

UBICAZIONE	N° Appartamenti	N° Monolocali	N° Box
RIPORTO	367	10	251
Via Roma, 61			2
Via Roma, 63			6
Via San Giovanni, 24	2	5	8
Via San Giulio, 23	24		
Via San Giulio, 25	28		
Via San Giulio, 27	30		
Via San Giulio, 3	6		3 (box in laminato))+2
Via Santa Liberata			39
Via S' Anna, 18			8
Via Tito Speri, 8			1
Totali	458	15	318

**ALLEGATO 4 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CIVICO
CIMITERO, FOGNATURE, VERDE PUBBLICO E PALESTRA
SCUOLA MEDIA**

Articolo 1

CONVENZIONAMENTO

Il servizio affidato al soggetto gestore dal Comune e costituito dalla gestione del civico cimitero, fognature, verde pubblico e palestra della scuola media. Più esattamente:

Il servizio cimitero riguarda:

concessione del servizio e titolarità del diritto di concedere loculi e tombe (durata della concessione anni 99 – novantanove), le manutenzioni ordinarie (taglio del verde, pulizia degli ambienti coperti e scoperti, manutenzione ordinaria degli stabili e delle attrezzature, compresa di illuminazione parti comuni). La quota relativa alle incisioni lastre, foto e portafiori fino ad un importo di circa euro 25.000,00= IVA compresa, pur configurandosi come spesa di manutenzione straordinaria sarà gestita direttamente da Castellanza Servizi s.r.l. Saranno inoltre posti a carico del soggetto gestore anche le seguenti attività:

- Custodia, apertura e chiusura del Civico Cimitero. A tal fine l'alloggio di servizio comunale posto all'interno del Cimitero passerà in uso al soggetto gestore dall'1/08/2006;
- l'attività amministrativa e tecnica di assegnazione degli spazi, compilazione del registro delle sepolture e assistenza ai funerali;
- inumazioni e traslazioni;
- tumulazioni, estumulazioni, esumazioni;
- interventi in caso di perdite;
- gli oneri per le utenze;
- la riscossione dei proventi relativi ai servizi cimiteriali;
- Manutenzione ordinaria.

La gestione dei servizi di inumazione, tumulazione, traslazione, esumazione ed estumulazione

verrà ampliata secondo la normativa e i regolamenti in materia.

Il servizio fognatura riguarda:

- Manutenzione dei manufatti relativi alle fognature comunali: chiusini in ghisa, griglia di raccolta acque meteoriche, camerette, pozzetti di ispezione, sigilli per pozzetti, eventuali guarnizioni in gomma per pozzetti;
- Rifacimento di piccoli tratti di fognatura: interventi di piccola entità nell'ordine di due o tre metri;
- Pulizie/spurghi delle fognature (condotte e camerette);
- Manutenzione stazioni di pompaggio: pulizie delle vasche, verifiche funzionamento quadri e loro ripristino in caso di guasto, manutenzione delle pompe e revisione delle stesse e relativi componenti
- Utenze forza motrice;
- Riscossione proventi.

Il servizio verde pubblico riguarda:

- Taglio e sfalcio manti erbosi di giardini ed aree verdi;
- Taglio e sfalcio e raccolta rifiuti presenti sulle banchine e marciapiedi inerobati;
- Servizio di pulizia parchi e giardini;
- Manutenzione ordinaria giochi e arredo parchi;
- Elaborazione e stesura del piano triennale degli interventi straordinari, nel rispetto del Regolamento Comunale del Verde Pubblico;
- Taglio e sfalcio dell'ambrosia;
- Derattizzazione/deblatizzazione;
- Manutenzione straordinaria del verde pubblico e potatura alberi per un minimo annuo di € 40.000,00;
- Piccole manutenzioni straordinarie delle attrezzature di parchi e giardini fino ad un massimo di € 15.000,00.

La gestione della palestra Scuola Media riguarda:

- Manutenzione ordinaria dello stabile;
- Apertura e chiusura negli orari di competenza;
- Pulizia della palestra dopo l'utilizzo da parte delle Società Sportive;
- Pulizia periodica del tetto e della parte esterna al fine di evitare che le foglie ostruiscano i canali di scolo;
- Applicazione delle tariffe utilizzate per la palestra B del Palazzetto dello Sport con le agevolazioni previste nella deliberazione di concessione patrocinio adottate dal Comune di Castellanza;
- Pulizia della palestra prima dell'utilizzo da parte dell'Istituto Scolastico.

I costi e gli introiti presunti dei servizi sono quelli riassunti nella seguente tabella:

CASTELLANZA SERVIZI SRL ANNO 2006		
CIMITERO		
	ENTRATA	SPESE
Cap. 651 - Proventi servizi cimiteriali	20.000,00	
Cap. 781 - Proventi illuminazione votiva	20.000,00	
Cap. 1052 - Concessioni cimiteriali	200.000,00	
Cap. 14152 - Materiale e attrezz. varie cimitero		250,00
Cap. 14151 - Vestiario per il personale		250,00
Cap. 14167 - Servizio custodia cimitero		7.000,00
Cap. 14168 - Utenza Acqua per cimitero		7.500,00
Cap. 14171 - Manut. ordinaria cimitero		10.000,00
Cap. 14173 - Energia elettrica (punti luce)		10.000,00
Cap. 14174 - Energia elettrica		500,00
Cap. 14176 - manut.softvare		1.000,00
Cap. 14177 - Spese inumazione, esumazione, tumulazione		12.300,00
PERSONALE (mesi sei di € 38,000,00)		19.000,00
5% di € 240,000,00 (Proventi)		12.000,00
Cap. 14169 - Contributo per cremazione salme		1.000,00
TOTALE	240.000,00	80.800,00

VERDE		
		SPESA
Cap. 13601 - Manut. ord. verde e consulenza		4.000,00
Cap. 13602 - Taglio erba nei parche e aiuole ecc		86.000,00
Cap. 13603 - Pulizia parchi e giardini		33.000,00

Cap. 13604 - Piantumazione di alberi L. 113/92		700,00
Cap. 13605 - Manut. verde di interesse privato		500,00
Cap. 13607 - Utenza acqua		1.000,00
Cap. 13608 - Gestione parco Palazzetto Sport		6.000,00
Cap. 13609 - Manut. giardini di villa Pomini		3.500,00
Cap. 13593 - Acquisto materiale di consumo e piccole attrezzature		2.000,00
Cap. 13661 - Derattizzazione disinfestazione		17.000,00
Cap. 13662 - Taglio ambrosia		5.000,00
TOTALE		158.700,00

FOGNATURE		
	ENTRATE	SPESE
Cap. 913 - Introiti per canoni di fognatura	140.000,00	
Cap. 13341 - Manut. ordinaria fognatura		39.000,00
Cap. 13342 - energia elettrica		20.000,00
Cap. 13343 -Bollettazione scarichi fognari e spese diverse		15.000,00
Cap 13331 -Pulizia pozzetti e smarimento fanghi		17.000,00
Cap. 13350 - Canoni attraversamento fognature		2.000,00
5% di € 140.000,00 (proventi		7.000,00
TOTALE	140.000,00	100.000,00

Cap. 12631 - Contributo c/o esercizio Castellanza Servizi per Impianti sportivi (Palestra Sc. Medie L. Da Vinci)		16.500,00
--	--	------------------

SPESE		
CIMITERO		80.800,00
VERDE		158.700,00
FOGNA		100.000,00
PALESTRA SC. MEDIE L. DA VINCI		16.500,00
TOTALE SPESE		356.000,00
ENTRATE		
CIMITERO		240.000,00
FOGNATURE		140.000,00
TOTALE ENTRATE		380.000,00
Differenza che deve versare Castellanza Servizi		24.000,00
LE UTENZE DELLA SCUOLA MEDIA L. DA VINCI SONO A CARICO DEL COMUNE (risultano incluse nelle spese di gestione della scuola media)		

Articolo 2

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Le manutenzioni straordinarie del cimitero, delle fognature, del verde pubblico e della palestra Scuola Media dovranno essere proposte al Comune che valuterà il finanziamento delle stesse e l'eventuale affidamento dei lavori alla Società medesima o tramite appalto.

Articolo 3

OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE

Il soggetto gestore e responsabile sia di fronte al Comune sia di fronte a terzi:

- Dell'esecuzione di tutti i servizi assunti;
- Dell'operato del contegno dei propri dipendenti.

Il soggetto gestore si impegna a gestire il servizio osservando scrupolosamente quanto contenuto nei Capitolati speciali d'oneri allegati alla presente convenzione che il contraente dichiara di conoscere ed accettare integralmente.

Per l'espletamento del servizio il soggetto gestore si obbliga ad osservare tutte le norme vigenti in materia ed, in particolare, quelle sulla sicurezza sul lavoro ex D. lgs. 626/94 e D. lgs. 242/96 e successive modificazioni ed integrazioni. In caso di violazione di tale norme il soggetto gestore sarà ritenuto unico responsabile al pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto stabilito ai successivi articoli della presente convenzione.

Il soggetto gestore si impegna a collaborare con il Comune fornendo ogni necessaria ed idonea documentazione finalizzata al miglioramento del servizio.

Articolo 5

OBBLIGHI DEL COMUNE

Servizio Cimitero:

Al Comune resta la determinazione delle tariffe cimiteriali.

Il Comune si impegna a cooperare per quanto possibile al fine del miglior espletamento dei servizi da parte del soggetto gestore. I compiti d'ufficio saranno svolti presso la sede della Castellanza Servizi .

Inoltre i servizi demografici collaboreranno con il soggetto gestore per l'attività amministrativa e tecnica di assegnazione degli spazi e di assistenza alle inumazioni ed estumulazioni individuando un referente per le relazioni organizzative con Castellanza Servizi in merito all'oggetto della presente convenzione.

Servizio fognatura e verde pubblico:

Al Comune resta la determinazione dei canoni di fognatura.

Il Comune si impegna a cooperare per quanto possibile al fine del miglior espletamento dei servizi da parte del soggetto gestore, segnalando nel più breve tempo possibile, attraverso i propri uffici, eventuali interventi di manutenzione ordinaria da effettuarsi sulle strutture e sulle aree di competenza del Soggetto Gestore. Inoltre il servizio Lavori Pubblici collaborerà con il soggetto gestore per la segnalazione di eventuali interventi e per concordare le manutenzioni straordinarie individuando un referente per le relazioni organizzative con Castellanza Servizi in merito all'oggetto della presente Convenzione.

Volturazione utenze:

Le volture dei contratti di illuminazione pubblica relativi ai servizi dati in gestione quali: cimitero, fognature e verde pubblico, saranno effettuate mantenendo le agevolazioni previste per l'ente pubblico anche a favore del soggetto gestore Castellanza Servizi s.r.l.

Palestra Scuola Media:

Al Comune restano a carico le utenze. L'utilizzo da parte della scuola secondaria di Primo Grado durante il periodo scolastico è limitato agli orari di lezione e in particolare dalle ore 8.00 alle 17.30 per due giorni la settimana e dalle 8.00 alle 16,30 per gli altri tre giorni la settimana, sabato e domenica esclusi.

Inoltre l'Ufficio Istruzione collaborerà con il soggetto gestore per la segnalazione di eventuali ulteriori utilizzi che verranno comunicati all'inizio di ogni anno scolastico dall'Ufficio Istruzione e collegati alle attività previste dall'Offerta Formativa. L'Ufficio Istruzione si impegnerà a comunicare con un adeguato preavviso non inferiore ai trenta giorni la richiesta di utilizzo della palestra da parte della scuola fuori dai normali orari scolastici facendosi carico di eventuali oneri

economici quantificati da Castellanza Servizi sulla base del piano tariffario approvato annualmente dal Comune di Castellanza.

L'onere della pulizia è a carico della Castellanza Servizi in orari precedenti le lezioni; a tal fine l'Ufficio Istruzione impegnerà la scuola e il personale docente affinché:

- a) la palestra, dopo l'accesso degli alunni e prima dell'inizio delle attività pomeridiane delle società sportive, venga riconsegnata sgombra dalle attrezzature eventualmente utilizzate e in buone condizioni di pulizia;
- c) il personale ausiliario della scuola secondaria di primo grado effettui la pulizia degli spogliatoi denominati "lato Mater Domini" in caso di utilizzo straordinario.

Articolo 6

CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto della presente convenzione è a tutti gli effetti servizio di pubblica utilità e per nessuna ragione, salvo cause di forza maggiore, potranno essere sospesi o abbandonati dal soggetto gestore. Sono considerate causa di forza maggiore:

- eventi naturali quali uragani, terremoti, allagamenti del cimitero ecc;
- scioperi nazionali.

Articolo 7

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Il soggetto gestore avrà l'obbligo di osservare oltre alle norme specifiche della presente convenzione e relativi allegati anche tutte le disposizioni riportate nella convenzione del 28/2/2006 rep. 1829 e dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Articolo 8

COMPENSA FAVORE DELLA CASTELLANZA SERVIZI S.R.L.

Per lo svolgimento dei servizi cimitero, Fognature, Verde Pubblico e Palestra Scuola Secondaria di Primo Grado, Castellanza Servizi utilizzerà le somme introitate e tratterrà a titolo di compenso una somma pari al 5% delle stesse, e si impegnerà in accordo con il responsabili dei diversi settori al massimo utilizzo di tutte le risorse disponibili ed all'ottimizzazione e al miglioramento della

qualità complessiva dei servizi affidati.

Qualora le spese sostenute superino gli incassi, il Comune è tenuto a corrispondere la differenza tra i ricavi conseguiti e i costi sostenuti. L'andamento della gestione sarà documentata annualmente mediante la presentazione, entro la seconda settimana di Settembre, da una idonea rendicontazione di cassa.

**ALLEGATO 5 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO PULIZIA E
SERVIZI COLLEGATI**

Articolo 1

OGGETTO DELLA CONVENZIONE

I servizi affidati al Soggetto Gestore dal Comune sono costituiti da:

- pulizia di alcuni uffici comunali;
- pulizia degli uffici Torrione sede della protezione civile di Via Bernocchi;
- pulizia biblioteca di Piazza Soldini;
- pulizia centro polifunzionale di Piazza Castegnate;
- pulizia Villa Pomini di Via Don Testori;
- pulizia Cesil di Via Pomini.

Viene inoltre affidata l'attività di custodia e di guardiania della Villa Pomini.

Articolo 2

OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE

Il Soggetto Gestore si impegna a gestire il servizio affidato, attraverso il proprio socio operativo Serist - servizi ristorazione s.p.a., non solo nel rispetto di norme, regolamenti, direttive vigenti, ma anche garantendo un comportamento generale di gestione attento a criteri di economicità, efficienza, efficacia, e assicurando l'erogazione di servizi finalizzati al perseguimento di elevati standard di qualità.

Il Soggetto Gestore si impegna a gestire il servizio osservando scrupolosamente quanto contenuto nel capitolato prestazionale, che si compone di n. 19 articoli, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare integralmente.

Per l'espletamento dei servizi il Soggetto Gestore si obbliga ad osservare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare quelle sulla sicurezza sul lavoro ex D. lgs. n. 626/1994 e D. lgs. n. 242/1996 e successive modificazioni ed integrazioni. In caso di violazione di tali norme il Soggetto Gestore sarà ritenuto unico responsabile al pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto stabilito ai successivi articoli della presente convenzione.

Il Soggetto Gestore si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili dalla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e procedure previste dalla Legge n. 55 del 19/3/1990.

Il Soggetto Gestore dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68 del 12/3/1999.

Il Soggetto Gestore dichiara di aver ottemperato alla Legge n. 40 del 6/3/1998 "disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero" nel caso in cui nell'organico figurino lavoratori stranieri.

Il Soggetto Gestore si impegna a collaborare con il Comune fornendo ogni necessaria ed idonea documentazione finalizzata al miglioramento del servizio.

Articolo 3

OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune si impegna a cooperare per quanto possibile al fine del miglior espletamento dei servizi da parte del Soggetto Gestore.

Articolo 4

CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto della presente convenzione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e, pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altre cause di forza maggiore.

Articolo 5

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Il Soggetto Gestore avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare ai propri dipendenti e ai propri soci, oltre alle norme specificate nella presente convenzione, anche tutte le disposizioni riportate dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Articolo 6

ESTENSIONE DEI SERVIZI

Il Soggetto Gestore si impegna ad eseguire su richiesta del Comune, con le modalità ed alle condizioni che verranno concordate, ulteriori servizi complementari alla presente convenzione.

Il valore dell'affidamento può essere ridotto o aumentato del 20% da parte dell'Amministrazione Comunale ferme restando le condizioni di affidamento senza che il soggetto gestore possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

Articolo 7

ATTI GESTIONALI CONSEGUENTI AGLI OBBLIGHI CONVENZIONALI

Tutti gli atti di gestione conseguenti all'adempimento degli obblighi reciproci previsti dal presente testo convenzionale, vengono demandati ad accordi tra i responsabili di settore del comune (per quanto di rispettiva competenza) ed il direttore di castellanza servizi s.r.l. (per quanto di rispettiva competenza) o soggetto da lui delegato.

Articolo 8

INIZIATIVE A MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO

Potranno essere definite tra le parti eventuali varianti modificative determinate da circostanze impreviste, oppure migliorative, ma comunque tali da non modificare in modo sostanziale il capitolato prestazionale, concordandone le modalità, le decorrenze, i contenuti.

Articolo 9

CONTROLLO DEI SERVIZI

Il Comune si riserva di attivare indagini conoscitive (somministrazione di questionari, indagini a campione, ecc.), finalizzate a verificare il gradimento e la qualità del servizio.

Il Comune può effettuare in qualunque momento controlli e verifiche secondo le modalità previste all'art. 18 del capitolato prestazionale.

Articolo 10

CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

È fatto divieto al soggetto gestore cedere il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, fatto salvo l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni arrecati.

L'eventuale subappalto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Articolo 11

ASSICURAZIONE, DANNI VERSO TERZI, RESPONSABILITA' E DISCIPLINA

Il Soggetto Gestore sarà responsabile dei danni comunque arrecati a terzi direttamente o indirettamente mantenendo indenne il Comune da qualsiasi pretesa da parte di terzi riconducibili ai rapporti inerenti l'erogazione del servizio.

Il soggetto gestore ha provveduto alla stipula di idonee coperture assicurative secondo quanto previsto dall'art. 12 del capitolato prestazionale impegnandosi, qualora fosse necessario, a rinnovarle a scadenza per tutto il periodo contrattuale (responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro: polizza ASSITALIA SPA, agenzia di Busto Arsizio (VA), n. 112/60/394349 - cauzione definitiva: polizza ASSITALIA SPA, agenzia di Busto Arsizio, n. 112/00421623/196943.

Il Soggetto Gestore risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del servizio che per la relativa disciplina interna ed esterna con l'utenza.

Nei confronti dei dipendenti il Soggetto Gestore è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione del personale, di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni, sulla sicurezza sul lavoro ex D. lgs. n. 626/ 1994 e D. lgs. n. 242/1996 e successive modificazioni ed integrazioni, ed in materia assistenziale e previdenziale.

Il Soggetto Gestore è pertanto l'unico esclusivo responsabile delle infrazioni o degli inadempimenti accertati dalle competenti autorità di vigilanza.

Articolo 12

RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

Per quanto concerne inadempienze, penalità, risoluzione e disdetta del contratto si rinvia agli artt. 17 - 19 del capitolato prestazionale, allegato B.

Articolo 13

CONTROVERSIE E VERTENZE

Per eventuali controversie in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione della presente convenzione, si farà riferimento all'art. 16 del capitolato prestazionale.

**ALLEGATO 6 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI**

Articolo 1

OGGETTO DELLA CONVENZIONE

I servizi affidati al soggetto gestore dal Comune sono costituiti dalla refezione scolastica e servizi collaterali (per servizi collaterali si intendono: i pasti per centri estivi; la mensa dell'asilo nido P. Soldini; i pasti per l'asilo nido Don Tacchi; la consegna dei pasti a domicilio per anziani).

Più esattamente, il servizio refezione scolastica riguarda:

- a. La preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, dal proprio centro di produzione ai refettori dei plessi scolastici, al centro ricreativo estivo ubicati sul territorio;
- b. La fornitura di diete speciali;
- c. Le operazioni di allestimento e di sanificazione dei refettori e dei servizi igienici annessi agli stessi;
- d. Il servizio ai tavoli con personale del fornitore;
- e. La presa in carico delle attrezzature e del materiale fornito (stoviglie e simili) dell'amministrazione comunale e la manutenzione ordinaria degli stessi;
- f. La preparazione dei pasti e delle merende per gli alunni dell'Asilo Nido P. Soldini da preparare presso la cucina dell'Asilo Nido di Via Vittorio Veneto, 35;
- g. La preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti e delle merende, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, dal proprio centro di produzione al refettorio dell'asilo nido Don Tacchi;
- h. La preparazione e il trasporto dei pasti per gli anziani assistiti al domicilio.

Il soggetto gestore provvederà alla riscossione dei buoni pasto come concordato con il Comune di Castellanza nelle modalità e con le metodologie più adeguate per ottimizzare il servizio nei confronti del cittadino.

Il soggetto gestore si occuperà della fornitura dei materiali di uso e consumo per i servizi igienici

annessi ai locali mensa esistenti alla data odierna ed i costi saranno rimborsati dall'Amministrazione Comunale in base ai listini prezzi che saranno comunicati ad inizio di ogni anno scolastico (costo stimato sulla base dello storico in circa 1.500,00 euro annui oltre IVA).

Il soggetto gestore è tenuto in caso di richiesta per esigenze particolari dovute a situazioni contingenti alla fornitura di un numero di pasti monoporzionati ad esclusione di quelli già stabiliti per le scuole De Amicis, da concordarsi fra le parti, comunque non superiore al 50% dei pasti normalmente serviti.

Il questo caso il soggetto gestore avrà diritto a un maggior compenso quantificato in euro 0,60 (sessantacentesimi) oltre IVA a pasto (rivalutato ISTAT annualmente).

L'articolazione specifica dell'oggetto dell'affidamento, riguardante nel dettaglio le mansioni e le modalità dello svolgimento del servizio di ristorazione, è contenuta nel Capitolato speciale d'oneri approvato con delibera G.C. n. 90 del 13/05/2004 a cui il soggetto gestore deve attenersi.

Articolo 2

COMPENSI

Per l'effettuazione di servizi di cui sopra il Soggetto gestore è autorizzato a trattenere l'importo dei buoni pasto incassati. Inoltre il Comune riconoscerà al gestore la differenza fra il costo dei pasti "così come previsto dall'art. 2 del capitolato d'oneri" e quanto effettivamente incassato.

Articolo 4

OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE

- 1) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a gestire il servizio affidato, attraverso il proprio socio operativo ONAMA s.p.a., non solo nel rispetto di norme, regolamenti, direttive vigenti, ma anche garantendo un comportamento generale di gestione attento a criteri di economicità, efficienza, efficacia, e assicurando l'erogazione di servizi finalizzati al perseguimento di elevati standard di qualità, anche in considerazione dell'importanza del servizio svolto sulla cittadinanza.
- 2) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a gestire il servizio osservando scrupolosamente

quanto contenuto nel Capitolato Speciale d'oneri, allegato alla convenzione del 10/06/2004 rep. 2339, che si compone di n. 74 articoli, che il contraente dichiara di conoscere ed accettare integralmente.

- 3) Per l'espletamento dei servizi il SOGGETTO GESTORE si obbliga ad osservare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare quelle sulla sicurezza sul lavoro ex D. Lgs. 626/1994 e D. Lgs. 242/1996 e successive modificazioni ed integrazioni. In caso di violazione di tali norme il SOGGETTO GESTORE sarà ritenuto unico responsabile al pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto stabilito ai successivi articoli della presente convenzione.
- 4) Il SOGGETTO GESTORE deve porre particolare attenzione al rispetto delle norme di igiene della produzione, della conservazione, della manipolazione, cottura e veicolazione dei pasti, pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti secondo le modalità elencate nel Capitolato Speciale d'oneri approvato con delibera di Giunta Comunale n 90 del 13/5/2004. In caso di violazione di tali norme il SOGGETTO GESTORE sarà ritenuto unico responsabile al pagamento delle sanzioni irrogate, fermo restando quanto stabilito ai successivi articoli della presente convenzione.
- 5) Il SOGGETTO GESTORE si impegna a collaborare con il COMUNE fornendo ogni necessaria ed idonea documentazione finalizzata al miglioramento del servizio.

Articolo 5

OBBLIGHI DEL COMUNE

1. Al COMUNE resta la determinazione delle tariffe.
2. Il COMUNE si impegna a cooperare per quanto possibile al fine del miglior espletamento dei servizi da parte del SOGGETTO GESTORE.
3. In particolare:
 - a) Incaricando il servizio istruzione pubblica per la gestione della refezione scolastica: iscrizioni al servizio, diete speciali, modifiche del menu, rapporti con la dirigenza scolastica, la commissione mensa, A.S.L.;

- b) Incaricando il servizio Adulti, Anziani e Disabili per la gestione dei servizi collaterali attivazione pasti anziani e scelta dei menu, pasti per i centri diurni estivi;
- c) Individuando un referente per le relazioni organizzative con Castellanza Servizi in merito al servizio oggetto della presente convenzione;

Articolo 6

CARATTERE DEL SERVIZIO

1. I servizi oggetto della presente convenzione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e, pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altre cause di forza maggiore.
2. Per la loro discipline si rinvia all'art 12 e al Titolo X del Capitolato.

Articolo 7

OSSERVANZA DELLE LEGGIE DEI REGOLAMENTI

Il SOGGETTO GESTORE avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare ai propri dipendenti e ai propri soci, oltre alle norme specificate nella presente convenzione e nella convenzione del 10/06/2004 rep. n. 2339 e relativi allegati, anche tutte le disposizioni riportate dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

**ALLEGATO 7 NORME OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE
SITO IN VIA BETTINELLI - CASTELLANZA**

Articolo 1

OGGETTO DEL CONVENZIONAMENTO

Oggetto del convenzionamento è la concessione in gestione dello spazio denominato "Centro Polifunzionale" sito in Via Bettinelli, e meglio specificato nell'allegata planimetria.

La struttura è destinata alla realizzazione di attività culturali, ricreative, sportive, animative, aggregative, aperte al pubblico (a titolo esemplificativo: corsi di ballo, corporeità e attività connesse, feste danzanti, incontri, conferenze, esposizioni...).

Articolo 2

DURATA DEL CONVENZIONAMENTO

Il convenzionamento ha durata dalla stipula della presente convenzione fino al 31.12.2013

La concessione della struttura avviene, con riferimento alla planimetria allegata quale parte integrante:

- per le parti evidenziate in giallo, nello stato di fatto e di diritto in cui si trova;
- per le parti evidenziate in azzurro, destinate a bar e preparazione pasti con spazi annessi, dal momento di completamento dei lavori di ristrutturazione, a carico del Comune; il termine dei lavori è previsto entro il 15.9.2003.

La concessione comprende anche le attrezzature di pertinenza della cucina e del bar, messi a disposizione dal Comune entro il 15.10.2003.

Articolo 3

OBBLIGHI DELLA CASTELLANZA SERVIZI

A fronte della concessione di cui all'art. 1, la Castellanza Servizi s'impegna e si obbliga :

- a) ad assumere tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la gestione. A titolo meramente esemplificativo esse risultano essere:
 - acqua, energia elettrica, stipulando direttamente i contratti con i fornitori, comprensivi dell'installazione di specifici contatori;

- riscaldamento, in relazione agli effettivi consumi rilevati con riferimento agli spazi assegnati in gestione;
- b) a provvedere alla pulizia e guardiania degli spazi a proprio carico, comprese le aree esterne di pertinenza, ed alle relative manutenzioni ordinarie.
- c) a garantire, negli spazi oggetto della presente convenzione, i necessari investimenti in arredi ed attrezzature funzionali alle attività di cui all'art. 1;
- d) a definire le tariffe di utilizzo degli spazi oggetto della presente convenzione, ai sensi del successivo art. 4;
- e) a garantire piena attuazione al programma di attività direttamente organizzate o patrocinate dall'Amministrazione comunale, nei termini previsti al successivo art. 4 punti A e B;
- f) a presentare al Comune, un programma delle attività di cui al successivo art. 4 punto C (attività private) che si ritiene possibile organizzare all'interno della struttura;
- g) a garantire che l'utilizzo degli spazi, sotto propria responsabilità, per attività di pubblico intrattenimento e spettacolo sia in conformità con l'autorizzazione rilasciata dalla Commissione competente in materia di pubblici spettacoli ed intrattenimenti e più in generale con la normativa in materia;
- h) a stipulare, ove necessario, idonei contratti con persone fisiche o giuridiche adeguatamente qualificate in termini di esperienza positivamente maturata nel campo dell'organizzazione delle attività di cui all'art. 1; in tali contratti, a fronte dei servizi forniti possono essere previste anche forme di compartecipazione sui ricavi e la concessione non onerosa degli spazi per attività di tipo continuativo e rientranti nella tipologia di cui all'art. 1, nelle giornate di cui al successivo art. 4 punto D; tali contratti possono altresì prevedere l'attività di gestione del bar-centro preparazione pasti di cui al successivo art. 5.
- i) ad adeguarsi alle prescrizioni che l'Amministrazione Comunale stabilirà in ordine ai vincoli di natura ambientale ed acustica;
- j) a tenere indenne il Comune da qualsiasi danno dovesse derivare alle persone e cose per

causa dipendente dall'esercizio della stessa, stipulando idonea polizza assicurativa;

- k) a redigere e trasmettere al Comune e agli altri organi competenti il "piano della gestione dell'emergenze" di cui ai Decreti ministeriali 10 marzo 1998 e 19 agosto 1996.

Articolo 4

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA'

Al fine di garantire il rispetto delle finalità dell'opera, dovranno essere assicurate al Comune:

A) Attività organizzate direttamente dall'Amministrazione Comunale:

utilizzo gratuito della struttura, secondo il calendario da confermare con debito anticipo nell'ambito di programmi semestrali da definire, per un massimo di 20 giornate all'anno (di cui 10 in giornate festive o prefestive);

B) Attività patrocinate dall'Amministrazione Comunale, con particolare riguardo a quelle in favore degli anziani che fanno riferimento alle Associazioni riconosciute dall'Amministrazione Comunale (La Nostra Voce, Auser, Universiter):

- utilizzo della struttura a titolo gratuito per due/tre ore (tra le 14.00 e le 17.00) durante due pomeriggi settimanali da definire, dal mese di settembre al giugno di ogni anno, per corsi di ginnastica, ballo e similari organizzati dagli anziani;
- utilizzo, in caso di richiesta da parte delle associazioni sopracitate, delle strutture con tariffe ridotte almeno del 30% rispetto a quelle praticate alla normale utenza (punto C).

Le attività di cui ai precedenti punti a) e b) vengono comunque direttamente stabilite dal Comune, secondo il calendario da confermare con debito anticipo nell'ambito di programmi semestrali da definire entro il 31/5 ed il 30/11, comunque entro un massimo complessivo annuo di 80 accessi, di cui un massimo di 12 in giornata festiva o prefestiva, e di un monte ore massimo di 720 ore.

C) Attività organizzate da privati

Utilizzo della struttura a titolo oneroso, con tariffe stabilite ed introitate dalla Castellanza Servizi, o quale contropartita a fronte dell'assunzione di oneri gestionali della struttura (art. 3 punto h); tale attività devono essere limitate alle giornate residue, tolte quelle gestite secondo le tipologie A) e B).

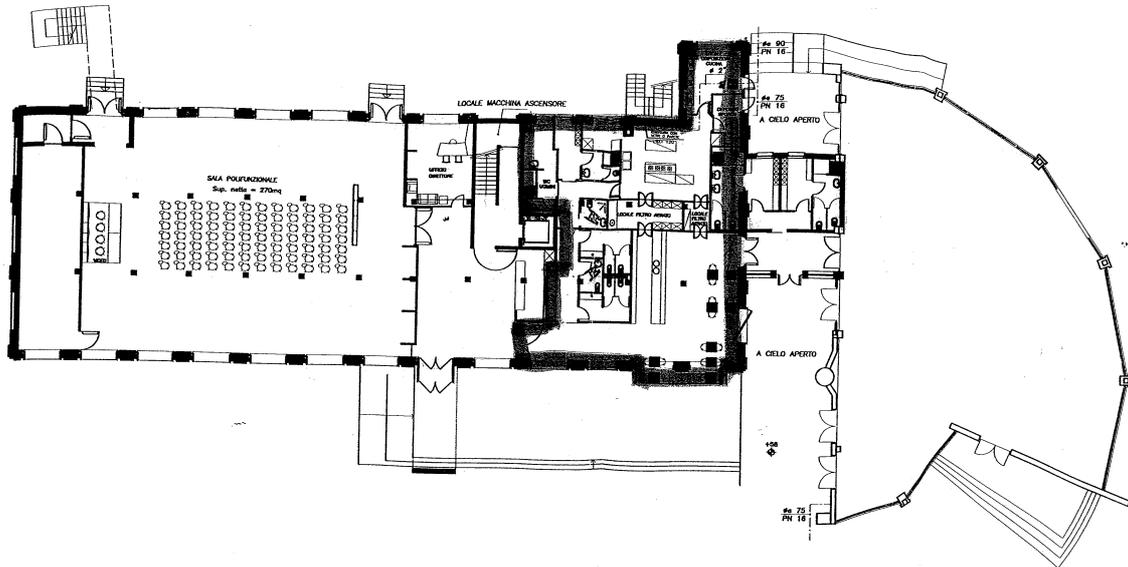
Il programma relativo a tali attività viene proposto all'Amministrazione Comunale per

l'approvazione.

Articolo 5

BAR E CUCINA

Il bar e la cucina, con spazi annessi, di cui all'art. 2, punto 2 ed allegata planimetria), autorizzabili con licenza amministrativa di tipo C, dovranno svolgere attività in connessione con le finalità proprie della Sala Polifunzionale, descritte all'art. 1. Eventuali forniture in ambienti esterni alla struttura, qualora compatibili con le caratteristiche della licenza per quanto concerne l'attività di bar, dovranno comunque essere autorizzate dal COMUNE.



PIANTA PIANO TERRA



**CITTA' DI
CASTELLANZA**



ALLEGATO A	CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL CIVICO CIMITERO
ALLEGATO B	CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SERVIZI COLLEGATI
ALLEGATO C	CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI COLLATERALI
ALLEGATO D	CAPITOLATO PER I SERVIZIO FOGNATURE
ALLEGATO E	CAPITOLATO PER I SERVIZIO VERDE PUBBLICO

ALLEGATO A

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE
DEL CIVICO CIMITERO**

CAPO 1 – NORME GENERALI

Art. 1 – Oggetto della concessione

La Società Concessionaria si impegna a provvedere, in regime di concessione, con l'osservanza delle pattuizioni di seguito specificate, a:

1. assegnazione e concessione loculi, cellette ed aree;
2. custodia, apertura e chiusura del Civico Cimitero;
3. inumazioni tumulazioni;
4. estumulazioni ed esumazioni;
5. traslazioni;
6. interventi in caso di problematiche ai loculi connesse alla tenuta dei feretri;
7. opere di ordinaria manutenzione (capo II);
8. pulizia e sanificazione dei locali e degli immobili;
9. compilazione "registro delle sepolture".

