

	L'anno 2024 (duemilaventiquattro), il giorno 31 del mese di maggio	
	in Beinasco, nel Palazzo Comunale, in piazza Alfieri 7, le parti così	
	costituite:	
	Il Comune di Beinasco, con sede in Beinasco (TO), piazza Alfieri, 7,	
	codice fiscale 02042100012, rappresentato da	
	Antonio Marco D'Acri	
	Marco Ferrara	
	Marina Dolfini,	
	domiciliati per la carica in Beinasco (TO) piazza Alfieri, 7 il quale in-	
	tervegono nel presente atto non in proprio, ma nella loro qualità di	
	dirigenti del Comune di Beinasco per conto del quale agiscono	
	E	
	La Società Beinasco Servizi s.r.l. con unico socio, con sede legale in	
	Beinasco (TO), via Serea 9/1, iscritta alla C.C.I.A.A. di Torino n.	
	884799 con codice fiscale 07319600016 e rappresentata nella per-	
	sona di Marina BRESSELLO, nata a Torino il 08/08/1969, nella sua	
	qualità di legale rappresentante pro tempore domiciliato per la carica	
	in Beinasco (TO) in via Serea 9/.	
	Le parti convengono e stipulano quanto segue:	
	Art. 1. Oggetto del contratto	
	Le prestazioni oggetto del presente contratto quadro, definiti anche	

	ambiti contrattuali, concernono:	
	a) la gestione del servizio manutenzione del patrimonio comunale;	
	b) la gestione dei servizi per la prima infanzia;	
	c) la gestione del servizio di refezione scolastica;	
	d) la gestione della farmacia comunale;	
	e) autoproduzione di servizi di supporto operativo agli uffici comunali e al sistema bibliotecario.	
	Art. 2 - Durata	
	1. L'affidamento della gestione dei servizi ha la durata di 5 (cinque) anni a partire dal 01.06.2024 sino al 31.05.2029, fatte salve le ipotesi di anticipata risoluzione di cui al successivo art. 18. L'eventuale rinnovo, se consentito dalle norme, sarà subordinato ad espresso accordo tra le Parti.	
	2. Al termine del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per la definizione del nuovo contratto o l'individuazione del nuovo contraente, presumibilmente per un periodo non superiore a mesi 6 (sei). In tal caso, il gestore uscente si impegna all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. All'importo complessivo del valore del contratto, dovrà essere aggiunto l'importo dell'eventuale semestre di proroga tecnica, da applicarsi alla	

	scadenza dei cinque anni.	
	3. Il Comune potrà affidare alla Società ulteriori servizi, connessi o complementari all'oggetto del presente contratto, anche se temporanei, alle condizioni che saranno definite dalle Parti con appositi disciplinari.	
	Art. 3 - Descrizione della gestione dei servizi affidati	
	1. Per gestione ordinaria si intendono tutte le prestazioni tecniche ed amministrative per mezzo delle quali si assicura la continuità e la costante affidabilità ed efficienza dei servizi, secondo le modalità dettate dalla vigente legislazione e dalle norme di buona tecnica.	
	2. La Società si impegna pertanto ad eseguire, in autonoma responsabilità gestionale, tutte le attività inerenti e conseguenti alla gestione ordinaria dei servizi, così come definiti annualmente nei piani di gestione approvati dalla Giunta Comunale, ed in particolare a provvedere alle attività, analiticamente definite negli allegati disciplinari tecnici che sono parte sostanziale e integrante del presente contratto.	
	3. Pur demandando al dettaglio di cui ai disciplinari tecnici i servizi definiti all'art. 1 , lettere a), b), c), d), sono così sinteticamente riassumibili:	
	a. Gestione del servizio di manutenzione del patrimonio comunale.	
	-manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici pubblici, scolastici, del patrimonio, inclusi arredo urbano, viabilità e segnaletica stradale, servizio di pronto intervento;	

	- gestione dei cimiteri comunali;	
	- logistica e altre attività tecniche per iniziative istituzionali.	
	b. Gestione dei servizi per la prima infanzia.	
	- gestione in concessione dei nidi comunali;	
	- attività di prima infanzia in genere con particolare attenzione ai programmi 0-6.	
	c. Gestione del servizio di refezione scolastica	
	- fornitura, comprensiva delle varie fasi dell'acquisto, della produzione diretta, del trasporto e della distribuzione, dei pasti necessari per il servizio mensa scolastica agli alunni, insegnanti e ausiliari aventi diritto al pasto e a quanti specificatamente autorizzati,	
	- riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori,	
	- fornitura del pasto per le scuole private e per gli altri enti e soggetti convenzionati con il Comune di Beinasco.	
	d. Gestione della farmacia comunale.	
	-la concessione ha ad oggetto la gestione della farmacia comunale del Comune di Beinasco "Sant'Anna".	
	4. Per l'autoproduzione dei servizi di cui al precedente articolo 1, lettera e), il presente contratto riguarda attività caratterizzate da ripetitività e standardizzazione o di supporto operativo. Tali attività riguardano in particolare il supporto operativo per:	
	- gestione del ciclo sanzionatorio delle infrazioni da codice della strada;	
	- gestione dello sportello cimiteriale;	

	- servizi bibliotecari;	
	- servizi di progettazione tecnica;	
	- servizi di logistica.	
	5. Per i servizi di cui al precedente comma i disciplinari tecnici verranno definiti annualmente o con altra maggiore periodicità secondo i piani di gestione presentati dalla società e definiti congiuntamente all'amministrazione in coerenza con gli atti di programmazione.	
	Art. 4 – Gestione del contratto	
	1. Al fine di garantire la corretta interpretazione del contratto, di armonizzare i piani di gestione annuali e pluriennali agli atti di indirizzo strategico e operativo del Socio ed al fine di garantire coerenza con i piani degli obiettivi approvati congiuntamente al <i>budget</i> di previsione si rimanda alle attività di controllo previste dalla disciplina dell'affidamento <i>in house</i> ed in particolare alle prescrizioni di cui all'art. 20 dello statuto societario in merito alla struttura di controllo analogo.	
	2. Durante tali attività la struttura di controllo analogo potrà affrontare eventuali elementi di criticità che dovessero emergere nella gestione dei diversi ambiti contrattuali ed adottare gli eventuali provvedimenti di richiamo previsti dallo statuto societario.	
	3. La struttura di controllo analogo potrà avanzare proposte integrative o di modifica al contratto che dovranno comunque essere soggette ad approvazione delle parti.	

Art. 5 – Condizioni dell'affidamento

1. Nel caso in cui in corso di esecuzione intervengano modificazioni della normativa di livello comunitario, nazionale o regionale, il Comune si riserva la facoltà, fatti salvi gli obblighi di legge e sentita la Società, di adeguare il contenuto del presente Contratto apportandovi ogni variazione, integrazione e modificazione che si dovesse rendere necessaria al fine di garantire il rispetto della normativa vigente.

2. Nell'ipotesi in cui per effetto di dette modificazioni normative dovessero venir meno in capo alla Società le condizioni previste per l'affidamento della gestione di uno o più degli ambiti contrattuali il Comune si riserva di pronunciare l'anticipata cessazione dell'affidamento non conforme.

3. Per tutta la durata del Contratto è conferita alla Società la gestione dei servizi così come definiti al precedente art. 3. Il Comune ha facoltà di avvalersi dell'opera di terzi sia per il caso di inadempienza agli obblighi contrattuali accertata a termini del presente Contratto e delle norme vigenti.

4. Per tutte le attività di rilevanza esterna oggetto del presente Contratto, e nei limiti definiti per ciascuna di esse, la Società è legittimata ad agire in nome e per conto del Comune nei rapporti con gli utenti, in qualità di ente strumentale sottoposto al controllo analogo del Comune, obbligandosi ad attuare i principi di eguaglianza, parità

di trattamento e non discriminazione, accesso alle informazioni e partecipazione, trasparenza, protezione delle categorie di gruppi sociali e dei singoli utenti più svantaggiati.

5. In ogni caso di sospensione o interruzione del servizio, da qualunque causa dovuta, la Società ha l'obbligo di un'informazione pronta, tempestiva ed efficace sulle modalità alternative di fruizione del servizio e sui tempi di ripristino.