Art. 2 - Durata della concessione

La concessione ha durata fino al 31/12/2013 dalla data di stipulazione della convenzione. La concessione si intende "ipso iure" a favore della Società Concessionaria per eventuali futuri ampliamenti del Cimitero.

Art. 3 – Carattere del servizio

Tutti i servizi oggetto del presente Capitolato sono, a ogni effetto, servizi di pubblica utilità e per nessuna ragione, salvo quelle previste dal successivo art. 4, potranno essere sospesi o abbandonati dal Concessionario.

Gli stessi saranno gestiti dalla Società Concessionaria in regime di esclusività, con eccezione per le operazioni di cui agli articoli 18 e 19 per richiesta dei parenti dei defunti, e per operazioni straordinarie.

In ogni caso dovrà sempre essere tutelata l'incolumità dei visitatori.

Art. 4 – Causa di forza maggiore

Sono considerate causa di forza maggiore:

- eventi naturali, quali uragani, terremoti, allagamenti del Cimitero, ecc.

- scioperi nazionali.

Il Concessionario comunicherà, in quest'ultimo caso, con almeno 48 ore di anticipo, la data e gli orari degli eventuali scioperi, quindi dell'interruzione totale o parziale dei servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 5 - Assegnazioni e concessioni

Modalità per le assegnazioni e concessioni sono stabilite nel Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria e dalle norme Regionali e Nazionali in materia.

Art. 6 - Orari

L'orario di apertura del Civico Cimitero sarà 8,30 - 17,00 (invernale) e 8,30 - 18,00 (estivo) da lunedì a domenica; il cambio di orario avverrà in concomitanza dell'entrata in vigore rispettivamente dell'ora solare e dell'ora legale.

Il servizio sarà svolto da lunedì a sabato con la presenza di personale per almeno 6 ore giornaliere. Alla domenica deve essere garantita la sola apertura dei cancelli d'ingresso il mattino e la chiusura degli stessi la sera.

La Società concessionaria dovrà assicurare l'apertura al di fuori degli orari qualora si verificano particolari necessità e garantire il regolare svolgimento delle sepolture (funerali).

E' fatto obbligo dell'apertura e della chiusura, con orari da concordarsi con l'Amministrazione Comunale, nei giorni di ricorrenze religiose e/o civili, anche se locali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di comunicare diversità di orario durante il periodo di commemorazione dei defunti.

La Società Concessionaria provvederà alla chiusura dei cancelli assicurandosi, preventivamente, dell'assenza di visitatori all'interno del Cimitero.

Art. 7 - Organizzazione del personale.

La Società Concessionaria è tenuta a garantire il servizio di apertura e chiusura, sorveglianza e pulizia con almeno una persona. Dovrà, comunque, mettere a disposizione il personale occorrente in numero sufficiente per tutti quei servizi che lo richiedano e nei periodi di maggior lavoro.

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, la Società Concessionaria è libera di:

- organizzare le risorse strumentali e umane secondo criteri e modalità proprie, purché effettui lo svolgimento dei servizi come previsto dalla presente concessione;
- avvalersi, nel rispetto delle norme vigenti, di terze ditte specializzate, quando il tipo di lavoro richieda personale specializzato o presenti un carattere di saltuarietà. Gli oneri relativi a quanto sopra saranno a carico della Società Concessionaria.

L'Amministrazione Comunale rimane estranea ai rapporti intercorrenti tra la Società Concessionaria e il suo personale, che deve, però, essere assicurato, in regola con la normativa vigente e deve possedere comprovate caratteristiche morali e professionali tali da soddisfare le esigenze del servizio dell'Amministrazione Comunale.

Ove il personale in servizio non rispondesse a tali caratteristiche (per motivi di inefficienza o per insoddisfazione espressa dai cittadini quanto gli aspetti comportamentali o per non compiuto rispetto delle mansioni o per qualsiasi altra motivata ragione connessa all'espletamento dei servizi), la Società Concessionaria si impegna alla sua sostituzione. Entro 60 giorni dalla sostituzione stessa, l'Amministrazione Comunale dovrà esprimere l'accettazione del nuovo personale oppure chiederne l'ulteriore sostituzione. Ove l'Amministrazione non si esprimesse, il personale si intenderà confermato.

Art. 8 – Responsabilità della Società Concessionaria.

La Società Concessionaria è sempre responsabile, sia di fronte al Comune sia a terzi:

- dell'esecuzione di tutti i servizi assunti;
- dei danni di qualsiasi natura, sia a cose sia a persone, causati nell'espletamento del servizio, con personale proprio o della ditta incaricata ai sensi dell'art. 6, nonché dalle conseguenze per inesatto e/o inadeguato adempimento dei servizi, trascuratezza o colpa, a essa imputabili;
- dell'operato e del contegno dei propri dipendenti, nonché dei danni che potessero derivare al Comune o a terzi a causa degli stessi.

L'Amministrazione Comunale ha comunque diritto di richiedere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a. qualora il gestore o i suoi dipendenti pongano in essere atti che costituiscano grave violazione

di leggi, di regolamenti, di ordinanze o di disposizioni emanate da qualunque autorità governativa, regionale e comunale;

- b. qualora si verifichi lo scioglimento o l'inizio della procedura fallimentare o del concordato preventivo o dell'amministrazione controllata della Società Concessionaria;
- c. per atti di corruzione verso chiunque commessi.

L'Amministrazione Comunale declina ogni responsabilità per danni o sinistri che dovessero subire:

- il personale della Società Concessionaria durante i servizi;
- i materiali e le attrezzature di proprietà della Società Concessionaria lasciati incustoditi all'interno del Cimitero.

E' fatto obbligo alla Società Concessionaria di comunicare tempestivamente al Comune il nominativo del Rappresentante legale in carica e ogni eventuale variazione di ragione sociale.

Art. 9 – Risoluzione anticipata del contratto.

La risoluzione anticipata del contratto è possibile:

- per colpa del gestore (abusi o mancanze, nell'adempimento degli obblighi contrattuali, accertate e contestate a carico del personale in servizio);
- per richiesta del gestore stesso, con preavviso scritto di almeno 6 (sei) mesi, per circostanze debitamente motivate.

In caso di risoluzione il Concessionario è tenuto, entro otto giorni successivi alla richiesta o all'autorizzazione alla risoluzione da parte dell'Amministrazione Comunale, a riconsegnare alla stessa gli immobili e gli impianti, liberi da persone o cose, unitamente alle attrezzature, ai mobili e agli arredi risultanti da verbale di consegna, da redigersi all'atto dell'assunzione della Concessione. In caso di riscontrata mancanza o danneggiamento o sostituzione non idonea delle attrezzature, dei mobili o degli arredi, è fatto salvo il diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale.

Art. 10 – Denuncia degli inconvenienti

La Società Concessionaria, ove abbia conoscenza di inconvenienti che impedissero il regolare svolgimento del servizio, ha l'obbligo di avvertire subito l'Ufficio Servizi Cimiteriali.

Nonostante la segnalazione fatta, la Società Concessionaria deve, sempre nell'ambito della normale

esecuzione delle prestazioni che le competono, adoperarsi, per quanto possibile, affinché il servizio abbia il suo regolare decorso e soprattutto fare in modo che l'inconveniente non crei situazioni di pericolo ai visitatori del Civico Cimitero.

Art. 11 – Spazi all'interno del Cimitero

Il Comune mette a disposizione della Società Concessionaria, gratuitamente, per tutta la durata della concessione e nello stato di fatto in cui si trovano, uno spazio all'interno del Cimitero da adibire a deposito degli attrezzi e dei materiali necessari allo svolgimento di tali servizi e un locale adibito a ufficio oltre ad un alloggio destinato a chi opera l'apertura e la chiusura del Cimitero. Tali spazi/locali, il cui decoro è a carico della Società Concessionaria, dovranno essere tenuti chiusi in assenza del personale di custodia.

CAPO II - SERVIZIO MANUTENZIONE E GESTIONE ORDINARIA DEL CIVICO CIMITERO

Art. 12 – Oggetto e tipologia delle prestazioni.

La Società Concessionaria s'impegna a eseguire i seguenti lavori:

1. apertura e chiusura del Cimitero con le modalità e gli orari di cui all'art. 5;
2. pulizia e manutenzione ordinaria, che devono essere effettuate con mezzi propri della Concessionaria, di:
 - tutti i fabbricati e gli immobili costituenti il Civico Cimitero, ivi compresi i locali adibiti a camera mortuaria, i locali dei servizi igienici e gli apparecchi igienico-sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);
 - viali, vialetti;
 - scale, corridoi, ecc. di accesso alle sepolture;
 - cancelli;
 - locali di servizio (compresi il lavaggio pavimenti, la sostituzione del materiale di consumo quali lampadine, maniglie, serrature, prese, rubinetterie, ecc. e la tinteggiatura delle pareti e dei serramenti);

- impianti di acqua (comprese le fontanelle), luce (compresa fornitura di lampadine non votive) e fognatura;
- scale di avvicinamento alle sepolture e montafretri (compresa la manutenzione periodica, le visite periodiche e l'aggiornamento dei documenti di corredo);
- canali e pluviali, almeno due volte ogni anno solare;
- aree esterne al Cimitero antistanti gli ingressi;
- lastre commemorative;
- ascensore (comprese visite periodiche);

I materiali utilizzati per le pulizie e per le manutenzioni ordinarie dovranno essere corredati dalle schede tecniche previste dalla normativa vigente;

3. pulizia e manutenzione che si rendesse necessaria a seguito di inumazioni, esumazioni, estumulazioni, traslazioni e percolazioni di liquidi (tranne per quanto previsto nell'art. 19);
4. pulizia tombe campo comune abbandonate (solo nei casi di mancanza di pubblico decoro per i defunti e pericolo per gli avventori);
5. manutenzione del verde (di tutte le aree ricomprese nell'area cimiteriale così come attualmente sottintesa):
 - taglio e manutenzione ordinaria del verde;
 - manutenzione straordinaria del verde compresa la potatura di piante e arbusti;
 - diserbo, ove necessita, con prodotti non inquinanti dei viali interni ed esterni al Cimitero;
6. servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani mediante cassonetti e cestelli (di cui devono essere forniti i sacchi), compreso trasporto dei cassonetti sul viale principale del Cimitero e il trasporto dei sacchi all'esterno del Cimitero nei giorni di raccolta da parte della ditta incaricata;
7. lavaggio e disinfezione dei contenitori di raccolta almeno una volta al mese;
8. fornitura materiale di consumo (scope, palette, e sacchi) da destinare al pubblico utilizzo nelle aree preposte ed eventuale conseguente manutenzione;
9. operazioni di sgombero neve nei viali e nei piazzali interni ed esterni, nonché lo spargimento di sale, compresa la fornitura dello stesso, per evitare la formazione di ghiaccio;

10. preparazione del materiale necessario e assistenza allo svolgimento delle sepolture;
11. scavi, reinterri e predisposizione del tumulo per le sepolture in campo comune;
12. scavi, reinterri e livellamento del terreno per esumazioni ordinarie e straordinarie (come meglio specificato agli articoli n. 15.1 e n. 17.1);
13. tumulazioni ed estumulazioni in loculi, compresa apertura, chiusura e sigillatura (come meglio specificato agli articoli n. 15.2 e n. 17.2);
14. assistenza all'apertura e chiusura dei loculi per fuoriuscite di liquidi (come meglio specificato all'articolo n. 19);
15. sistemazione resti ossei e ceneri come meglio specificato all'articolo n. 15.2;
16. deposito del feretro in camera mortuaria;
17. conferimento in discarica dei rifiuti speciali, provenienti dalle esumazioni.

Art. 13 – Manutenzione straordinaria.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale tutte le opere di manutenzione straordinaria.

CAPO III – PRESTAZIONI

Art. 14 – Sepolture: Inumazioni – Esumazioni – Tumulazioni – Estumulazioni – Traslazioni

Per i servizi di cui al presente articolo, la Società Concessionaria dovrà fornire il personale, i mezzi e i materiali occorrenti; dovrà, altresì, osservare le disposizioni della normativa vigente in materia.

La Società Concessionaria garantirà, con il personale necessario, l'assistenza a tutte le operazioni necessarie al collocamento di salme, resti ossei e ceneri presso il luogo delle sepolture prescelte, accertandosi della loro esatta allocazione.

La Castellanza Servizi, nel rispetto della normativa vigente, comunicherà – nei tempi e nei modi previsti dal Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria – l'effettuazione dei servizi di esumazione ed estumulazione ordinari e straordinari.

Al fine di garantire un servizio ottimale per gli utenti, la Castellanza Servizi si farà carico di richiedere al Comune di Castellanza – per conto dell'utente stesso – gli eventuali atti autorizzativi necessari all'espletamento del servizio. Nel contempo il Comune di Castellanza si impegna a segnalare per tempo eventuali motivi ostativi al rilascio dell'autorizzazione stessa.

Art. 15 – Inumazioni in campo comune e tumulazioni.

E' compito della Società Concessionaria provvedere ai seguenti servizi:

15.1 – Inumazione in campo comune

- trasporto del feretro all'interno del Cimitero;
- scavo eseguito fino alla profondità necessaria e dalle dimensioni previste dalla normativa vigente;
- inumazione del feretro;
- reinterro;
- posizionamento di cippo di riconoscimento provvisorio e di cordonatura in legno;
- pulizia dell'area circostante ed eventuale spandimento di stabilizzato per il mantenimento del livello del terreno.

15.2 Tumulazione

15.2.1- In tombe di famiglia, loculi “Ala Lombarda”, loculi “Lato Montedison”

- trasporto della feretro all'interno del Cimitero;
- apertura del tombino esistente;
- tumulazione del feretro;
- chiusura e sigillatura del manufatto con malta cementizia;
- pulizia dell'area circostante.

15.2.2 - In loculo di testa

- trasporto del feretro all'interno del Cimitero;
- rimozione della lastra di chiusura del loculo;
- tumulazione del feretro;
- chiusura del loculo mediante mattoni o lastra in cemento e successiva intonacatura;
- posizionamento lastra di riconoscimento provvisoria;
- posa in opera di lastra di marmo di chiusura previa incisione;
- pulizia generale.

15.2.3 - In loculo di piatto

- trasporto del feretro all'interno del Cimitero;
- rimozione della lastra di chiusura del loculo;
- tumulazione del feretro;
- chiusura del loculo mediante mattoni o lastra in cemento e successiva formazione di intonaco;
- posizionamento lastra di riconoscimento provvisoria;
- posa in opera di lastra di marmo di chiusura previa incisione;
- pulizia generale.

15.2.4 - In cellette ossario

- rimozione della lastra;
- tumulazione dei resti mortali o delle ceneri;
- posizionamento lastra di riconoscimento provvisoria;
- posa in opera di lastrina di marmo di chiusura previa incisione;
- pulizia generale.

15.2.5 - In ossario comune

- rimozione tombino;
- posizionamento dei resti mortali o delle ceneri senza cassetina;
- chiusura tombino;
- pulizia generale.

Art. 16 – Esumazioni ed estumulazioni – Norma generale.

Le esumazioni, le estumulazioni, le traslazioni e gli interventi per eventuali problematiche ai loculi connesse alla tenuta dei feretri saranno eseguite nel rispetto delle norme vigenti, potranno essere effettuate solo nei periodi previsti dal Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria e, se necessario, alla presenza del personale tecnico incaricato dall' A.S.L. o di un suo delegato.

In particolar modo, le operazioni di cui sopra saranno effettuate nel rispetto del Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria, delle normativa nazionale (D.P.R. 285/90) e dei Regolamenti e Leggi Regionali (L. R. 22/03; L. R. 06/05; R.R. 06/04 e successive modificazioni). Tale normativa verrà

assunta a punto di riferimento anche per quanto riguarda la corretta pianificazione delle attività cimiteriali e la conseguente stesura del Piano Cimiteriale.

I necrofori e tutte le persone che, direttamente e manualmente, partecipino alle operazioni, dovranno indossare idonee protezioni sanitarie.

La Società Concessionaria dovrà provvedere, nel caso di esumazione:

- 1) al collocamento delle ossa nell'apposita cassetta di zinco qualora da parte dei familiari sia stata ottenuta la prescritta concessione per il posizionamento dei resti nella celletta ossario, nel loculo o nella tomba;
- 2) nell'ossario comune;
- 3) all'eventuale reinterro con fornitura di cassone di zinco a cura degli interessati;
- 4) all'eventuale predisposizione del feretro nella cassa di recupero per cremazioni.

Nel caso di traslazione della salma, il feretro deve essere posto, se necessario, al fine dell'effettuazione dello spostamento, in una ulteriore cassa di zinco (da fornire a cura degli interessati).

Art. 17 – Esumazioni, estumulazioni, traslazioni e problematiche ai loculi connesse alla tenuta dei feretri. – Descrizione dei servizi.

E' compito della Società Concessionaria provvedere ai seguenti servizi:

17.1 - Esumazioni da campi comuni.

- rimozione della pietra tombale;
- scavo fino al raggiungimento dei feretri;
- fornitura cassetta di zinco per la raccolta dei resti mortali;
- pulizia del coperchio ed apertura della bara;
- valutazione dello stato di mineralizzazione della salma da parte di necroforo qualificato; se mineralizzata raccolta dei resti mortali e deposizione dei medesimi in apposita cassetta di zinco oppure, se non mineralizzata, trasporto della salma in camera mortuaria per decisione su cremazione o reinumazione;
- se la salma è mineralizzata, deposizione dei resti mortali in apposita cassetta di zinco, con sigillatura del coperchio mediante saldatura se trasportata fuori dal Cimitero. Trasporto della

cassetta di zinco nel luogo designato presso il Cimitero, oppure fino all'uscita del Cimitero per destinazione altri Comuni;

- deposizione dei rifiuti da esumazione in apposito cofano di cellulosa;
- chiusura dello scavo;
- rimozione e smaltimento dei rifiuti risultanti dalle suddette operazioni secondo le normative vigenti;
- pulizia generale, livellamento e rastrellatura del terreno oggetto di esumazioni con eventuale aggiunta di terra di riporto.

L'onere per lo smaltimento rifiuti è a carico dell'Amministrazione Comunale.

17.2 - Estumulazione

17.2.1 - Da tombe di famiglia, loculi "Ala Lombarda", loculi "Lato Montedison"

- apertura della lastra interna;
- estumulazione del feretro;
- fornitura cassetta di zinco per raccolta resti mortali;
- pulizia del coperchio ed apertura della bara;
- valutazione dello stato di mineralizzazione della salma da parte di necroforo qualificato; se mineralizzata raccolta dei resti mortali e deposizione dei medesimi in apposita cassetta di zinco oppure, se non mineralizzata, trasporto della salma in camera mortuaria per decisione su cremazione o reinumazione;
- se la salma è mineralizzata, deposizione dei resti mortali in apposita cassetta di zinco, con sigillatura del coperchio mediante saldatura se trasportata fuori dal Cimitero. Trasporto della cassetta di zinco nel luogo designato presso il Cimitero, oppure fino all'uscita del Cimitero per destinazione altri Comuni;
- deposizione dei rifiuti da estumulazione in apposito cofano di cellulosa;
- rimozione e smaltimento dei rifiuti risultanti dalle suddette operazioni secondo le normative vigenti;
- pulizia dell'area circostante.

L'eventuale risepoltura del feretro in campo comune comporta l'addebito del costo previsto per le operazioni di inumazione.

L'onere per lo smaltimento rifiuti è a carico dell' Amministrazione Comunale.

17.2.2 - Da loculo;

- rimozione della lastra di marmo;
- rimozione del manufatto in mattoni o della lastra prefabbricata in cemento armato di chiusura;
- fornitura di cassetta di zinco per raccolta resti mortali;
- pulizia del coperchio ed apertura della bara;
- valutazione dello stato di mineralizzazione della salma da parte di necroforo qualificato; se mineralizzata raccolta dei resti mortali e deposizione dei medesimi in apposita cassetta di zinco oppure, se non mineralizzata, trasporto della salma in camera mortuaria per decisione su cremazione o reinumazione;
- se la salma è mineralizzata, deposizione dei resti mortali in apposita cassetta di zinco, con sigillatura del coperchio mediante saldatura se trasportata fuori dal Cimitero. Trasporto della cassetta di zinco nel luogo designato presso il Cimitero, oppure fino all'uscita del Cimitero per destinazione altri Comuni;
- deposizione dei rifiuti da estumulazione in apposito cofano di cellulosa;
- rimozione e smaltimento dei rifiuti risultanti dalle suddette operazioni secondo le normative vigenti.

L'eventuale risepoltura del feretro in campo comune comporta l'addebito del costo previsto per le operazioni di inumazione.

L'onere per lo smaltimento rifiuti è a carico dell' Amministrazione comunale.

17.3 - Traslazioni

17.3.1 - Da loculo

- rimozione della lastra di marmo;
- rimozione del manufatto in mattoni o della lastra prefabbricata in cemento armato di

chiusura;

- traslazione del feretro, previo rivestimento con cassa di zinco se necessario, sino al luogo designato;
- chiusura del loculo mediante tavolato interno se necessario;
- rimozione e smaltimento dei rifiuti risultanti dalle suddette operazioni secondo le normative vigenti.

17.3.2 - Da tomba esistente, loculi "Ala Lombarda", loculi "Lato Montedison"

- apertura della lastra interna;
- traslazione del feretro, previo rivestimento con cassa di zinco se necessario, sino al luogo designato;
- chiusura del tombino mediante tavolato interno se necessario;
- rimozione e smaltimento dei rifiuti risultanti dalle suddette operazioni secondo le normative vigenti.

L'espletamento delle pratiche connesse alle operazioni riportate sarà a carico della Società Concessionaria, mentre le relative autorizzazioni rimarranno in carico all'Amministrazione Comunale.

Art. 18 - Problematiche ai loculi connesse alla tenuta dei feretri. - In loculo.

La Società Concessionaria garantirà assistenza alle operazioni straordinarie che dovessero rendersi necessarie in caso di rottura dei feretri tumulati, effettuando le operazioni di pronto intervento per la pulizia e la disinfezione delle aree interessate dalla percolazione dei liquidi.

Saranno a carico del privato concessionario del loculo la rimozione della lastra e del manufatto in mattoni, il posizionamento del feretro in nuovo rivestimento di zinco, il rifacimento del manufatto in mattoni di chiusura ed infine il ripristino della lastra di chiusura del loculo.

Art. 19 - Allestimenti

E' a carico della Società Concessionaria la posa di tutti gli accessori relativi ai loculi delle campate A, B, C, S e delle cellette ossario che saranno forniti dalla stessa con spesa a carico degli utenti.

Art. 20 - Piano Cimiteriale

Alla Castellanza Servizi viene assegnata la gestione complessiva del Civico Cimitero.

La stessa dovrà sempre riferirsi alle normative e ai regolamenti in materia, e dovrà attenersi alle indicazioni e alle direttive contenute nel Piano Cimiteriale del Comune di Castellanza che dovrà essere redatto in base alle valutazioni espresse dall'Ufficio Servizi Cimiteriali e dagli Uffici Tecnico del Comune di Castellanza e della Castellanza Servizi. In mancanza dello stesso sarà necessario prevedere una serie di incontri tra i diversi Uffici interessati al fine di una ottimale programmazione di opere, interventi manutentivi e piani di gestione.

CAPO IV – PRESTAZIONI NON IN REGIME DI ESCLUSIVITA'

Art. 21 – Servizio di pulizia e manutenzione manufatti dati in concessione

E' facoltà della Società Concessionaria provvedere ad effettuare, a richiesta dei privati, con personale aggiuntivo a quello necessario per l'espletamento dei servizi pattuiti con l'Amministrazione Comunale, ma comunque in orario di apertura del Civico Cimitero, la manutenzione ordinaria dei manufatti dati in concessione presenti all'interno del Cimitero stesso concordando con essi il corrispettivo ed esigendo dagli stessi il relativo pagamento.

Art. 22 – Costruzione tombe di famiglia e monumenti funebri.

E' facoltà della Società Concessionaria provvedere a effettuare, a richiesta dei privati, con personale aggiuntivo a quello necessario per l'espletamento dei servizi pattuiti con l'Amministrazione Comunale, ma comunque in orario di apertura del Civico Cimitero la costruzione di tombe di famiglia e alla posa di monumenti funebri nel rispetto della normativa vigente, concordando con essi il corrispettivo ed esigendo dagli stessi il relativo pagamento.

Prima dell'inizio dei relativi lavori, la Società Concessionaria dovrà verificare il possesso da parte del richiedente di tutte le autorizzazioni a ciò necessarie.

CAPO V – ONERI E OBBLIGHI DIVERSI

Art. 23 – Rinvii normativi - Per quanto non previsto dal presente capitolato, si rinvia alla normativa nazionale, regionale e comunale vigente in materia.

ALLEGATO B

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE
PER I SERVIZI DI PULIZIA
PRESSO ALCUNI STABILI COMUNALI**

Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto il servizio di pulizia dei seguenti uffici:

- ✓ Palazzo Municipale
- ✓ Ufficio Torrione - sede protezione civile
- ✓ Biblioteca
- ✓ Centro polifunzionale
- ✓ Villa Pomini
- ✓ Cesil

I lavori da svolgersi saranno, principalmente:

A) SEDE COMUNALE di Via delle Rimembranze n. 4.

Uffici interessati:

PIANO TERRA

- Atrio, scalone, ufficio di rappresentanza e sala capigruppo, sala colonne
- Area ingresso utenti URP, scalone di accesso alla mansarda e zona relax dipendenti

PIANO PRIMO

- Tutti gli uffici dell'ala sopra all'abitazione del custode, ufficio Sindaco e segreteria
- Area Socio-Assistenziale ed Area Istruzione/Cultura e Sport

PIANO SECONDO

- Sala Giunta

CON FREQUENZA GIORNALIERA (per sei giorni la settimana)

Per tutti gli ambienti:

- arieggiamento dei locali;
- spolveratura mobili negli uffici e negli atrii comprese cassettiere, computers, davanzali interni finestre;
- spazzamento di tutti i pavimenti, ascensori e scale compresi con spostamento cassettiere, cestini, sedie;
- lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici e degli apparecchi igienico-

sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);

- raccolta e sistemazione nei sacchi dei rifiuti contenuti nei posacenere e nei cestini ed il loro deposito nei contenitori indicati dall'ufficio tecnico (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori);

CON FREQUENZA SETTIMANALE

Per tutti gli ambienti:

- lavaggio a fondo di tutti i pavimenti e scale previo spostamento degli arredi movibili;
- eliminazione delle ragnatele in tutti gli ambienti.
- aspirazione zerbini con mezzi idonei;
- pulizia telefoni e tastiere varie con specifico detergente atto ad evitare danni agli stessi;

A RICHIESTA

- pulizia Sala Colonne;

CON FREQUENZA MENSILE

Per tutti gli ambienti:

- lavaggio di tutte le sedie aventi rivestimento vinilico o simile e di tutte le scrivanie o piani d'appoggio;

CON FREQUENZA SEMESTRALE

- lavaggio tende Ufficio Sindaco, sala colonne, capigruppo e rappresentanza, atrio protocollo;
- lavaggio vetrate atrio ingresso;
- pulizia serramenti, infissi, porte, pareti divisorie e deragnatura locali;
- lavaggio vetri interni ed esterni di tutti gli ambiti del Municipio di cui alla lett. A) del presente art. 1;
- spolveratura e lavaggio degli apparecchi fissi di illuminazione e dei termosifoni.

B) SEDE PROTEZIONE CIVILE di Via Bernocchi

Gli ambienti in cui intervenire sono i seguenti:

I DUE UFFICI, IL BAGNO E LA SCALA (PIANO TERRA E PRIMO PIANO)

4 ore mensili (2 ore ogni 15 gg.)

- arieggiamento dei locali;
- lavaggio e disinfezione di tutti i wc con verifica e ripristino dei materiali d'uso come per il palazzo municipale;
- spazzamento di tutti i pavimenti e della scala;
- spolveratura dei mobili con svuotatura dei cestini, posacenere e conferimento dei rifiuti nei sacchi dei rifiuti e loro deposito al piano terra vicino agli ingressi (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori).

C) CENTRO POLIFUNZIONALE di Piazza Soldini.

Gli ambienti in cui intervenire sono i seguenti:

A PIANO TERRA I LOCALI DESTINATI A "CENTRO ASCOLTO" COMPRESA LA SALA CONFERENZE.

CON FREQUENZA SETTIMANALE

- arieggiamento dei locali;
- lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici e degli apparecchi igienico-sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);
- aspirazione zerbini con mezzi idonei;
- spazzamento di tutti i pavimenti e scale;
- spolveratura dei mobili con svuotatura dei cestini, posacenere e conferimento dei rifiuti nei sacchi dei rifiuti e loro deposito al piano terra vicino agli ingressi (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori);
- lavaggio con schiuma per tessuti delle sedie aventi rivestimento in tessuto;
- pulizia punti luce, telefoni e tastiere varie;
- aspirazione polvere dagli scaffali e pulizia della parte esterna degli stessi.

CON FREQUENZA SEMESTRALE

- lavaggio termosifoni e aspirazione/soffiaggio dei fan-coils;

- lavaggio vetri interni.

D) BIBLIOTECA di Piazza Castegnate 2/a.

Gli ambienti in cui intervenire sono i seguenti:

BIBLIOTECA A PIANO PRIMO, SALA CONFERENZE A PIANO TERRA.

CON FREQUENZA GIORNALIERA (dal lunedì al sabato)

- arieggiamento dei locali;
- lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici e degli apparecchi igienico-sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);
- spazzamento di tutti i pavimenti e scale;
- spolveratura dei mobili con svuotatura dei cestini, posacenere e conferimento dei rifiuti nei sacchi dei rifiuti e loro deposito al piano terra vicino agli ingressi (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori);
- pulizia del cortile e della zona del marciapiede antistante gli ingressi.

CON FREQUENZA SETTIMANALE

- lavaggio pavimenti e pulizia ascensore;
- aspirazione zerbini con mezzi idonei.

CON FREQUENZA MENSILE

- lavaggio delle sedie;
- pulizia punti luce, telefoni e tastiere varie;
- aspirazione polvere dagli scaffali e pulizia della parte esterna degli stessi.

CON FREQUENZA SEMESTRALE

- lavaggio termosifoni e aspirazione/soffiaggio dei fan-coils.
- spolveratura e lavaggio degli apparecchi fissi di illuminazione;
- pulizia serramenti, infissi, porte, pareti divisorie e deragnatura locali;
- lavaggio vetri interni.

SALA CONFERENZE A PIANO TERRA

- pulizia accurata ogni lunedì e su richiesta per manifestazioni.

E) ORE EXTRA (solo su richiesta dell' Ufficio Ragioneria)

Il soggetto gestore si impegna altresì ad effettuare delle ore extra pianificate in circa 142 ore che verranno di volta in volta richieste dall'Amministrazione per servizi di pulizia varia.

F) VILLA POMINI di Via Don Testori 14

Gli ambienti in cui intervenire sono i seguenti:

I LOCALI DELLO STABILE UTILIZZATI PER MOSTRE E MATRIMONI (ESCLUSI I LOCALI ASSEGNATI ALLA SCUOLA DI MUSICA)

FREQUENZA: 2 VOLTE ALLA SETTIMANA (per 5 ore alla settimana)

- Arieggiamento dei locali;
- Scopatura e lavaggio pavimenti dei locali espositivi e degli spazi di accesso ad essi;
- Scopatura pavimento della sala conferenze e della sala per le mostre fotografiche;
- Spolveratura degli arredi e asportazione di ragnatele;
- Svuotamento cestini e altri contenitori dei rifiuti (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori);
- Lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici e degli apparecchi igienico-sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);
- Trasferimento delle immondizie secondo le regole stabilite dal Comune di Castellanza;
- Pulizia dei marciapiedi e del vialetto di accesso a Villa Pomini.

CON FREQUENZA SEMESTRALE

- Lavaggio di tutti i vetri all'interno e all'esterno di finestre accessibili;
- Spolveratura e lavatura esterna dei corpi illuminanti;

ATTIVITA' UNA TANTUM

- Nei periodi di chiusura della struttura, secondo una valutazione congiunta con il responsabile dell'Ufficio Ragioneria, vengono eseguite pulizie di carattere generale con sanificazione di tutti i locali e pulizia della struttura anche esterna.

G) CESIL di Via Pomini 13

Gli ambienti in cui intervenire sono i seguenti:

LOCALI DELLO STABILE AL PIANO TERRA E I SERVIZI IGIENICI AL 1° PIANO.

CON FREQUENZA GIORNALIERA (per cinque giorni la settimana)

- Arieggiamento dei locali;
- Scopatura e lavaggio pavimenti dei locali secondo le indicazioni del coordinatore;
- Spolveratura degli arredi e asportazione di ragnatele;
- Svuotamento cestini e altri contenitori dei rifiuti;
- Lavaggio e disinfezione dei pavimenti dei servizi igienici e degli apparecchi igienico-sanitari con fornitura e ripristino dei materiali d'uso (carta igienica, sapone liquido, asciugamani a fogli, deodoranti, ecc.);
- Trasferimento delle immondizie secondo le regole stabilite dal Comune di Castellanza (la carta, le lattine e le bottiglie presenti nei cestini vanno riposte negli appositi raccoglitori);
- Aspirazione zerbini con mezzi idonei;
- Verifica della pulizia dell'accesso al Centro Servizi Lavoro ed eventuale scopatura dello stesso.

CON FREQUENZA SEMESTRALE

- Lavaggio a fondo dei pavimenti con idoneo macchinario;
- Lavaggio di tutti i vetri interni raggiungibili senza il montaggio di impalcature e trabattelli;
- Pulizia serramenti, infissi, porte, pareti divisorie e deragnatura locali;
- Lavaggio termosifoni e aspirazione/soffiaggio dei fan-coils.

Le pulizie straordinarie e i servizi aggiuntivi (ivi compresa il lavaggio dei vetri, delle moquette, delle sedie, ecc.) saranno da remunerare di volta in volta a seconda delle richieste da parte dell'Amministrazione Comunale.

I servizi di cui sopra dovranno svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il

personale impiegato.

Art. 2 - ATTIVITA' CUSTODIA E GUARDIANA VILLA POMINI

L'attività implica la custodia dell'edificio e dei beni in esso contenuti, sia di proprietà comunale sia di proprietà degli artisti/espositori delle mostre d'arte.

Il soggetto gestore deve garantire anche l'orario di apertura al pubblico secondo le richieste dell'Amministrazione Comunale.

Le prestazioni consistono nella sorveglianza della Villa durante gli orari di apertura sopra indicati e durante lo svolgimento delle attività culturali e più specificamente:

- Presenza agli ingressi della villa durante le aperture secondo le indicazioni del coordinatore;
- Cooperare con il coordinatore nella verifica giornaliera dell'aggiornamento del materiale pubblicitario;
- Cooperare con il coordinatore nella verifica giornaliera dell'aggiornamento delle bacheche poste sui muri esterni;
- Controllo giornaliero degli impianti di illuminazione, elettrici, idrici, di riscaldamento al fine di segnalare al coordinatore eventuali malfunzionamenti;
- Controllo settimanale del corretto funzionamento di attrezzature al fine di segnalare al coordinatore eventuali disfunzioni;
- Realizzazione all'occorrenza di piccole manutenzioni e/o forniture secondo le indicazioni del coordinatore.

ATTIVITÀ DI ASSISTENZA ALLE MANIFESTAZIONI CULTURALI CHE SI SVOLGONO PRESSO LA VILLA POMINI.

L'attività, da svolgersi su indicazione del coordinatore o dell'amministrazione comunale, consiste nel supporto durante le fasi di allestimento e smontaggio delle mostre d'arte e nello svolgimento delle aperture straordinarie per la predisposizione delle sale.

Eventuali prestazioni aggiuntive rispetto al monte ore indicato, devono essere concordate tra le parti.

Assistenza alle manifestazioni da effettuarsi in caso di assenza del coordinatore o in affiancamento allo stesso in casi straordinari secondo le indicazioni dettate dall'Ufficio Cultura del Comune di Castellanza;

- Assistenza all'allestimento delle mostre di quadri;
- Piccoli interventi di manutenzione qualora le pareti delle sale risultassero danneggiate al termine dei periodi espositivi;
- Allestimento della sala conferenze con sedie e impianto video, audio e luci;
- Preparazione della sala espositiva per l'incontro serale con l'autore;
- Distribuzione del materiale informativo sulle sedie;
- Conteggio delle presenze per conferenze e relativa comunicazione all'ufficio cultura;
- Distribuzione dispense agli utenti iscritti.

Servizi Aggiuntivi:

- Trasferimento occasionale di materiali espositivi tra le sedi del comune (Villa Pomini, biblioteca, Cesil) – escluse le opere d'arte;

Art. 3 - IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo complessivo annuale presunto dell'affidamento, per l'anno 2008, ammonta a € 81.391,00 I.V.A. compresa, da liquidare sulla base di 12 rate mensili da suddividere per le diverse sedi (Palazzo Municipale e sede Protezione Civile, Biblioteca e Centro Polifunzionale, Villa Pomini).

A tale importo sono incluse fino ad un massimo di ore 142 per eventuali interventi vari di pulizia a richiesta dell'Ufficio Ragioneria e ore 200 aggiuntive per assistenza alle manifestazioni che si svolgono presso la Villa Pomini. Il costo di tale servizio per ciascuna ora di utilizzo richiesta sarà pari a Euro 13,47 oltre IVA. L'adeguamento dei prezzi all'indice Istat è previsto per ogni anno successivo al primo.

Art. 4 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio si intende per il periodo dal 01/1/2007 al 31/12/2013.

Art. 5 - ORARIO DI SERVIZIO

Il servizio di pulizia dovrà svolgersi nei giorni stabiliti e articolato in fasce orarie che risultino

compatibili con il regolare svolgimento dell'attività dell'Amministrazione.

Art. 6 - VARIAZIONE DELL'IMPORTO CONTRATTUALE

Il valore dell'affidamento può essere ridotto o aumentato del 20% da parte dell'Amministrazione Comunale ferme restando le condizioni di affidamento senza che il soggetto gestore possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

Art. 7 - MATERIALI ED ATTREZZI

Sono a carico del soggetto gestore tutti i materiali occorrenti per i servizi di pulizia dei locali descritti all'art. 1, come pure tutti gli attrezzi e macchine occorrenti a tal scopo; sono compresi la fornitura, per tutta la durata dell'affidamento, di carta igienica, asciugamani di carta, saponi liquidi o solidi. Rimarranno a carico dell'Amministrazione Comunale anche le spese per l'energia elettrica ed acqua necessaria al funzionamento degli apparecchi in uso. Il soggetto gestore, in tal senso, dovrà, entro 10 giorni dall'affidamento:

- ✓ dichiarare i prodotti utilizzati;
- ✓ elencare le apparecchiature/macchine impiegate per ogni singolo intervento.

Tali dichiarazioni faranno parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Il soggetto gestore dovrà impiegare nell'esecuzione del servizio attrezzature e macchinari che dovranno essere conformi alle norme di legge di cui al D.P.R. 547/55 e s.m.i.. Tutte le macchine di pulizia impiegate debbono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti ed alla direttiva macchine 459/96.

Il soggetto gestore dovrà inoltre obbligatoriamente lasciare depositato presso uno stabile interessato dai lavori:

- una scala adeguata, le attrezzature ed i materiali per la pulizia dei vetri;
- un aspirapolvere;
- una lavapavimenti per grandi superfici;
- le attrezzature per l'asportazione delle ragnatele.

Art. 8 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Il soggetto gestore ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei

confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'affidamento. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

Il soggetto gestore è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Questa Amministrazione potrà richiedere al soggetto gestore in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione del libro matricola, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziali e assicurativa.

Qualora il soggetto gestore non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra questa Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute da codesta Amministrazione Comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.

I lavoratori svantaggiati ai sensi dell'art. 4 Legge 381/91 devono essere inseriti esclusivamente mediante assunzione a norma del CCNL applicato (non sono ammesse le borse di lavoro).

Il soggetto gestore si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili dalla data di affidamento alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge 19/03/1990, n. 55.

Il soggetto gestore dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge 68 del 12/03/99.

Il soggetto gestore dichiara di aver ottemperato alla legge n. 40 del 06/03/98 "disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero" nel caso in cui nell'organico figurino lavoratori stranieri.

Art. 9 - REQUISITI DEL PERSONALE IMPIEGATO

Il soggetto gestore dovrà assegnare ed impegnare per ogni tipologia di prestazione descritta all'art. 1 personale professionale qualificato in possesso delle necessarie autorizzazioni e qualifiche professionali.

Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e cartellino di riconoscimento; dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento del servizio; essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare; essere in grado di mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato e corretto. È facoltà insindacabile dell'Amministrazione verificare il corretto svolgimento del servizio e richiedere l'allontanamento e la sostituzione degli operatori che non rispondano ai suddetti requisiti. Ad ogni sede dovranno essere addetti operatori in numero sufficiente a garantire lo svolgimento del lavoro nei tempi e nei modi previsti. Nel caso di assenza per malattia, ferie, ecc., anche per brevi periodi, il servizio non dovrà risentire delle assenze degli operatori per qualsiasi motivo.

Prima della stipula della convenzione il soggetto gestore dovrà inviare a codesta Amministrazione Comunale l'elenco del personale operante con specificata la relativa qualifica: gli operatori ed i volontari dovranno essere dettagliati in due distinti elenchi debitamente sottoscritti e contenenti tutte le informazioni possibili a definire la posizione e professionalità di ognuno (figura professionale, qualifica, livello titolo di studio, ecc.).

Il soggetto gestore si assume la responsabilità in merito alla veridicità dei dati riportati. Ogni variazione a detti elenchi dovrà essere comunicato entro sette giorni all'Amministrazione Comunale.

Il soggetto gestore dovrà impiegare per il servizio e per tutta la durata del contratto il medesimo personale al fine di garantire una continuità nel servizio. Non saranno tollerati turnover, se non per cause di forza maggiore.

Il personale del soggetto gestore è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Art. 10 - RISPETTO DEL D.LGS. 626/94 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI

Il soggetto gestore è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni, e della vigente legislazione in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Il soggetto gestore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

Art. 11 - NOMINA DEI RESPONSABILI DELLA SOCIETÀ AFFIDATARIA

Il soggetto gestore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, i seguenti nominativi:

- Responsabile dello svolgimento delle attività.

Art. 12 - RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Il soggetto gestore è responsabile dei danni che dovessero occorrere alle cose o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività. Essa dovrà pertanto procedere alla stipula di una polizza di assicurazione per danni a cose o a terzi per un massimale di almeno € 1.000.000,00.

Il soggetto gestore è tenuta ad utilizzare attrezzature e prodotti conformi alla normativa vigente; con la sottoscrizione del contratto assume formale impegno in tal senso.

A garanzia della regolare esecuzione del servizio il soggetto gestore costituirà una cauzione pari a Euro 18.800,00 mediante fideiussione rilasciata da idoneo istituto valida per la durata della convenzione e che verrà restituita entro 30 giorni dopo la scadenza. La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale (art. 1944 del c.c.) e la sua operatività entro gg. 15 a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Art. 13 - DOCUMENTI DA PRESENTARE PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Il soggetto gestore dovrà trasmettere, almeno una settimana prima della stipula del contratto, i

seguenti documenti:

- Certificazioni, abilitazioni registrazioni in albi previsti da eventuale disciplina del settore di attività oggetto dell'affidamento;
- Copia del capitolato speciale d'affidamento sottoscritto per accettazione;
- Documentazione, per le imprese, di avere ottemperato agli obblighi del collocamento obbligatorio delle persone invalide secondo le leggi vigenti.

Art. 14 - CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

È fatto divieto al soggetto gestore cedere il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, fatto salvo l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni arrecati.

L'eventuale subappalto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Art. 15 - PAGAMENTI

I pagamenti verranno erogati mensilmente dietro presentazione di fattura del soggetto gestore riportante la quota mensile dei lavori eseguiti sulla base degli importi distinti per sede.

Tali fatture saranno liquidate entro 60 giorni dalla data di emissione della fattura.

Per eventuali ritardati pagamenti, l'Amministrazione Comunale dovrà versare al soggetto gestore gli interessi di legge.

Art. 16 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'Amministrazione fosse attore o convenuto, resta inteso tra le parti la competenza del foro di Busto Arsizio. Non è consentito il ricorso all'arbitrato.

Art. 17 - PENALITÀ

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile al soggetto gestore e da questa non giustificato, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal capitolato speciale l'Amministrazione Comunale applicherà al soggetto gestore le seguenti penali:

- Spazzatura pavimenti € 150,00

- Lavatura a fondo di pavimenti e scale € 300,00
- Aspirazione di tappeti, moquette, guide, zerbini,
ecc € 150,00
- Lavatura Disinfezione apparecchi igienico sanitari € 300,00
- Dotazione carta igienica asciugamani e sapone € 300,00
- Lavatura vetri € 500,00
- Spolveratura pareti e soffitti € 300,00

Per tutte le altre violazioni non espressamente previste si applicherà una penale da 100 a 500 Euro previa contestazione dell'addebito.

Se le violazioni di cui sopra dovessero ripetersi nel medesimo anno e nello stesso edificio i valori delle penali si raddoppieranno o si triplicheranno rispettivamente dalla seconda alla terza volta in poi.

Art. 18 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare i controlli sulla natura e sul buon svolgimento del servizio. Nel corso delle verifiche si constaterà il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

Resta facoltà di codesta Amministrazione di richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio e di attuare controlli a campioni.

A fine di mantenere un controllo sulla qualità dei servizi, verrà creato un opportuno Comitato di Gestione composto da due responsabili del soggetto gestore e da un responsabile dell'Amministrazione Comunale che si riunirà congiuntamente una volta al quadrimestre al fine di determinare la rispondenza delle schede valutative all'effettivo svolgimento del servizio anche con visite in loco.

La nomina dovrà avvenire in sede di stipula della convenzione.

Art. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La presente convenzione può essere risolta dai due contraenti nei casi di mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali dovute a:

1. grave inadempimento del soggetto gestore;
2. ritardato pagamento del corrispettivo da parte dell' Ente per oltre tre mesi.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale riscuoterà la fideiussione a titolo di risarcimento del danno ed addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese sostenute.

ALLEGATO C

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI
COLLATERALI A CASTELLANZA SERVIZI SRL**

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL’AFFIDAMENTO

Art. 1 – Oggetto e articolazione dell’affidamento

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva destinato agli alunni delle scuole elementari e medie e di quelli frequentanti i Centri estivi, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici e i Centri Estivi, con sede nel territorio della Città di Castellanza, ai bambini frequentanti l’asilo nido comunale, agli anziani iscritti al servizio di consegna pasti a domicilio.

L’esecuzione del servizio viene affidata dal Comune di Castellanza, di seguito chiamato Amministrazione Comunale, alla Società Castellanza Servizi, di seguito chiamata Società o anche Impresa.

La Società deve realizzare il servizio con propria autonoma organizzazione e nell’ambito dei propri aspetti societari, secondo quanto definito dal presente capitolato. Il servizio nel dettaglio prevede:

- 1.1 La preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legume fresco-caldo in multirazione, dal proprio Centro di Produzione ai refettori dei plessi scolastici e al Centro ricreativo estivo ubicati sul territorio;
- 1.2 La fornitura di diete speciali ivi compresa la fornitura di prodotti dietetici per la preparazione delle stesse;
- 1.3 L’allestimento dei tavoli dei refettori e/o dei locali in cui viene consumato il pasto, compresi i materiali di consumo (tovaglie, tovaglioli, e posate monouso se necessarie);
- 1.4 Il porzionamento e la distribuzione dei pasti agli alunni;
- 1.5 Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti presso i refettori, la pulizia e sanificazione dei refettori, compresa la predisposizione per la raccolta differenziata dei rifiuti in atto nel Comune di Castellanza; nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

- 1.6 Presa in carico del materiale fornito dall'Amministrazione Comunale in numero sufficiente agli utenti iscritti al servizio di mensa scolastica; in particolare il materiale consiste nelle stoviglie, nell'utensileria, nelle attrezzature specifiche messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale ed indicate nell' allegato n. 7; La Società ha l'obbligo di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, come meglio indicato nel successivo art. 15;
- 1.7 Manutenzione ordinaria dell'utensileria di cucina, delle attrezzature specifiche prese in carico (anche presso l'asilo nido), comprese le lavastoviglie, i carrelli portavivande, i contenitori per il trasporto dei pasti a domicilio;
- 1.8 La preparazione dei pasti e delle merende per gli alunni dell'Asilo Nido da preparare presso la cucina dell'Asilo Nido medesimo;
- 1.9 La preparazione dei pasti per gli anziani assistiti al domicilio;
- 1.10 Il trasporto dei pasti al domicilio degli anziani assistiti.

Art. 2 - Importo e durata dell'affidamento del servizio

Il costo unitario del pasto è di € 3,39 IVA esclusa, delle merende è di € 0,19 IVA esclusa. Il numero medio presunto dei pasti giornalieri è pari a 772 circa corrispondente a 121.000 pasti annui e a n. 10.800 merende. Il contratto avrà durata fino al 31/12/2013. L'adeguamento dei prezzi all'indice Istat è previsto per ogni anno successivo al primo.

Art. 3 - Deposito cauzionale

L'Impresa dovrà presentare ai fini della stipula del contratto una garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa, pari al 10% dell'importo netto dell'affidamento. Tale garanzia copre qualsiasi danno derivante dall'esecuzione del servizio.

Art. 4 - Luogo di esecuzione del servizio

I pasti devono essere preparati presso il Centro di Produzione dell'Impresa situato in Via L. Da Vinci a Castellanza presso la Ditta Pomini, trasportati e distribuiti presso i refettori ubicati sul comprensorio comunale, in parte consegnati al domicilio e in parte prodotti con derrate e personale dell'Impresa presso l'Asilo Nido Comunale.

Art. 5 - Tipologia dell'utenza e del servizio

L'utenza è composta da alunni degli asili nido, delle scuole elementari, delle scuole medie, dal personale scolastico operante presso i plessi scolastici, da utenti assistiti al domicilio.

Le tipologie di servizio sono le seguenti:

- 1 - Servizio con pasti pronti veicolati alle utenze scolastiche (compresi centri estivi) e distribuzione dei pasti al tavolo;
- 2 - Preparazione di pasti nella cucina dell'Asilo Nido;
- 3 - Preparazione di pasti confezionati in monorazione per gli anziani assistiti a domicilio e recapito al domicilio.
- 4 - Preparazione di diete personalizzate.

Art. 6 - Modalità di erogazione per tipologia di utenza e servizio

Le suddette tipologie di servizio per ciascuna categorie di utenti saranno così erogate:

✓ Asilo nido

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e delle merende presso la cucina dell'asilo nido. I pasti saranno distribuiti a cura del personale dell'A. C.

✓ Scuole elementari

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti e il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto dei pasti nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo a spese e cure dell'Impresa. Per indicativamente 110 pasti al giorno del plesso "De Amicis" è previsto il servizio in monorazioni termosigillate e la relativa distribuzione nelle classi (su due piani) previa sanificazione delle stesse a carico dell'Impresa.

✓ Scuole medie

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti e il ritiro dei contenitori per il trasporto dei pasti oltre lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo a spese e cure dell'Impresa.

✓ Anziani assistiti a domicilio

Il servizio prevede il confezionamento dei pasti in contenitori monoconfezione individuali, atti al trasporto dei pasti, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente. I pasti per

✓ **Scuole Medie**

Scuola Media L. Da Vinci Via dei Platani, n. 5 – Castellanza

✓ **Centro Ricreativo estivo**

Via San Giovanni, n. 8 – Castellanza o

Via Moncucco, n. 7 – Castellanza

✓ **Anziani assistiti a domicilio**

Al domicilio del singolo utente nel territorio cittadino.

Art. 10 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio presunto di pasti giornalieri destinati alle utenze istituzionali, è pari a n. 772 circa, corrispondente a 121.000 pasti annui e a n. 10.800 merende, suddivise come di seguito indicato:

a) Scuole elementari

Il numero pasti annui (*stimati su una media di 170 giorni*) destinati agli alunni delle scuole elementari (alunni, insegnanti e personale scolastico) è pari a 73.000 circa .

b) Scuole medie

Il numero pasti annui (*stimati su una media di 102 giorni*) destinati agli alunni delle scuole medie (alunni, insegnanti e personale scolastico) è pari a 28.000 circa.

c) Asili nido

Il numero pasti annui (*stimati su una media di 225 giorni*) destinati agli alunni dell'Asilo nido (alunni e insegnanti) è pari a 9.000 circa .

d) Anziani assistiti a domicilio

Il numero pasti annui (*stimati su una media di 312 giorni*) destinati agli anziani assistiti a domicilio è pari a 9.200 circa.

e) Centri Ricreativi estivi pasti

Il numero pasti annui (*stimati su una media di 25 giorni*) destinati agli utenti dei centri estivi è pari a 1.800 circa .

f) Merende

Il numero di colazioni/merende annue è stimato in 10.800 circa.

• **N.B.** - Il numero dei pasti per le diverse utenze istituzionali è da considerare indicativo. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione sino all'8 %) non dà luogo a variazioni del prezzo

pattuito.

- L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Società.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al sabato, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dal comune, per l'asilo nido, i servizi estivi, e per gli anziani assistiti a domicilio.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE	GIORNI della settimana
<u>Asilo nido</u>	Settembre	Luglio (compreso)	Da Lunedì a venerdì
Scuole elementari	Settembre (metà)	Giugno (metà)	Da Lunedì a venerdì
Scuole medie inferiori	Settembre (metà)	Giugno (metà)	Lunedì, mercoledì e venerdì
Centri estivi	5 settimane circa nel periodo estivo		Da Lunedì a venerdì
Pasti a domicilio per Anziani	Settembre 2004	TERMINE CONTRATTUALE	Tutti i giorni esclusa domenica

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Amministrazione Comunale di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Per le restanti utenze le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate dall'Amministrazione Comunale.

Art. 12 - Sciopero

Al verificarsi di scioperi potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione è descritta all'art. 33 del presente Capitolato.

Nel caso in cui l'interruzione per sciopero si protragga oltre 3 giorni, l'Amministrazione Comunale, potrà ai sensi dell'art. 1406 del C.C. sostituire direttamente, o tramite altra azienda, la Società per l'esecuzione d'ufficio dei servizi, fatta salva la rivalsa delle spese sulla Società stessa ex art. 1218 e 2043 C.C. ed indipendentemente dalle sanzioni applicabili alla medesima.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 24 ore, l'Amministrazione comunale riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 13 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa o il socio operativo ONAMA SPA si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare

e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e/o custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

A tale riguardo dovranno essere stipulate polizze con un massimale non inferiore a:

- RCT per lesioni a persone: € 10.000.000,00 (diecimilioni)
- RCT per danneggiamenti materiali a beni tangibili: € 10.000.000,00 (diecimilioni) per sinistro con il limite di € 516.000,00 (cinquecentosedicimila) per danni da incendio, esplosione scoppio a beni di terzi in consegna o custodia e di € 1.000.000,00 (unmilione) per danni da incendio, esplosione o scoppio a beni di terzi non consegna o custodia
- RCO con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (diecimilioni) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecento) per persona.

Art. 14- Responsabilità

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati all'Amministrazione Comunale e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 15 - Oneri inerenti le stoviglie, le attrezzature e la manutenzione dei refettori

Sono poste a carico dell'Impresa per la durata dell'affidamento le spese per l'acquisto delle stoviglie mancanti, della posateria e di quant'altro necessario per la somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole elementari, medie, dei Centri Estivi e agli utenti dell'Asilo Nido, comprese le stoviglie monouso (materiale a perdere riciclabile) qualora se ne presenti la necessità. L'Amministrazione comunale consegna all'Impresa i refettori scolastici e la cucina dell'Asilo Nido dotati di stoviglie e posaterie in

quantità sufficiente all'espletamento del servizio, così come elencate nell'allegato 7 al presente capitolato. L'Impresa ha l'onere di reintegrare nel corso dell'affidamento gli utensili logorati dall'uso o rotti per cause accidentali. Al termine dell'affidamento l'Impresa si impegna a restituire stoviglie e posaterie nelle quantità indicate nell'allegato 7.

Per quanto concerne le attrezzature presenti nei refettori e nella cucina dell'Asilo nido, quali lavastoviglie, carrelli, carrelli termici e simili, sono a carico dell'Impresa gli oneri di manutenzione ordinaria. Gli oneri di manutenzione straordinaria e le sostituzioni degli elettrodomestici sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

Sono altresì a carico dell'Impresa le spese per l'acquisto dei contenitori monouso per il confezionamento dei pasti destinati agli anziani assistiti a domicilio.

Alla scadenza del contratto l'Impresa s'impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale le attrezzature, macchine, arredi annessi, utensilerie i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a macchine e ad arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art. 16 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale (trasporti, pulizie, ecc.), il subappalto deve essere dichiarato e autorizzato dall'Amministrazione comunale prima che inizi il servizio.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 17 - Estensione e/o variazioni del servizio

Fatto salvo quanto previsto dalle normative vigenti in materia, su specifica richiesta scritta dell'Amministrazione comunale, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche della tipologia di utenti previsti previo accordo tra le Parti.

Eventuali variazioni del servizio, finalizzate al miglioramento del servizio stesso e tali da non modificare

in modo sostanziale il presente capitolato, possono essere richieste dall'Amministrazione comunale e concordate tra le Parti.

Art. 18 - Licenze, autorizzazioni, obblighi normativi

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO III

PERSONALE

Art. 19 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere adeguato, sia per quanto riguarda il numero, sia per le mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale, allo svolgimento del servizio così come descritto nel presente capitolato. Deve perciò possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Amministrazione comunale di Castellanza si riserva di affidare ai propri delegati preposti al controllo della qualità del servizio la valutazione in corso d'opera dell'organico destinato al servizio di refezione; qualora venissero ravvisate deficienze gravi o anomalie, l'Amministrazione comunale inviterà Castellanza Servizi a una verifica volta a sanare le mancanze riscontrate.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio (per la distribuzione nei refettori, agli anziani assistiti a domicilio, o nella cucina dell'asilo nido) per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale.

Art. 20 - Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

L'Impresa dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un rapporto operatore/utente, al momento della distribuzione, pari ad un addetto ogni 50 utenti.

Tutto il personale impegnato nel servizio per il Comune di Castellanza deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

I cuochi dovranno avere di norma 3 anni di esperienza e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma o attestato 7 anni di esperienza nella ristorazione collettiva.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio così come previsto nell'articolo 21 del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire la presenza di un dietista/nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castellanza.

Ai sensi della Legge Regionale n. 12/2003 art. 4 l'Impresa è responsabile dei processi di produzione, preparazione e distribuzione di alimenti, della prevenzione del rischio sanitario compreso l'obbligo e l'onere della formazione, con periodicità biennale, del personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti.

Il libretto di idoneità sanitaria è abolito per i lavoratori che iniziano la propria attività successivamente all'entrata in vigore della predetta legge con l'obbligo dell'assolvimento della formazione; per coloro che hanno acquisito o rinnovato il libretto dal 01/01/2002 l'obbligo dell'aggiornamento è considerato assolto fino al 31/12/2004 ai sensi della circolare Regionale n. 33 del 17/11/2003.

A tal fine l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Art. 21 - Formazione del personale

L'Impresa all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente richiamata al precedente articolo, dovrà inoltre informare il personale

opportunamente e dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato.

Art. 22 - Coordinatore del servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione complessiva del servizio in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il coordinatore del servizio, che sarà referente unico dell'intero affidamento, può coincidere con la figura del dietologo o nutrizionista previsto dal precedente articolo 19. Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti del Comune di Castellanza per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali segnalazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione comunale al coordinatore si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Art. 23 - Vestiario e Igiene del personale

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo le indicazioni contenute nelle *Indicazioni al riguardo delle operazioni igieniche da osservare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti (Allegato 6)*.

Art. 24 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D. Lgs. 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei

lavoratori ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 25 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti l'oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dalle leggi vigenti e dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui l'Impresa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Amministrazione comunale nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze a esso denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Il personale deve essere indicato nel libro paga dell'Impresa.

Art. 26 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene nonché a quanto previsto dalla Legge Regionale 12/2003 e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato nelle *Indicazioni al riguardo delle operazioni igieniche da osservare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti (Allegato n. 6)*.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E IGIENE DELLA

PRODUZIONE

Art. 27 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono

tutte richiamate e alle “*Tablelle merceologiche delle derrate alimentari*” (*allegato n. 1*). In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Le modalità di trattamento delle derrate alimentari a cui l'Impresa è tenuta ad attenersi sono contenute nelle *Indicazioni al riguardo delle operazioni igieniche da osservare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti* (*Allegato n. 6*)

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

In particolare, l'Impresa deve garantire un elevato standard di qualità di alcuni prodotti che vengono utilizzati per la produzione dei pasti di Castellanza di seguito elencati: Olio; Uova; Conserve di pomodoro; Riso; Carne; Verdura; Frutta. Per consentire all'Amministrazione comunale di verificare costantemente lo standard di qualità, l'Impresa è tenuta, prima dell'inizio del servizio, a presentare le schede tecniche dei prodotti sopra elencati.

Art. 28 - Etichettatura delle derrate

Le derrate per la preparazione dei pasti, ivi compresi gli eventuali prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D. Lgs. 111/92, D. Lgs. 68/2000). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili.

Art. 29 - Garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari (e rendere disponibili alla Amministrazione Comunale qualora lo richieda) idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in

porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.
I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

Art. 30 - Igiene della produzione, della conservazione, della manipolazione e cottura.

Tutto il ciclo produttivo deve obbligatoriamente rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle *“Indicazioni al riguardo delle operazioni igieniche da osservare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti” (allegato n. 6).*

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

TITOLO V

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU E ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 31 – Menù: modalità di realizzazione, alternanze

I menu relativi delle scuole e dell'asilo nido sono articolati in menu estivo e menu invernale. Il menù invernale indicativamente inizia dall'10/10 e termina al 30/04. Il menù estivo indicativamente inizia all'1/5 e termina al 10/10. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo *“Tabelle dietetiche corredate di grammature e ricette per ciascuna tipologia di utenti (allegato n. 2)* e cioè rispettivamente al menù, alle tabelle dietetiche e alle tabelle merceologiche (allegato n. 1).

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda dell'utenza a cui è destinato (alunni dell'asilo nido, scuole elementari, medie/adulti, anziani; le grammature per gli adulti equivalgono a quelle previste per gli alunni delle scuole medie). Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche sono riferite all'alimento crudo ed al netto degli eventuali scarti di lavorazione.

Nel fascicolo allegato 2 sono riportate unicamente le ricette che richiedono un procedimento elaborato, rispetto al quale l'Impresa deve attenersi compatibilmente con i processi produttivi in atto. Eventuali difformità nei procedimenti di preparazione devono essere concordati con l'Amministrazione comunale che tiene i contatti con il S.I.A.N. dell'ASL di Varese competente per territorio. Per le grammature dei piatti e dei singoli ingredienti non riportati nelle ricette faranno fede i pesi indicati nella prima parte dell'allegato.

Nei menù vengono indicate in modo generico i contorni, alcuni tagli di carne, il pesce. L'Impresa è tenuta mensilmente a concordare e a comunicare per iscritto il menù con le tipologie di alimento che verranno inserite (tipo di verdura, di pesce, di carne qualora non specificate) in conformità alla stagionalità dei prodotti. Per quanto concerne l'alternanza tra frutta e yogurt l'Impresa deve servire lo yogurt 2 o 3 volte la settimana secondo la calendarizzazione mensile concordata e comunicata all'Amministrazione comunale. Per l'Asilo nido devono essere concordate anche le merende.

L'Impresa, senza variazioni del prezzo del pasto deve realizzare alternative ai menù, e in particolare:

- quattro menù per ricorrenze particolari (indicativamente Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno);
- Macedonia di frutta fresca due volte al mese al posto della frutta di fine pasto a rotazione sui plessi (macedonia preparata esclusivamente con frutta fresca e zucchero);
- Pizza margherita - affettato - insalata e frutta (in alternativa al menù del giorno) una volta al mese a rotazione sui plessi (pizza preparata con pasta di pane - mozzarella - pomodoro e olio extravergine d'oliva).

L'Amministrazione comunale si riserva di concordare con l'Impresa, in corso d'opera e a fronte di un adeguamento del corrispettivo (ai sensi dell'art. 17 del Capitolato), l'eventuale introduzione di prodotti biologici (limitatamente a frutta e verdura) di cui all'art. 59, comma 4, della legge n° 488/99, all'interno delle tabelle dietetiche.

Art. 32 - Variazione permanente del menù

Di norma i menu non sono modificabili. Tuttavia l'Amministrazione comunale, d'intesa con il S.I.A.N. dell'ASL di Varese, può chiedere il cambio di piatti previsti nel menu per i quali si riscontri il 75% di non gradibilità accertata mediante schede di rilevazione, con altri piatti di equivalente valore economico.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- mancata fornitura delle derrate necessarie alla realizzazione del piatto previsto per cause indipendenti dalla ditta ;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione telefonica seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale alle utenze interessate (scuole, nido, anziani) trasmessa per conoscenza all'Impresa. Nessuna variazione permanente potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Amministrazione Comunale cui competono tutte le relazioni con l'autorità sanitaria competente.

Art. 33 - Struttura del menu per le utenze scolastiche

La struttura del menu per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o gelato
- ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia.

La struttura menu per Asili nido lattanti è la seguente:

- Latte secondo dieta personale (a metà mattina)
- Pappa (come da menù)
- 1/2 litro di acqua minerale naturale. Merenda (come da menù)

La struttura del menu per Asili nido divezzi è la seguente:

- Prima porzione ridotta di frutta (a metà mattina), succo di frutta o frullato
- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Seconda porzione ridotta di frutta di stagione o gelato
- Da 300 gr a ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia.
- Merenda (come da menu)

N. B. - Nel caso in cui in menu sia previsto il “piatto unico” esso sostituisce il primo + il secondo.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione termosigillate. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine l'Impresa deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

La composizione dei cestini freddi è la seguente:

- pane
- prosciutto cotto
- formaggio
- un succo di frutta
- una banana o altro frutto fresco di stagione
- una barretta di cioccolato
- acqua minerale naturale (50 cl)
- N. 2 tovaglioli di carta
- N. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Art. 34 - Struttura del menu per Centri estivi

La struttura del menu per tutte le tipologie di utenze che usufruiscono dei centri estivi è la seguente:

Pranzo

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- frutta di stagione o yogurt (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o gelato
- ½ litro di acqua minerale naturale in bottiglia naturale.

Merenda

Come da menù.

Art. 35 – Diete speciali

L'Impresa si impegna alla preparazione di menu alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. La composizione di tali menù è specificata negli allegati n. 3 “**Indicazioni dietetiche per patologie e diete leggere**” e n. 4 “**Indicazioni dietetiche per scelte etico religiose**”. Le diete speciali devono essere realizzate in relazione alle esigenze degli utenti, ovvero per motivazioni di salute o religiose o culturali. La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la cucina con la supervisione del direttore - dietista.

I certificati medici circostanziati vengono trasmessi dalle scuole all'Amministrazione Comunale, che li rende noti all'Impresa. L'Impresa deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni dietetiche, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico secondo le indicazioni dell'allegato n. 3. Per patologie specifiche l'Impresa deve attenersi alla dieta personalizzata appositamente predisposta; l'Impresa deve avere cura che essa sia riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e che venga rigorosamente applicata.

L'opzione per la dieta speciale per motivi etico religiosi viene comunicata all'inizio dell'anno dall'Amministrazione comunale all'Impresa. Per la dieta islamica è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù specifico; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio. Per la dieta vegetariana è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Art. 36 – Diete leggere e idiosincrasie

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete leggere (secondo quanto previsto all'allegato n. 3) qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. La dieta leggera è temporanea e non può superare 2 settimane consecutive. La dieta leggera può essere richiesta anche in casi di disgusto per determinati alimenti purché dichiarati per iscritto dalla famiglia. L'Impresa è tenuta a effettuare le sostituzioni con dieta in bianco anche nei giorni di venerdì del periodo di Quaresima per chi ne faccia richiesta per motivi religiosi, indipendentemente dalle condizioni di salute.

Per il servizio di ristorazione agli anziani, nel caso di diete leggere, il secondo è costituito da un bistecca ai ferri. Per i diabetici deve essere proposto apposito menù comprendente tre piatti per ogni pietanza.

Nel caso di Idiosincrasia dichiarata dal genitore e trasmessa all'Impresa all'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa garantirà la sostituzione dell'alimento non gradito con prosciutto cotto o formaggio a secondo della non gradibilità.

Art. 37 - Struttura del menù per gli anziani assistiti a domicilio

La struttura del menu per gli anziani assistiti a domicilio è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- n. 2 panini
- frutta di stagione o yogurt (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o torta.

Il menù settimanale deve comprendere tre o quattro menù giornalieri di cui uno freddo, tra i quali gli utenti possono scegliere con anticipo secondo le modalità organizzative concordate con l'Impresa.