6. Fatto salvo quanto previsto al successivo art. 14 in tema di esternalizzazione a terzi di parte dei servizi affidati, è fatto divieto alla Società di cedere, parzialmente o totalmente, in qualsiasi forma, diretta o indiretta, sia con sub-concessione, sia altro tipo di affidamento, il Contratto e/o la titolarità della gestione dei servizi oggetto del presente Contratto o di segmenti della stessa, sotto pena dell'immediata cessazione dell'affidamento, con tutte le conseguenze contrattuali e di legge all'uopo previste. Gli atti adottati in violazione delle disposizioni di cui al presente comma non sono opponibili al Comune.

Art. 6 – Obiettivi e standard dei servizi

1. I servizi di cui all'articolo 1, lettere a), b), c), d), sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, pertanto l'erogazione da parte della società dovrà avere carattere di regolarità, continuità e completezza.

2. Trattandosi di pubblico servizio la Società dichiara di aver approntato tutti i mezzi necessari per effettuare la gestione del servizio.

	3. Casi di funzionamento irregolare o di interruzione potranno verificarsi soltanto per scioperi o cause di forza maggiore.	
	4. La Società, nell'espletamento dei servizi, si impegna a dimostrare e rendicontare il perseguimento del miglioramento del servizio, mantenendolo adeguato, per qualità e quantità delle prestazioni rese, alle esigenze della comunità locale e all'evoluzione della normativa.	
	5. La Società si impegna ad elaborare e sottoporre all'approvazione del competente organo comunale, entro il termine massimo di mesi 9 (nove), la Carta dei Servizi, in relazione alle caratteristiche dei servizi affidati, nel rispetto delle disposizioni di legge.	
	6. La Società eroga i servizi in oggetto nel rispetto del Decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, relativo alla qualità dei servizi pubblici locali ed alle carte dei servizi, impegnandosi a rispettare gli indirizzi formulati dal Comune.	
	Art. 7 - Obblighi e responsabilità della Società	
	1. La Società si impegna ad adeguare il livello qualitativo delle prestazioni erogate nel corso del tempo tenendo conto del progresso scientifico e tecnologico.	
	2. La Società s'impegna ad attuare le direttive e gli atti, anche d'interpretazione, del Comune, nonché alla leale collaborazione con quest'ultimo.	
	3. La Società è esclusivamente e direttamente responsabile verso i terzi per ogni aspetto della gestione del servizio, anche ove svolta in	

	attuazione del presente atto, delle direttive e degli atti di controllo o	
	coordinamento del Comune, salvo il caso di responsabilità del Comune	
	per dolo, colpa grave, o violazione di obblighi derivanti da norme di	
	ordine pubblico.	
	4. La Società si impegna a sottoscrivere propri contratti assicura-	
	tivi per la copertura dei rischi derivanti da proprie inadempienze e dai	
	danni causati nella gestione del servizio al Comune e a terzi, anche	
	tenuto conto di quanto già stipulato dal Comune in forza di propri	
	appalti di servizi assicurativi a favore della Società stessa per i quali il	
	Comune si impegna a trasmettere completa documentazione contrat-	
	tuale.	
	5. Il Comune può fornire indicazioni in merito all'individuazione	
	delle coperture ritenute necessarie e idonee.	
	6. La Società è obbligata a consegnare al Comune copia di tutti	
	contratti di assicurazione stipulati e a fornire idonea documentazione	
	attestante il corretto adempimento degli obblighi assicurativi.	
	7. La Società s'impegna a fornire tutta la collaborazione necessa-	
	ria, nonché a comunicare al Comune tutti i dati e le informazioni atti-	
	menti la gestione dei servizi affidati nei vari ambiti contrattuali, nei	
	modi e nei termini previsti dal presente Contratto, negli specifici Di-	
	sciplinari tecnici o in quelli che lo stesso Comune o le Parti individue-	
	ranno in successivi atti adottati a tal fine.	
	8. La Società s'impegna altresì a comunicare al Comune ogni altra	
	notizia e informazione richiesta che il medesimo ritenga necessaria o	

	utile per la migliore comprensione di ogni aspetto della gestione del servizio.	
	Art. 8 - Piano di gestione, adempimenti contabili e controllo di gestione.	
	1. La Società, per i servizi affidati, armonizza la propria gestione a quanto previsto dal proprio statuto, che individua anche le modalità di controllo di gestione da parte del socio.	
	2. La contabilità dei servizi affidati deve garantire in particolare la disponibilità delle informazioni necessarie al Comune per valutare, sotto il profilo economico, l'operato della Società in termini di: a) efficienza nell'utilizzo delle risorse; b) capacità di mantenere nel tempo le condizioni di equilibrio reddituale, patrimoniale, finanziario; c) valutazione dei processi d'investimento e di miglioramento delle condizioni d'efficienza di impiego delle risorse e di svolgimento dei processi; d) corretto bilanciamento tra la pressione alla riduzione dei costi e la necessità di garantire i livelli di servizio concordato; e) possibilità per il Comune di stimolare, ovvero di moderare, strategie d'investimento e di miglioramento dei livelli di servizio.	
	3. Il sistema contabile della Società deve consentire di evidenziare separatamente, per ciascun ambito contrattuale, i ricavi, i costi, le attività e le passività attribuibili al servizio affidato rispetto alle altre attività sociali svolte.	
	4. La Società predispone, per ciascun ambito contrattuale, in	

	modo coerente e confrontabile, una rendicontazione semplificata per ogni trimestre al fine di agevolare la verifica dell'esecuzione dei servizi.	
	5. Ove l'individuazione dei ricavi, dei costi, delle attività e delle passività riferibili a ciascun ambito contrattuale richieda la suddivisione di valori comuni ai diversi ambiti contrattuali affidati alla Società, quest'ultima dovrà fornire adeguata informativa circa i criteri e le basi di ripartizione e di allocazione di tali elementi.	
	Art. 9 - Accesso ai documenti	
	1. La Società assicura l'accesso ai documenti nel rispetto dei principi di trasparenza amministrativa desumibili dalla legge 7 agosto 1990 n. 241, delle norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali e dell'apposito regolamento all'uopo adottato in materia dal Comune.	
	2. La Società assicura il diritto dei consiglieri comunali di ottenere tutte le notizie e le informazioni, in possesso della stessa, utili all'espletamento del loro mandato e inerenti i servizi gestiti, così come previsto dall'art. 43 del D.lgs 18 agosto 2000 n. 267. I consiglieri accedono ai dati mediante richiesta al Comune che a sua volta la inoltrerà alla Società.	
	Art. 10- Osservanza di leggi e regolamenti	
	1. La Società è tenuta all'osservanza delle disposizioni vigenti, ivi comprese quelle sul reclutamento del personale, sull'assicurazione	

contro gli infortuni, sulla sicurezza del lavoro, sull'assistenza e previdenza.

2. Laddove sia consentito il ricorso a terzi per lo svolgimento di alcune prestazioni tra quelle oggetto del presente Contratto, la Società deve imporre al terzo contraente tutti i menzionati obblighi in materia di prevenzione e sicurezza degli infortuni sul lavoro e di trattamento dei lavoratori.

Art. 11 - Beni destinati al servizio

1. Alla Società spetta l'uso dei beni necessari e funzionali all'erogazione dei servizi, secondo il regime giuridico di ciascuno di essi e in conformità agli ulteriori limiti indicati dal presente Contratto e dai relativi disciplinari tecnici, siano essi beni conferiti da parte del Comune, oppure realizzati o acquistati dalla Società.

2. La Società tiene un registro degli inventari avente ad oggetto tutti i beni, materiali ed immateriali, afferenti i servizi oggetto del presente Contratto.

3. Ogni eventuale sostituzione, dismissione, acquisto e qualsiasi altra vicenda relativa ai beni sopraindicati è annotata sul registro.

Art. 12 - Funzioni e poteri del Comune

1. Fatto salvo quanto previsto dallo Statuto il Comune determina gli indirizzi di gestione dei servizi affidati con l'approvazione del piano di gestione e con l'emanazione di atti e direttive, nonché compiendo

	atti d'ispezione, controllo, monitoraggio e vigilanza.	
	2. Per lo svolgimento delle suddette funzioni il Comune può integrare e modificare i sistemi e le procedure di controllo che risultano già determinati nel presente Contratto, che la Società con la sottoscrizione del presente atto si obbliga sin d'ora ad accettare integralmente.	
	3. Il Comune può emanare atti d'interpretazione volti a precisare o Integrare il contenuto del presente Contratto, dei Disciplinari Tecnici e del piano di gestione.	
	4. Restano fermi i poteri che spettano al Comune in qualità di socio, per legge o in forza di speciali norme dello statuto della Società.	
	5. Il Comune si riserva ogni più ampia facoltà di procedere, direttamente o tramite soggetti da esso incaricati, anche senza preavviso e anche a mezzo di sistemi informativi, a controlli, ispezioni, accertamenti, accessi, sopralluoghi, verifiche ispettive e ad ogni altro atto utile a verificare la gestione in relazione agli standard, generali e specifici, di qualità e quantità. Dei risultati delle ispezioni è redatto processo verbale, sottoposto alla sottoscrizione della Società che può inserire le proprie eventuali osservazioni o deduzioni contrarie.	
	6. La Società s'impegna altresì a consentire agli organismi competenti ai sensi di legge, diversi dal Comune, l'effettuazione, anche senza preavviso, di tutti gli accertamenti, sopralluoghi e verifiche ispettive che gli stessi ritengano opportuni o necessari in ordine a documenti attinenti i servizi oggetto di affidamento.	
	7. La Società, nel rispetto delle esigenze di buona conduzione del	

	servizio, si adopera con ogni mezzo a sua disposizione per favorire le	
	attività di cui ai precedenti commi.	
	8. Il Comune individua nella struttura di controllo analogo la re-	
	sponsabilità del procedimento di controllo. LA S.C.A. è legittimata a	
	esercitare ogni forma di controllo, sorveglianza, verifica, ispezione,	
	esame e acquisizione di atti, informazioni e di qualsivoglia dato	
	all'uopo necessario o utile.	
	Art. 13 – Rapporti economici	
	1. Il valore del contratto è determinato dalla somma del canone	
	contrattuale, dei corrispettivi per i servizi resi nei diversi ambiti con-	
	trattuali e del valore delle concessioni affidate.	
	2. Il canone contrattuale rappresenta copertura economica forfet-	
	taria e secondo i criteri di congruità di cui all'art.7 del D.Lgs. 36/2023	
	delle attività di rendicontazione, controllo, direzione lavori, coordina-	
	mento organizzativo, reporting interno, monitoraggio della qualità dei	
	servizi, registrazione contabilità mensa e nido a favore del socio ed	
	altre spese generali considerabili ascrivibili alla stazione appaltante in	
	caso di reinternalizzazione e ricorso a procedure di gara sul mercato.	
	3. Il canone contrattuale annuo è determinato in euro 80.000,00	
	oltre IVA.	
	4. Il valore contrattuale è quindi stimato in € 27.350.400 oltre IVA	
	dovuta, calcolando la durata comprensiva del semestre di potenziale	

	proroga tecnica, secondo quanto stabilito al precedente comma e se-	
	condo il seguente dettaglio relativo ai servizi di cui all'articolo 1, questi	
	ultimi comprensivi del quinto d'obbligo:	
	a) servizi di manutenzione: 7.200.000,00 €;	
	b) servizi di prima infanzia e gestione nidi comunali: 3.537.600,00 €	
	<i>(valore concessione);</i>	
	c) servizio di refezione scolastica 6.206.400,00 €;	
	d) servizio di gestione farmacia comunale 6.500.000,00 € <i>(valore con-</i>	
	<i>cessione);</i>	
	e) servizi di supporto al socio: 1.020.000,00 €.	
	5. Il contratto e i corrispettivi stabiliti sono soggetti a revisione secondo	
	quanto disposto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023. I valori su cui deter-	
	minare le revisioni sono quelli dei singoli servizi affidati.	
	6. Il corrispettivo per i servizi resi nei diversi ambiti contrattuali è cal-	
	colato sulla base dei valori di cui ai disciplinari tecnici ed è corrispon-	
	dente all'importo annuale complessivo presunto indicato nel piano an-	
	nuale predisposto dalla Società ed approvato dal Comune con delibe-	
	razione.	
	7. Per i servizi di cui all'articolo 1 lettera e), gli stessi sono definiti	
	secondo parametri a misura determinati dai corrispettivi seguenti:	
	- Personale addetto bibliotecario - 22,50 €	
	- Personale addetto supporto bibliotecario - 19 €	
	- Personale addetto ai servizi di supporto - 21 €	
	- Esperto di progettazione e coordinamento tecnico - 31 €	

	Per quanto di cui al presente comma, oltre ai corrispettivi a misura	
	sono rimborsati alla società eventuali costi sostenuti per l'erogazione	
	dei servizi affidati.	
	8. Nel caso di presenza all'asilo nido di minori in situazione di di-	
	sabilità, quindi con specifiche necessità di assistenza, il Comune as-	
	sicura le adeguate coperture economiche per garantirne l'erogazione	
	nel rapporto educatore/bambino previsto dalla legge vigente in mate-	
	ria.	
	Art. 14 - Esternalizzazione di attività e servizi	
	1. L'esecuzione delle prestazioni affidate alla Società avviene in via	
	ordinaria attraverso l'attività e le risorse della Società.	
	2. La Società può affidare a terzi soltanto parte delle prestazioni	
	affidate - nel rispetto della normativa vigente in materia di appalti pub-	
	blici di cui al D.lgs n. 36/23 e ferma restando la sua piena ed esclusiva	
	responsabilità in ordine ai risultati attesi - ma comunque non oltre la	
	misura del 30% (trenta per cento).	
	3. La Società prevede espressamente, nei contratti posti in essere	
	con i terzi contraenti, che gli stessi decadono con la cessazione dell'af-	
	fidamento regolato dal presente Contratto. E' fatta salva per il Co-	
	mune, al fine di garantire continuità nell'erogazione dei servizi, la fa-	
	coltà di subentrare alla Società nei contratti in essere con terzi.	
	Art. 15 - Garanzie e coperture assicurative	

	Sul presente contratto operano le coperture assicurative sottoscritte dal Comune di Beinasco anche a favore della Società, tranne quanto integrato ai sensi del precedente articolo 7 comma 4.	
	Si precisa, inoltre, che resteranno a carico del Concessionario stesso tutte le franchigie o gli eventuali scoperti presenti nelle polizze di assicurazione.	
	Art. 16 - Inadempimenti e penali	
	1. Fatte salve le ipotesi di forza maggiore, accertate e riconosciute dal Comune, ogni inosservanza degli obblighi di cui al presente Contratto, e altresì ogni giorno di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni dovute, obbliga la Società a corrispondere al Comune una penale per l'inadempimento e/o per il ritardo, ferma restando in ogni caso la risarcibilità del maggior danno.	
	2. Le penali sono definite in misura ricompresa tra lo 0,3 per mille e 1,1 per mille del corrispettivo annuo per ogni inadempimento e/o per ogni giorno di ritardo nell'adempimento, comunque mai in misura superiore al 10% dello stesso corrispettivo annuo nel corso dello stesso esercizio, salvo il risarcimento del maggior danno, in ogni caso tenuto conto della totalità o parzialità dell'inadempimento, della gravità degli effetti dannosi dell'inadempimento, dell'eventuale reiterazione dell'inadempimento, del criterio di imputazione soggettiva della condotta.	
	3. Le penali sono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza e della decisione di applicare la	

	penale, con assegnazione di un termine di 30 (trenta) giorni per eventuali difese scritte. Decorsi 60 (sessanta) giorni dalla contestazione scritta le penali s'intendono definitive ed è emessa apposita nota di debito, il cui importo è trattenuto dal corrispettivo o da qualsiasi altra somma dovuta alla Società.	
	4. La presentazione di eventuali giustificazioni o il ricorso a procedure giudiziali non fa venire meno l'obbligo della Società all'esecuzione delle attività richieste dal Comune in attuazione del presente Contratto, né l'obbligo di garantire la continuità di servizio.	
	5. Il pagamento delle penali non esonera la Società dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente.	
	Art. 17 — Intervento sostitutivo	
	1. In caso di grave inadempienza della Società che comprometta la continuità del servizio, oppure qualora il servizio non venga eseguito se non parzialmente, è facoltà del Comune adottare le misure necessarie per la tutela dell'interesse pubblico a carico e rischio della Società, compresa la provvisoria sostituzione della Società medesima.	
	2. La sostituzione deve essere preceduta dalla messa in mora con la quale il Comune contesta alla Società l'inadempienza riscontrata, intimandole di rimuovere le cause dell'inadempimento entro un termine proporzionato alla gravità dell'inadempienza.	
	Art. 18 - Cessazione anticipata dell'affidamento	