Art. 38 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel fascicolo *Tabelle dietetiche corredate di grammature e ricette per ciascuna tipologia di utenti (allegato n. 2)* nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione del piatto. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VI

NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 39 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze scolastiche di cui al presente capitolato, sarà confermato dal personale scolastico di ogni singolo plesso all'Impresa del servizio entro le ore 10.00 di ogni mattina.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

La prenotazione dei pasti per gli anziani verrà effettuata settimanalmente dal servizio Adulti, Anziani e Disabili. Eventuali variazioni o modifiche saranno comunicate tempestivamente all'Impresa dal servizio medesimo.

Art. 40 - Raccolta buoni pasto

La Società dovrà provvedere ad eseguire la raccolta dei buoni pasto presso le scuole elementari e medie, qualora si rendesse necessario, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fronte di accordi e specifico compenso da concordarsi tra le parti.

Art. 41 - Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori termici in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

La tipologia dei contenitori deve essere tale da mantenere le caratteristiche organolettiche e il calore degli alimenti nel periodo che intercorre tra produzione, trasporto e consumazione.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

Per effettuare il servizio, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I pasti in monoporzione devono essere riposti in apposite stoviglie a perdere, termosigillate, per alimenti e collocati in idonei contenitori termici.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle termiche multiporzione non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Art. 42 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Art. 43 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' Impresa nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico.

La consegna dei pasti deve essere effettuata, secondo i seguenti orari:

- ◆ Per l'asilo nido i pasti devono essere predisposti presso l'attiguo refettorio alle ore **11.15**
- ◆ Per le scuole elementari l'orario di consegna dei pasti è stabilito fra le ore **12** e le ore **12,30**.
- ◆ Presso i refettori delle scuole medie la consegna dei pasti deve essere effettuata tra le ore **12,30** e le ore **13,00**.
- ◆ I pasti per gli anziani assistiti a domicilio devono essere consegnati all'utente tra le ore **11,30** e le ore **13.00**.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la distribuzione dei pasti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con

l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato al controllo firmerà per ricevuta, restituendone copia all'Impresa, e inoltrerà l'originale al competente Ufficio dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO VII

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 45 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti, esclusi gli asili nido e i pasti anziani, sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Per l'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti l'Impresa deve utilizzare piatti in ceramica e bicchieri in vetro, posate in acciaio inox e tovaglioli di carta. I tavoli saranno apparecchiati con tovagliato a perdere privo di marchi pubblicitari di sorta. Come indicato all'art. 6, nel plesso scolastico "De Amicis" devono essere serviti circa 110 pasti in monorazione nelle singole classi.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque con un rapporto 1/50 (un addetto ogni 50 bambini). In caso contrario l'Amministrazione comunale potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nei refettori,

capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e il refettorio, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio; pulitura dei termosifoni.

Per quanto concerne il servizio nelle classi presso le scuole De Amicis (per 110 monorazioni termosigillate) la sanificazione delle classi deve essere effettuata a cura della Impresa prima del servizio (tra le ore 12.20 e le ore 12.35) e deve comprendere l'arieggiamento, la pulizia dei banchi con prodotti idonei. La pulizia dopo la distribuzione del pasto comporta l'arieggiamento, la pulizia dei tavoli, la scopatura (con eventuale lavaggio del pavimento in caso di rovesciamenti), ritiro dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti. Compete inoltre all'Impresa la pulizia dell'ascensore utilizzato per il trasporto interno dei pasti.

Art. 50- Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 51 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 52 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi ai refettori devono essere tenuti puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti

devono essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

Art. 53 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Castellanza in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 54 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando delle attrezzature. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 55 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

TITOLO IX

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 56 - Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli (anche presso il centro cottura dell'Impresa) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi ora

lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Art. 57 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene del S.I.A.N. dell'ASL di Varese e l'Ufficio Pubblica Istruzione, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale e i componenti della Commissione Mensa. E' diritto della Commissione procedere al controllo del servizio presso i refettori al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione. E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. I componenti della Commissione Mensa, nella misura di 1 persona al giorno per ogni plesso, possono procedere all'assaggio dei piatti previsti dal menù in separata sede. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le razioni di cibo assegnate agli assaggiatori. Il rispetto delle grammature deve essere verificato dagli assaggiatori sulle dosi servite agli utenti e non su quelle servite agli assaggiatori, che devono essere in quantità sufficiente a formulare un giudizio sulla gradibilità del piatto.

Art. 58 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui all'articolo 57, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 59 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici che effettueranno i controlli potranno utilizzare la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della

produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 60 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema haccp)

L'Impresa è tenuta, secondo la normativa vigente, ad attuare il piano di Autocontrollo (sistema haccp).

L'Impresa è tenuta ad attuare una selezione dei fornitori che garantisca all'Amministrazione Comunale un ventaglio di fornitori qualificati e in possesso di tutti i requisiti e le certificazioni necessarie per la fornitura di derrate per la ristorazione collettiva. L'Amministrazione comunale si riserva di verificare mediante i propri delegati preposti al controllo della qualità del servizio la valutazione in corso d'opera del ventaglio dei fornitori; qualora venissero ravvisate qualità inadeguata, assenza di certificazioni, mancanze gravi, l'Amministrazione comunale inviterà Castellanza Servizi a un cambio dei fornitori.

L'Impresa, all'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale una descrizione dettagliata delle metodologie e tecnologie operative, nonché dei flussi operativi. L'Impresa deve poi mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art. 61 - Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000

Qualora l'Impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste dall'art. 66 del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

Art. 62 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art. 63 - Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 64 - Contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 65 - Rilievi all'Impresa

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni eventualmente rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO X

INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 66 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'Amministrazione Comunale penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro dieci giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante addebito all'Impresa. L'Amministrazione Comunale può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Le penalità saranno graduate da € 50,00 a € 1.000,00 in relazione alla gravità e reiterazione

dell'inadempienza.

Art. 67 – Penalità per immotivata sospensione del servizio

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'Amministrazione Comunale per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 68 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'affidamento a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- A.** messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
- B.** abbandono dell'affidamento o interruzione del servizio fatti salvi i motivi di forza maggiore;
- C.** gravi casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
- D.** subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- E.** cessione del contratto a terzi;
- F.** violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Art. 69 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato

motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 70 - Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto per ciascuna tipologia è quello fissato all'art. 2 e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art. 71 - Fatturazione e modalità di pagamento

Le fatture devono essere presentate distinte per tipologia di utenza: scuole (elementari e medie), nido, pasti anziani, centro estivo. Le fatture devono essere emesse in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati.

L'Amministrazione Comunale non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture, distinte per tipologia di pasto, devono essere intestate a: Comune di Castellanza - Settore Socio Culturale- Piazza Libertà n. 1.

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Amministrazione Comunale in favore dell'Impresa.

Art. 72 - Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura all'Ufficio Protocollo dell'Amministrazione Comunale e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile

competente.

TITOLO XII

ARBITRATO

Art. 73 - Collegio arbitrale

Per eventuali controversie in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente capitolato, si farà ricorso a giudizio arbitrale.

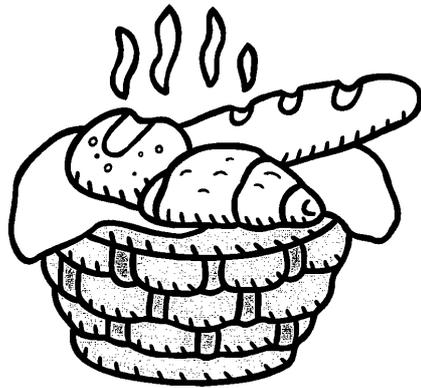
Le parti dichiarano di accettare integralmente il regolamento della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio, Industria, Artigiano e Agricoltura di Varese.

Art. 74 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro sarà nominato dalla Camera Arbitrale di Varese.

Allegato n.1

Tabelle merceologiche delle derrate alimentari



*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

ACQUA OLIGOMINERALE e/o MINERALE in bottiglie PET da litri 1,5

L'acqua deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 500 mg/l per le acque oligominerali , tra 200 e 1000 mg/l per le acque minerali-secondo classificazione di Marotta e Sica.
- l'acqua potrà essere fornita del tipo minerale naturale o addizionata di anidride carbonica.

PANE

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1 %). Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

- a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %;
- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- c) pezzatura: il pane deve avere la seguente pezzatura: pezzi da grammi 50/60 ;
- d) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico
- e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne prima, ne dopo la panificazione;
- f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;
- g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Pezzatura minima 50 g max 100 g.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 2%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita: - in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; - in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Pezzatura min. 60 g max 120 g.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L.vo 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

FARINA MAIS per polenta

Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto.

Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi, meglio se sottovuoto, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto. Non è ammesso l'uso di farina precotta e le confezioni dovranno essere da 1kg.

CRACKERS non salati in superficie, FETTE BISCOTTATE E SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e sono commercialmente definiti dal DPR 283 del 23/06/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

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

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro dovrà possedere le caratteristiche di seguito indicate:

- umidità massima: 12,50 %
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,85 %;
- cellulosa, su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate, su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- acidità massima: gradi 4, su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili. Tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità).

Tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per 1 kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n.°580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola di grano duro).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive integrazioni.

- Umidità massima 12.5%
- Ceneri% su secco min 0.85 % - max 1,05 %
- Cellulosa su secco min 0.2 % - max 0.45 %
- Sostanze azotate min 12.5 %
- Acidità max 5 gradi su 100 g di sostanza secca
- estratto etereo non inferiore a 2.80 g su 100 parti di sostanza secca
- estratto alcolico non inferiore a 4 g su 100 parti di sostanza secca

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASTA DI PANE

Preparata con sfarinata di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27.1.1992.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale e olio extra-vergine di oliva.

Il trasporto della pasta lievitata per pizza dovrà avvenire in idonei contenitori chiusi non ermeticamente.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

PASTA PER LASAGNE

Si richiede un prodotto con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

SEMOLINO DI GRANO DURO per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente

ORZO PERLATO

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni dovranno essere da 500g-1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

RISO

Il riso della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o

presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc). Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e dai regolamenti. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. La resa globale deve essere da 67 a 70 %. Il riso non deve essere messo in commercio in imballi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che siano inservibili in seguito all'apertura. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili ed alti almeno 1 cm:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antif fermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura
- il peso del prodotto sgocciolato ed il residuo secco fanno riferimento all'art. 2 del D.P.R. 11/04/75 n° 428 - lettere d) e) f)
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm² per ogni 100 g di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dal DPR n. 428/11.4.71 art. 2 - 4.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

SALE GROSSO E FINO

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n°106

CARNE BOVINA

Le carni bovine devono essere prodotte secondo le norme previste dal D.Lvo 286/94 e successive modifiche, provenire da stabilimenti in possesso di n. di riconoscimento comunitario

(Bollo CEE M-S-F), riportare l'etichettatura per le carni bovine prevista dalle normative vigenti ed in particolare dal Regolamento CE 1760/2000 e dalla Circolare 15.10.2001 n. 5 Min. Pol.Agric. e For. Ovvero l'etichetta dovrà contenere il: numero che identifica l'animale o il lotto di animali; Paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione; Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento; Paese di nascita degli animali; Paese di ingrasso degli animali.

Le carni bovine devono essere refrigerate ($t^{\circ}0-2^{\circ}C$), non scongelate, in osso o confezionate sottovuoto ed avere i seguenti requisiti:

- a) carni di vitellone maschio o femmina di età non superiore ai 24 mesi;
- b) appartenere a razze tipiche per la produzione di carne;
- c) la macellazione deve essere antecedente di almeno 72 ore la consegna e non oltre i 12 giorni;
- d) consegnate ad una temperatura non superiore ai $7^{\circ}C$ e consegnate da $0-2^{\circ}C$;
- e) nel caso di carni confezionate sottovuoto la data di scadenza non dovrà essere superiore ai 30 giorni dalla data di produzione;
- f) non devono presentare macchie superficiali di colorazione anomala come: ecchimosi, emorragie, coaguli sanguigni, peli e sporcizia;
- g) non devono avere una consistenza viscida al tatto;
- h) devono essere presenti modeste quantità di liquidi sciolti;
- i) devono avere il colore caratteristico;
- j) devono avere l'odore caratteristico della carne bovina fresca e non sapori od odori estranei;
- k) devono avere sapidità e tenerezza dopo la cottura;
- l) devono appartenere ad animale di origine comunitaria non alimentati con farine di carne o con Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

L'etichettatura delle confezioni dovrà essere conforme al D.Lvo 109/92 e modifiche dovrà riportare le indicazioni previste dal Regolamento CE 1760/2000 e dalla Circolare 15.10.2001 n. 5 Min. Pol.Agric. e For. Sopra indicate ed i seguenti dati:

- a) taglio anatomico e specie;
- b) il bollo CEE;
- c) data di scadenza in giorno mese ed anno.

Parametri igienico sanitari

Le carni fresche bovine dovranno essere periodicamente certificate (almeno 2 volte all'anno) dal Servizio Veterinario dell'ASL competente, che provengono da animali macellati regolarmente e periodicamente controllati, secondo il Piano Regionale Residui, al fine di escludere la presenza

di: sostanze ad effetto anabolizzante, antibiotici, pesticidi, farmaci veterinari, metalli pesanti ed altri inquinanti ambientali.

Il ph deve avere un valore compreso tra 5,5 e 6.

L'aggiudicatario dovrà:

- 1) garantire che le carni bovine provengono da animali macellati in stabilimenti CEE;
- 2) garantire che le carni bovine siano consegnate solo dopo almeno tre giorni di sosta in idonei impianti frigoriferi;
- 3) garantire che le carni bovine siano trasportate alla cucina con automezzi idonei e regolarmente autorizzati, ai sensi DPR 26.3.80 n. 327 e nel rispetto della temperatura di + 7 °C;
- 4) consegnare volta per volta le carni con un documento commerciale riportante la riproduzione del bollo CEE.

Caratteristiche merceologiche

CARNI DI VITELLO

Le carni dovranno provenire esclusivamente da bovini:

- di età non superiore a 6 mesi;
- alimentati esclusivamente con latte;
- con carcassa di peso compreso tra un minimo di Kg 130 ed un massimo di Kg 170;

Le carni dovranno specificatamente presentare:

- colore dal rosa lattescente al bianco rosato;
- consistenza del tessuto muscolare soda;
- grana molto fine;
- tessitura compatta per scarso connettivo;
- tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco latte e di consistenza dura;
- sapidità e tenerezza (alla prova della cottura).

CARNI DI GIOVANI BOVINI (VITELLONI)

Le carni di giovani bovini dovranno presentare:

- colore rosso chiaro;
- consistenza pastosa;
- grana fine e tessitura compatta per la scarsa presenza di connettivo;
- grasso bianco avorio e di consistenza compatta;
- sapidità e tenerezza (alla prova della cottura).

Il mancato rispetto dei requisiti previsti comporterà il respingimento del prodotto.

CARNI DI VOLATILI DA CORTILE (POLLAME)

Le carni di pollame devono essere prodotte secondo le norme previste dal D.P.R. 495/98 e successive modifiche, dal Regolamenti CEE n. 1906/90 e n. 1538/91, provenire da stabilimenti in possesso di n° di riconoscimento Comunitario (Bollo CEE M-S-F), appartenere alle seguenti specie: pollo-tacchino-faraona-anatra-oca.

Le carcasse devono essere refrigerate (0°-2°C), non decongelate, confezionate in idonei contenitori, riportanti la bollatura sanitaria (ovale contenente Bollo CEE) e l'etichettatura prevista dalle normative vigenti.

Le carni di pollame devono avere colorito tipico di specie, buona consistenza, essere prive di alterazioni o di insudiciamenti.

Le carni fresche di animali da cortile dovranno essere periodicamente certificate (almeno 2 volte all'anno) dal Servizio Veterinario dell'ASL competente, che provengono da animali macellati regolarmente e periodicamente controllati, secondo il Piano Regionale Residui, al fine di escludere la presenza di: sostanze ad effetto anabolizzante, antibiotici, pesticidi, farmaci veterinari, metalli pesanti ed altri inquinanti ambientali.

E' fatto espresso DIVIETO di:

- consegnare carni separate meccanicamente;
- consegnare carni che presentano: odori, colori e sapori anormali; presenza di penne o residui di penne; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; tagli ed ogni altra lesione o contusione superficiale (es. ematomi); parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi; trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Le carni dei volatili da cortile dovranno provenire preferibilmente da animali allevati "in modo estensivo al coperto", in allevamenti nazionali o comunitari e dovranno essere stati alimentati solamente con vegetali, quindi senza farine animali, pigmenti di sintesi o sostanze aggiunte al mangime per incrementare la velocità di crescita.

Le carni dei volatili da cortile dovranno appartenere alla CLASSE A e dovranno appartenere ad animali maturi e di età comunque non inferiore a 60 giorni.

I petti, le sovracosce ed i fusi, al momento della consegna dovranno appartenere ad animali macellati da non più di 24 ore e da non meno di 12 ore, inoltre dovranno:

- 1) essere confezionati in vaschette di plastica od in altri contenitori chiusi, idonei a venire a contatto con gli alimenti;
 - 2) riportare su un'etichetta inamovibile le seguenti indicazioni:
- specie di appartenenza e taglio anatomico delle carni;

- riproduzione del Bollo CEE del laboratorio di sezionamento e confezionamento;
 - appartenenza alla classe A;
 - data di scadenza con almeno 8 giorni residui per i prodotti confezionati in film e almeno 16 giorni per i prodotti confezionati sotto vuoto;
- 3) essere accompagnati da un documento commerciale contenente, oltre ai dati e alle caratteristiche della fornitura, anche:
- a) la riproduzione del Bollo CEE del laboratorio di sezionamento;
 - b) un numero di codice attribuito dall'ASL competente per identificare il veterinario ufficiale;
 - c) il rispetto della temperatura di trasporto di +4°C.

Il mancato rispetto dei requisiti previsti comporterà il respingimento del prodotto.

PETTI DI POLLO.

Caratteristiche:

- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;

La carne dovrà essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;

- dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;
- privi di punta della carena ossificata,
- il peso non dovrà essere inferiore ai 200/250 g.

Dovranno essere consegnati confezionati sottovuoto e dovranno riportare il bollo CEE contenuto in un ovale.

COSCE DI POLLO

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme da un minimo di grammi 120 a un massimo di grammi 140.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Le cosce devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e piume, screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

Devono essere prodotte in base al DPR 495/98, refrigerate, non scongelate, confezionate sottovuoto o in film plastico per alimenti riportanti l'etichettatura e la bollatura Sanitaria prevista dalle normative vigenti.

Le cosce di pollo da somministrare, nel taglio tipo "Germania" dovranno essere ricavate da pollo aventi le caratteristiche dei polli a busto, completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 200 grammi con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli dovranno essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge dovranno riportare il bollo CEE contenuto in un ovale.

ANCHE DI POLLO

Denominate commercialmente anchette o sottocosse, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme da un minimo di grammi 120 a un massimo di grammi 140. Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale ; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende assolutamente parti

di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e screpolature; esse devono essere esenti da fratture. Dovranno riportare il bollo CEE contenuto in un ovale.

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, dovrà provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non dovrà essere inferiore a kg 2,5. Dovranno riportare il bollo CEE contenuto in un ovale.

CARNE SUINA

La carne deve essere prodotta in base al D.Lvo 286/94 e modifiche, e provenire da Stabilimenti CEE (M-S-F). Deve essere ottenuta da suini magroni in buono stato di nutrizione. Sono esclusi dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa.

Le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne refrigerata (0°-2°C), non decongelata, deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

La carne deve essere confezionata sottovuoto. Il pH deve essere al massimo 6,2.

Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e i + 3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti e devono avere il Bollo CEE in un ovale.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere prodotto in uno stabilimento con Bollo CEE e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale. Il prodotto deve essere senza polifosfati, senza lattosio, senza caseinati, senza proteine di soia, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollienti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74 per cento; umidità assoluta non superiore al 70 %, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20 %; ceneri 2-2,5 %. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 506 del 4/7/1970, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3 punto 2 del D.L.vo 537/92.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso) in alcuni Comuni della provincia di Parma, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione ed il marchio, impresso a fuoco (corona a tre punte), apposti dai funzionari del Consorzio del Prosciutto di Parma.

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55 - 58%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 9/10/78.

Non devono presentare difetti di colore (grani biancastri, chiazze bianche), odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalle normative vigenti.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri, muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale.

BRESAOLA

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata.

Dovrà provenire da carni di bovini di allevamento nazionale o comunitario e prodotte conformemente al D.L. 537/92.

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per almeno 45 giorni; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevole sapore di carne fresca (causato da incompleta stagionatura).

Il prodotto dovrà essere confezionato e riportare l'etichettatura prevista dalle normative vigenti e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale.

UOVA

Le uova devono essere prodotte secondo le norme previste dal D.Lvo 65/93. La fascetta o l'etichetta indicante la categoria deve essere stampata o apposta in modo tale che nessuna indicazione riportata sull'imballaggio sia resa invisibile da detta fascetta o etichetta. Sulla fascetta o sull'etichetta è stampata, in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza, l'indicazione "extra fino" seguita dalle due serie di cifre indicanti il settimo giorno successivo alla data d'imballaggio. Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola : normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei. L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto

imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonee di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa dev'essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice.

UOVA INTERE EMULSIONATE PASTORIZZATE.

Devono essere prodotte in uno stabilimento con Bollo CEE e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale. Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D. Lgs. n. 65 del 4/2/93.

Dovrà essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni.

L'esame microbiologico deve escludere la presenza di salmonelle, enterobacilli e di anaerobi solfitriduttori.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

Gennaio barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

Febbraio bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

Marzo carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

Aprile asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

Maggio asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

Giugno asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Luglio barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Agosto barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Settembre carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca.

Ottobre barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

Dicembre barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCI

Gennaio arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta, esotica, frutta secca.

Febbraio arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

Marzo arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

Aprile banane, mele, pere, pompelmi, nespole.

Maggio fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne.

Giugno albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine,

Luglio albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

Agosto anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

Settembre fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

Ottobre cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

Novembre arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

Dicembre ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

Sono stabilite le seguenti qualifiche di selezione:

EXTRA: per i prodotti di qualità superiore per forma, apparenza, colorazione, gusto e sviluppo, propri della coltivazione, esenti da ogni difetto e di presentazione particolarmente accurata;

PRIMA: per i prodotti di buona qualità commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata;

MERCANTILE: per i prodotti che possono presentare qualche difetto, purché non nocivi alla qualità intrinseca del prodotto, aventi i requisiti qualitativi minimi ammissibili per il consumo.

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da picchiolatura.

MELE (varietà Golden e Stark - Red Delicious, Starking)

I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

PERE (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele.

ARANCE (varietà Bionde, Sanguigne): Contenuto minimo in succo 30-35%. I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di "asciutto" interno dovuto al gelo e da ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti. Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche delle seguenti varietà : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale.

LIMONI (produzione Sicilia): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

MANDARINI - MANDARANCI - CLEMENTINI devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40 %. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile.

ALBICOCHE (produzione Emilia Romagna e Campania): devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati. Varietà Reale d'Imola, Tondo di Castiglione, Boccuccia.

PESCHE (varietà a pasta gialla e a pasta bianca): oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e dalla Puglia. Si trovano tra fine maggio e

settembre.(varietà Regina e Italia, produzione Puglia e Sicilia): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati ; privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Matura da settembre a novembre.

BANANE devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Le dimensioni variano, a seconda delle varietà e vanno da 10-12 a 15-30 cm. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. (o actinidia) devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 70/90. Questo prodotto può essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

PRUGNE devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. Produzione Emilia Romagna.

FRAGOLE devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Produzione Veneto e Campania. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.

ANANAS I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli "occhi", cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con "occhi" affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite.

COCOMERO (o ANGURIA) Hanno forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà, diametro di 15-20 cm. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate. Matura tra giugno e settembre.

FICHI devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato. Disponibili da giugno a ottobre.

MELONI La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature. E' disponibile da giugno a ottobre.

POMPELMI Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro raggiunge in media i 15 cm. Si trovano dall'autunno all'estate. Gli ortaggi dovranno: presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; essere di recente raccolta; essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; in relazione alle specie ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zona di provenienza; essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e

porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, eccetera).

PATATE (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

FAGIOLINI Devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

CAROTE devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori o sapori estranei, prive di umidità esterna, intere e di aspetto fresco, senza segni di ammolimento. Non è ammessa la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro. Devono essere fornite carote novelle di provenienza da Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto.

CIPOLLE I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi.

POMODORI I pomodori della categoria I devono essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature. Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona periduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali.

ZUCCHINE devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200.

ORTAGGI A FOGLIA devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

INSALATA (varietà : Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Radicchio di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg). I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le

lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

FINOCCHI devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosi, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.

SEDANO varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

CAVOLI VERZA Varietà sabauda, con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

CAVOLFIORI Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

AGLIO Gli agli devono essere di buona qualità. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere dritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà. Devono essere sode, lisce, di taglia medio - piccola, con poche radici fibrose. Le foglie, se presenti, devono essere fresche e verdi. Varietà violina e marina (o di Chioggia). Il colore della polpa interna varia dal giallo all'arancione. Sono esclusi frutti che presentano zone ammaccate o ammuffite. Si ordina preferibilmente durante il periodo estivo.

BARBABIETOLA ROSSA Radice tondeggiante di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Si trovano sul mercato, di solito cotte, lessate sotto cenere o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

LENTICCHIE SECCHIE I legumi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Richieste: di Altamura.

FAGIOLI SECCHI I legumi secchi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente

essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE - CONDIZIONI GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/68 n°32, al D.L. 27701/1992 N. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4/8 °C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Principali difetti dei prodotti surgelati. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto deve avvenire con mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80 e debbono essere rispettate le temperature di cui all'allegato C) . Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs 109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4/8 °C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE CONGELATO

Il pesce congelato deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti in base al D.Lvo 531/92, ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale e prodotto secondo le stesse norme. Il prodotto congelato deve appartenere alle seguenti specie: e deve essere presentato intero, in tranci o in filetti. Il prodotto confezionato ed etichettato secondo le norme vigenti, deve essere consegnato in stato di congelazione (T° -15°C). Le confezioni e gli imballaggi devono essere integri.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i

trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze a esso estranee.

MINESTRONE SURGELATO

Il prodotto deve essere composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali sottoindicate : patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. **FAGIOLINI FINI** Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono esclusi dalla somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva. Sono inoltre esclusi fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. Sono tollerati lievi difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi.

Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

FAGIOLINI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere se parati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*; diametro massimo fino a 9 mm.

SPINACI

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosi.

PISELLI FINI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il

diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezioni da kg 2,5.

CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

CAVOLFIORE SURGELATO

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

ERBETTE SURGELATE

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

FAGIOLI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Denominazione in vigore dal 01.01.1991 D.M. 509 1987
Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero dei perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g/100 g.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, DI SEMI DI GIRASOLE, DI SEMI DI MAIS

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione della legge R.D.L. n° 2033 e L. 27 01/68 n° 35 Su richiesta deve essere fornito un referto analitico, comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature punti, ruggine, corrosioni interne o altro.

LATTE (LATTE ALIMENTARE VACCINO) Deve essere prodotto in uno stabilimento con Bollo CEE e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale.

1. **LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO:** Ne è permessa la commercializzazione sotto forma di vendita diretta al consumatore finale nell'azienda di produzione
2. **LATTE TRATTATO TERMICAMENTE: PASTORIZZATO o STERILIZZATO**

LATTE PASTORIZZATO

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA' (in riferimento al contenuto di proteine, grasso, carica batterica totale e cellule somatiche)

Per tutte le tipologie di prodotto sopraesposte si applicano i seguenti requisiti:

- Contenitori etichettati ai sensi della Legge 03/5/89 n.169 e del D.Lvo n.109/92
- Contenitori perfettamente integri
- Rigido rispetto della "catena del freddo" nelle fasi di trasporto e di deposito (t° <4°)
- Rispetto del termine minimo di conservazione e del termine di consumazione

LATTE STERILIZZATO (STERILIZZATO, UHT, H.D.)

- Contenitori etichettati ai sensi della Legge 03/5/89 n. 169 e del D. Lvo n.109/92
- Contenitori perfettamente integri
- Conservazione a temperatura ambiente fino all'apertura della confezione
- Conservazione a t° <4° e consumo nel minor tempo possibile una volta aperto il contenitore

YOGURT ALLA FRUTTA

Deve essere prodotto con latte fermentato acido.

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n. 994 del 9 maggio 1929, D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni. Deve essere prodotto in uno stabilimento con Bollo CEE e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dai DLs 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art, 47, 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta.

Confezioni da gr. 125.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora 15 gg di conservabilità.

Per gli Asili nido, la frutta non dovrà essere a pezzetti ma passata.

BURRO

Deve essere prodotto in uno stabilimento con Bollo CEE e ogni confezione deve avere il Bollo CEE in un ovale. Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione e pastorizzazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Il burro destinato al consumo umano diretto deve essere posto in vendita in imballaggi preconfezionati ovvero in involucri ermeticamente chiusi all'origine ovvero in involucri sigillati.

Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n. 562, dalla Legge 23.12.1956 n. 1526, dalla Legge 13 maggio 1983 n. 202 e loro eventuali e successive modificazioni dal regolamento CE 2991/94. Pani da 250/500 gr. sigillati, aventi requisiti di etichettatura previsti da DLvo 27/01/1992.

FORMAGGI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19/02/92, dal D.P.R. n. 54 del 14/01/97 e provenire da uno stabilimento in possesso di Bollo CEE. Ogni confezione deve riportare il bollo CEE in un ovale.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, eccetera). I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o parassitati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. Non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Crescenza - Matura; di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50 per cento e umidità non superiore al 50 per cento, in confezione sigillate da grammi 500.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti dovranno essere assenti.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Mozzarella/Fior di latte - Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo, deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. N. 322/82 e della C.M. del 2/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti.

Deve essere indicato il T.M.C. DLs 109/92

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Scamorza.- Formaggio a pasta filata a maturazione rapida tipico del Meridione, deve essere ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere né stagionata né affumicata.

Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Emmenthal. - Deriva il nome dall'omonima valle nel cantone svizzero di Berna, ma oggi viene prodotto anche in diverse regioni dell'Italia del Nord. Formaggio duro cotto ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine accanto al 45% di grasso, e ad elevato contenuto di calcio. Deve avere le seguenti caratteristiche:

Crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura.

A contatto con l'aria ingiallisce rapidamente, mentre a temperature troppo elevate trasuda sostanze grasse, diventando secco, con sapore sgradevole. Per questo va mantenuto negli scomparti più bassi del frigorifero, avvolto in carta stagnola.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Provolone - Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche. La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 chili (di solito tra i 4 ed i 5 chili) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; deve essere ottenuto da caglio di pasta di agnello.

Grasso sulla sostanza secca : minimo 45%.

Parmigiano reggiano

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattugia presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca : minimo 32%.

Grana Padano - Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 del 30. 10. 1965 .Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s., non devono presentare difetti di aspetto, sapore o

altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze ; deve presentare umidità del 30% con +/- 5.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.L. 109/92.

Ricotta - Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Robiola - Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Il suo nome deriva dalla crosta, che un tempo era rossastra. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo, grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50% D.M. 29/73.

Fontina - Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30 Ottobre 1955.

Italico - Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973.
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipo Quark - Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente.

SPEZIE ED AROMI (timo, rosmarino, basilico, salvia, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.

ZAFFERANO

Il prodotto dovrà provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12.11.1936.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

PESTO

In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a acidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. È vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

MIELE VERGINE INTEGRALE: Millefiori, acacia, medica o altri, di produzione nazionale dell'anno, dell'ultima produzione, deve possedere i requisiti previsti dalla legge 12.10.82 n. 753.

All'esame organolettico non deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente. Il prodotto deve essere confezionato a norma dell'art. 8 della L. 30.4.62 N.283 in contenitori chiusi recanti le indicazioni prescritte dall'art. 6 della succitata legge n. 753.

CREMA DI RISO Istantanea

Deve essere assente il glutine e non deve contenere latte.

PASTINA "PRIMI MESI"

Pasta di vari formati senza glutine

VINO in bottiglie in vetro da litri 0,750.

Deve avere una gradazione alcolica compresa tra i 9 e i 12 gradi.

Non deve aver subito alterazioni, deve essere esente da difetti o da malattie anche derivante da errate tecniche di coltura della vite, che possano ripercuotersi sia sui caratteri organolettici che sulla composizione del vino.

Il peso dei prodotti forniti, riconosciuto ai fini del pagamento della fornitura, sarà sempre il peso netto e cioè quello riferito a merce netta di tara per imballaggio di qualsiasi tipo.

In fase di consegna dovranno essere scrupolosamente osservate le norme generali e speciali che disciplinano il trasporto dei prodotti forniti. Responsabile delle eventuali infrazioni sarà, comunque il fornitore.

Gli imballaggi usati per il confezionamento ed il trasporto dei prodotti forniti dovranno essere conformi alle caratteristiche stabilite dalla legge.

Per ogni singola partita gli imballi dovranno essere della stessa ditta che ha curato il confezionamento e l'immissione in commercio dei prodotti in essi contenuti.

Le consegne dovranno essere eseguite sotto la piena osservanza delle norme di cui al D.P.R. 6-10-1978 n. 627 e relativo D.M. di attuazione.

I contenitori dovranno essere tempestivamente ritirati a cura del fornitore.

GELATO

I gelati sono quelli di gusto panna/cioccolato, nocciola, fiordilatte, fragola/limone, contenuti in coppette da gr 50/80 cadauna e corredate di cucchiaino.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate. E' vietato l' uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonchè di glutine. Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamenti anonari, sia quelli speciali che regolano la produzione e il commercio dei gelati, i quali verranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

Affinchè il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata, a cura della ditta somministratrice e sulla base degli elenchi che saranno consegnati alla ditta stessa, con automezzi coibentati, alla temperatura di almeno - 15°C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l' autenticità del prodotto contenuto e l' impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Le confezioni, inoltre, devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, la protezione delle proprietà organolettiche e delle caratteristiche qualitative del prodotto contenuto, che deve essere immune da qualsiasi contaminazione. Ogni confezione deve infine recare, in modo leggibile, il T.M.C. del prodotto ed il Bollo CEE in un ovale.

SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca etc)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 18 maggio 1982 così come modificato da Decreto Ministeriale 7/05/92 n° 399 .

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 - 31 marzo 1980 - art. 1.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- denominazione a loro riservata
 - elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
 - nome della ditta produttrice
 - nome della ditta confezionatrice
 - luogo di produzione
 - la menzione di "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
- il termine minimo di conservazione
come da D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.
Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
Il prodotto non deve contenere anidride solforosa in quantità superiore a 100 mg/litro come da art. 9 lett. D) nè antifermentativi aggiunti.