	<p>1. Il Comune, fatte salve le ipotesi di forza maggiore, accertate e riconosciute dal Comune stesso, ove accerti inadempienze di rilevante gravità da parte della Società, si riserva di pronunciare - previa contestazione scritta alla Società - l'anticipata cessazione dell'affidamento del servizio relativamente all'ambito contrattuale interessato dalla contestazione, fatta salva l'applicazione delle penali e il risarcimento del maggior danno.</p>	
	<p>2. Sono in ogni caso considerate inadempienze di rilevante gravità: l'interruzione o la sospensione delle attività e dei servizi affidati per una durata superiore a 5 (cinque) giorni lavorativi consecutivi per causa imputabile alla Società; la cessione del contratto, anche parziale, da parte della Società al di fuori dei casi consentiti dal presente Contratto; reiterate violazioni delle norme di legge, di regolamento, del presente Contratto o dei relativi disciplinari tecnici commesse nella gestione dei servizi ed imputabili alla Società.</p>	
	<p>3. Il Comune si riserva la facoltà di revocare l'affidamento anche per un singolo servizio per sopravvenuti motivi di pubblico interesse tali da rendere la prosecuzione del rapporto non conforme alle finalità pubbliche, motivando adeguatamente il provvedimento di revoca dell'affidamento.</p>	
	<p>4. In caso di cessazione anticipata dell'affidamento del servizio, per qualsiasi motivo disposta, la Società deve continuare a gestire il servizio cessato e/o revocato alle stesse condizioni previste nel presente Contratto, fino alla sua assunzione da parte di altro soggetto o</p>	

del Comune.

Art. 19 - Interpretazione del Contratto e dei suoi allegati

Le Parti convengono espressamente che in caso di discordanze e/o dubbi interpretativi tra le previsioni del presente Contatto e gli atti costituenti parte integrante e sostanziale, verrà applicata l'interpretazione che risulterà dalla struttura di controllo analogo prevista dallo statuto della società.

Art. 20 – Codice di comportamento

Al personale del Concessionario nonché a tutti i collaboratori di imprese fornitrici di beni e servizi si applicano, per quanto compatibili, le norme del “Codice di comportamento nazionale dei dipendenti pubblici” di cui al D.P.R. n. 62/2013, come modificato e integrato dal D.P.R. n.81/2023 e del “Codice di comportamento dei dipendenti del comune di Beinasco” approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 216/2022.

Art. 21 – Tutela dei dati personali

1. La Società si impegna a garantire, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto del Comune di Beinasco nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto con l'Amministrazione, il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati, incluso il trattamento ad opera di eventuale sub-appaltatore.

	2. La Società è autorizzata a trattare per conto dell'Amministrazione i dati personali necessari per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto.	
	3. A tal fine si impegna a:	
	- non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte dell'Amministrazione delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;	
	- trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle istruzioni documentate dell'Amministrazione, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;	
	- adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:	
	• incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (Data Breach) • ogni violazione delle Misure di sicurezza • tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.;	
	4. La Beinasco Servizi S.r.l. si impegna a designare la figura professionale del Responsabile della protezione dei dati di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i contatti di riferimento tempestivamente all'Amministrazione e al DPO comunale, in ragione dell'attività svolta.	

Art. 22 - Foro competente

1. Ogni controversia non definita bonariamente tra le Parti che dovesse insorgere tra il Comune e la Società in dipendenza del presente Contratto, relativa alla sua interpretazione, esecuzione, risoluzione, o validità, è rimessa alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

Art. 23- Registrazione, imposte, spese contrattuali

1. Il presente Contratto è stipulato in forma di scrittura privata, soggetta a registrazione in caso d'uso, con spese di registrazione a carico della parte richiedente o di quella che avrà obbligato l'altra a provvedervi.

2. I corrispettivi di cui al presente Contratto debbono intendersi soggetti ad I.V.A. per le attività che non sono considerate esenti dalle leggi vigenti. Ai fini della registrazione l'intero Contratto è da ritenersi assoggettato ad I.V.A.

3. Le spese contrattuali sono interamente a carico della Società, che espressamente le assume.

COMUNE DI BEINASCO - I DIRIGENTI:

Antonio Marco D'Acri _____

Marco Ferrara _____

Marina Dolfini _____

LA SOCIETA' - L'AMMINISTRATORE UNICO:

Marina Bressello _____



COMUNE DI BEINASCO
Città Metropolitana di Torino
Piazza Vittorio Alfieri 7 - 10092 BEINASCO (TO)
tel. 01139891 - telefax 0113989382
Posta Elettronica Certificata: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it

AREA TECNICA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE



Via Serea, 9/1 - 10092 Beinasco
Tel. 011-8115504 interno 3
E-mail: beinascoservizi@beinascoservizi.it
E-mail ufficio mensa: ufficio.mensa@beinascoservizi.it

SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO COMUNALE

DISCIPLINARE TECNICO SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO



INDICE

- Articolo 1 - OBIETTIVI DEL SERVIZIO MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO
- Articolo 2 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA
- Articolo 3 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE
- Articolo 4 – ESTENSIONE DELLE PRESTAZIONI
- Articolo 5 - OBBLIGHI A CARICO DELL’AFFIDATARIO
- Articolo 6 - MODALITÀ DI ORDINAZIONE E CONTABILIZZAZIONE
- Articolo 7 – LIQUIDAZIONE DEGLI INTERVENTI A MISURA E DEI CANONI
- Articolo 8 – REPERIBILITÀ
- Articolo 9 - OBBLIGHI DELL’AMMINISTRAZIONE
- Articolo 10 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO
- Articolo 11 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO
- Articolo 12 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO
- Articolo 13 – REVISIONE PREZZI
- Articolo 14 – ADEGUAMENTO IMPORTO CONTRATTUALE
- Articolo 15 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI RIFIUTI
- Articolo 16 – ESCLUSIONI
- Articolo 17 – SICUREZZA
- Articolo 18 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA
- Articolo 19 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI
- Articolo 20 – PENALI
- Articolo 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Articolo 22 – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN DANNO ALLA SOCIETÀ.
- Articolo 23 - ASSICURAZIONE DANNI VERSO TERZI, RESPONSABILITÀ E DISCIPLINA
- Articolo 24 - PRIVACY
- Articolo 25 – CARTA DEI SERVIZI
- Articolo 26 – CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE – CLAUSOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
- ALLEGATO A- Disciplinare degli interventi
- ALLEGATO B – Relazione individuazione ribassi interventi
- ALLEGATO C – Relazione individuazione canone



Articolo 1 - OBIETTIVI DEL SERVIZIO MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO

Il servizio di manutenzione ordinaria del patrimonio pubblico permette, mediante la gestione tecnica del patrimonio immobiliare e delle infrastrutture comunali, di garantire la conservazione del patrimonio stesso e di assicurarne il mantenimento funzionale all'uso e agli scopi istituzionali.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lett. a) e b) del Decreto del Presidente della Repubblica n. 380 del 6.6.2001 si definisce:

- **manutenzione ordinaria:** "... interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti";
- **manutenzione straordinaria:** "... le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino la volumetria complessiva degli edifici e non comportino mutamenti urbanisticamente rilevanti delle destinazioni d'uso implicanti incremento del carico urbanistico. Nell'ambito degli interventi di manutenzione straordinaria sono ricompresi anche quelli consistenti nel frazionamento o accorpamento delle unità immobiliari con esecuzione di opere anche se comportanti la variazione delle superfici delle singole unità immobiliari nonché del carico urbanistico purché non sia modificata la volumetria complessiva degli edifici e si mantenga l'originaria destinazione d'uso. Nell'ambito degli interventi di manutenzione straordinaria sono comprese anche le modifiche ai prospetti degli edifici legittimamente realizzati necessarie per mantenere o acquisire l'agibilità dell'edificio ovvero per l'accesso allo stesso, che non pregiudichino il decoro architettonico dell'edificio, purché l'intervento risulti conforme alla vigente disciplina urbanistica ed edilizia e non abbia ad oggetto immobili sottoposti a tutela ai sensi del Codice dei beni culturali e del paesaggio di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n.42".