Allegato n.2

Tablette dietetiche corredate di grammature e ricette per ciascuna tipologia di utenti

- Grammature degli alimenti per tipologia di utenti
- Menù Asilo Nido e ricettario
- Menù scuole Elementari e Medie e ricettario
- Centri estivi

*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI PER TIPOLOGIA DI UTENTI

Alimenti	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
Primi piatti	g	g	g	g
				
Gnocchi	90	140	220	240
Pasta o riso per asciutti	30/40	60/70	70/90	80/100
Pasta o riso per brodi	15	25	30	40

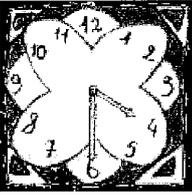
Condimenti per primi piatti	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
				
	g	g	g	g
Sugo di pomodoro	15	20	30	30
Parmigiano	5	5	5	
Olio d'oliva				

Secondi piatti a crudo	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
				
	g	g	g	g
Carni: vitello, tacchino, pollo, maiale, vitellone	60/80	80/100	100/120	120/140
Pesci: merluzzo, trota, palombo, sogliola	80/90	100/120	120	140
Formaggi a pasta dura (grana, emmenthal etc)	15	20/30	30/40	50
Formaggi a pasta molle (mozzarella, caciotta etc)	20/30	40	50	60
Uova	3/4	1	1 e 1/2	2
Prosciutto, cotto, crudo, bresaola	20	30/40	40/50	60/70

Contorni	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
	g	g	g	g
Fagioli freschi o surgelati	30/40	40/50	50/700	80/90
Fagioli secchi	15/20	20/30	30/40	40/50
Piselli freschi o surgelati	30/50	70	80	90
Patate	80/100	100/150	150	200
Purea di patate	90/100	100	120	150
Verdura cruda	30/40	50/80	70/80	90
Verdura cotta	60/80	80/100	100/130	150
Olio per condire i contorni	4	5	5	8

Pane e polenta	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
	g	g	g	g
Pane senza condimenti aggiunti	30	40	50	50
Crostini di pane	20	30	30	30
Polenta (farina)	20/25	30/40	50	65
Pizza	80	120	140/160	160/200

Frutta	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
	g	g	g	g
Banane,cachi,uva	50	80	100	150
Arance,mele kiwi etc	80/100	100	150	200

 Merende	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola medie
Latte e biscotti	g	g	g	g
Latte intero	120	150	150	220
Biscotti secchi	1	2	3	4
Yogurt e pane				
Yogurt	125	125	125	125
Pane	20	25	30	50
Budino e biscotti				
Budino	-	125	125	125
Biscotti secchi		2	3	4
Frutta/succo e pane				
Frutta	80	100	100	200
Succo o spremuta	80	100	100	200
Pane senza condimento	20	25	30	30
Succo,pane ,marmellata				
Succo /spremuta	80	100	100	200
Pane senza condimento	20	25	30	30
Marmellata	10	10	20	30

PASTI ANZIANI



Primi piatti	g
Pasta di semola per asciutti	100
Pasta di semola per brodi	40
Riso per asciutti	100
Riso per brodi	40
Gnocchi	300
Ravioli, tortellini asciutti	150
Olio per condimento	20
Parmigiano	10

Secondo piatti	g
Formaggio Fresco	120
Formaggio stagionato	70
Affettato	80
Carne (bovino, suino, pollo, tacchino)	120
Pollo (coscia con osso)	250
Pesce scongelato	180
Uova	n. 2
Tonno sott'olio	100

Contorni	g
Pomodori	110
Insalata mista	110
Verdura cruda	80
Verdura cotta	150
Olio extravergine d'oliva per condimento	10
Purea di patate	150
Legumi freschi	80/90

Pane e Polenta	g
Pane	100
Polenta (cotta)	300

Frutta	g
Frutta	150

MENU' E RICETTE

In questo fascicolo sono riportate unicamente le ricette che richiedono un procedimento elaborato, rispetto al quale l'Impresa deve attenersi con scrupolo compatibilmente con i processi produttivi in atto. Eventuali difformità nei procedimenti di preparazione devono essere concordate con l'Amministrazione comunale che tiene i contatti con il S.I.A.N. dell'ASL di Varese competente per territorio. Per le grammature dei piatti e dei singoli ingredienti non riportati nelle ricette fanno fede i pesi indicati nella prima parte del presente allegato

Nei menù vengono indicati in modo generico alcuni contorni, alcuni tagli di carne, il pesce. L'Impresa è tenuta mensilmente a concordare e a comunicare per iscritto il menù relativo al mese successivo con le tipologie di alimento e ricetta che verranno inserite (tipo di frutta, di verdura, di pesce, di carne qualora non specificate) in conformità alla stagionalità dei prodotti. Per quanto concerne l'alternanza tra frutta e yogurt l'Impresa deve servire lo yogurt 2 o 3 volte la settimana secondo la calendarizzazione mensile concordata e comunicata all'Amministrazione Comunale. Per l'Asilo Nido e per i Centri Estivi devono essere concordate con programmazione settimanale o mensile anche le merende.

L'Impresa è tenuta a effettuare le sostituzioni con dieta in bianco anche nei giorni di venerdì del periodo di Quaresima per chi ne faccia richiesta per motivi religiosi, indipendentemente dalle condizioni di salute.

ASILO NIDO

SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE (CENTRI ESTIVI)

ANZIANI

Asilo Nido

Menù Estivo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^a Settimana	Risotto (secondo ricetta) Formaggio fresco Verdura fresca Frutta	Crema di zucchine Sminuzzata di tacchino Verdura Frutta	Pasta al sugo di verdura Petto di pollo al limone Verdura Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Verdura Frutta	Pastina al pesto Pesce al forno Verdura Frutta
2^a Settimana	Risi e bisi Frittata Verdure Frutta	Pasta alla salvia Arrosto di maiale Verdura Frutta	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Verdura Frutta	Pasta al pesto e pomodoro Scaloppina di tacchino Verdura Frutta	Risotto (secondo ricetta) Filetti di pesce panati al forno Verdura Frutta
3^a Settimana	Minestrone estivo Prosciutto cotto Verdura Frutta	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura Frutta	Gnocchi di semolino o Pasta al ragu Formaggio fresco Verdura Frutta	Pasta con biete e prosciutto Petto di tacchino arrosto Verdura Frutta	Pasta al pomodoro Involtini di pesce al limone Verdura Frutta
4^a Settimana	Risotto al basilico Scaloppine di vitellone al limone Verdura Frutta	Passato di carote Arrosto di tacchino al forno Verdura Frutta	Pasta alle zucchine Pesce gratinato al forno Verdura Frutta	Pasta al prosciutto Frittata Verdura Frutta	Lasagne alle verdure Petti di pollo Verdura Frutta



ASILLO NIDO
MENU' ESTIVO
GRAMMATURE E RICETTE



❧❧❧❧❧❧❧❧
PRIMI PIATTI
❧❧❧❧❧❧❧❧

I risotti possono variare a secondo della gradibilità degli utenti, della stagionalità e della varietà

• **RISOTTO**
(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammature
Burro	G. 02
Cipolle	G. 02
Brodo vegetale	q.b.
Sale	q.b.
Vino bianco	q.b.
Parmigiano	G. 05
Olio extravergine d'oliva	G.02

Risotto con zafferano: 1 bustina di zafferano ogni 10 pasti
Risotto con verdure: G 15-20 di verdure a testa
Risotto al limone 1/3, 1/4, 1/2 limone a testa

• **RISOTTO**
(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	G. 30
Olio extravergine d'oliva	G. 01
Burro	G. 01
Parmigiano	G. 03
Sale, cipolla	q.b.
Vino bianco	q.b.

• **RISOTTO CON SUGO DI CAROTE**
(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammature
Carote	G. 50
Pomodori	G. 50
Alloro	1 foglia
Basilico	1 foglia
Latte	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 06
Sale	q.b.
Cipolla	q.b.

Ricetta

Raschiare le carote e tritarle julienne, stufarle per 20 minuti in poca acqua. Pelare i pomodori, tagliarli a pezzetti e unirli alle carote. Tritare le cipolle e mettere tutti gli ingredienti nella pentola con il latte, l'acqua e poco sale. Fare cuocere a lungo a fuoco lentissimo, aggiungendo acqua di tanto in tanto. L'olio si aggiunge alla fine, a fuoco spento.

• **PESTO**
(Grammature per 04 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Foglie di basilico	G. 50
Pecorino grattugiato	G. 40
Grana grattugiato	G. 30
Aglio	Uno spicchio
Olio extravergine d'oliva	Un bicchiere

Ricetta

Mettere nel frullatore l'olio, l'aglio e il basilico spezzettato grossolanamente, frullare e aggiungere metà del pecorino e tutto il parmigiano. Frullare ancora fino ad ottenere una salsa omogenea

• **PASTA AL SUGO DI VERDURE**
(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	G. 30
Verdure miste	G. 15
Pomodoro pelato	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 04
Parmigiano	G. 03

• **CREME DI VERDURE**
(Grammature per. 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote o altre verdure	G. 50
Brodo vegetale	q.b.
Sedano	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Cipolla	G. 20
Patata	G. 50
Semolino	g. 10

• **RISI E BISI**
(Grammature per. 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	G. 20
Cipolle	G. 05
Piselli	G. 10
Brodo vegetale	q.b.
Sale	q.b.
Parmigiano	G. 03
Olio extravergine d'oliva	G. 04

Ricetta

Brasare il cipollotto tritato con qualche cucchiaino di brodo vegetale; unire i piselli allungare con il brodo rimanente e salare. Non appena prende il bollore, versare il riso e mescolare fino a cottura. Condire con il prezzemolo tritato, il parmigiano e l'olio extravergine di oliva.

- **PASTA ALLA SALVIA**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	Secondo grammature
Burro	G. 02
Sale	q.b.
Salvia	n. 01 foglia
Pinoli	½ cucchiaino.

Ricetta

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo tritate la salvia e i pinoli finemente e mescolare al parmigiano. Scolare la pasta e condirla subito con il formaggio, la salvia e i pinoli mescolando ripetutamente, e aggiungere il burro crudo. Mescolare ancora e servire subito.

- **SUGO AL POMODORO**

(Grammature per 10 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Polpa di pomodoro	G. 250
Burro	G. 15
Cipolla	q.b.

Ricetta

Tritate finemente mezza cipolla, mondata, e fatela appassire in una casseruolina con il burro. Unitevi la polpa di pomodoro, mescolate, salate, poi fate cuocere per circa 5 minuti.

- **PASTA AL SUGO DI POMODORO**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pomodoro	G. 20
Odori	G. 03
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Parmigiano	G. 03

- **MINESTRONE ESTIVO**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	G. 20
Verdure miste (fagiolini, prezzemolo, patate, zucchine, cipolla)	G. 50
Brodo vegetale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 02
Parmigiano	G. 02
Sale	q.b.
Basilico	q.b.

- **GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA**

Prodotto preconfezionato

- **PASTA CON BIEE E PROSCIUTTO**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta formato mezza maniche	Secondo grammature
Biete	G. 20
Prosciutto crudo	G. 10
olio extravergine d'oliva	G. 04

Ricetta

Brasare con il prosciutto crudo tagliato a pezzetti le biete precedentemente scottate in poca acqua e condire con olio extravergine di oliva.
Condire la pasta con il preparato

- **RISOTTO AL BASILICO**

(Grammature 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammatura
Burro	G. 02
Cipolle	G. 02
Brodo vegetale	q.b.
Sale	q.b.
Vino bianco	q.b.
Parmigiano	G. 05
Latte	G. 10
Basilico	1 cucchiaino
Olio extravergine d'oliva	G. 03

Ricetta

Portare a bollore 3 cucchiaini di brodo, quindi aggiungere il riso, salare e procedere alla preparazione del risotto come di consueto. A fine cottura unire, sempre mescolando bene, il basilico e il parmigiano. Spegnerne il fuoco dopo pochi secondi e servire.

- **PASSATO DI CAROTE CON PASTA O RISO**

(Grammature per 01 bambino)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta secca all'uovo	G. 10
Verdure miste (patata, carota)	G. 40
Brodo vegetale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Parmigiano	G. 03
Sale	q.b.
Basilico	q.b.

- **PASTA CON ZUCCHINE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	Secondo grammatura
Zucchine	G. 20
Aromi	q.b.
Sale	q.b.
Parmigiano	G. 03
Olio extravergine d'oliva	G. 02

- **PASTA AL PROSCIUTTO**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	Secondo grammatura
Prosciutto cotto	G. 05
Pomodori pelati	G. 20
Sale	q.b.
Parmigiano	G. 03
Olio extravergine d'oliva	G. 04

- **LASAGNE ALLE VERDURE**

(vedi ricetta menù invernale)

** ** ** ** **

SECONDI PIATTI

** ** ** ** **

- **FORMAGGI FRESCHI** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Formaggi freschi	G. 30

- **FILETTI O TRANCI DI PESCE AL FORNO** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	G. 70
Olio extravergine d'oliva	G. 02
Limone o vino bianco	G. 20
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Lavate, asciugate il filetto di pesce sgelato; adagiatelo in una pirofila, irroratelo con due cucchiainate d'olio, e un pò di vino bianco, salate, pepate e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

- **PESCE AL FORNO** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	Secondo grammature
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Limone	G. 30
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Lavate e asciugate bene i pesci, salateli e pepateli internamente ed esternamente e inserite nelle aperture ventrali anche qualche rametto di finocchio selvatico. Accomodate i pesci in una teglia da forno leggermente imburata, condite con l'olio e cuoceteli per circa 15' nel forno scaldato a 180°.

- **PETTO DI POLLO AL LIMONE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pollo	Secondo grammature
Aromi	q.b.
Succo di limone	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 02

- **SMINUZZATA DI TACCHINO CON VERDURE**

(Grammatura per. 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino in fette	Secondo grammature
Carote	q.b.
Sedano	q.b.
Cipolle,	q.b.
Vino bianco	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale, pepe	q.b.

Ricetta

Marinare per circa un'ora la carne tagliata a listarelle (di circa tre centimetri di larghezza) con il vino bianco, l'olio, le verdure tagliate a dadini, sale e pepe.

Versare il contenuto in una pentola, coprire e cuocere a fuoco basso fino a completa cottura.

- **FRITTATA**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Uovo	Secondo grammature
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Parmigiano	G. 05
Latte	G. 10
sale	q.b.

- **CARNI ARROSTO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carne	Secondo grammature
Olio extravergine	G. 03
Limone o vino bianco	q.b.
Sale	q.b.
Odori	q.b.

- **CARNI ARROSTO**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carne	Secondo grammature
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Un arrostino piccolo può cuocere in un'ora a 200°C, uno grande è informato a 200°C, ma poi la temperatura dovrà scendere a 160° C per permettere al suo interno di cuocere in maniera uniforme. La crosticina che si forma esternamente non deve essere troppo spessa, altrimenti impedisce il giusto passaggio del calore verso l'interno

- **PLATESSA ALLA MUGNAIA**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di platessa	Secondo grammature
Patata	G. 25
Carota	G. 25
Cipollotto	1/4
Burro	G. 05
Sale/pepe	q.b.
Preparato per fumetto di pesce	q.b.

Ricetta

Portate a bollire un litro di fumetto e affogatevi (sobollite) i filetti di platessa per circa 5'. Riducete in minuscola dadolata tutte le verdure poi sbrasatele in padella con metà burro, sale e pepe. Togliete i filetti dal brodo, e serviteli con le verdure

• **SCALOPPINE DI TACCHINO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino	Secondo grammature
Farina	q.b.
Sale, pepe	q.b.
Burro	G. 04
Limone	q.b.

Ricetta

Sbattete bene con il batticarne le fette di tacchino, più sono sottili e meglio riuscirà il piatto. Mettete le fette leggermente infarinate in una teglia antiaderente nella quale avrete fatto sciogliere il burro. Fatele colorire, giratele e lasciate cuocere per 5 minuti. Lavate il limone e tritate solo la parte gialla della buccia e cospargete la carne con la buccia del limone tritato. Cuocete altri 5 minuti. Salate. All'ultimo momento spruzzate la carne con succo di limone e servite passando su di un vassoio caldo.

• **INVOLTINI DI PESCE AL LIMONE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Limone	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale	q.b.

Ricetta

Cospargere il pesce di pane grattugiato, avvolgere le fette e porle in una teglia. Bagnarle con il succo del limone e l'olio, salarle e cuocerle in forno per circa 30 minuti.

• FILETTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	Secondo grammature
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Limone o vino bianco	q.b.
Pane grattugiato	q.b.
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Sglate e lavate il pesce, mettetelo a marinare per 30 minuti in olio e limone, passatelo nel pane grattugiato. Infornate in forno ben caldo.

CONTORNI

Ogni mese si farà una programmazione secondo la stagionalità delle verdure che saranno servite ai bambini, di seguito sono indicate delle ricette utilizzabili

- **CAROTE BABY GLASSATE** (Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	Secondo grammature
Burro	Secondo grammature
Latte parzialmente scremato	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Cuocere al vapore le carote e tagliarle a rondelle. In una padella sciogliere poco burro col latte e mettermi a sobbollire le carote fino ad addensare il condimento, salare.

- **PUREA DI CAROTE** (Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	G.100
Patate	G. 50
Parmigiano	q.b.
Latte parzialmente scremato	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale	q.b.

Ricetta

Lessare in poca acqua le carote e le patate, schiacciarle, aggiungere il latte, il sale, il parmigiano e l'olio.

• **CAVOLFIORE GRATINATO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Cavolfiore	Secondo grammature
Parmigiano	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale.	q.b.

Ricetta

Lessare in poca acqua il cavolfiore suddiviso in cimette, salare, condire con olio e parmigiano grattugiato. Passare in forno ben caldo.

• **PURE' DI PATATE**

(Grammature per 10 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate,	Kg. 01
Latte	Di. 03
Burro	G. 50
Grana	G. 30
Sale	q.b.

Ricetta

Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata per circa 40 minuti.

Scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate.

Versate le patate in una casseruola, aggiungete il latte caldo unite il burro e mescolate energicamente, sino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

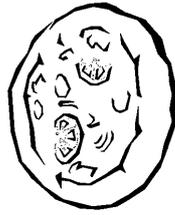
Servite il pure su un piatto di portata cosparso di scaglie di grana.

Per aromatizzare il pure, potete portare ad ebollizione il latte con una scorzetta di limone non trattato prima di versarlo sul composto di patate.

Asilo Nido

Menù Invernale

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Risotto alla parmigiana Petto di pollo arrosto Verdura fresca Frutta	Pasta pasticciata Prosciutto cotto Verdura Frutta	Pasta al sugo di pomodoro Filetti di pesce con porri e patate Verdura Frutta	Passato di verdura con pasta Arrosto di vitello Verdura Frutta	Riso alle verdure Frittata Verdura Frutta
2° Settimana	Crema di carote Formaggio Verdure Frutta	Lasagne alle verdure Petti di pollo Verdura Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Verdura Frutta	Semolino con brodo di verdura Scaloppina di tacchino Verdura Frutta	Risotto Filetti di pesce panati al forno Verdura Frutta
3° Settimana	Crema di piselli Grana Verdura Frutta	Gnocchi di semolino o Pasta al ragù Frittata al forno Verdura Frutta	Risotto allo zafferano Involtini di pesce al limone Verdura Frutta	Passato di verdura Petto di tacchino arrosto Verdura Frutta	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura Frutta
4° Settimana	Risotto con verdure Frittata Verdura Frutta	Pasta in bianco Polpette di pollo al pomodoro Verdura Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura Frutta	Pasta in brodo o Crema dell'ortolano Arrosto di tacchino al forno Verdura Frutta	Pasta al ragù Formaggio Verdura Frutta



ASILO NIDO

MENU' INVERNALE

GRAMMATURE E RICETTE



*****PRIMI PIATTI*****

- **RISOTTO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	G.30
Olio extravergine oliva	G.01
Burro	G.01
Parmigiano	G.03
Sale, cipolla	q.b.
Vino bianco	q.b.

- **SUGO DI POMODORO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pomodori pelati	G. 30
Olio	G. 02
Cipolla e aromi	q.b.

Ricetta

Brasare la cipolla, il sedano, la carota ed aromi, aggiungere il pomodoro e cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

- **CREMA DI CAROTE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	G. 60
Brodo vegetale	q.b.
Sedano,	qb
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Cipolla	G. 30
Patata	G.50
Semolino	G. 15

Ricetta

Stufate, in un filo d'olio, la cipolla, la patata e le carote a tocchetti; versate il brodo e fate bollire per 20'. Quando la zuppa è pronta, passatela al passaverdura, aggiungete il semolino e cuocere per 15'.

- **LASAGNE ALLE VERDURE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Lasagne secche	N. 03
Zucchina	1/2
Carota	1/2
Burro	q.b.
Fontal tritata	2 cucchiaini
Latte parzialmente scremato	1/2 tazza
Sale	q.b.

Ricetta

Tagliare le verdure a striscioline e cuocerle a vapore e salare,sciogliere il fontal nel latte. Mescolare le verdure alla crema di fontal, lessare le lasagne. In una piaffa imburrata alternare alle lasagne il composto di verdure e formaggio, terminare con uno strato di crema e gratinare al forno per 10 minuti.

- **CREMA DI PISELLI**

(Grammatura per 15 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Piselli dolci surgelati	G. 450
Brodo vegetale	q.b.
Scalogno	N. 01
Burro	G. 40
Pancarré	N. 03 fette
Farina bianca	G. 30
Sale	q.b.

Ricetta

Tritate finemente lo scalogno. Fatelo brasare in pentola con g 10 di burro. Unite circa g 750 di brodo vegetale , bollente,. Fate prendere il bollore, poi versatevi i piselli, ancora surgelati, portandoli a cottura (circa 15'). Tagliate a dadini il pancarré e tostatelo nel forno. Impastate la farina con il restante burro e stemperatela con un po' del liquido di cottura dei piselli. Unite quanto preparato alla minestra in ebollizione, mescolando finché questa si addenserà un po'. Passatela al frullatore, quindi servitela accompagnata con i crostini.

- **GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA**

Prodotto preconfezionato

- **RISOTTO ALLO ZAFFERANO/MILANESE**

(Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	G.30
Olio extravergine oliva	G.02
Parmigiano	G.03
Sale, cipolla	q.b.
Vino bianco	q.b.
Zafferano	q.b.

- **CREMA DELL'ORTOLANO**

(Grammature per 10 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Brodo di verdura	G. 800
Pomodori	G. 500
Cavolfiore	G. 300
Latte	G. 300
Carote	G. 140
Fagioli borlotti secchi	G. 100
Cipolla mondata	G. 50
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale – pepe	q.b.

Ricetta

Mettete in ammollo i fagioli per una notte. Per preparare la crema, tritate finemente la cipolla con le carote, quindi ponete il trito a brasare in una casseruola con 2 cucchiainate d'olio: Aggiungete i fagioli e i pomodori, tagliati a tocchi. Lasciate cuocere tutte le verdure per 3'-4' e, infine, bagnatele con il brodo caldo. Incoperchiate e lasciate cuocere la zuppa per un'ora a fuoco moderato. Intanto dividete il cavolfiore in cimette e lessatelo al dente. Passate la zuppa al passaverdura raccogliendola nella casseruola già usata: Aggiungetevi il latte, mescolate e portate la crema sul fuoco: Salatele, pepatela e fatela cuocere ancora per 5' dalla ripresa dell'ebollizione poi servitela completata dalle cimette di cavolfiore (a piacere).

** ** ** ** ** **SECONDI PIATTI** ** ** ** ** **

- **CARNI ARROSTO** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carne	Secondo grammature
Olio extravergine	G. 03
Limone o vino bianco	q.b.
Sale	q.b.
Odori	q.b.

- **CARNI ARROSTO** (Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carne	Secondo grammature
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Un arrosto piccolo può cuocere in un'ora a 200°C, uno grande è informato a 200°C, ma poi la temperatura dovrà scendere a 160° C per permettere al suo interno di cuocere in maniera uniforme. La crosticina che si forma esternamente non deve essere troppo spessa, altrimenti impedisce il giusto passaggio del calore verso l'interno

- **FILETTI DI PESCE CON PORRI E PATATE**

(Grammatura per 06 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di pesce	Secondo grammatura
Patate	G. 300
Porro	G. 100
Burro	G. 30
Farina bianca	q.b.
Limone	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Vino bianco secco	q.b.
Aceto	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale – pepe	q.b.

Ricetta

Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi e fatele sbollentare per 2' in abbondante acqua acidulata da una cucchiata d'aceto: Scolatele e ponetele a rosolare nel burro riscaldato insieme con 2 cucchiata d'olio. Infarinare i filetti di pesce. Mondate il porro e tagliatelo a rondelle che farete appassire in 3 cucchiata d'olio. Aggiungete i pezzi di pesce e fatele rosolare, poi stumatele con un bicchiere di vino: Insaporite anche con un pizzico di sale, di pepe e il succo di limone: Quando il pesce sarà cotto e il sugo ristretto, unite gli spicchi di patate ben dorati, salti e sgocciolati dal grasso i cottura. Cospargete il tutto con una cucchiata di prezzemolo tritato, quindi servite.

- **FRITTATA**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Uovo	Secondo grammatura
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Parmigiano	G. 05
Latte	G. 10
sale	q.b.

- **FORMAGGI FRESCHI**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Formaggi freschi	G. 30

• **SCALOPPINE DI TACCHINO** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino	Secondo grammature
Farina	q.b.
Sale, pepe	q.b.
Burro	G. 04
Limone	q.b.

Ricetta

Sbattete bene con il batticarne le fette di tacchino, più sono sottili e meglio riuscirà il piatto. Mettete le fette leggermente infarinate in una teglia antiaderente nella quale avrete fatto sciogliere il burro. Fatele colorire, giratele e lasciate cuocere per 5 minuti. Lavate il limone e tritate solo la parte gialla della buccia e cospargete la carne con la buccia del limone tritato. Cuocete altri 5 minuti. Salate. All'ultimo momento spruzzate la carne con succo di limone e servite passando su di un vassoio caldo.

• **INVOLTINI DI PESCE AL LIMONE** (Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Limone	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale	q.b.

Ricetta

Cospargere il pesce di pane grattugiato, avvolgere le fette e porle in una teglia. Bagnarle con il succo del limone e l'olio, salarle e cuocerle in forno per circa 30 minuti.

- **FILETTI O TRANCI DI PESCE AL FORNO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	G. 70
Olio extravergine d'oliva	G. 02
Limone o vino bianco	G. 20
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Lavate, asciugate il filetto di pesce sgelato; adagiatelo in una pirofila, irroratelo con due cucchiariate d'olio, e un pò di vino bianco, salate, pepate e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

- **PESCE AL FORNO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pesce	Secondo grammatura
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Limone	G. 30
Sale	q.b.
Odori	q.b.

Ricetta

Lavate e asciugate bene i pesci, salateli e pepateli internamente ed esternamente e inserite nelle aperture ventrali anche qualche rametto di finocchietto selvatico. Accomodate i pesci in una teglia da forno leggermente imburrata, condite con l'olio e cuoceteli per circa 15' nel forno scaldato a 180°.

CONTORNI

##

##

Ogni mese si farà una programmazione secondo la stagionalità delle verdure che saranno servite ai bambini, di seguito sono indicate delle ricette utilizzabili

- **CAROTE BABY GLASSATE** (Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	Secondo grammature
Burro	Secondo grammature
Latte parzialmente scremato	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Cuocere al vapore le carote e tagliarle a rondelle. In una padella sciogliere poco burro col latte e mettermi a sobbollire le carote fino ad addensare il condimento, salare.

- **PUREA DI CAROTE** (Grammature per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	G. 100
Patate	G. 50
Parmigiano	G. 03
Latte parzialmente scremato	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale	q.b.

Ricetta

Lessare in poca acqua le carote e le patate, schiacciarle, aggiungere il latte, il sale, il parmigiano e l'olio.

• **CAVOLFIORE GRATINATO**

(Grammatura per 01 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Cavolfiore	Secondo grammature
Parmigiano	q.b.
Olio extravergine di oliva	G. 03
Sale.	q.b.

Ricetta

Lessare in poca acqua il cavolfiore suddiviso in cimette, salare, condire con olio e parmigiano grattugiato. Passare in forno ben caldo.

• **PURE' DI PATATE**

(Grammature per 10 bambini)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate	Kg. 01
Latte	Di. 03
Burro	G. 50
Grana	G. 30
Sale	q.b.

Ricetta

Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata per circa 40 minuti.

Scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciap patate.

Versate le patate in una casseruola, aggiungete il latte caldo unite il burro e mescolate energicamente, sino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

Servite il purè su un piatto di portata cosparso di scaglie di grana.

Per aromatizzare il purè, potete portare ad ebollizione il latte con una scorzetta di limone non trattato prima di versarlo sul composto di patate.

Asilo Nido

Menù Lattanti

Dal 1° al 4° mese

Tutti i giorni dieta lattea secondo il tipo di latte utilizzato dai bambini

5° mese

Tutti i giorni brodo vegetale.

INGREDIENTI: patate carote, sedano (cipolle e altre verdure di stagione per i più grandi)

Ricetta

BRODO VEGETALE

La cottura consiste nel far bollire le verdure in pentola a pressione per 45 minuti

nel brodo vegetale sarà aggiunto:

crema di riso o crema di mais e tapioca
liefilizzato di cane
olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino

FRUTTA: mela o pera

MERENDA

Latte artificiale o di proseguimento

6°/7° mese

a giorni alterni

brodo vegetale /passato di verdura

INGREDIENTI: patate, carote, zucchine, sedano, erbe o coste

nel brodo vegetale/passato di verdura sarà aggiunto:

pastina

olio extravergine d'oliva

parmigiano

carne fresca di pollo, tacchino, coniglio, agnello

UNA VOLTA SETTIMANA

passato di legumi e verdura

nel passato di legumi sarà aggiunto:

pastina o riso

olio extravergine d'oliva

Asilo Nido

Merende

MATTINO

Fruita di stagione
Succo di frutta
Frullato di frutta
Macedonia di frutta

POMERIGGIO

Torta secca
Crostata di frutta o di marmellata
Yogurt intero o alla frutta
Budino (da preparato)
Pane o fette biscottate e marmellata o miele
The o latte e biscotti
Pane e cioccolato amaro (1 volta al mese)
Gelato

Scuole elementari e medie

Menù Estivo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a Settimana	Pasta con sugo all'ortolana Petto di pollo panato Verdura Frutta	Gnocchi di patate con carne e verdura Bresaola Verdura Frutta	Minestrone estivo Scaloppine al limone Verdura Gelato	Pasta al pesto Caprese Verdura Frutta	Risotto Filetti di pesce con panatura aromatica Verdura Frutta
2 ^a Settimana	Pasta al sugo ricco Prosciutto cotto Verdure Frutta	Risotto al limone Arrosto di tacchino Verdura Frutta	Lasagne alla Bolognese Mozzarella Verdura Frutta	Minestrone fresco d'estate Plattessa alla mugnata Verdura Gelato	Pasta al pomodoro Vitello con salsa ai capperi Verdura Frutta
3 ^a Settimana	Riso in insalata Formaggi Misti Verdura Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce al forno Verdura Frutta	Fusilli ai piselli Petto di pollo al limone Verdura Frutta	Pasta al ragù di verdure Frittata Verdura Frutta	Pasta allo zafferano Scaloppine di lonza Verdura Frutta
4 ^a Settimana	Torta rustica a prosciutto e formaggio Prosciutto crudo Verdura Frutta	Risotto al basilico Hamburger di carne Verdura Frutta	Pasta al ragù Nasello dorato Verdure Frutta	Passato di verdure con riso Pollo alla birra Verdura Gelato	Pasta al forno alla siciliana Verdura Frutta



SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE

MENU' ESTIVO

GRAMMATURE E RICETTE



CXCI

PRIMI PIATTI



- **SUGO ALL'ORTOLANA**

(Grammature per 10 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pomodori pelati in scatola a pezzettini	G. 600
Carota	n. 01
Cipolla	n. 01
Sedano	n. 01 gambo
Spicchio d'aglio	n. 01
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Sale	q.b.
Basilico	q.b.

Ricetta

Pelate e tagliate a pezzi i pomodori, tritate grossolanamente la cipolla, l'aglio, la carota e il sedano. Mettete tutte le verdure in un tegame e salate. Fate cuocere fino a che il sugo sia abbastanza denso. Ora aggiungete il basilico sminuzzato.

- **MINISTRONE ESTIVO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 30	G. 40
Verdure miste (fagiolini, patate, prezzemolo, zucchine, cipolle)	G. 70	G. 70
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 03	G. 03
Parmigiano	G. 03	G. 03
Sale	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.

Ricetta

Tritate finemente la cipolla e brasatela, aggiungete le verdure tagliate a dadini, aggiungete l'acqua. Fate prendere il bollore, salate, moderate la fiamma, coprite e cuocete per circa 40'. Scoperchiate 5' prima del completamento del tempo e unite la pasta. Completate con abbondante trito aromatico

- **GNOCCHI DI PATATE CON CARNE E VERDURE**

(Grammature per 01 persone)

Saranno seguiti da g 30 di bresaola

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Gnocchi di patate	G. 180
Polpa di pomodoro	G. 100
Polpa di vitellone	G. 80
Zucchini	G. 70
Carota	G. 70
Patata	G. 50
Porro	G. 50
Cipolla	G. 35
Sedano	G. 20
Parmigiano grattugiato	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Burro	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 03
Sale/pepe	q.b.

Ricetta

Tagliate la polpa di vitello a bocconcini che metterete a freddo in una casseruola insieme con il trito di cipolla e sedano, la polpa di pomodoro a pezzi, sale e pepe. Incoperchiate e fate stufare l'ingolo a fuoco moderato per 30' circa, aggiungendo, se dovesse asciugarsi troppo, un mestolo d'acqua calda. A fine cottura, completate lo stufato con prezzemolo tritato e con una cucchiata d'olio crudo. A parte fate lessare al dente la zuccina, la carota, la patata e il porro (tutti i pesi si intendono per le verdure già pulite). Scolatele, tagliatele a fettine molto sottili ed uniteli alla carne. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con lo stufato

- PESTO

(Grammatura per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Basilico	G. 50
Pecorino grattugiato	G. 40
Grana grattugiato	G. 30
Aglione	n. 01 spicchi
Olio extravergine d'oliva	n. 01 bicchiere

Ricetta

Mettere nel frullatore l'olio, l'aglio e il basilico spezzettato grossolanamente, frullare e aggiungere metà del pecorino e tutto il parmigiano. Frullare ancora fino ad ottenere una salsa omogenea. Spolverare l'altra metà del pecorino sulla pasta dopo averla condita col pesto.