Rientrano tra gli interventi di "manutenzione ordinaria" anche gli interventi di supporto alle manifestazioni e alle attività pubbliche promosse dall'Amministrazione Comunale.

Le prestazioni descritte nel presente Disciplinare Tecnico riguardano l'esecuzione di tutte le azioni tecniche, gestionali ed amministrative volte a mantenere, ripristinare, garantire e migliorare la sicurezza, l'efficienza, la funzionalità e la fruibilità degli immobili, degli impianti e delle infrastrutture del Comune di Beinasco, oltre alle relative pertinenze e componenti accessori, con particolare riferimento ai servizi e agli interventi attinenti i beni riportati negli Allegati al presente Disciplinare Tecnico che ne individuano la relativa consistenza desunta dal censimento anagrafico in possesso dell'Amministrazione Comunale.

Lo scopo è quello di ottenere una gestione improntata a criteri di efficienza, efficacia ed economicità al fine di ridurre al minimo le singole riparazioni su chiamata per guasti o interruzioni di servizio, evitando e prevenendo, nei limiti del possibile, pericoli alla pubblica incolumità.

Le spese di manutenzione ordinaria costituiscono oneri di natura ricorrente che servono a mantenere il patrimonio in un buono stato di funzionamento preservandone la normale funzionalità nel tempo; si caratterizzano per la loro



ciclicità, riferendosi generalmente a interventi eseguiti in determinati periodi dell'anno ovvero sulla base delle particolari caratteristiche funzionali.

Le spese di manutenzione straordinaria comportano un aumento significativo e tangibile di produttività, di sicurezza o della vita utile del patrimonio; si esplicano in un miglioramento e ammodernamento del patrimonio, comportando un significativo incremento della sua produttività ovvero della sua vita utile. Le spese per interventi straordinari di manutenzione vengono sopportate occasionalmente e il loro ammontare è rilevante o comunque mediamente più elevato rispetto a quelle ordinarie.

Per distinguere e gestire più razionalmente le manutenzioni ordinarie dalle straordinarie è stato definito un parametro quantitativo che è espresso negli articoli specifici descrittivi degli interventi di cui all'allegato (ALLEGATO A) disciplinare degli interventi.

Con l'affidamento di tali attività alla Beinasco Servizi s.r.l. (nel prosieguo Affidatario) l'Amministrazione Comunale intende raggiungere i seguenti obiettivi:

- a) disporre di un servizio per garantire la massima affidabilità ed efficienza degli immobili e degli impianti e, al contempo, segnalare e individuare le necessità di adeguare e aggiornare lo stato degli stessi (adeguamento funzionale e normativo) alle diverse e mutevoli esigenze cui devono assolvere;
- b) programmare a breve periodo l'esecuzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale;
- c) programmare i lavori di manutenzione periodica necessari al mantenimento di immobili e infrastrutture a lungo termine;
- d) mantenere il livello di efficienza degli attuali servizi;
- e) gestire in termini di efficienza e tempestività gli interventi conseguenti a cause imprevedibili.

Articolo 2 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Il servizio di **manutenzione ordinaria (programmata e riparativa) di carattere normale o urgente** deve essere prestato con adeguata organizzazione e idoneo personale: squadre di operatori, **guidate da un tecnico responsabile** anche per quel che concerne i rapporti con gli utenti, composte da operai qualificati, ognuno nello specifico mestiere, quali elettricisti, idraulici, muratori, falegnami, vetrai, fabbri, etc. e con le qualificazioni richieste dalla peculiarità di ogni edificio o delle infrastrutture.

Gli interventi di carattere **urgente** sono volti a evitare il determinarsi di situazioni di danno o pericolo per il patrimonio comunale e per gli utenti a qualsiasi titolo; la messa in sicurezza deve essere pressoché immediata.

L'attività di **manutenzione ordinaria programmata** dei beni comunali consiste nell'esecuzione di tutte le operazioni di manutenzione ordinaria preventiva e predittiva (preventiva su condizione e programmabile) volta a ridurre la possibilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità o componente e a preservare i livelli qualitativi standard, innalzando le prestazioni a una soglia minima generalizzabile, individuata e definita dall'affidatario, nel rispetto delle normative vigenti.

La programmazione è data dalla specificità di ogni edificio oltre che dalle esigenze del committente e comprende tutte le verifiche e i controlli dettati dalle normative, nonché le riparazioni e/o le sostituzioni dei componenti edili e impiantistici risultanti



non funzionanti, difettosi o usurati, anche a causa di uso improprio, riscontrati durante l'attività programmata, con esclusione delle sole rotture dovute ad atti vandalici compiuti da soggetti estranei alle istituzioni.

La manutenzione, che comprende il complesso degli interventi, delle forniture e dei servizi finalizzati a mantenere in efficienza gli edifici (comprese le parti impiantistiche e tecnologiche, nel prosieguo IMPIANTI) e le reti e le infrastrutture del patrimonio oggetto dell'affidamento, è da effettuarsi preventivamente al fine di prevenire il verificarsi delle eventuali anomalie (preventiva) o secondo intervalli di tempo prestabiliti o sulla base di specifiche prescrizioni (predittiva: manuali d'uso, normative, leggi e regolamenti, ecc.).

La manutenzione comprende anche tutti gli interventi di forniture e servizi necessari al fine di prevenire fermi accidentali e situazioni di disagio o pericolo per l'incolumità fisica degli utenti.

Sono comprese nel servizio di manutenzione ordinaria programmata le manutenzioni riparative individuate dall'affidatario nell'ambito del servizio ispettivo periodico.

L'affidatario deve, quindi, orientare la manutenzione alla preservazione degli immobili e dei relativi impianti con interventi preordinati e mirati alla riduzione dei guasti ovvero all'osservazione sistematica degli immobili, allo scopo di promuovere provvedimenti generali tendenti a garantire la rispondenza ai reali fabbisogni degli immobili e degli utenti.

L'attività di **manutenzione ordinaria riparativa**, intesa come manutenzione eseguita nell'ambito di servizi manutentivi periodici (manutenzione programmata) e aperiodici (a guasto, a richiesta), finalizzata al ripristino delle diverse anomalie (riscontrate e/o segnalate) e alla conservazione dello stato dei beni immobili e dei relativi impianti e delle infrastrutture e delle reti comunali nelle loro condizioni di partenza e finalizzata ad assicurare in ogni momento la fruibilità, la sicurezza e la conservazione del valore patrimoniale e l'efficienza dei beni immobili interessati e degli impianti e delle infrastrutture e delle reti comunali; dovrà essere eseguita ogni qualvolta si verifichi un guasto sui beni oggetto di affidamento e dovrà integrarsi con la manutenzione programmata, al fine di razionalizzare la tempistica d'intervento e ridurre i costi e i tempi di mancato funzionamento.

Tale azione è da ottenersi mediante il ricorso a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi, ripristini, revisione o sostituzione totale o parziale di apparecchi o componenti del sistema edificio/impianti degli immobili in appalto.

La necessità della manutenzione ordinaria riparativa può essere anche connessa a circostanze fisiologiche o contingenze che possono impedire o ridurre in maniera significativa il regolare svolgimento dell'attività all'interno dell'immobile o la funzionalità del sistema edificio nel suo complesso, per cui l'affidatario è tenuto all'immediato ripristino delle disfunzioni al fine di garantire il regolare svolgimento delle attività e la funzionalità degli impianti.

In generale l'affidatario metterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale la propria capacità organizzativa-operativa per risolvere i problemi nel più breve tempo possibile e con la massima qualità degli interventi, svolgendo tutte le prestazioni integrative e accessorie necessarie.

L'affidatario, fatto salvo il concetto dell'intervento eseguito a regola d'arte e nel pieno rispetto delle esigenze operative dell'utenza presso cui si interviene, dovrà valutare la funzionalità resa da ogni componente installato e nel caso di resa insufficiente provvedere alla sostituzione.



Tutte le attività ed interventi di manutenzione di cui al presente Disciplinare Tecnico sono da intendersi completi e “chiavi in mano” ovvero comprensivi di tutte le necessarie attività, lavorazioni, forniture, opere e interventi complementari e accessori di qualsiasi natura e tipologia, edili e impiantistici, da fabbro e di falegnameria, ecc., integrativi, utili e necessari a effettuare l'intervento manutentivo completo e finito a regola d'arte.