- **PASTA AL SUGO RICCO**
(Grammature per 04 persone)

Sarà seguita da g. 20 di prosciutto cotto

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Elliche	G. 280
Carne trita	G. 200
Mozzarella	G. 150
Provolone	G. 80
Cipolla	G. 40
Olio extravergine d'oliva	N.03 cucchiali
Vino rosso	q.b.
Aglio/alloro	q.b.
Noce moscata	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Tritate la cipolla, fatela brasare in una casseruola, aggiungete 3 cucchiate d'olio, quindi unitevi la carne trita, una foglia di alloro, sale e noce moscata. Irrorate con mezzo bicchiere di vino, lasciatelo consumare, salate e cuocete per circa 10'. Cuocete intanto le elliche in acqua bollente salata. Scolatele al dente e conditele con il sugo di carne, con il provolone tagliato a filetti e la mozzarella a dadini.

- **RISOTTO AL LIMONE**
(Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Riso	G. 50
Brodo vegetale	G.150
Ricotta light	G. 30
Cipolla mondata	G. 20
Buccia di limone	q.b.
Maggiorana	q.b.
Olio extravergine d'oliva	N. 02 cucchiaini
Sale	q.b.

Ricetta

Dopo avere affettato a velo la cipolla, fateela appassire in un tegame con un goccio di acqua e un pizzico di sale, poi aggiungetevi il riso, tostatelo e portatelo a cottura in circa 14' con l'aggiunta del brodo vegetale, caldo, unito poco alla volta; alla fine condite il risotto con l'olio, sale, pepe macinato fresco, quindi allargatelo nel piatto; completatelo con la ricotta a ciuffetti, foglioline di maggiorana e una grattugiata di buccia di limone (solo la parte gialla) accuratamente lavata, poi servitelo.

- **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Quadrati di pasta fresca all'uovo	G. 60	G. 60
Carne	G.30	G. 50
Carota, mondata e tritata	G. 40	G. 40
Sedano, mondato e tritato	G. 30	G. 30
Cipolla tritata	G. 20	G. 20
Grana Padano grattugiato	G. 10	G.10
Concentrato di pomodoro	N. 01 cucchiaino	N. 01 cucchiaino
Salvia	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	n. 02 cucchiaini	n. 02 cucchiaini
Sale – pepe	q.b	q.b

Ricetta

Brasare il sedano, la carota, la cipolla con un cucchiaino d'olio e insaporitevi la carne macinata; aggiungetevi un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mezzo bicchiere d'acqua, un mazzetto di salvia e rosmarino, sale, pepe e lasciate cuocere finché il ragù si sarà addensato; togliete il mazzetto aromatico. Lessate la pasta, conditela a strati con il ragù, il formaggio grattugiato, un cucchiaino d'olio, passatela al grill per 2' e servitela.

- **MINISTRONE FRESCO D'ESTATE** (Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Una busta di verdure per minestrone surgelate	G. 450
Cipollotti	G. 50
Mais in scatola	G. 100
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Trito aromatico (basilico, maggiorana, timo, prezzemolo)	q.b.
Sale - pepe	q.b.
Burro	G.20

Ricetta

Tritate finemente i cipollotti, mondateli e fateli appassire dolcemente, aggiungete il contenuto della busta di verdure, mescolate e irrorate con acqua bollente. Fate prendere il bollore, salate, moderate la fiamma, coprite e cuocete per circa 40'. Scoperciate 5' prima del completamento del tempo e unite il mais. Completate con abbondante trito aromatico (circa 2 cucchiainate). Servitelo dopo averlo condito con un filo d'olio

• PASTA AL POMODORO (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 70	G. 80
Carote, sedano, cipolle	G. 15	G. 15
Pomodori pelati	G. 80	G. 100
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 04	G. 04
Olio extravergine d'oliva	G. 04	G.05

Ricetta

Tritate grossolanamente la cipolla, l'aglio, la carota e il sedano. Mettete tutte le verdure con i pomodori pelati in un tegame e salate. Fate cuocere fino a che il sugo sia abbastanza denso. Ora aggiungete il basilico sminuzzato e poco dopo passate il tutto al passaverdura. Al momento di usare unite l'olio crudo

• INSALATA DI RISO GIALLO (Grammature per 08 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso per risi bolliti	G. 500

Piselli sgranati	G. 250
Uova sode	N. 04
Cetriolini sott'aceto	N. 02
Olio extravergine di oliva	N.04 cucchiali
Zafferano	N.01 bustina
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Lessate il riso in acqua bollente salata; negli ultimi minuti di cottura, versate nell'acqua la bustina di zafferano. Lessate anche i piselli. Scolate, sciacquate bene, lasciate raffreddare riso e piselli, quindi mescolateli. Tagliate a listarelle le falde di peperone (una rossa, una gialla) e i cetriolini; uniteli al riso. Conditte con 4 cucchiate di olio extravergine d'oliva. Dimezzate e affettate le uova sode e aggiungetele alla preparazione. Completate con prezzemolo.

- **FUSILLI AI PISELLI** (Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fusilli	G. 450
Piselli sgranati	G. 150
Olio extravergine d'oliva	G 100
Pecorino fresco	G. 80
Trito aromatico (salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo)	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Mettete sul fuoco una capace casseruola con abbondante acqua che salerete al bollore. In questa lessate i piselli insieme con i fusilli. Intanto con un grosso ciuffo di basilico e qualche fogliolina delle altre erbe, preparate il trito aromatico. In una ciotolina stemperate il pecorino, il trito e un pizzichino di sale con l'olio, ottenendo una densa salsina. Scolate i fusilli e verdure al dente e conditele con la salsina

- **TORTA RUSTICA DI PATATE, PROSCIUTTO E FORMAGGIO** (Grammature per 5/6 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate	G. 500
Prosciutto cotto a fette	G. 50

Mozzarella	G. 150
Burro	G. 30
Parmigiano	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Lessate le patate, schiacciate e insaporite il tutto con sale e g 20 di burro. Aggiungete all'impasto prosciutto cotto tritato e mozzarella tritata. Stendete la pasta riempiute con il composto la teglia, precedentemente unta con olio, cospargete con il parmigiano grattugiato e infornate a 180° per 40'.

• **RISOTTO AL BASILICO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammatura
Brodo vegetale	N. 01
Basilico tritato	N. 01 cucchiato scarso
Panna	N. 01 cucchiato
Parmigiano grattugiato	N. 01 cucchiato
Sale	q.b.

Ricetta

Portare a bollire 3 cucchiai di brodo, quindi aggiungere il riso, sale e procedere alla preparazione del risotto come di consueto. A fine cottura unire la panna e, sempre mescolando bene, anche il basilico e il parmigiano. Spegnerne il fuoco dopo pochi secondi e servire.

• **PASTA AL FORNO ALLA SICILIANA**

(Grammature per 4 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	G. 400
Polpa di pomodoro	G. 800
Carne di maiale magra	G. 200

Pecorino grattato	G. 50
Cipolla piccola	N. 01
Carota	N.01
Sedano	N. 01 gambo
Spicchio d'aglio	N. 01
Olio extravergine d'oliva	G. 20
sale	q.b.

Ricetta

Pulite le verdure, tritatele grossolanamente e fatele stufare in una casseruola non troppo grande, a calore molto moderato dopo averle salate e coperte.

Dopo circa 15' minuti scoperchiate, alzate il fuoco aggiungete la carne di maiale tagliata a cubetti di circa 1 cm.

Fatela rosolare, poi aggiungete la polpa di pomodoro, correggete di sale e continuate la cottura a pentola scoperta ma a calore moderato.

SECONDI PIATTI



- **PETTO DI POLLO PANATI** (Grammatura per 01 persona)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Petto di pollo	G.100	G.140
Olio extravergine d'oliva	G.03	G.05
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.
Uovo	G. 60 ogni 5 porzioni.	

Ricetta

Passate i petti di pollo nella farina, nelle uova sbattute, nel pangrattato, quindi spruzzateli con olio d'oliva e cuoceteli in forno caldo.

- **SCALOPPINE GUSTOSE DI TACCHINO** (Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino	G. 350
Burro	G. 40
Farina	G. 30
Limone	N. 01
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Sbattete bene le fette di tacchino, più sono sottili e meglio riuscirà il piatto.

Mettete le fette leggermente infarinate in una teglia antiaderente nella quale avrete fatto sciogliere il burro. Fatele colorire, giratele e lasciate cuocere per 5 minuti. Lavate il limone, spremetelo e tritate solo la parte gialla della buccia. Cospargere la carne con sugo e buccia tritata, e cuocete altri 5 minuti. Salate e pepate.

• **FILETTI DI PESCE CON PANATURA AROMATICA**

(Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Timo	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Latte	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Mescolare il pangrattato con timo e prezzemolo, sale, pepe. Insaporite i filetti di pesce con un pizzico di sale, pepe, poi tuffateli in un dito di latte e cospargeteli abbondantemente di pane aromatico, rivestendoli completamente. Cuocete i filetti impanati in forno.

• **CARNI ARROSTO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Carne	G. 120	G. 140
Olio extravergine	G. 03	G. 05
Limone o vino bianco	G. 30	G. 30
Sale	q.b.	q.b.
Odori	q.b.	q.b.

Ricetta

Cospargete la carne con sale, abbondante pepe macinato, poi mettetela in teglia , irroratela con un filo d'olio e passatela in forno a 200° per 50' sfumandola con vino bianco circa 10' prima di sfornarla.

• **VITELLO IN SALSA CAPPERI**

(Grammatura per 06 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa	G. 480
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale -pepe	q.b.

❖ Per la salsa:

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Polpa di pomodoro	G. 450
Capperi sotto sale	N. 02 cucchiaini
Basilico	q.b.
Olio extravergine d'oliva	N. 02 cucchiaini
Sale	q.b.

Ricetta

Con un pesante coltello, tritate la fesa. Salatela. Ungetela con un filino d'olio, cospargetela con foglioline di rosmarino, passatela sulla griglia calda e cuocetela a fuoco moderato per 3-4 minuti per parte. Brasate la polpa di pomodoro in due cucchiainate d'olio caldo, unite 2 cucchiaini di capperi risciacquati e una manciata di foglie di basilico tritate. Salate e spegnete.

- **FILETTI DI PESCE PANATI AL FORNO** (Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Uovo	N. 01
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Insaporite i filetti di pesce con un pizzico di sale e pepe, poi immergeteli nell'uovo sbattuto. Cospargeteli abbondantemente di pane grattugiato rivestendoli completamente. Cuocete i filetti impanati in forno già caldo.

- **POLLO AL LIMONE** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Petto di pollo	Secondo grammatura
Limone	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Marinare le fettine di pollo nell'olio extravergine di oliva e succo di limone; aggiungere di sale e cuocere in forno

- **FRITTATA AL FORNO CON VERDURA** (Grammatura per 01 persona)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Uovo	Secondo grammatura	Secondo grammatura
Olio extravergine d'oliva	G. 10	G. 10
Parmigiano	G.15	G.15
Verdure miste cotte	G.25	G.25
Sale	q.b	q.b.

- **HAMBURGER DI CARNE** (Grammature per 06 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carni miste macinate (pollo, manzo,...)	G. 450
Farina	q.b.
Timo	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Amalgamate la carne macinata con sale, un trito di timo, quindi formate delle polpette schiacciate tipo hamburger., pressateli per renderli compatti, poi passateli nella farina e cuoceteli al forno dopo averli spruzzati con l'olio.

- **POLLO ALLA BIRRA** (Grammature per 01 persona)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pollo	Secondo grammatura
Birra	Ml. 500
Cipolla	N. 01 piccola
Porro	1/2.

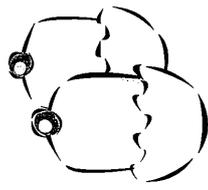
Ricetta

Insaporite il pollo con sale e pepe, informare. Sminuzzate finemente la cipolla, la carota, il sedano e il porro. Uniteli successivamente al pollo. Bagnate con la birra. Prestate attenzione che la birra ricopra quasi del tutto il pollo. Portate il tutto ad ebollizione. Fate cuocere per 30 min. Rigrirate il pollo. Continuate la cottura per altri 30 min.

Scuola Sant'Antonio a Ugento

Menu Mensile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a Settimana	Pasta al pomodoro Frittata Verdura Frutta	Risotto con verdura o Risotto al prosciutto Platessa panata Verdura Frutta	Lasagne al ragù o Lasagne alle verdure Mozzarella Verdura Frutta	Pastina Arrosto con patate Frutta	Maccheroni al prosciutto Pollo al forno Verdura Frutta
2 ^a Settimana	Pasta pomodoro e mozzarella Arrosto di maiale Verdura Frutta	Torta salata Prosciutto cotto Verdura Frutta	Riso e piselli o minestra di legumi Spezzatino di tacchino Verdura Frutta	Gnocchi ai formaggi Petto di pollo panato Verdura Frutta	Pasta allo zafferano Filetto di pesce con panatura aromatica Verdura Frutta
3 ^a Settimana	Riso con spinaci in brodo Stufato Verdura Frutta	Pasta pomodori olive e capperi Bresaola Verdura Frutta	Gnocchi di semolino Bocconcini al sugo di verdura Verdura Frutta	Risotto Scaloppine di lonza Verdura Frutta	Pasta pomodoro e prosciutto Filetti di pesce panati al forno Verdura Frutta
4 ^a Settimana	Pasta gratinata Arrosto di vitello Verdura Frutta	Passato di verdure con crostini Torta rustica di patate prosciutto e formaggio Verdura Frutta	Riso con verdure Pollo al forno vino e basilico Verdura Frutta	Penne alla carbonara con zucchine Pesce gratinato al forno Verdura Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggi misti Verdura Frutta



SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE

MENU' INVERNALE

GRAMMATURE E RICETTE



⊕⊕⊕⊕⊕⊕⊕⊕ **PRIMI PIATTI** ⊕⊕⊕⊕⊕⊕

- **PASTA AL SUGO DI PROSCIUTTO** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 70	G. 80
Prosciutto cotto	G. 10	G. 15
Pomodori pelati	G. 60	G. 80
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 03	G. 04
Olio extravergine d'oliva	G. 04	G. 05

Ricetta

Mondate e tritate una cipolla media. Fate il prosciutto a striscioline. In una casseruola fate appassire il prosciutto e la cipolla. Unite il pomodoro, salate e fate consumare il sugo. Quando il sugo sarà cotto unite l'olio e condite la pasta.

I risotti possono variare a secondo della gradibilità degli utenti, della stagionalità e della varietà

- **RISOTTO** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Riso	G. 60	G. 80
Burro	G. 05	G. 07
Cipolle	G. 05	G. 07
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 05	G. 05
Olio extravergine d'oliva	G. 03	G. 03

Risotto con zafferano: 1 bustina ogni 10 pasti
Risotto con verdure: G. 15-20 di verdure a testa
Risotto al limone: 1/3, 1/4, 1/2 limone

- **RISOTTO CON I CARCIOFI**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Riso	G. 50	G. 70
Cuori di carciofi e piselli	G. 50	G. 70
Prosciutto cotto	G. 05	G. 10
Olio extravergine d'oliva	G. 06	G. 10
Grana	G. 03	G. 05
Burro	G. 03	G. 03
Vino bianco	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Ricetta

Pulire e tagliare a dadini il cuore di carciofo. Portare a bollore in un pentolino poco brodo con il cuore di carciofo e i piselli, aggiungervi il riso, salare e procedere alla preparazione del risotto come di consueto. A fine cottura aggiungere il prosciutto, spegnere il fuoco e servire.

- **RISOTTO CON BROCCOLI**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammatura q.b.
Brodo vegetale	G.100
Broccoli mondati	G. 10
Prosciutto crudo, magro, a fettine sottili	q.b.
Pepe bianco in grani	G. 03
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Dopo aver ridotto i broccoli a tocchetti, brasateli con poco olio, poi aggiungete il riso, fatelo tostare brevemente, salatelo e portatelo a cottura, mescolando di frequente e aggiungendo il brodo caldo, versato poco alla volta (sarà pronto in circa 15'); alla fine mantecatelo con il resto dell'olio e il prosciutto crudo tritato.

- **RISOTTO ALLA ZUCCA**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	Secondo grammatura
Brodo vegetale	q.b.
Zucca	Secondo grammatura
Cipolla	q.b.
Parmigiano	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Cuocere la zucca tagliata a grossi pezzi nel brodo vegetale, frullare. Brasare la cipolla con qualche cucchiaino di acqua, unire il riso e portare a cottura con il frullato. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.

- **RISOTTO ALLA MILANESE**

Ricetta

Tritate la cipolla e fatela appassire aggiungendoci un mestolino di brodo. Appena la cipolla è pronta unitevi il riso e mescolate continuamente finché non diventa lucido, a questo punto versate un mestolo di brodo, aumentate la fiamma e bagnate a mano a mano con il brodo fino ad ultimare la cottura. Un paio di minuti prima di toglierlo dal fuoco, aggiungete lo zafferano sciolto in un po' di brodo. Prima di servire mantecate con il burro e il formaggio.

- **LASAGNE ALLE VERDURE**

(Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Lasagne secche	N. 03
Zucchina	½
Carota	½
Burro	per ungere la teglia
Fontal tritato	N. 02 cucchiari
Latte parzialmente scremato	½ tazza
Sale	q.b.

Ricetta

Tagliare le verdure a striscioline, cuocerle a vapore e salare. Sciogliere il fontal nel latte, mescolare le verdure alla crema di fontal, lessare le lasagne. In una pirofila imburrata alternare alle lasagne il composto di verdure e formaggio, terminare con uno strato di crema e gratinare al forno per 10 minuti.

- **LASAGNE AL RAGÙ' DI CARNE**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Quadrati di pasta fresca all'uovo	G. 60
Polpa di manzo macinata	G. 50
Carota, mondata e tritata	G. 40
Sedano, mondato e tritato	G. 30
Cipolla tritata	G. 20
Grana Padano grattugiato	G. 10
Concentrato di pomodoro	q.b.
Salvia	q.b.
Rosmarino	q.b.
Olio extravergine d'oliva	N. 02 cucchiari
Sale -pepe	q.b.

Ricetta

Brasare il sedano, la carota, la cipolla con un cucchiaino d'olio e insaporitevi la carne macinata; aggiungetevi un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mezzo bicchiere d'acqua, un mazzetto di salvia e rosmarino, sale, pepe e lasciate cuocere finché il ragù si sarà addensato; togliete il mazzetto aromatico. Lessate la pasta, conditela a sfrati con il ragù, il formaggio grattugiato, un cucchiaino d'olio, passatela al grill per 2' e servitela.

- **PASTA AL POMODORO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 70	G. 80
Carote,sedano,cipolle	G.15	G. 15
Pomodori pelati	G. 80	G. 100
Sale	q.b.	q.b
Parmigiano	G. 04	G. 04
Olio extravergine d'oliva	G. 04	G.05

Ricetta

Pelate e tagliate a pezzi i pomodori, tritate grossolanamente la cipolla, l'aglio, la carota e il sedano.Mettete tutte le verdure in un tegame e salate.Fate cuocere fino a che il sugo sia abbastanza denso. Ora aggiungete il basilico sminuzzato e poco dopo passate il tutto al passaverdura.Al momento di usare unite l'olio crudo

- **PASTA PASTICCIAIA** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 60	G. 90
Pomodori pelati	G. 50	G. 60
Olio extravergine oliva	G. 08	G. 10
Carote, cipolle	q.b.	q.b.
Mozzarella	G. 20	G. 35
Sale	q.b.	q.b.

Ricetta

Portate a bollore abbondante acqua, salatela e fatevi cuocere per 3' la pasta, scolate condite il tutto con la mozzarella a dadini, con sale, pepe e il sugo di pomodoro preparato facendo stufare la cipolla. Mescolate, trasferite in una teglia, cospargete con due cucchiataie di parmigiano grattugiato e passate in forno a gratinare.

- **TORTA SALATA ALLE BIETOLE** (Grammature per 08 persone)

❖ Per la pasta:

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Farina	G. 150
Burro	G. 75
Tuorlo	N. 01
Sale	Q.B.
Legumi secchi per cuocere la pasta	

❖ Per il ripieno

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Bietole	g. 200
Cipollotti	g. 140
3 tuorli e un uovo	
Grana padano	q.b.
Latte	G. 450
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Stendete la pasta in una teglia copritela con la carta da forno, riempitela con legumi secchi che impediranno alla pasta di gonfiarsi in cottura, quindi infornate a 190° per 35' circa (cottura in bianco). Intanto brasate le bietole in un filo d'olio caldo insieme con i cipollotti a rondelle, sale, pepe. Sfornate la pasta, senza sformarla, svuotatela dei legumi e riempietela con le bietole, i cipollotti e con un composto preparato sbattendo insieme i tuorli, l'uovo, il latte, sale, g 3 di curry e una cucchiata di formaggio grattugiato. Infornate a 160° per 20' circa; sformate la torta e servitela calda.

• **RISO E PISELLI**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Riso	G. 60	G. 80
Cipollotto	G. 20	G. 30
Piselli	G. 20	G. 30
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 08	G. 10
Sale	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.

Ricetta

Brasare il cipollotto tritato con qualche cucchiaino di brodo vegetale; unire i piselli sgranati, allungare con il brodo rimanente e salare. Non appena prende il bollore, versare il riso e mescolare fino a cottura. Condire con il prezzemolo tritato, il parmigiano e l'olio extravergine di oliva.

- **GNOCCHI AI FORMAGGI** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Gnocchi di patate	G. 200	G. 220
Mozzarella	G. 10	G. 15
Emmenthal	G. 10	G. 15
Gorgonzola	G.10	G. 15
Latte	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 03	G. 04
Olio extravergine d'oliva	G. 04	G. 05
Besciamella	q.b.	q.b.

Ricetta

Tagliare tutti i formaggi in piccoli pezzetti e scioglierli nel latte . Cuocere per il tempo sufficiente a rendere la crema di formaggi. Aggiungere la crema ottenuta alla besciamella e condire gli gnocchi.

- **GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA** Prodotto preconfezionato

• PASTA GRATINATA

(Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pasta	G. 70	G. 80
Burro	G. 05	G. 05
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano	G. 10	G. 15
Olio extravergine d'oliva	G. 04	G. 05
Besciamella	G. 30	G. 40

❖ Per la besciamella

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Latte allungato	G. 03	G. 04
Farina	G. 03	G. 04
Burro	q.b.	q.b.
Noce moscata	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Ricetta

Preparate una besciamella morbida, salate. Cuocete la pasta al dente, scolatela e conditela con il burro ed il parmigiano quindi trasferite il tutto in una pirofila, imburrata. Irrorate la preparazione con la besciamella e passatela a gratinare nel forno riscaldato al massimo, per 10' circa.

• PASTA GRATINATA

(Grammatura per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Pasta corta (mezzo penne)	G. 320
Basilico	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Pecorino grattugiato	N. 2 cucchiari
Scamorza a fette	q.b.
Uova	N. 01
Burro	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Portate a bollore abbondante acqua salata e cuocetevi la pasta. Scolate quest'ultima al dente, fatela mantecare con una noce di burro fresco e un trito abbondante di basilico e prezzemolo, quindi trasferitela in una teglia versatevi sopra le uova precedentemente sbattute con l'aggiunta di sale, pepe, 2 cucchiari di formaggio grattugiato, completate coprendo la pasta con la scamorza a fettine e passatela in forno, già scaldato a 250°, lasciandola gratinare per 15' circa.

- **RISO CON VERDURA**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso	G. 70/80
Verdure miste già pulite e tagliate a cubetti (peperone rosso e giallo, zucchine, cipolla)	G. 50
Brodo vegetale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	G. 10
Sale	q.b.

Ricetta

Brasare le verdure con g.5 di olio Intanto lessate il riso in brodo vegetale . Condite il riso con le verdure e passatelo qualche minuto in forno.

- **PENNE ALLA CARBONARA**

(Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta	G.70/80
Uovo	G. 30

Zucchini	G. 40
Olio extravergine d'oliva	un cucchiaino
Sale	q.b.
Pepe in grani	q.b.

Ricetta

Tagliate a piccoli cubetti la zuccina, poi brasatela con l'olio a fuoco vivace. Salatela e pepatela a fine cottura. Versate la pasta nell'acqua bollente e leggermente salata e, mentre cuoce, battete l'uovo con il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e una bella macinata di pepe. Scolate i bucatini, conditeli con l'uovo e le zucchine, nella brasiera far rapprendere l'uovo.

SECONDI PIATTI



- **FILETTI DI PESCE PANATI AL FORNO**

(Grammatura per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Uovo	N. 01
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Inaporite i filetti di pesce con un pizzico di sale e pepe, poi immergeteli nell'uovo sbattuto. Cospargeteli abbondantemente di pane grattugiato rivestendoli completamente. Cuocete i filetti impanati in forno già caldo.

- **CARNI ARROSTO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Carne	G. 120	G. 140
Olio extravergine	G. 03	G. 05
Limone o vino bianco	G. 30	G. 30
Sale	q.b.	q.b.
Odori	q.b.	q.b.

Ricetta

Cospargete la carne con sale, abbondante pepe macinato, poi mettetela in teglia , irroratela con un filo d'olio e passatela in forno a 200° per 50' sfumandola con vino bianco circa 10' prima di sfornarla.

- **MAIALE ALLA SALVIA**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Lonza	Secondo grammature
Vino bianco	G. 50
Burro	G. 03
Salvia	q.b.
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Steccate l'arrosto in profondità con almeno 20 foglie di salvia. Mettete la carne in una teglia imburrata. Passate in forno preriscaldato a 220° e fatela rosolare per 20 minuti circa. Salate, spruzzate di vino e fatelo evaporare, abbassate il fuoco, coprite la carne con carta da forno e fate cuocere per circa tre quarti di ora, voltando la carne di tanto in tanto.

• **SPEZZATINO DI TACCHINO**

(Grammature per 06 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Polpa di tacchino tagliata a grossi dadi	G. 650
Filetti di pomodoro	G. 200
Olive verdi snocciolate	G. 100
Cipolla mondata	G. 40
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Vino bianco secco	q.b.
Sale - pepe nero	q.b.

Ricetta

Brasare la cipolla, aggiungere l'olio e la carne. Quando sarà ben colorita, bagnatela con mezzo bicchiere di vino, lasciandolo evaporare a fiamma viva. Unite il pomodoro spezzettato, e le olive snocciolate. Salate, pepate, incoperchiate e cuocete per circa 30'. Servite lo spezzatino cosparso di prezzemolo finemente tritato.

• **PETTO DI POLLO PANATO**

(Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Petto di pollo	G. 100	G. 140
Olio extravergine d'oliva	G. 03	G. 05
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.
Uovo	G. 60 ogni 5 porzioni	

Ricetta

Passate i petti di pollo nella farina, nelle uova sbattute, nel pangrattato, quindi spruzzateli con olio d'oliva e cuceteli in forno caldo.

- **FILETTI DI PESCE CON PANATURA AROMATICA** (Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Filetti di pesce	Secondo grammature
Pane grattugiato	q.b.
Timo	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Latte	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Mescolare il pangrattato con timo e prezzemolo, sale, pepe. Insaporite i filetti di pesce con un pizzico di sale, pepe, poi tuffateli in un dito di latte e cospargeteli abbondantemente di pane aromatico, rivestendoli completamente. Cuocete i filetti impanati in forno.

- **STUFATO** (Grammature per 06 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Manzo	G. 600
Vino rosso robusto	G. 50
Cipolla	G. 80
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ricetta

Tritate finemente la cipolla e fatela brasare in due cucchiainate d'olio. Unitevi il pezzo di carne e, rosolatelo bene su tutti i lati. Salate, poi togliete la carne e cuocete in forno.

- **BRESAOLA OLIO E GRANA** (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Bresaola	G. 30	G. 60
Olio	G. 04	G. 04
Grana in scaglie	G. 10	G. 15

- **BOCCONCINI AL SUGO** (Grammature per 06 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino	G. 500
Conformo surgelato	G. 450 cad.
Farina bianca	q.b.
Vino bianco secco	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Basilico	q.b.
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Tagliate la fesa di tacchino a dadi. Passatela nella farina. Scaldate 3 cucchiai d'olio e rosolatevi la carne. Irroratela con mezzo bicchiere di vino. Lasciatelo evaporare, quindi salate, pepate e incoperchiate, cuocete. Aggiungere le 2 buste di verdure. Mescolate il tutto e lasciate cuocere a tegame aperto, finché le verdure saranno ben calde. Completate con prezzemolo e basilico, finemente tritati.

- **SCALOPPINE GUSTOSE DI LONZA** (Grammature per 04 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Lonza	G. 350
Burro	G. 40
Farina	G. 30
Limone	N. 01
Sale - pepe	q.b.

Ricetta

Sbattete bene le fette di lonza, più sono sottili e meglio riuscirà il piatto. Mettete le fette leggermente infarinate in una teglia antiaderente nella quale avrete fatto sciogliere il burro. Fatele colorire, giratele e lasciate cuocere per 5 minuti. Lavate il limone, spremetelo e tritate solo la parte gialla della buccia. Cospargere la carne con sugo e buccia tritata, e cuocete altri 5 minuti. Salate e pepate.

• FILETTI DI PESCE GRATINATI (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	Sc.Elementari	Sc.Media
Pesce	G. 110	G. 140
Olio extravergine d'oliva	G. 03	G. 05
Limone o vino bianco	q.b.	q.b.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Odori	q.b.	q.b.

Ricetta

Sgellate e lavate il pesce, mettetelo a marinare per 30 minuti in olio e limone, passatelo nel pane grattugiato. Informate in forno ben caldo.

• POLLO AL VINO E BASILICO (Grammature per 01 persone)

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pollo	Secondo grammature

Vino bianco	½ bicchieri
Olio extravergine d'oliva.	G. 10
Basilico	q.b.
Sale, pepe	q.b.

Ricetta

Tagliate a pezzi il pollo e fatelo dorare a fuoco alto in forno. Unite il vino e fatelo evaporare a fiamma alta; salate, pepate e portate a cottura A fine cottura unite il basilico spezzettato e circa 2 cucchiaini d'olio.

MENU' ESTIVO

CENTRI ESTIVI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1' Settimana	Pasta con sugo all'ortolana Petto di pollo panato Verdura Frutta	Gnocchi di patate con carne e verdura Bresaola Verdura Frutta	Minestrone estivo Scaloppine al limone Verdura Gelato	Pasta al pesto Caprese Verdura Frutta	Risotto Filetti di pesce con panatura aromatica Verdura Frutta
2' Settimana	Pasta al sugo ricco Prosciutto cotto Verdure Frutta	Risotto al limone Arrostito di tacchino Verdura Frutta	Lasagne alla Bolognese Mozzarella Verdura Frutta	Minestrone fresco d'estate Plattessa alla mugnaia Verdura Gelato	Pasta al pomodoro Vitello con salsa ai capperi Verdura Frutta
3' Settimana	Riso in insalata Formaggi Misti Verdura Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce al forno Verdura Frutta	Fusilli ai piselli Petto di pollo al limone Verdura Frutta	Pasta al ragù di verdure Frittata Verdura Frutta	Pasta allo zaiferrano Scaloppe di lonza Verdura Frutta
4' Settimana	Torta rustica al formaggio Prosciutto crudo Verdura Frutta	Risotto al basilico Hamburger di carne Verdura Frutta	Pasta al ragù Nasello dorato Verdure Frutta	Passato di verdure con riso Pollo alla birra Verdura Gelato	Pasta al forno alla siciliana Verdura Frutta

Centri Estivi

Merende

- Pane e cioccolato amaro + the in brick
- Tortina preconfezionata + latte parzialmente scremato UTH
- Frutta + biscotti secchi
- Biscotti secchi +succo di frutta in brick
- Schiacciatina + the in brick
- Pop corn + succo di frutta in brick

Nei giorni di piscina qualora lo svolgimento dell'attività fisica sia nelle ore immediatamente successiva al pasto, il pasto sarà composto da:

**PASTA AL POMODORO
FRUTTA**

**MERENDA PANE E PROSCIUTTO
PANE E FORMAGGIO
FRUTTA**

¹ Allegato n.3

Indicazioni dietetiche per patologie e diete leggere

*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

Intolleranza alle proteine del latte vaccino

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
<u>Latte vaccino</u> : latte intero, scremato, parzialmente scremato, condensato, latti adatti per l'infanzia, latticini e derivati	Latte di soja e di capra
<u>Cereali e derivati</u> : biscotti, biscotti per l'infanzia, fette biscottate, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna ecc. tortellini, ravioli e cannelloni	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e di riso, mais, orzo, avena e fecola senza aggiunta di latte.
<u>Carne</u> : carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti prodotti già pronti come salsicce, polpette e polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
<u>Carne conservata</u> : bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salami, wurstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto che nell'etichetta contengano proteine del latte o derivati o caseinati.	Prosciutto crudo
<u>Pesce</u> : tutti gli alimenti precucinati	Tutti i pesci freschi o surgelati
<u>Oli e grassi</u> : burro, margarina con aggiunta di latte o burro	Olio d'oliva
<u>Prodotti zuccherini</u> : caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte	Ogni tipo purchè privo di latte, panna, burro ecc.
<u>Alimenti vari</u> : dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati	Succhi di frutta e di verdura di ogni tipo, di thè, acqua, aranciata, coca-cola, camomilla, cacao puro, orzo solubile.
<u>Legumi</u> : tutti quelli in scatola che in etichetta indichino proteine del latte o caseinati	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi.
	<u>Frutta</u> : tutta la fresca, surgelata e secca
	<u>Uova</u> : ogni varietà cucinata senza aggiunta di latte o burro.
	<u>Verdure e ortaggi</u> : tutta quella fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte panna e formaggio

Celiachia

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
Grano, segale, orzo, avena	Riso, mais, tapioca, soia, miglio
Pasta, pane, biscotti, grissini, crackers, fette biscottate.	Pasta e biscotti dietetici, pane e grissini con farine di mais, tapioca e fecola di patate
Dolci (gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare) contenenti glutine o di cui non si conosce la composizione	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati fatti in casa, caramelle solide, liquirizia pura.
Lievito di birra	Lievito chimico
Formaggini, sottilette, formaggi che contengano glutine	Latte, formaggi, panna, yogurt.
Insaccati	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola, (come indicato dal prontuario della società italiana Celiachia)
Dadi e estratti di carne	Brodi di verdura
Succhi di frutta	Frutta fresca, sciroppata, secca
Margarina, olio di semi vari e germi di grano	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di soia, di girasole
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande)	Thè, caffè, bevande gassate, vino

Per le sostituzioni utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile presso l'Associazione Italiana Celiachia il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio".

Tutte le pietanze per i bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente dal pasto per gli altri utenti.

Intolleranza alle uova

ALIMENTI PROIBITI	ALIMENTI PERMESSI
<u>Latte vaccino</u> : latte intero, scremato, parzialmente scremato, condensato, latti adatti per l'infanzia, latticini e derivati	Latte di soja e di capra
<u>Cereali e derivati</u> : biscotti, biscotti per l'infanzia, fette biscottate, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna ecc. tortellini, ravioli e cannelloni	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e di riso, mais, orzo, avena e fecola senza aggiunta di latte.
<u>Carne</u> : carne di pollo	Carne di manzo, vitello, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
Prodotti conservati che contengono uova	Prosciutto crudo
<u>Pesce</u> : tutti gli alimenti precucinati	Tutti i pesci freschi o surgelati
<u>Oli e grassi</u> : burro, margarina con aggiunta di latte o burro	Olio d'oliva, di semi e margarina
<u>Prodotti zuccherini</u> : gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di uova o parte di essi	Ogni tipo purchè privo di uova.
	<u>Frutta</u> : tutta la fresca, surgelata e secca

Dieta leggera o in bianco

E' una dieta temporanea come previsto dalle Linee guida per la Ristorazione scolastica della Regione Lombardia – Decreto Dirigente Unità organizzativa 01.08.02 – n. 14833.

La dieta dovrà essere facilmente digeribile, come condimento sarà utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva a crudo.

Nella dieta in bianco vanno eliminati latte intero, burro, uova, carni grasse, latticini, l'unica eccezione è rappresentata dal formaggio parmigiano.

Per la preparazione dei piatti si utilizzeranno tecniche di cottura "leggere" ad esempio: bollitura, arrosto senza sugo, cottura al vapore o in pentola pressione.

La dieta giornaliera sarà così composta: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane.

Di seguito sono elencati i cibi che possono essere serviti.

PRIMI PIATTI

Pasta, riso o gnocchi conditi con olio extravergine d'oliva o sugo di pomodoro e parmigiano reggiano con 24 mesi di stagionatura.

SECONDI PIATTI

Carne o pesce cucinati a vapore, alla piastra o bolliti.

FORMAGGI MAGRI

Ad esempio ricotta

CONTORNI

Utilizzare carote o patate lessate o a vapore se esistono problemi d'enterite.

Verdure crude o cotte condite con olio e limone.

FRUTTA

Solamente mele, pere, banane. Se esiste enterite in via di risoluzione, altrimenti frutta libera.

Le quantità di alimento da proporre ai commensali sono le seguenti:

		Asilo Nido	Materne	Sc. Elementare	Sc. Medie
<i>Primi Piatti</i>					
Pasta, riso	g	30/40	60	70	100
Gnocchi	g	100	150	200	250
Olio	g	3	8	10	15
Grana	g	3	6	10	15
Pomodoro per sugo	g	20	30	40	50
<i>Secondi piatti</i>					
Carne (bovino, suino, pollo, tacchino)	g	60/80	80/100	100/120	140
Pesce scongelato	g	60	90	100/120	140
<i>Contorni</i>					
Verdura cruda	g	20/30	50	70	80
Verdura cotta	g	40/50	80	100	150
Olio	g	3	5	8	10
Patate	g	80/100	100	150	200
<i>Frutta</i>					
	g	100	150	150	200
<i>Pane</i>					
	g	20	30	50	70

Allegato n.4

Indicazioni dietetiche per scelte etico religiose

- Menù invernale
- Menù estivo

*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

Scuole elementari e medie

Menù Estivo

Diete etico-religiose

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1' Settimana	Pasta con sugo all'ortolana Petto di pollo panato Verdura Frutta	Gnocchi di patate con carne e verdura Bresaola Verdura Frutta	Minestrone estivo Scaloppine al limone Verdura Gelato	Pasta al pesto Caprese Verdura Frutta	Risotto Filetti di pesce con panatura aromatica Verdura Frutta
2' Settimana	Pasta al sugo ricco Formaggio Verdure Frutta	Risotto al limone Arrostito di tacchino Verdura Frutta	Lasagne alla Bolognese Mozzarella Verdura Frutta	Minestrone fresco d'estate Plattessa alla mugnaia Verdura Gelato	Pasta al pomodoro Vitello con salsa ai capperi Verdura Frutta
3' Settimana	Riso in insalata Formaggi Misti Verdura Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce al forno Verdura Frutta	Fusilli ai piselli Petto di pollo al limone Verdura Frutta	Pasta al ragù di verdure Frittata Verdura Frutta	Pasta allo zafferano Formaggi Verdura Frutta
4' Settimana	Pasta al pomodoro Formaggio Verdura Frutta	Risotto al basilico Hamburger di carne (senza carne di maiale) Verdura Frutta	Pasta al ragù Nasello dorato Verdure Frutta	Passato di verdure con riso Pollo alla birra Verdura Gelato	Pasta in bianco Formaggio Verdura Frutta

Stato alimentare a valle

data invertebrale

data idiosincrasie

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata Verdura Frutta	Risotto con verdura Platessa panata Verdura Frutta	Lasagne al ragù o Lasagne alle verdure Mozzarella Verdura Frutta	Pastina Arrosto con patate Frutta	Maccheroni al pomodoro Pollo al forno Verdura fresca Frutta
2° Settimana	Pasta mozzarella e pomodoro Formaggio Verdura Frutta	Riso con olio e grana Frittata Verdure Frutta	Riso e piselli o minestra di legumi Spezzatino di tacchino Verdura Frutta	Gnocchi ai formaggi Petto di pollo panato Verdura Frutta	Pasta allo zafferano Filetto di persico con panatura aromatica Verdura Frutta
3° Settimana	Riso con spinaci in brodo Stufato Verdura Frutta	Pasta pomodori olive e capperi Bresaola Verdura Frutta	Gnocchi di semolino Bocconcini al sugo di verdura Verdura Frutta	Risotto Formaggio Verdura Frutta	Pasta pomodoro Filetti di pesce panati al forno Verdura Frutta

4ª Settimana	Pasta gratinata Arrosto di vitello Verdura Frutta	Passato di verdure con crostini Frittata Verdura Frutta	Riso con verdure Pollo al forno vino e basilico Verdura Frutta	Penne alla carbonara con zucchine Pesce gratinato al forno Verdure Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggi misti Verdura Frutta
---------------------	--	---	---	---	--

Allegato n.5

Tagli di carne richiesti

*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

**TAGLI DI CARNE RICHIESTI DA UTILIZZARE PER LE VARIE
PREPARAZIONI**

CONTROFILETTO
SCAMONE
NOCE
SOTTOFESA
MAGATELLO
PESCE
REALE
CONTROFILETTO
FESA VITELLO, TACCHINO, SUINO
FESONE
PUNTA
COSCIA
LONZA
LOMBO DI SIUNO
SPALLA

PREPARAZIONE A BASE DI CARNE

<i>SPEZZATINO</i>	<i>REALE SPALLA REALE DI VITELLONE SPALLA DI VITELLONE</i>
<i>BRASATO</i>	<i>SOTTOFESA</i>
<i>SCALOPPINE</i>	<i>NOCE SCAMONE FESA VITELLO FESA TACCHINO</i>
<i>ARROSTO</i>	<i>REALE NOCE FESONE PUNTA VITELLO FESA DI VITELLO COSCIA DI VITELLO LONZA DI SUINO FESA DI SUINO FESA DI TACCHINO</i>
<i>BISTECCHIE</i>	<i>REALE SPALLA CONTROFILETTO REALE DI VITELLO SPALLA DI VITELLO</i>
<i>MACINATO E RAGU'</i>	<i>REALE SPALLA REALE DI VITELLO SPALLA DI VITELLO</i>

Allegato n.6

Indicazioni al riguardo delle operazioni igieniche da osservare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti

*Elaborazione a cura del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Varese
e del Distretto Veterinario di Busto Arsizio*

DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:

- Legge 283 del 30/4/62
- D.P.R. 327 del 26/03/80
- Regolamento Locale d'Igiene della Regione Lombardia
- D. L.vo 155/97
- Legge Regionale n. 12 del 04/08/03

IGIENE PERSONALE

- Il libretto di idoneità sanitaria è abolito per i lavoratori che iniziano la propria attività successivamente all'entrata in vigore della Legge Regionale n. 12/2003 – Art. 4 con l'obbligo dell'assolvimento della formazione a carico dell'Impresa appaltatrice con periodicità biennale; per coloro che hanno acquisto o rinnovato il libretto dal 01/01/02 l'obbligo dell'aggiornamento è considerato assolto fino al 31/12/2004 ai sensi della circolare Regionale n. 33 del 17/11/2003.
- L'Impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs. 626/94 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature, mascherine e guanti monouso.
- Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia; tali indumenti devono inoltre essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente.
- Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.
- Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.
- E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.
- Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche, guanti e mascherina monouso.
- Il responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE

- I servizi igienici devono essere costantemente puliti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.
- Devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

DERRATE ALIMENTARI

- Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate
- I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Castellanza, devono essere esclusivamente quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari individuate nell'allegato del presente Capitolato.
- Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs.109/92, D.Lgs.110/92, D.Lgs.11/92, D.L.gs. 68/2000).
- Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.
- La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare.
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.
- Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua.
- Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 100 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del confezionamento.
- Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

- Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo, l'Impresa appaltatrice deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo.

- I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
- Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione, almeno settimanale, in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.
- Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi; tali requisiti devono essere espressamente indicati in sede di offerta.
- L'Impresa appaltatrice deve dotare i centri di distribuzione di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi.
- Per i cibi caldi dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.
- I cibi da consumarsi freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C.
- I sughi necessari per il condimento della pasta/riso devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.
- Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.
- Tutti i condimenti alimentari quali formaggi e olio extravergine devono essere inviati a centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.
- I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DA PARTE DEL PERSONALE:

- Indossare l'apposito camice e il copricapo in modo tale da contenere tutta la capigliatura.
- Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio.
- Predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale 1 (una) tovaglietta di carta, 2 (due) tovaglioli di carta, le posate, 1 (un) bicchiere, i piatti e l'acqua minerale in bottiglie da 1/2 litro; prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature.
- Indossare le mascherine e i guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) .
- Iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere.
- Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle.
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- La frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nei centri di produzione pasti.
- Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio.

- Il pane e la frutta devono essere riposti negli appositi cestini e non direttamente sui tavoli.
- La distribuzione deve essere effettuata con l'ausilio di carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione.
- Nel caso del pasto trasportato i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

DECRETO LEGISLATIVO 155/97

Dovrà essere approntato un manuale di autocontrollo, come previsto dal D.L.vo 155/97, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tenga conto delle singole realtà operative.

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

- Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri cottura e di refezione sono a totale carico dell'Impresa appaltatrice.
- Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di preparazione e di distribuzione devono essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione presentato dall'Impresa appaltatrice in sede di offerta.
- Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.
- Il personale che effettua le operazioni di cui sopra deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti; inoltre durante le operazioni di sanificazione e pulizia dovrà indossare i guanti.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione.
- I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti previsti al seguente punto: "Capitolato per detergenti e sanificanti".
- Di tutti i prodotti devono essere presentate in fase di offerta le schede tecniche complete; ove sono disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.
- I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.
- E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito.

CAPITOLATO PER DETERGENTI E SANIFICANTI

Oggetto del presente capitolato è la fornitura dei prodotti detergenti, disinfettanti, deodoranti per la pulizia e sanificazione degli ambienti nonché di prodotti detergenti, disincrostanti, brillantanti per macchine lavastoviglie e lavapentole.

- Detergente per pulizia vetri in flaconi a spruzzo da kg. 1.

Sostanze attive estraibili in alcool etilico 95° biodegradabili 90%: 0,5% + 1%.

Solventi non inferiore: 10%

Ammoniaca: gradita; Profumo: gradito.

- Detergente (igienizzante) liquido per la pulizia di pavimenti.

Sostanze attive estraibili in alcool etilico 95° biodegradabili 90% cat. anionici / non ionici 3% + 10%;

Fosfati: assenti o inferiori a 1% P;

Sostanze igienizzanti: presenti;

Ammoniaca: gradita; Solventi presenti - pH soluzione 1%: dal 9% all'11%.

- Detergente liquido acido tamponato per pulizia gres e ceramica e disincrostante WC a base di acido fosforico tamponato non inferiore al 20% (esente da fumi), tensioattivi non schiumogeni (biodegradabili 90%) non inferiori al 5% - in confezione da kg.1. Da usarsi con i guanti

- Detergente abrasivo in polvere per la pulizia di lavandini, piastrelle, superfici dure e lavabili in genere, pentolame, ecc. in barattoli da gr. 750; sostanze inerti di granulometria costante a base di carbonati di calcio e magnesio: 90% circa; sostanze attive estraibili in alcool etilico 95° biodegradabili 90%/93% circa; fosfati espressi come P: 0,5% + 1%; cloro disponibile all'uso non inferiore a 0,3%; profumo: presente.

- Detergente liquido in polvere per lavaggio piatti a mano.

Sostanze attive solubili in alcool etilico 95° biodegradabili 90%cat. anionici superiore: liquido 20% - polvere 15%; fosfati espressi come P non superiore a: liquido 2% - polvere 2%; profumo al limone: liquido presente - polvere presente.

- Detergente liquido neutro profumato per il lavaggio delle mani.

Sostanze attive non inferiori al 15% in confezione da kg. 10.

- Bombeole insetticida ad azione residuale per scarafaggi e formiche in confezioni da gr. 750.

Per le bombeole di insetticida si richiede l'obbligo di iscrizione al Registro del Ministero della Sanità.

SPECIFICA TECNICA DEI TRATTAMENTI SANIFICANTI

Operazioni giornaliere:

Nelle aree di consumo dei pasti verrà effettuato:

- 1) Spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle seggiole e successiva sistemazione al loro posto;

- 2) Lavatura dei piani dei tavoli con appositi prodotti;
- 3) Spolveratura ad umido degli arredi di sala;
- 4) Ritiro degli accessori e piatti vuoti o di quant'altro si trova sui tavoli;
- 5) Spolvero ad umido dei piani dei tavoli;
- 6) Capovolgimento ed appoggio delle seggiole sui piani dei tavoli;
- 7) Scopatura con scopa elettrostatica opportunamente trattata di tutto il pavimento;
- 8) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.
- 8) Si intende che durante la consumazione dei pasti verrà garantito il servizio di mantenimento delle pulizie dei pavimenti e dei tavoli qualora necessario.
- 9) Nelle aule dove viene effettuata la distribuzione in contenitori in monorazione l'Impresa è tenuta a effettuare la sanificazione immediatamente dopo la distribuzione per consentire il rapido riutilizzo dell'aula. Prima del servizio l'Impresa è tenuta a verificare la predisposizione dei locali da parte del personale scolastico.

Nelle aree di preparazione e distribuzione pasti verrà effettuato:

- 1) Lavatura dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati per una completa sgrassatura e successivo risciacquo.
- 2) Scopatura di tutto il pavimento.
- 3) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva disinfezione e risciacquo finale.

Aree di magazzino:

Nelle aree verranno effettuate le seguenti operazioni giornaliere:

- 1) Scopatura di tutto il pavimento dei magazzini esistenti (derrate alimentari, materiali vari, ecc...).
- 2) Lavaggio dei pavimenti con uso di prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 3) Scopatura dei pavimenti dei servizi e degli spogliatoi con scopa elettrostatica opportunamente trattata.
- 4) Lavatura e disinfezione di tutti i servizi igienici, degli spogliatoi, delle docce, dei pavimenti, degli apparecchi sanitari, delle rubinetterie e di ogni altro accessorio con prodotti detergenti e disinfettanti ad azione germicida, rispondenti alle norme vigenti.

Eventuale uso di prodotto idoneo non sviluppante fumi acidi ed innocuo alle persone ed alle superfici trattate per la disincrostazione di depositi inorganici negli apparecchi sanitari.

- 5) Vuotatura dei cestoni porta carta-asciugamani e dei contenitori porta rifiuti.
- 6) Rifornimento continuo dei servizi igienici per quanto riguarda liquido lavamani, carta asciugamani in rotoli e carta igienica in bobine.

Nelle suddette aree verranno effettuate mensilmente le seguenti operazioni:

- 1) Asportazione di tutte le ragnatele nei punti di formazione;
- 2) Lavaggio di tutti i vetri interni ed esterni del fabbricato compresi i lavaggi degli stipidi in metallo e legno verniciato con appositi prodotti detergenti;
- 3) Lavaggio dei pavimenti nelle aree consumazione pasti e nelle aree disbrigo vassoi non utilizzate con appositi prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 4) Lavaggio dei pavimenti delle aree di magazzino ubicate in piani seminterrati.

Allegato n.7

Inventario delle Stoviglie, Utensilerie, Attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale

MATERIALE MENSA SCOLASTICA

DESCRIZIONE MATERIALE	SC. EL. E. DE AMICIS	SC. EL. A.MANZONI	SC. MEDIA L. DA VINCI
	Quantità	Quantità	Quantità
Piatti fondi	350	310	380
Piatti piani	360	310	374
Piatti frutta	-----	-----	-----
Bicchieri	400	310	408
Cucchiai	450	260	386
Forchette	300	290	422
Coltelli	330	240	362
Cucchiaini	250	220	327
Formaggiere	14	20	-----
Cucchiai in legno	03	03	03
Schiumarole forate	12	04	08
Palette piatte	14	05	08
Mesfoli	14	04	07
Cucchiai grossi per servire	14	06	07
Pinze per arrosto	14	23	13
Cestini frutta (in materiale vario)	13	10	19
Cestini per pane (in materiale vario)	31	30	02
Oliere	13	15	08
Porta posate	11	04	25
Porta posate sporche	08	-----	-----
Forchettoni	-----	01	-----
Mestoli diametro 06	04	02	-----
Pinze per il pane	20	-----	-----
Coltelli seghettati (per insegnanti)	36	-----	-----

CCXLVII

DESCRIZIONE MATERIALE	SC. EL. E. DE AMICIS		SC. EL. A. MANZONI		SC. MEDIA L. DA VINCI	
	Quantità	Quantità	Quantità	Quantità	Quantità	Quantità
Portarotoli in metallo per carta	10	-----	-----	-----	02	-----
Saliera	-----	-----	-----	-----	09	-----
Porta bottiglie da 6	-----	-----	-----	-----	03	-----
Cavatappi	-----	-----	-----	-----	09	-----
Porta bottiglia singolo N.	-----	-----	-----	-----	03	-----
Apribottiglie	-----	-----	05	-----	-----	-----
Portatovaglioli	-----	-----	05	-----	-----	-----
Vassoi in plastica	-----	-----	10	-----	-----	-----
Presine in gomma	-----	-----	-----	-----	10	-----
Portarotoli in plastica per carta	-----	-----	01	-----	-----	-----
Bidone aspiratutto	01	-----	01	-----	01	-----
Vaporetto	01	-----	-----	-----	-----	-----
Cestelli lavastoviglie per piatti	02	-----	03	-----	05	-----
Cestelli lavastoviglie per posate o bicchieri.	04	-----	05	-----	08	-----
Secchi per lavare.	03	-----	-----	-----	04	-----
Carrelli completi per pulizie	01	-----	01	-----	04	-----
Completati per lavare/asciugare vetri	01	-----	-----	-----	02	-----
Scope con manico	05	-----	02	-----	03	-----
Alzaimmondizie con manico alto	04	-----	-----	-----	02	-----
Pattumiera con coperchio per "secco"	06	-----	01	-----	02	-----
Pattumiera con coperchio per "umido"	-----	-----	01	-----	02	-----
Scopettoni (telaio+stoffe)	-----	-----	-----	-----	02	-----
Porta umido da tavolo	06	-----	-----	-----	-----	-----
Carrello acciaio grande	-----	-----	01	-----	-----	-----
Carrello acciaio piccoli	-----	-----	03	-----	-----	-----

DESCRIZIONE MATERIALE	SC. EL. E. DE AMICIS	SC. EL. A.MANZONI	SC. MEDIA L. DA VINCI
	Quantità	Quantità	Quantità
Pattumiere senza coperchio	----- 04	-----	04
Ventosa per lavandini	----- 01	-----	01
Bilancia	01	01	01

MATERIALE MENSA ASILO NIDO

DESCRIZIONE MATERIALE	ASILO NIDO Quantità
Piatti fondi	140
Piatti piani	-----
Piatti frutta	160
Bicchieri bambini	100
Bicchieri adulti	20
Cucchiari	50
Forchette	50
Coltelli	-----
Cucchiaini	70
Formaggiere	10
Cucchiari in legno	03
Schiumarole forate	02
Palette piatte	01
Mestoli	08
Cucchiari grossi per servire	01
Pinze per arrosto	-----
Cestini frutta (in materiale vario)	04
Cestini per pane (in materiale vario)	06
Oliere	04
Porta posate	03
Porta posate sporche	03
Forchettoni	-----

CCL

Mestoli diametro 06	-----
Pinze per il pane	02
DESCRIZIONE MATERIALE	Asilo Nido
	Quantità
Coltelli seghettati (per insegnanti)	15
Caraffe	06
Insalatiere inox (diametro 18)	06
Caraffe piccole (1/4 di litro)	30
Caraffe grandi (1/2 litro)	03
Carrelli inox	02
Carrelli sil inox	02
Forno elettrico	01
Frullatore Robot Moulinex	01
Frullatore a immersione	01
Tritatutto	01
Bidone pattumiera	01
Gelatiera (per 10 porzioni)	01

ALLEGATO D

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE
ORDINARIA DELLE RETI FOGNARIE**

Art. 1. - Manufatti interessati

I manufatti che compongono la rete fognaria cittadina oggetto della presente relazione, sono:

- Tubazioni in grès ceramico
- Tubazioni in cemento
- Tubazioni in materiale plastico
- Tubazioni in ferro
- Manufatti di sfioro e antiriflusso
- Pozzi perdenti
- Camerette di ispezione
- Innesti di allaccio di scarichi fognari
- Pozzetti monolitici in CA.
- Manufatti in ghisa quali: chiusini di camerette, griglie di raccolta acqua piovana
- Chiusini e pozzetti in cemento
- Stazioni di pompaggio comprendenti: pompe di sollevamento, manufatti di posa, quadri elettrici di comando, allacciamenti elettrici, camerette di alloggiamento, manufatti di scarico, generatori di corrente.

La rappresentazione grafica della rete fognaria è indicata nelle tavole, depositate presso l'Ufficio Tecnico Comunale, che sono parte integrante del presente capitolato.

Art. 2 - Manutenzione ordinaria

Nella seguente sezione vengono riportate, con riferimento alle diverse unità tecnologiche, alle caratteristiche dei materiali o dei componenti interessati, le indicazioni circa le modalità corrette per l'effettuazione degli interventi manutenzione ordinaria.

L'attività di espurgo del condotto di fognatura necessario a mantenere sgombra la sezione idraulica dal deposito di materiali di sedimentazione sul fondo delle tubazioni, vengono eseguite mediante l'impiego di apparecchiatura combinata montata su autocarro provvisto di pompa, cisterna divisa in 2 scomparti, impianto oleodinamico e aspirante combinato, con attrezzatura per rifornimento idrico, naspo girevole con tubazione ad alta resistenza ed ugelli piatti e radiali per getti d'acqua ad alta pressione.

Per la corretta esecuzione dei lavori è necessario eseguire gli stessi su ogni campata di fognatura iniziando a valle e risalendo a monte lungo il percorso della fognatura stessa (pertanto in senso contrario al flusso di scorrimento dell'acqua).

Per ogni autocarro di espurgo dovranno essere previsti almeno n° 2 operatori di cui uno specializzato per la manovra delle apparecchiature ed opportunamente istruito per l'uso dell'automezzo; le dotazioni e le attrezzature del mezzo dovranno essere provviste di tutto quanto previsto dalle norme antinfortunistiche per eventuali lavori manuali di espurgo che si rendessero necessari all'interno del condotto di fognatura.

La pressione di esercizio durante i lavori di pulitura e per l'avanzamento della sonda, essendo la condotta in grès ceramico non soggetta a rischio di abrasione, può essere spinta anche fino a 120- 200 bar; vedi progetto di norma "European standard for determination of the Jetting Resistance of drain and sewer pipes. Requirements and test methods".

Tutti i rifiuti asportati durante le operazioni di espurgo dei condotti sono classificati "speciali" e pertanto dovranno essere trasportati e conferiti presso impianti e/o discariche autorizzate allo smaltimento di tali rifiuti nel completo rispetto delle normative nazionali e regionali vigenti in materia. In particolare modo si evidenzia che il trasporto di detti rifiuti presso gli impianti e/o discariche deve essere eseguito da ditte autorizzate e iscritte in apposito albo, per la categoria del rifiuto da trasportare.

La pulizia dei pozzetti a caditoia per il drenaggio delle acque meteoriche lungo le strade del territorio comunale, deve essere effettuata in un periodo temporale pari a tre anni in base al programma stabilito con l'Amministrazione Comunale, salvo situazioni particolari che seguono eventi meteorici particolarmente intensi; in particolare dopo piogge che seguono lunghi periodi di siccità, la pulizia delle sabbie e polveri depositate è opportuno sia assicurata più volte. Tali interventi, se eseguiti, saranno contabilizzati come servizi aggiuntivi e comporteranno la quantificazione a parte della spesa sostenuta per l'esecuzione delle operazioni. Anche queste operazioni vengono eseguite con l'apparecchiatura combinata montata su autocarro provvisto di pompa, cisterna divisa in 2 scomparti, impianto oleodinamico e aspirante, ed il rifiuto prelevato conferito presso gli impianti di smaltimento autorizzati per il tipo di rifiuto prelevato nel rispetto delle norme.

Qualora il gestore del servizio di fognatura non disponga dei mezzi necessari precitati, al fine di assicurare una pulizia delle condutture fognarie, è opportuno l'affidamento in appalto del servizio di espurgo a ditte specializzate.

Per quanto riguarda la manutenzione delle stazioni di pompaggio, questa prevede: verifica periodica del corretto funzionamento, pulizia semestrale delle camere di alloggiamento delle pompe e di tutti i manufatti di immissione ed emissione della stazione di pompaggio, sostituzione di eventuali materiali deteriorati (fusibili, interruttori, catene di ancoraggio, cavi di alimentazione, morsetti ecc.), verifica periodica del generatore di corrente ausiliario (costituito da un motore Diesel e annessi impianti e collegamenti elettrici), con prova del corretto funzionamento, rifornimento/rabbocco del carburante e del lubrificante e quant'altro necessario per il suo utilizzo. Qualora si riscontrasse il mancato funzionamento delle stazioni di pompaggio, dovrà prevedersi un intervento entro le 24 ore dal verificarsi dell'evento, al fine di ripristinare il corretto funzionamento della stazione, che nel caso fosse costituita da 2 pompe deve garantire in ogni caso il funzionamento di almeno una di esse.

La manutenzione edile dei manufatti che compongono l'opera in progetto consiste:

1. nella riparazione e/o sostituzione parziale di tubazioni (fino a lunghezze di 3 mt.); tale operazione dovrà essere effettuata mediante scavo a cielo aperto e dopo avere liberato la tubazione del materiale di ricoprimento. Qualora le condizioni statiche del condotto esistente lo consentano, le operazioni di riparazione possono essere eseguite anche tramite l'inserimento di una tubazione supplementare nel condotto da ripararsi, avendo cura che non ne vengano modificate le proprietà idrauliche. Dovrà essere prestata particolare attenzione a non danneggiare le tubazioni che sono destinate a rimanere in esercizio, a tale fine si dovrà provvedere al taglio completo del condotto da sostituire sfilando le estremità;
2. nella riparazione di pozzetti di ispezione alle fognature con particolare riguardo al corretto aggrappaggio alle pareti verticali degli elementi di ricoprimento, lo stesso dicasi per le piastrelle in grès sul fondo della cameretta; dovrà inoltre essere prestata particolare attenzione che non si verifichino infiltrazioni dalle pareti della cameretta e dalla soletta; prima della discesa controllare la tenuta dei gradini alla marinara;

3. nella riparazione e/o sostituzione dei pozzetti per la raccolta acque meteoriche e del relativo allacciamento al collettore: ad ogni intervento di espurgo verificare la funzionalità del sifone scaricando acqua nel pozzetto fino a che ne è stato verificato lo smaltimento.

Manutenzione delle apparecchiature di chiusura e di coronamento.

Particolare cura deve, inoltre, essere assicurata ad una manutenzione costante dei manufatti in ghisa posti sulla sede stradale, ovvero chiusini per le camerette di ispezione, griglie per caditoie stradali, che a causa degli carichi e della frequenza del traffico risultano instabili; l'operazione in genere consiste nello smuovere completamente il chiusino/griglia e riposizionarlo con getto in c.l.s.; qualora il chiusino/griglia risultasse danneggiato, si dovrà prevedere alla sua sostituzione con altro adeguato alle vigenti norme.

In caso di asportazione dei chiusini/griglie, si dovrà provvedere alla loro sostituzione immediata prevedendo eventuali accorgimenti volte ad impedire eventuali ulteriori rimozioni dei manufatti, con eventuale quantificazione della spesa sostenuta per l'esecuzione dell'intervento.

Tutti i lavori di manutenzione sopra citati devono essere eseguiti in conformità alle norme antinfortunistiche secondo quanto previsto dal D. lgs. 296/94 e/o D. lgs. 494/96 e s.m.i. In particolare si evidenzia che:

- gli scavi in sezione ristretta a profondità superiore a mt 1,5 dovranno essere opportunamente provvisti di armature atte al contenimento dei terrapieni ed ad evitare cadute di materiale nello scavo;
- i cantieri dovranno essere opportunamente recintati e segnalati al fine di evitare il transito sul luogo di lavoro di persone ed automezzi estranei al lavoro;
- gli operai dovranno essere provvisti di tutte le necessarie protezioni antinfortunistiche quali, elmetto, scarpe antinfortunistiche, guanti, cuffie, occhiali, tuta da lavoro fluorescente, ed in genere ogni Dispositivo di Protezione Individuale da prevedersi per le singole operazioni;
- gli automezzi e macchine operatrici da utilizzare sul cantiere dovranno essere conformi alle normative CEE;
- prima dell'inizio di ogni cantiere secondo quanto previsto dalla normativa, dovrà essere

compilato il piano di sicurezza fisica dei lavoratori.

Art. 3 - Pulizia e spurgo delle caditoie stradali

Il servizio ha per oggetto la pulizia, ovvero lo sgombero di terra e liquami, dai pozzetti e dalle caditoie stradali per la raccolta delle acque meteoriche, nonché il trasporto e lo smaltimento dei fanghi prodotti nell'operazione.

La Concessionaria dovrà provvedere al servizio utilizzando una apposita autobotte dotata di sistema di aspirazione.

I fanghi dovranno essere raccolti nella cisterna del veicolo, essendo vietato il deposito anche temporaneo di liquami sul marciapiede o lungo la strada.

La pulizia consisterà nell'asportazione della terra e dei fanghi depositatisi nella camera di sedimentazione del pozzetto.

Al termine delle operazioni di pulizia dovrà essere nuovamente riempito il sifone di collegamento con la rete fognante, in modo tale da consentire il regolare funzionamento della rete di captazione.

La pulizia del pozzetto dovrà essere completa e non dovranno rinvenirsi depositi di fanghi o terra intorno al chiusino od alla bocca lupaia.

Durante le operazioni il personale dovrà avere particolare riguardo per l'apertura dei chiusini in cemento, in modo tale da non danneggiare i contorni e gli appoggi.

Al termine delle operazioni di pulizia l'impresa dovrà trasportare i liquami prodotti ad un impianto di depurazione autorizzato al trattamento; le spese di smaltimento dei fanghi saranno a carico dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa concessionaria è tenuta a segnalare agli Uffici Comunali il numero dei pozzetti spurgati e l'elenco delle vie in cui è stato svolto il servizio.

Qualora se ne manifestasse la necessità il Comando Polizia Locale potrà predisporre dei divieti di sosta temporanei per consentire le operazioni di spurgo in vie particolarmente strette o caratterizzate da particolari problemi viabilistici.

Allegato al presente contratto è fornita la planimetria riportante l'indicazione grafica degli interventi eseguiti e l'elenco dei pozzetti esistenti in ogni via.

E' previsto lo spurgo di circa 1.200 pozzetti ogni anno.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, qualora se ne manifestasse la necessità, di richiedere alla concessionaria ulteriori interventi di spurgo, tali interventi, se eseguiti, saranno contabilizzati come servizi aggiuntivi e comporteranno la quantificazione a parte della spesa sostenuta per l'esecuzione delle operazioni.

L'Impresa concessionaria ha l'obbligo di immettere in servizio veicoli e mezzi idonei allo svolgimento del servizio cui sono preposti e di mantenerli in buono stato di funzionamento i mezzi addetti ai servizi previsti nel presente capo.

Art 4 - Programma degli interventi di manutenzione

Nella presente sezione vengono definiti gli interventi da eseguirsi sui condotti di fognatura per una corretta conservazione del bene e per mantenerne la rispondenza alle prestazioni previste. Gli interventi da realizzarsi sui condotti di fognatura sono le classiche operazioni da prevedersi su un qualsiasi collettore fognario.

Il Programma degli Interventi di Manutenzione viene come di seguito articolato:

- **Espurgo del condotto di fognatura** necessario a mantenere sgombra la sezione idraulica dal deposito di materiali di sedimentazione sul fondo delle tubazioni, al fine di garantire il deflusso di massima portata calcolato nel progetto.
- **Espurgo dei pozzetti di sedimentazione delle caditoie stradali** necessario affinché i depositi di materiale solido (polveri, sabbia, ecc.) non determini la ostruzione del sifone o il non corretto funzionamento degli scarichi, che potrebbe determinare pericolose e dannose formazioni d'acqua sulla sede stradale.
- **Manutenzione edile dell'opera** consiste nella riparazione e/o sostituzione parziale di tubazioni, riparazione di pozzetti di ispezione alle fognature, pozzetti per la raccolta acque meteoriche e del relativo allacciamento al collettore , riparazione degli allacciamenti alla fognatura delle utenze private, ogni qualvolta si riscontri il loro cattivo stato di conservazione, o il loro precario funzionamento. Inoltre una manutenzione costante deve essere eseguita ai manufatti di superficie, ossia per i chiusini delle camerette di ispezione, griglie per caditoie

stradali, che a causa dei carichi e alla frequenza del traffico si smuovono. Tutte le opere di manutenzione edile si eseguono ogni qualvolta si riscontra il cattivo stato di conservazione dei manufatti, o ogni qualvolta si riscontri il mancato funzionamento.

Art. 5 - Cooperazione

Il personale dipendente della Concessionaria segnalerà al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento dei suoi compiti, possano impedire il regolare adempimento del servizio; provvederà inoltre a denunciare qualsiasi irregolarità offrendo tutte le indicazioni possibili per l'individuazione dei contravventori.

Il personale dell'Ufficio Tecnico del Comune di Castellanza collaborerà con il personale della Concessionaria nel segnalare e nel valutare mediante sopralluogo in sito, tutti quegli interventi che esulano dal programma di manutenzione.