Al netto delle attività programmabili (quali, ad esempio, manutenzione del verde, supporto ai servizi per manifestazioni patrocinate dall'Amministrazione Comunale, ecc.) ogni richiesta di intervento, in seguito a guasto di qualsiasi natura (esemplificato nelle tipologie operative di seguito previste) pervenuta dal direttore dell'esecuzione, dovrà essere eseguita all'interno dell'importo contrattuale, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, in tempi congrui con la criticità riscontrata, provvedendo nell'immediatezza alla messa in sicurezza nel caso fosse necessario acquisire il materiale necessario all'intervento; gli interventi in generale, se non urgenti, devono essere eseguiti in tempi congrui fatte salve le emergenze e urgenze e le attività già programmate.

Per inizio di un intervento si intende la messa in sicurezza dell'area in caso di problematiche, salvo problematiche relative alla consegna di manufatti e/o ricambi che per loro natura sono soggetti a ordinativi, non potendosi intendere come inizio l'eventuale visita di sopralluogo per verificare il problema.

Tutte le lavorazioni dovranno essere eseguite nel pieno rispetto delle norme di sicurezza, con l'utilizzo delle attrezzature di servizio necessarie a tale scopo.

Tutti gli interventi si intendono comprensivi di assistenza e di opera dei mestieri complementari, quali ad esempio: l'assistenza muraria per gli interventi negli impianti, l'assistenza del falegname o del fabbro per i lavori da vetraio, l'assistenza dello specialista per gli scarichi in plastica per i lavori da idraulico, ecc.; ciò al fine di dare completamente ultimato il singolo intervento, quale risultato del lavoro di più specializzazioni o mestieri.

La manutenzione del patrimonio comunale riguarda tutto ciò che fa parte o entrerà a far parte del patrimonio comunale, fatti salvi diversi accordi di gestione con altri enti.

2.1 Manutenzione edifici pubblici

Il servizio prevede tutti gli interventi di mantenimento, riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici scolastici e degli edifici di proprietà comunale, con le relative aree di pertinenza esterne, destinati all'espletamento di servizi pubblici, prevedendo tutte le operazioni necessarie per integrare e mantenere in efficienza gli edifici inclusi gli impianti tecnologici esistenti (mezzi e impianti antincendio, impianti di condizionamento e di riscaldamento, montacarichi, ascensori e/o elevatori), nonché ogni elemento facente parte integrante dell'unità immobiliare o dell'intero complesso edilizio.

2.2 Manutenzione del verde e dell'arredo pubblici e del territorio comunale

Il servizio prevede tutti gli interventi di mantenimento, riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture, delle strutture presenti sul territorio, comprendendo tutte le operazioni necessarie per integrare e mantenere in efficienza la segnaletica



verticale e orizzontale, la viabilità, le aree verdi, i giardini pubblici, le alberate, gli arredi urbani, la rete fognaria bianca, includendo, inoltre, anche il servizio di sgombero neve e spargimento del sale in caso di ghiaccio.

2.3 Servizi di supporto alle manifestazioni pubbliche

Il servizio consiste nell'allestimento necessario allo svolgimento delle attività socio-culturali, ricreative e sportive, compreso il montaggio e smontaggio di palchi, di impianti elettrici, striscioni, segnaletica provvisoria, al fine di garantire lo svolgimento delle manifestazioni organizzate e/o supportate dall'Amministrazione Comunale; è inclusa la presentazione delle certificazioni relative agli impianti elettrici. È dovuta la certificazione di collaudo del palco rilasciata da tecnico abilitato iscritto ad albo professionale.

2.4 Manutenzione e gestione cimiteri

Il servizio consiste nella gestione delle operazioni cimiteriali, comprese le inumazioni, tumulazioni, esumazioni, estumulazioni e nella manutenzione delle aree interne e immediatamente esterne e dei manufatti di pertinenza dei cimiteri di Borgaretto e Beinasco che non siano di proprietà privata.

Articolo 3 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE

L'erogazione del servizio di manutenzione si svolgerà sulla base delle seguenti modalità:

1. L'affidatario, assumendo la gestione dei servizi come individuati all'articolo 2, subentra in tutti i diritti, privilegi, obblighi e oneri spettanti all'Amministrazione Comunale in conformità alle leggi e ai regolamenti in materia;
2. l'Amministrazione Comunale richiede per il tramite del Direttore dell'Esecuzione o suo incaricato, fatte salve le emergenze in reperibilità, interventi specifici nell'ambito delle attività di competenza conseguenti all'affidamento, specificando se urgenti o programmabili;
3. Le richieste che verranno effettuate in emergenza per via diretta e in reperibilità verranno formalizzate con successiva richiesta scritta;
4. a seguito di specifica richiesta del direttore dell'esecuzione, l'affidatario dovrà comunicare la programmazione temporale dell'esecuzione degli interventi comunicando la settimana in cui questi interventi verranno eseguiti;
5. è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere e/o concordare tempistiche diverse da quelle proposte ex precedente punto 4;
6. la gestione dei servizi avviene da parte dell'affidatario in modo autonomo, tenuto conto delle risorse disponibili e nel rispetto degli indirizzi generali fissati dall'Amministrazione Comunale e dal presente Disciplinare Tecnico;
7. in particolare l'affidatario è tenuto a rispettare le disposizioni di legge e quelle contenute nel presente Disciplinare Tecnico;
8. l'Affidatario si impegna a svolgere le attività e i servizi con la massima diligenza, professionalità e correttezza e nel rispetto degli standard operativi;
9. l'Affidatario si impegna altresì a uniformare l'erogazione dei servizi ai principi generali della pubblica amministrazione, qui sotto elencati in via esemplificativa e non esaustiva:



- a) Legalità: L'azione dell'affidatario deve essere conforme alla legge, rispettando i principi costituzionali e i diritti fondamentali dei cittadini.
- b) Imparzialità: l'affidatario deve agire in modo imparziale e neutrale, senza favorire alcuna persona o interesse particolare.
- c) Trasparenza: Le decisioni e le azioni dell'affidatario devono essere trasparenti, accessibili e comprensibili ai cittadini, garantendo il diritto di accesso alle informazioni pubbliche.
- d) Efficienza ed efficacia: l'affidatario deve agire in modo efficiente ed efficace nell'uso delle risorse pubbliche per raggiungere gli obiettivi e soddisfare le esigenze dei cittadini.
- e) Partecipazione: l'affidatario dovrebbe promuovere la partecipazione dei cittadini e delle organizzazioni della società civile nella definizione delle politiche pubbliche e nella gestione dei servizi.
- f) Responsabilità: l'affidatario deve assumersi la responsabilità delle proprie azioni e rispondere delle stesse di fronte ai cittadini e alle istituzioni competenti.
- g) Equità: Le decisioni e le azioni dell'affidatario devono essere basate sui principi di giustizia e equità, trattando tutti i cittadini in modo equo e senza discriminazioni ingiustificate.
- h) Continuità del servizio: l'affidatario deve garantire la continuità e la regolarità dei servizi pubblici erogati, anche in situazioni di emergenza o crisi.

Articolo 4 – ESTENSIONE DELLE PRESTAZIONI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere le prestazioni di cui al presente Disciplinare Tecnico, aggiungendo nuove aree, nuovi immobili o porzioni di essi a quelle originariamente indicate o comunque variando la superficie complessiva oggetto del presente Disciplinare Tecnico, con riferimento a prestazioni analoghe a quelle già oggetto del presente Disciplinare Tecnico.

In tale ipotesi, i prezzi ed i ribassi resteranno quelli concordati nell'affidamento originario già sottoposti a verifica di congruità.