1	VIA ASTI	15
2	VIA ALIGHIERI DANTE	9
3	VIA AZIMONTI CARLO	16
4	VIA BANDIERA F.LLI	183}
5	VIA BARACCA FRANCESCO	4
6	VIA BATTISTI CESARE	27
7	VIA BELLINI VINCENZO	15
8	VIA BERGAMO	4
9	VIA BERNOCCHI ANTONIO	16
10	VIA BIELLA	22
11	VIA BETTINELLI DON GIOVANNI	58
12	VIA BINDA GIACOMO	50
13	VIA BOITO ARRIGO	14
14	Viale BORRI	10
15	Largo BORROMEI	4
16	VIA BORSANO	110 104
17	VIA BRAMBILLA GIUSEPPE	80
18	VIA BRERA	10
19	VIA BRUNELLESCHI	
20	VIA BUONARROTI (esiste solo 2° tratta)	
21	VIA BUOZZI BRUNO	6
22	VIA CADORNA gen. LUIGI	30 41
23	VIA CAIROLI F.LLI	18 22
24	VIA CAMPO SPORTIVO	12
25	VIA CAMPANELLA TOMMASO	26
26	VIA CANOVA ANTONIO	
27	VIA CANTONI EUGENIO	34
28	VIA CARDUCCI GIOSUE'	18
29	VIA CARROCCIO	6
30	VIA CASCINA BUON GESU'	40
31	VIA ADUA	30
32	P.zza CASTEGNATE	18
33	VIA CAVOUR CAMILLO	13
34	VIA CERVI F.LLI	8
35	VIA della CHIESA	17
36	VIA CHIESA DAMIANO	18

37	VIA CIMABUE	15
38	VIA CIMAROSA DOMENICO	10
39	VIA COL DI LANA	18
40	VIA CRISTOFORO COLOMBO	10
41	VIA COLOMBO ELIO	14
42	VIA COLOMBO Mons. ROBERTO	30
43	VIA COMO	4
44	VIA CORRIDONI FILIPPO	10
45	VIA GOSTA ANDREA	10
46	VIA COSTA LUNGA	
47	VIA COSTA DEL XXIX MAGGIO	6
48	VIA CROCE BENEDETTO	8
49	VIA D'ACQUISTO SALVO	30 48
50	VIA DA GIUSSANO ALBERTO	16
51	VIA DANDOLO ENRICO	10
52	VIA DA VINCI LEONARDO	8
53	VIA DE AMICIS EDMONDO	30
54	VIA DE GASPERI ALCIDE (solo asse nord)	20
55	VIA DIAZ ARMANDO	6
56	VIA DONIZZETTI GAETANO	20
57	VIA DORIA ANDREA	
58	VIA EL ALAMEIN	6
59	VIA FERRARI Card. ANDREA	16
60	VIA FILZI FABIO	
61	VIA FIRENZE	23
62	VIA FOSSE ARDEATINE	16 29
63	VIA GALILEO GALILEI	6
64	VIA GARIBALDI GIUSEPPE	73
65	VIA GERENZANO	36
66	VIA GIOLITTI GIOVANNI	16
67	VIA GIOTTO	
68	VIA GIOVANNI XXIII	30
69	VIA GIUSTI GIUSEPPE	65
70	VIA GNOCCHI DON CARLO	6
71	VIA GORIZIA	6

72	VIA	GRAMSCI ANTONIO	4
73	VIA	GRANDI ACHILLE	4
74	VIA	GRIGNE	4
75	VIA	ISONZO	11
76	VIA	ITALIA	50
77	VIA	JUCKER	30
78	VIA	KENNEDY J.F.	
79	VIA	LEGNANO	12
80	VIA	LEONCAVALLO RUGGERO	16
81	VIA	LEOPARDI GIACOMO	10
82	P.zza	LIBERTA'	10
83	VIA	LOCATELLI ANTONIO	6
84	VIA	LOMBARDIA	70
85	VIA	LOMBROSO	9
86	VIA	DELLA MACCA	
87	VIA	MADONNINA	
88	VIA	MAGENTA	
89	VIA	DEL MAGGIOLO	10
90	VIA	MAMELI GOFFEDRO	6
91	VIA	MANZONI ALESSANDRO	35
92	VIA	MARCONI GUGLIELMO	20
93	VIA	MARNATE	8
94	VIA	MARONCELLI PIETRO	44 25
95	VIA	MASCAGNI PIETRO	18
96	VIA	MASSARECCIO	
97	VIA	MATTEOTTI GIACOMO	182
98	VIA	MAZZINI GIUSEPPE	8
99	VIA	MICCA PIETRO	16
100	VIA	MILANO	2
101	VIA	MINZONI DON GIOVANNI	20
102	VIA	MONCUCCO	18
103	VIA	MONTE ADAMELIO	4
104	VIA	MONTE BIANCO	4
105	VIA	MONTECASSINO	4
106	VIA	MONTE CERVINO	
107	VIA	MONTE GRAPPA	4
108	VIA	MONTELLO	9

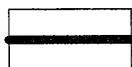
109	VIA	MONTENERO	20
110	VIA	MONTE ORTIGARA	15
111	VIA	MONTE PASUBIO	4
112	VIA	MONTE ROSA	6
113	VIA	MONTE SABOTINO	10
114	VIA	MONTESSORI MARIA	
115	VIA	MONTEVERDI CLAUDIO	
116	VIA	MORELLI	100
117	VIA	MOZART AMEDEO	
118	VIA	DELLA MUDA (soppressa)	
119	VIA	DELLA MUFFA	10
120	VIA	MULINI	12
121	VIA	NIZZOLINA	36
121	LATER.DES.	VIA NIZZOLINA	4
122	VIA	NOVARA	12
123	VIA	OLGIATE	30
124	VIA	DELLA PADELLA	
125	VIA	PAGANINI	4
126	VIA	PASCOLI GIOVANNI	10
127	VIA	PELLICO SILVIO	9
128	VIA	PESCHIERA	6
129	VIA	PIAVE	31
130	VIA	PIEMONTE	836
130	LATER SIN	VIA PIEMONTE	
131	VIA	PIOLA GABRIO	37
132	VIA	DEI PLATANI	18
133	VIA	PO	4
134	VIA	POMINI EGIDIO	10
135	VIA	POMINI LUIGI	95
136	VIA	PONCHIROLI	14
137	VIA	PORRO GEN. CARLO	9
138	VIA	PORTA CARLO	
139	VIA	POZZO	6
140	VIA	PUCCINI GIACOMO	20
141	VIA	IV NOVEMBRE	30
142	VIA	REDIPUGLIA	6
143	VIA	RESCALDA	40

144	VIA RIMEMBRANZE	41
145	VIA ROMA	30
146	VIA DEI RONCHI	
147	VIA ROSSELLI F.LLI	6
148	VIA ROSSINI GIOACCHINO	10
149	P.zza S. BERNARDO	12
150	VIA S. CAMILLO	10
151	VIA S. CARLO	22
152	VIA S. GIOVANNI	15
153	VIA S. GIULIO	25
154	VIA SANGUINOLA	5
155	VIA S. MARTINO	4
156	VIA S. ANNA	14
157	VIA S. LIBERATA	53
158	VIA S. STEFANO	30
159	VIA SANZIO RAFFAELLO	
160	VIA SARONNO	10
161	VIA DEI SASSI	15
162	VIA SAURO NAZARIO	14
163	VIA SEMPIONE	36
164	P.zza SOLDINI	16
165	VIA SOLFERINO	6
166	VIA SONDRIO	
167	VIA SPERI TITO	4
168	VIA STELVIO	4
169	VIA TAGLIAMENTO	10
170	VIA TESTORI DON LUIGI	77
171	VIA TEVERE	6
172	VIA TICINO	10
173	VIA TONIOLO GIUSEPPE	
174	VIA TORINO	16
175	VIA TOTI ENRICO	4
176	VIA TRAVERSERA	12
177	VIA TRENTO E TRIESTE	10
178	VIA TURATI FILIPPO (Metro)	60
179	VIA VARESE	6 33
180	VIA VENEZIA	10

181	P.zza XXV APRILE	4
182	VIA XX SETTEMBRE	10
183	VIA VERCELLI	14
184	VIA VERDI GIUSEPPE	36
185	VIA VESPUCCI AMERIGO	
186	VIA VITTORIO VENETO	73
187	VIA VIVALDI	
188	VIA VOLTA ALESSANDRO	19
		<hr/>
		284

TOTALE N° 3193

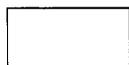
LEGENDA



RETE FOGNARIA ESISTENTE



Zone servite da fognatura pubblica
Legge Regionale 62 del 27/05/1985
(Delib. G.M. 931/85 - C.C. 107/89 - G.M. 144/97)



Zone non servite da fognatura pubblica

ALLEGATO E

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO VERDE PUBBLICO, TAGLIO /
SFALCIO AMBROSIA E DEL SERVIZIO DI
DEBLATIZZAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

Il Comune di Castellanza, nei limiti e nelle condizioni di cui alle successive pattuizioni, conferisce al Soggetto Gestore che accetta, la gestione del verde pubblico e relative pertinenze.

Con il presente documento viene affidata al Soggetto Gestore la gestione dei seguenti servizi:

- a) taglio e sfalcio manti erbosi di giardini ed aree verdi;
- b) taglio, sfalcio e raccolta rifiuti presenti sulle banchine e marciapiedi inerpati;
- c) pulizia dei giardini pubblici;
- d) taglio e controllo dell'ambrosia presente sui terreni di proprietà comunale;
- e) derattizzazione e deblatizzazione.

Art. 2 - Descrizione del servizio

Tutti gli interventi di seguito riportati saranno eseguiti nel rispetto del Documento di Programmazione e di Gestione del verde pubblico, allegato al presente capitolato. Il Soggetto Gestore si riserva di predisporre annualmente un programma migliorativo degli interventi, che sarà sottoposto all'approvazione dell'Amministrazione Comunale.

a) Taglio erba e sfalcio delle aree a verde

I lavori consisteranno nel taglio completo ed accurato, eseguito a mano o a macchina, del manto erboso asciutto, lasciando un'altezza compresa tra cm. 2 e cm. 4, sino al limite esterno (cordolo sulla via) del marciapiede di delimitazione dei giardini o dell'asfalto stradale. Ove esistano siepi o cespugli questi dovranno essere ripulite anche a mano da erbe al loro piede o infestanti e anche dalla eventuale presenza di rifiuti, sassi ecc. Il taglio dovrà comprendere anche i rilevati, le zone a piano inclinato, le zone sottostanti la macchia, attorno agli alberi sino al tronco ed ogni altra zona erbosa compreso inoltre la totale rastrellatura con raccolta e trasporto alle PP. DD. autorizzate dell'erba tagliata, il tutto per dare il lavoro completamente finito a regola d'arte.

Al termine dei lavori nulla dovrà essere lasciato al suolo.

Dovrà ritenersi inoltre compresa la spollonatura di tutte le piante presenti sull'area. Inoltre, dovrà altresì ritenersi compresa la raccolta di eventuali rifiuti che potessero trovarsi sul terreno e quindi risultano parti integranti del taglio le operazioni preliminari di raccolta ed allontanamento alle PP. DD.

autorizzate, di tutti gli elementi estranei al giardino compreso i sassi più grossi, eventualmente presenti sul terreno, nelle aiuole ecc. nonché tutti i lavori vari di rifinitura eseguiti anche a mano attorno ad alberi, arbusti, cordoli, panchine e di raccolta e pulizie varie.

Non è concesso l'uso di decespugliatori nei pressi di alberi o arbusti.

Il gestore comunicherà all'Amministrazione, qualora richiesto, il programma dei lavori in modo tale che gli stessi possano essere controllati e valutati dal personale incaricato.

L'asportazione dell'erba tagliata dovrà avvenire immediatamente dopo la fine del taglio o contestualmente per le macchine rasaerba munite di raccoglitore. Non è concesso lasciare l'erba tagliata al suolo e raccoglierla al termine del ciclo delle operazioni di rasatura in tempi diversi da quelli sopra specificati.

Ogni persona o macchinario impiegato dovrà essere in regola con tutti gli adempimenti di legge.

b) Taglio e sgombero vegetazione e materiali di risulta presenti sul terreno a lato delle strade comunali

Taglio a mano o a macchina delle erbe, cespugli, arbusti ecc. compresa la raccolta, il trasporto ed il recapito alla PP. DD. autorizzata dei materiali di risulta, lo smaltimento dei rifiuti e la pulizia dell'area e dell'asfalto come da seguente specifica:

- 1) marciapiede avente larghezza 100/150 cm. - da contabilizzarsi a ml., per presunti m. 16.680.
- 2) banchine stradali aventi profondità 150/300 cm. - da contabilizzarsi a ml. per presunti ml. 2.420

Occorrerà altresì operare lo spollonamento di tutte le piante che si trovassero in corrispondenza del marciapiede o banchina tagliata

- 3) aiuole di qualsiasi forma - da contabilizzarsi a mq. (per presunti 1.000 mq.)

Il gestore ha l'obbligo di smaltire presso idoneo impianto il materiale raccolto. Si specifica che non esiste sul territorio comunale un'attrezzatura adatta alla raccolta del materiale in oggetto.

c) Servizio di pulizia giardini pubblici

Le operazioni di pulizia dovranno consistere in:

- 1) Svuotamento di tutti i cestini posti all'interno delle aree o sui marciapiedi perimetrali dei giardini con la sostituzione dei sacchi;
- 2) Raccolta di qualsiasi tipo di rifiuto (carta, vetro, lattine, plastica, ferro, ecc..) depositati nei

giardini, nelle aree e nei parcheggi immediatamente adiacenti. Dovrà altresì essere raccolto, con i mezzi più idonei, ogni tipo di rifiuto, anche minuto; in particolare modo attorno alle panchine. La pulizia dovrà comprendere anche i materiali posti alla base o all'interno delle siepi o dei cespugli;

3) Conferimento dei rifiuti raccolti in sacchi di polietilene, presso la piazzola di raccolta differenziata, nelle ore di apertura della piazzola;

4) Raccolta con mezzi idonei di siringhe, da conferire in contenitori di plastica rigida presso la locale ASL.

d) Taglio e controllo dell'ambrosia presente sui terreni di proprietà comunale

Nei mesi di Luglio ed Agosto, con prosecuzione a seconda delle condizioni climatiche fino alla metà di Settembre verranno effettuati interventi di controllo dello sviluppo dell'infestante Ambrosia artemisifolia (Ambrosia).

Gli interventi inerenti i tagli avranno inizio entro la metà di Luglio e comunque prima dell'inizio della fioritura dell'infestante. Si effettueranno due tagli ripetuti a circa 1 mese l'uno dall'altro.

Il taglio dell'Ambrosia potrà avvenire sia tramite il suo sfalcio con idonea attrezzatura a mano (decespugliatore) o portata (fresa a martelli su trattore), sia con interventi di diserbo utilizzando prodotti a bassa tossicità e assoluta non persistenza quali quelli a base di Glyphosate. Nel caso di sfalcio e qualora l'intervento interessi aree marginali non frequentate dai cittadini sarà opportuno lasciare la risulta sul terreno come pacciamatura naturale; in aree frequentate la risulta sarà allontanata con le stesse modalità degli interventi di sfalcio dei parchi comunali

Aree su cui intervenire:

Magazzino comunale

Ex discarica di via Juker ed area del centro sociale di via S. d'Acquisto

Orti comunali di via S. Giovanni

Via Morelli (solo le banchine)

Scarpata di Via Sempione e Via El Alamein

Area Via Stelvio

Nuova SP 19 - Via della Pace (solo le banchine)

Via Buonarroti e Via Ponchielli (solo le banchine)

Via E. Pagani fino al confine Comunale (solo le banchine)

Via Rescalda oltre SP 19 (solo le banchine)

Qualora si rinvenisse l'infestante in altre aree di competenza comunale l'appaltatore dovrà provvedere ad effettuare gli interventi necessari. In tal caso gli interventi saranno contabilizzati come servizi aggiuntivi e quantificati in funzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale.

e) Servizio di derattizzazione e deblattizzazione

Annualmente verrà effettuato un ciclo completo di trattamenti contro insetti infestanti e contro la presenza di ratti nelle aree di proprietà comunale indicate nelle planimetrie, che sono parte integrante del presente capitolato, nelle quali sono indicate graficamente le aree interessate dagli interventi. Gli interventi saranno eseguiti nel rispetto del Documento di Programmazione e di Gestione.

Art. 3 - Variazione della consistenza contrattuale

Il Soggetto Gestore segnalerà al Comune eventuali vizi e/o inconvenienti, che riscontrerà nell'espletamento dei servizi affidati.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di affidare al Soggetto Gestore, alle medesime condizioni e norme di cui alla presente convenzione, anche altre aree della tipologia di cui all'articolo 1 che pervengano nella sua disponibilità patrimoniale. Anche in questo caso, gli interventi saranno contabilizzati come servizi aggiuntivi e quantificati in funzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale.

Parimenti, il Comune si riserva di escludere (provvisoriamente o definitivamente) dalla gestione di cui alla presente convenzione aree precedentemente affidate e non assegnate od utilizzate, previa comunicazione scritta con preavviso di almeno 30 giorni.

Art. 4 - Oneri a carico del Soggetto Gestore

Saranno a carico del Soggetto Gestore tutti gli obblighi e gli oneri previsti dalla vigente normativa.

Ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro troveranno applicazione: il D. lgs. 626/94 e successive modifiche e/o integrazioni e il D. lgs. 494/96 e successive modifiche e/o integrazioni.

Ai sensi dell'art. 7 del D.M. LL.PP. 245/2000, il Soggetto Gestore è tenuto ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

Nell'esecuzione di tutte le lavorazioni, le opere, le forniture, i componenti, anche relativamente a sistemi e subsistemi di impianti tecnologici oggetto del servizio, devono essere rispettate tutte le prescrizioni di legge e di regolamento in materia di qualità, provenienza e accettazione dei materiali e componenti nonché, per quanto concerne la descrizione, i requisiti di prestazione e le modalità di esecuzione di ogni categoria di lavoro.

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEL VERDE

PUBBLICO

A - TAGLIO E SFALCIO GIARDINI ED AREE

01	Via Cantoni angolo Via Don Testori, Via Porro e Garibaldi - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
02	Via Italia angolo Via Rescalda, Via Boito e Mascagni - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
03	Buon Gesù (dalla zona giochi-recinzione boxes lato est alle recinzioni lato opposto ovest) - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
	Sfalcio area verso Via della Padella oltre campo di calcetto		x 6 volte
04	Via Giolitti - SFALCIO TAPPETO ERBOSO	cad. taglio	x 6 volte
05	Piazza Mercato (dai due lati della Via Mulini sino ai confini asfaltati e/o limiti di proprietà) - SFALCIO TAPPETO ERBOSO	cad. taglio	x 6 volte
06	Via Dandolo - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
07	Via Corridoni angolo Via Testori e parcheggi - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
08	Via Donizzetti e parcheggi - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 7 volte
09	Via S. Giovanni (giardino, scuole e campi di calcio) angolo Via Fosse Ardeatine, Via Morelli e Don Minzoni - RASATURA MANTO - TAGLIO SIEPE INTERNO SCUOLA	cad. taglio	x 6 volte x 2 volte
10	Via Rimembranze angolo Via Dante e Bernocchi e parcheggi con ingresso da Via Bernocchi - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte
11	Piazza Castegnate - RASATURA MANTO	cad. taglio	x 6 volte

12	Scarpate FFSS sottopasso di Via Monsignor R. Colombo - SFALCIO ERBA con pulizia arbusti (contabilizzata con lo sfalcio)	cad. taglio	x 6 volte
13	Scarpate Via Binda (n. 3) e nuova aiuola a lato n. 8 - SFALCIO ERBA con pulizia degli infestanti (idem c.s.)	cad. taglio	x 6 volte
14	Banchina stradale in scarpata di Via per Saronno (margine esterno alla recinzione del Parco dei Platani compreso vicolo cieco) - SFALCIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
15	Banchina stradale in scarpata di Via Tagliamento e Via Isonzo (su entrambi i lati) - SFALCIO ERBA, arbusti e polloni robinie	cad. taglio	x 4 volte
16	Area di Via Don Minzoni (da FNM a Via Pomini) ex Vivaio - SFALCIO ERBA, arbusti e polloni	cad. taglio	x 3 volte
17	Area a lato centro artigianale di Via De Gasperi e posteggi relativi, tutto il verde compreso nella proprietà, escluso area giochi tra robinie e condominio - TAGLIO ERBA - Taglio erba zona giochi	cad. taglio cad.	x 6 volte x 6 volte
18	Area "Madonnina" compresa tra le Vie Rescalda, Madonnina, Bellini e S. Camillo escluso campo calcio - SFALCIO ERBA	cad. sfalcio	x 5 volte
19	Cimitero - striscia e scarpata lungo proprietà ex Montedison - SFALCIO ERBA	cad. sfalcio	x 3 volte
20	Cimitero - I due settori ai lati dello scivolo da questo ai colombari ed alle recinzioni - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
21	Area di Via Gorizia - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
22	Area di Via Ortigara - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
23	Area di Via Cimabue, dall'incrocio con Via S. Camillo a recinzione autostrada e condominio - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte

24	Asilo Nido P. Soldini di Via Vittorio Veneto. Tutto il verde compreso nella proprietà e le aiuole di competenza su Via Veneto - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
25	Scuole De Amicis di Via Moncucco ed area gioco attigua - tutto il verde compreso nelle due proprietà compreso l'area dell'asilo nido - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
26	Scuole Manzoni di Via Garibaldi - tutto il verde compreso nella proprietà e aiuole anteriori sulla Via Garibaldi - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
27	Caserma dei Carabinieri di Via Redipuglia - tutto il verde compreso nella proprietà - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
28	Aiuola "Bivio Paradiso" SS. Sempione contraddistinta da un cartello rotante - TAGLIO ERBA	cad. taglio	x 6 volte
29	Aiuola "Bivio Baita" SS. Sempione adiacente alla cinta del palazzetto sportivo	cad. intervento	x 6 volte
30	Parco dei Platani taglio del manto erboso di tutto quanto è iscritto all'interno dei confini del parco pubblico -scuola media compresa- delle erbe fuoriuscenti dalle recinzioni del parco che invadono le zone finitime e sui lati del vincolo/parcheggio avente l'ingresso dalla Statale Saronnese. Sono altresì comprese nel costo del taglio la manutenzione ordinaria delle siepi tutte con n. 2 tagli a stagione e la manutenzione di tutti gli arbusti	cad. intervento	x 6 volte
31	Sfalcio area antistante la piazzola di raccolta rifiuti di Via Turati rasatura manto e spollonatura di tutti gli alberi	cad. intervento	x 6 volte
32	Sfalcio aree esterne al Cimitero aiuole in entrambi i lati della SS. 33 e parcheggio di Via per Olgiate	cad. intervento	x 6 volte

33	Sfalcio di tutte le aiuole del bivio "Buon Gesù"	cad. intervento	x 6 volte
34	Sfalcio aiuole bivio dividente i due rami del Viale Lombardia	cad. intervento	x 6 volte
35	Sfalcio aiuole bivio dividente Corso Matteotti da Via XXIV Maggio e rilevato su Via XXIV Maggio da Via Dandolo a Via Colombo	cad. intervento	x 6 volte
36	Sfalcio area di Via Mons. Colombo tra zona parcheggio di Via De Gasperi e prime costruzioni (area circo)	Cad. intervento	x 2 volte
37	Sfalcio area circostante la cappella di Via S. Liberata	cad. intervento	x 6 volte
38	Sfalcio area verde in Via S. Liberata n. 5	cad. intervento	x 6 volte
39	Sfalcio posteggio in V.le Lombardia a lato Corte del Ciliegio	cad. intervento	x 6 volte
40	Sfalcio aiuole fronte municipio, a lato chiesa S. Giulio e monumento equestre	cad. intervento	x 8 volte

41	Sfalcio aiuola sul retro della biblioteca su piazza Cerini e aiuola fino servizi	cad. intervento	x 6 volte
42	Aiuole di P.zza S. Bernardo e Via S. Camillo (posta)		
	Sfalcio	cad. int.	x 8 volte
	Potatura rose	cad. int.	x 2 volte
	Spollonatura di tutti i tondelli della P.zza e sul tratto prospiciente di Via S. Camillo e Papa Giovanni		
	cad. int.		x 5 volte
43	Sfalcio aiuola di Via Cavour ang. Giusti e potatura rose Farmacia (2 volte)		
		cad. int.	x 6 volte
44	Sfalcio aiuola Battisti ang. Moncucco ed area a lato ex campana	cad. intervento	x 6 volte
45	Sfalcio aiuole Via Italia ang. Saronno lato verso Via Lombardia e lato verso condomino n. 35		
		cad. intervento	x 6 volte
46	Sfalcio aiuola Via don Testori tra Via Cantoni e Via Borsano		x 6 volte
47	Scarpata a lato nuovo sottopasso Via Italia verso P.L. sfalcio erba		x 4 volte
48	Aiuola a lato sottopasso Via Italia e spartitraffico		x 6 volte
49	Scarpata di Via Matteotti da Costalunga fino al limite segnato dal pino strobo sfalcio erba		x 6 volte
50	Scarpata di Via Matteotti da pino strobo al termine della proprietà sfalcio erba e taglio arbusti e polloni		x 3 volte
51	Area a rimboschimento incrocio SS. 33 SS. Saronnese taglio erba nella zona d'impianto		x 2 volte
52	Aiuole PIR Pomini tutte le altre aree di competenza comunale, sfalcio erba		x 6 volte
53	Aiuola incrocio Via Garibaldi/Roma lato PIR Pomini		x 6 volte
54	Aiuola Banca di Lecco Via Matteotti e l'area a verde sul retro sfalcio erba		x 6 volte
55	Aiuola lato edicola Piazza Soldini Sfalcio erba		x 6 volte
56	Piazza mercato sfalcio area verde lungo Olona		x 6 volte
57	Aiuola di Via Toti lato ex campana vetro sfalcio e spollonatura cespugli		x 6 volte

58	Aiuole rotonda Via Marnate e Via Stelvio Sfalcio erba	x 6 volte
59	Pulizia settimanale di aree come da elenco allegato	x 52 volte
60	Via Don Minzoni raccolta foglie platani con smaltimento presso piazzola di raccolta differenziata. Due interventi nei mesi invernali ed uno a fine giugno/luglio	X 2 volte
61	Via campo sportivo taglio erba lungo recinzione campo Pro Patria	X 1 volta
62	Via Isonzo lungo recinzione AGI raccolta aghi pino	X 2 volte
63	Via S. Giovanni sfalcio aiuole sotto i pini uscita scuole	X 4 volte
64	Via Azimonti pulizia, sfalcio e spollonatura alberi posteggio	X 2 volte
65	Via Gen. Cadorna spollonatura tondelli Pyrus	X 1 volta
66	Via Traversera pulizia, rifilatura aiuole e contenimento cotoneaster	X 4 volte
67	Parco di Via Corridoni potatura di contenimento dei cespugli su Via Testori	X 1 volta
68	Rotonda di Via Cantoni/don Testori a- pulizia e scerbatura b- fornitura e posa di annuali a fiore in plateaux (vaso 9)	X 6 volte N. 400
69	Aiuola lato edicola di Via Cantoni taglio e scerbatura	X 6 volte
70	Tondelli tigli Piazza san Giulio spollonatura	X 2 volte
71	Aiuole interne alla Chiesa di S. Giulio (sotto campanile)	X 6 volte
72	C.so Matteotti potatura di tutti gli arbusti presenti con esclusione della siepe in lauro	X 2 volte
73	Via Juker spollonatura tigli	X 2 volte
74	Scarpata S. Liberata ang. Piola contenimento Ligustro	X 2 volte
75	Via Card. Ferrari ex oratorio femminile a- pulizia sfalcio aree verdi, asportazione aghi di pino b- potatura arbusti presenti	X 6 volte X 2 volte

76	Via Italia spollonatura dei tondelli dei tigli (tutti) e dei ciliegi oltre il sottopasso F. N. M.	X 2 volte
77	Via S. Carlo aiuola fiorista Mapelli ed aiole di Via Lombardia tratto Papa Giovanni/Moncucco	X 6 volte
78	Via Papa Giovanni XXIII scerbatura aiuole e potatura rose	X 4 volte
79	Viale Rimembranze a- potatura dell'Abelia b- pulizia caditoie sul marciapiede	X 2 volte X 1 volta
80	Aiuola ingresso CESIL fornitura e posa di annuali a fiore in plateau (vaso 9)	N. 200
81	Diserbo chimico su autobloccanti in varie aree comunali (CESIL, scuole medie, S. Liberata, scuole De Amicis ed altre) per una superficie stimata di 6.000 mq. Con prodotto autorizzato dall'Ufficio Comunale	Mq. 6.000
82	Area magazzino comunale di Via Piemonte sfalcio aree verdi presenti	X 3 volte
83	Area ex. Esselunga sfalcio delle aiuole presenti	X 6 volte
84	Sfalcio aiuole di Via Bernocchi lato monumento alpini ed ingresso	X 6 volte
85	Sfalcio e potatura cespugli e aiuole interne al municipio compreso aiuola vigili	X 10 volte
86	Sfalcio aiuola esterna nuova biblioteca (lato Olona) con scerbatura ed eventuali potature di contenimento della siepe, potatura delle rose, scerbatura o diserbo delle erbe infestanti che nascono sul piazzale e di tutte le altre aiuole presenti	X 10 volte
87	Sfalcio erba area del C.S.E. di Via Legnano nella zona recintata	X 6 volte
88	Sfalcio parco di Villa Pomini con manutenzione dei cespugli presenti e raccolta accurata di rifiuti, riordino vialetti con rastrellatura ed eventuale ripristino delle zone con ghiaia	X 10 volte
89	Sfalcio aiuola Via A. da Giussano	X 6 volte
90	Area a verde di proprietà comunale lungo la rotonda di Via Minzoni, lungo il lato di Via don Minzoni fino alla Via Borsano	X 6 volte

- | | | |
|----|--|------------|
| 91 | Via Stelvio potatura cotoneaster lungo marciapiede | X 1 volta |
| 92 | Aiuola Via Borsano angolo Testori potatura rose e contenimento cotoneaster | X 2 volte |
| 93 | Intervento di irrigazione di soccorso sulle aiuole fiorite e sulle piante di nuova posa garantendo l'apporto di 40 l. per pianta ed almeno un intervento a settimana nel periodo giugno/agosto, se richiesto dalle condizioni climatiche, secondo l'elenco delle piantumazioni annuali, compreso anche dell'attivazione degli impianti di irrigazione ove presenti.
Interventi di irrigazione di soccorso sull'aiuole di Viale Rimembranze e sulle aiuole di Via per Olgiate verranno eseguiti solo previa installazione, a carico dell'Amministrazione Comunale, di idoneo dispositivo di programmazione dei cicli di innaffiamento. | X 10 volte |

B - TAGLIO VEGETAZIONE E SGOMBERO RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA PRESENTI SUL TERRENO A LATO DELLE STRADE COMUNALI

- | | |
|----|--|
| 72 | Per marciapiede avente larghezza 100/150 totale ml. 66.744 (2 giri) |
| 73 | Per banchina stradale con profondità 150/300 compresa la nuova S.P. 19 totale ml. 9.680 (2 giri) |
| 74 | Per aiuola o area di qualsiasi forma stimati 1.000 mq. |

VEDASI CARTINA ED ELENCO STRADE

C - SERVIZIO DI PULIZIA GIARDINI

75 Giro "grande" a corpo
N. 64

76 Giro "piccolo" a corpo
N. 68

GIRO grande i seguenti parchi

- Parco Platani
- Parco Italia
- Area Donizzetti
- Area Madonnina
- Area Ortigara
- Parco Gorizia
- Area Mercato
- P.zza Castegnate
- Via Dandolo
- Parco Comune
- Parco Cantoni
- Parco Corridoni
- Parco S. Giovanni
- Parco Buon Gesù

Giro piccolo i seguenti parchi

- Parco S. Giovanni
- Parco Via Corridoni (in alternativa retro Comune)
- Parco Cantoni
- Parco Italia
- Parco Platani

ELENCO VIE SULLE QUALI ESEGUIRE LO SFALCIO

Banchina larghezza 150/300

Via della Pace
Via Piemonte
Via Ponchielli
Via Piave

Marciapiede larghezza 100/150

Via Gerenzano	Via Molini	Via S. Giovanni
Via E. Pagani	Via del Pozzo	Via Bergamo
Via don Gnocchi	Via Tevere	Via Varese
Via Giolitti	Via Po	Via Toniolo
Via Costa	Via Cervino	Via Como
Via Rescalda	Via Adamello	Via Campanella
Via Buozzi	Via Montecassino	Via fosse Ardeatine
Via Grandi	Via Pasubio	Viale don Minzoni
Via Gramsci	Via Gorizia	Via Mons. Colombo
Via Venezia	Via XI Settembre	Via C. Porta
Via da Vinci	Via dei Sassi	Via De Gasperi
Via Buonarroto	Via Monte Bianco	Via Magenta
Via Sanzio	Via Monte Rosa	Via Salvo d'Acquisto
Via Brunelleschi	Via Stelvio	Via Juker
Via S. Camillo (bosco)	Via Marnate	Via F.lli Cairoli
Via Madonnina	Via Tagliamento	Via Kolbe
Via Monteverdi	Via El Alamein	Viale Borri
Via Vivaldi	Via Sanguinola	Via Azimonti ed ingresso parco
Via Cimabue	Via della Padella	A. Milanese
Via Bellini	Via Firenze	Via Ragazzi '99
Via Brera	SS 33 da Buon Gesù	Via Torino
Via Manzoni (pedonale)	Via Buon Gesù	Via Turati (tratto chiuso)
Via Peschiera	Via A. Doria	Via B. Croce
Via S. Martino	Via Campo Sportivo	Via Novara
Via Solferino	Via Morelli anche oltre	Via Vercelli
Via Milano	pontino	Via Asti
Via Saronno	Via Kennedy	

ELENCO DEGLI INTERVENTI DI PULIZIA E RIORDINO SETTIMANALI DA

EFFETTUARE IN CASTELLANZA

ELENCO AREE SOTTOPOSTE AD INTERVENTO

- C.so Matteotti (settimanale)
- CESIL (settimanale)
- Aiule scuole elem. Via Moncucco (settimanale)
- Aiule Viale Lombardia (settimanale)
- Aiule Via S. Camillo lato posta (settimanale)
- Angolo Garibaldi/Pomini (settimanale)
- Posteggio P.zza Soldini (settimanale)
- Viale Rimembranze (quindicinale)
- Aiule cabina tel. Via Nizzolina (quindicinale)
- Tondelli Via Adua Oratorio e Corridoni (quindicinale)
- Edicola Don Minzioni (quindicinale)
- Cappella S. Liberata (quindicinale)
- Area verde di fronte Alma Auto (quindicinale)
- Posteggio Via Tevere/Ticino (mensile)
- Area verde Via Pomini dopo Via Speri (mensile)
- Area verde SS Saronnese prima di semaforo di Via Italia (mensile)
- Area verde scarpata SS Saronnese e rotor semaforo "Paradiso" (mensile)
- Area verde esterna al parco palazzetto sport lungo SS 33 (mensile)
- Triangolo bisezione V.le Lombardia (mensile)
- Nuova siepe lungo Via Sempione (mensile)
- Aiola di Via A. da Giussano (mensile)