Articolo 5 - OBBLIGHI A CARICO DELL’AFFIDATARIO

L’Affidatario si impegna a organizzare la propria struttura e le attività connesse e strumentali allo svolgimento dei servizi, in modo efficiente e coordinato nel rispetto degli indirizzi generali fissati dall’Amministrazione Comunale e in particolar modo mira:

1. ad assicurare il servizio di conservazione del patrimonio comunale mediante piani di intervento manutentivo che consentano di affrontare qualsiasi intervento in tempi brevi, migliorando il grado di soddisfacimento del cittadino;
2. ad attivare procedure di gestione che migliorino il rapporto con il cittadino/utente,
3. a garantire un servizio di reperibilità e di pronto intervento per la messa in sicurezza, la protezione della pubblica incolumità e gli interventi urgenti;



4. ad assicurare la fornitura di tutte le informazioni richieste dall'Amministrazione Comunale e in particolare garantire la fornitura di tutti i dati aggiornati che periodicamente saranno richiesti per ottenere:
 - a) la conoscenza dello stato manutentivo degli edifici e degli impianti;
 - b) la conoscenza dell'iter del processo manutentivo dal manifestarsi dell'esigenza alla memoria storica;
 - c) la conoscenza dello stato di avanzamento degli interventi, dei progetti e dei preventivi, compresa la programmazione degli interventi da eseguire;
 - d) la documentazione delle somme spese;
 - e) la documentazione degli interventi eseguiti e i relativi importi;
5. ad assicurare gli interventi comunque connessi al servizio di conservazione del patrimonio, anche di tipo straordinario in emergenza, l'esecuzione diretta e/o indiretta degli stessi e la direzione tecnica dei cantieri;
6. a rispettare, nell'esecuzione di ogni tipologia di intervento, le norme relative alla sicurezza di cui al D. Lgs. n. 81/2008 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Affidatario si impegna altresì:

1. ad agire nel pieno rispetto delle normative vigenti e, in particolare, a effettuare il trattamento di dati personali in conformità alla normativa in materia;
2. a utilizzare le banche dati fornite dall'Amministrazione Comunale (popolazione, aziende, immobili, cartografia e quelle a esse correlate) e a tenerle aggiornate per la parte di propria competenza;
3. a collaborare con l'Amministrazione Comunale ai fini dell'acquisizione di eventuali finanziamenti finalizzati al miglioramento del servizio da destinare a investimenti produttivi e in particolare si impegna a fornire tutta la documentazione necessaria e idonea a tali fini;

Articolo 6 - MODALITÀ DI ORDINAZIONE E CONTABILIZZAZIONE

1. Gli interventi a misura verranno gestiti e contabilizzati tramite una piattaforma dedicata per garantire una gestione efficiente e trasparente.
L'Amministrazione Comunale procede al caricamento degli ordinativi sul software in uso, gli stessi vengono poi presi in carico dall'affidatario, gestiti e contabilizzati.
La validazione da parte dell'amministrazione comunale permette l'inserimento degli interventi realizzati in un s.a.l.
Per quanto riguarda gli interventi realizzati direttamente dall'affidatario, in quanto di natura programmatoria, l'affidatario procede alla comunicazione dell'intervento agli uffici comunali per il loro caricamento.
2. Gli interventi che non possono essere realizzati direttamente dall'affidatario, ma vengono affidati a terzi tramite subaffidamenti ai sensi dell'art. 105 comma 2 del D. Lgs. 36/2023, devono essere previamente autorizzati dall'amministrazione comunale qualora si ritenesse opportuno computare ai sensi del presente articolo al comma 5.



3. La contabilizzazione degli interventi avviene tramite computo metrico estimativo, con applicazione del ribasso individuato da contratto, in base alla tipologia di opera.

4. Nel caso della necessità di utilizzare dei nuovi prezzi, non esistenti sui prezzari di riferimento, gli stessi saranno individuati secondo la seguente regola:

(costo fornitura [fattura]+26,5%) + (voce manodopera da prezzario) – (ribasso con la percentuale individuata per la specifica categoria di intervento applicato alle voci precedenti fornitura + manodopera)

5. Nel caso di subaffidamento, autorizzato ai sensi del comma 2 del presente articolo, lo stesso sarà riconosciuto applicando alla fattura terza la percentuale di spese generali e utile d'impresa del 26,5%. Tale importo totale sarà poi ribassato con la percentuale individuata per la specifica categoria di intervento.

6. Nel caso di chiamata di intervento in emergenza sarà utilizzata la specifica voce di prezzario.

7. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale attribuisse del personale all'affidatario tramite cantieri di lavoro, borse lavoro, ecc. a carico dell'Ente, tale costo del personale non sarà conteggiato come ora lavoro nella computazione degli interventi. Verrà riconosciuto il costo del coordinamento del personale, sempre tramite specifica computazione.

8. Gli interventi contabilizzati a misura sono:

- a) manutenzione del verde urbano;
- b) manutenzione della viabilità (infrastrutture e territorio): manutenzione della segnaletica orizzontale, manutenzione delle strade, manutenzione della segnaletica verticale e servizio neve;
- c) supporto ai servizi e luminarie natalizie: supporto alle attività promosse o patrocinate dall'Amministrazione comunale per la cultura, lo sport e il tempo libero e per i giovani;
- d) manutenzione edifici;
- e) manutenzione dell'arredo urbano;

9. Gli interventi contabilizzati a canone sono:

- a) gestione dei cimiteri comunali e manutenzioni;
- b) impianti: riscaldamento (terzo responsabile), gestione ascensori e impianti di sollevamento, gestione e verifiche impianti antincendio;
- c) reperibilità;
- d) fermo macchine e reperibilità per servizio neve

10. Per la contabilizzazione degli interventi a misura, è necessario riferirsi a quanto contenuto nella Nota metodologica allegata al prezzario regionale vigente, la quale illustra i presupposti metodologici applicati per la definizione



del prezzario regionale nonché le indicazioni operative per la sua corretta applicazione.

Articolo 7 – LIQUIDAZIONE DEGLI INTERVENTI A MISURA E DEI CANONI

1. Gli interventi contabilizzati a misura saranno inseriti in specifici s.a.l. mensili e liquidati previa presentazione di specifica fattura a seguito dell'emissione del certificato di pagamento.
2. I canoni saranno liquidati mensilmente e liquidati previa presentazione di specifica fattura a seguito dell'emissione del certificato di pagamento.
3. Eventuali anticipi, sia sugli interventi a misura che sui canoni, saranno oggetto di specifica richiesta motivata e autorizzati in struttura di controllo analogo.

Articolo 8 – REPERIBILITÀ

8.1 Finalità del servizio di pronta reperibilità

Il servizio di pronta reperibilità è istituito per far fronte a interventi urgenti e inderogabili per:

- a) la salvaguardia della pubblica incolumità;
- b) la difesa del patrimonio dell'Amministrazione Comunale;
- c) garantire il rispetto di Leggi e Regolamenti;
- d) una immediata risoluzione di improvvise necessità non preventivamente programmabili con il ricorso alle prestazioni di lavoro ordinarie.

È esclusa dal servizio ogni attività che si può svolgere con il ricorso alla programmazione delle attività, anche attraverso forme di flessibilità nell'articolazione dell'orario di lavoro.

Il recapito telefonico del reperibile deve essere comunicato alla Polizia Locale e al Direttore dell'Esecuzione.

8.2 Personale addetto

Il personale in reperibilità garantisce l'intervento, nel posto dove si sia verificata l'emergenza o la necessità, nell'arco massimo di 60 minuti dalla prima chiamata.

8.3 Ambito di intervento

Il servizio opera nelle attività di competenza dell'Amministrazione Comunale, proprie o delegate, e indicativamente secondo i campi d'intervento di seguito specificati:

- a) fabbricati: salvaguardia della pubblica incolumità, anche esterna, degli edifici e tutela del patrimonio dell'Amministrazione Comunale;
- b) impianti tecnologici: pronto intervento per la riattivazione e la messa in sicurezza di impianti tecnologici di competenza comunale (termici o di condizionamento, idrici e fognari, pubblica illuminazione, impianti elettrici immobili, impianti antintrusione e antincendio, ecc.). Se la gestione dell'impianto è affidata a impresa specializzata, l'Affidatario ne dovrà richiedere l'intervento;
- c) territorio: salvaguardia della pubblica incolumità e messa in sicurezza.



8.4 Copertura

Il servizio è svolto per 365 giorni l'anno, 24 ore al giorno, negli orari che comunque non prevedono personale in servizio utilizzabile. È escluso dal servizio il personale durante il normale orario di lavoro in cui gli interventi sono gestiti direttamente dagli uffici competenti.

8.5 Aree di pronto intervento

L'area di pronto intervento è quella dei SERVIZI TECNICI, MANUTENZIONI e VIABILITÀ.

I turni di reperibilità sono previsti negli orari che non prevedono personale in servizio utilizzabile.

8.6 Compensi

Il servizio è pagato a canone annuale.

8.7 Equipaggiamento

Per garantire la continua reperibilità dei componenti del servizio, i dipendenti interessati devono essere dotati di cellulare di servizio.

Articolo 9 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale si impegna a cooperare con l'Affidatario e in particolare ad adottare tempestivamente tutti i provvedimenti e ad assumere tutti gli adempimenti che rientrano nelle proprie competenze, al fine di rendere più agevole la corretta ed efficiente esecuzione dei servizi oggetto del presente Disciplinare Tecnico.

L'obbligo di cooperazione consiste, in particolare:

1. nel mettere a disposizione dell'affidatario le banche dati a esso necessarie per la gestione dei servizi affidati e a fornire i flussi informativi necessari a tenerle aggiornate;
2. nella collaborazione da parte degli uffici comunali che sono tenuti a informare con congruo anticipo l'affidatario in ordine alle eventuali modifiche ai regolamenti comunali che possano, in qualsiasi modo, incidere sull'erogazione dei servizi;
3. nella promozione del coordinamento fra l'affidatario e gli organi e/o le strutture comunali per fatti e comportamenti che possono incidere sui servizi svolti dall'affidatario;
4. nell'individuazione di soluzioni logistiche per la collocazione di sedi, impianti e attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio.

Articolo 10 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Le attività di cui all'articolo 2 vengono eseguite in accordo con gli uffici comunali che controllano l'operato dell'affidatario e il rispetto dei modi e dei tempi di effettuazione dei servizi.

L'Amministrazione Comunale può eseguire, attraverso propri incaricati, verifiche sulla corretta gestione dei servizi affidati all'affidatario, che mette a disposizione i dati richiesti o comunque ritenuti utili e offre la collaborazione necessaria per un'efficace verifica.



L'Amministrazione Comunale, tramite il Direttore dell'Esecuzione del contratto, verificherà la corretta esecuzione degli interventi, la qualità e il risultato delle prestazioni, nonché la periodicità degli stessi.

L'Amministrazione Comunale vigila sull'andamento dei servizi attraverso l'esame dei report periodici e può effettuare controlli mirati al fine di accertare il rispetto degli standard operativi, anche a mezzo dei flussi informativi operati sugli archivi.

La verifica è condotta almeno quadrimestralmente dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto con l'ausilio di liste di intervento fornite dall'affidatario che saranno confrontate con i consuntivi relativi agli interventi.

Articolo 11 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO

È vietato cedere a terzi il presente contratto di servizio e/o i diritti dallo stesso derivanti salvo espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'Affidatario è autorizzato ad affidare in subappalto, ai sensi e in conformità della normativa vigente in materia, componenti operative dei servizi oggetto del presente contratto, allo scopo di rendere maggiormente efficienti ed efficaci le prestazioni dei servizi medesimi.

Non costituisce subappalto o cessione del contratto l'affidamento di tutto o parte dei servizi oggetto del presente contratto a società partecipate o controllate dalla stessa Beinasco Servizi s.r.l.

Ai sensi dell'art. 119 comma 2 del D. Lgs. 36/2023 l'affidatario può stipulare, prima dell'inizio della prestazione e ai fini dell'esecuzione dell'appalto dei subcontratti.

Articolo 12 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento viene fatto a misura e a canone, sulla base dei prezzi del Prezzario della Regione Piemonte, della Camera di Commercio di Torino, della Camera di Commercio di Cuneo, del listino Assoverde, in vigore per ciascuna annualità.

L'importo totale dell'affidamento è di € 1.200.000,00 annui, per complessivi € 6.000.000,00 per il quinquennio. Valore totale affidamento: **€ 7.200.000,00** (quinto d'obbligo).

I ribassi percentuali sugli interventi, sono individuati nella relazione tecnica allegata alla presente (ALLEGATO B), così come i valori dei canoni fissi (ALLEGATO C), qui riportati.

SERVIZIO DA CONTABILIZZARE A MISURA	MODALITA' DI CONTABILIZZAZIONE	RIBASSO
Manutenzione verde	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	19%
Orti urbani	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi	19%



	effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	
Arredo urbano	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	17%
Manutenzione stradale	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	13%
Segnaletica orizzontale	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	13%
Segnaletica verticale	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	13%
Sgombero neve	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	13%
Edifici	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	12%
Supporto attività culturali	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario, edizione in corso di validità ad esecuzione opere	12%

Gli importi, suddivisi per categorie di servizi, possono essere suscettibili di modifiche in base all'andamento annuo, e che verranno comunicate all'affidatario in corso di esecuzione, mantenendo però l'invarianza dell'importo di affidamento.

SERVIZIO	IMPORTO ANNUO
Verde	90.000,00 €
Viabilità e servizio sgombero neve	250.000,00 €
Manutenzione edifici	373.500,00 €
Manutenzione arredo	40.000,00 €
Supporto attività culturali	60.000,00 €
Canone cimiteri	184.000,00 €
Canoni impianti	66.000,00 €
Reperibilità	11.500,00 €



Canone bagno	1.800,00 €
Canone neve	23.200,00 €
Manutenzione straordinaria	100.000,00 €
IMPORTO TOTALE ANNUO	1.200.000,00 €

Articolo 13 – REVISIONE PREZZI

Non applicabile sui servizi a misura, in quanto per la computazione dei lavori svolti verranno utilizzati i prezzi aggiornati all'annualità in corso, come previsto nell'articolo 11.

E' prevista la revisione prezzi sui servizi a canone, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

Articolo 14 – ADEGUAMENTO IMPORTO CONTRATTUALE

Annualmente l'Amministrazione Comunale provvederà a effettuare la verifica del costo annuo di ciascuna attività e provvederà eventualmente all'adeguamento degli importi contrattuali ai sensi dell'articolo 120 comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023, con prestazioni in aumento o in diminuzione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, con esecuzione alle condizioni originariamente previste.

Articolo 15 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI RIFIUTI

L'Affidatario provvederà, a sua cura e spese, a differenziare, conferire e smaltire i rifiuti derivanti dalle opere presso discariche autorizzate o ecostazione gestita dal Covar 14 con costi in carico all'Amministrazione Comunale; sono a carico dell'Affidatario ogni responsabilità, onere e adempimento connessi all'osservanza delle norme in materia di rifiuti dettate dal D.Lgs. n. 152/2006 in qualità di produttore/detentore dei rifiuti prodotti dall'attività manutentiva a esso affidata.

Articolo 16 – ESCLUSIONI

Sono esplicitamente esclusi e pertanto non costituiscono oggetto del presente contratto di servizio:

1. I rifacimenti di qualità sostanzialmente diversa dalla precedente;
2. Le modifiche planimetriche e strutturali;
3. L'installazione di nuove componenti impiantistiche non presenti precedentemente la sostituzione degli impianti esistenti di proprietà Comunale;
4. Le pulizie delle aree scoperte;
5. Gli impianti semaforici e impianti di segnalazione ottico luminosa;
6. Gli impianti di illuminazione pubblica affidati ad altri enti;
7. Gli impianti pubblicitari e le pensiline degli autobus affidati ad altre ditte

Articolo 17 – SICUREZZA



Valutata la tipologia di interventi e le modalità degli stessi, di norma si confermare l'assenza di rischi da interferenza e pertanto si stabilisce che nessuna somma riguardante la gestione dei suddetti rischi verrà riconosciuta all'appaltatore. Non si rende necessaria la predisposizione del (D.U.V.R.I.) Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali.

Qualora si verificasse la presenza di interferenze, verrà predisposto apposito D.U.V.R.I.

L'Affidatario del servizio è tenuto all'osservanza delle norme e dei regolamenti in materia di sicurezza, salute e prevenzione nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 e ss.mm.ii..

L'affidatario del servizio dovrà dotare il proprio personale dipendente di mezzi, attrezzature ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso dei servizi previsti dal presente disciplinare tecnico, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla suddetta normativa, nonché dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire, nel corso del servizio, l'incolumità delle persone addette al servizio e di terzi, secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

L'affidatario del servizio si assume inoltre l'onere di eseguire gli occorrenti sopralluoghi nelle zone oggetto delle lavorazioni di cui al presente capitolato, al fine di realizzare quanto commissionato nell'assoluto rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e tutela della salute.

L'affidatario del servizio dovrà:

a) produrre copia del proprio Documento di Valutazione dei Rischi;

b) produrre, ai sensi dell'articolo 26 del comma 1 lettera a) del D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81, una autocertificazione sul possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale attestante, relativamente ai profili di sicurezza sul lavoro, la realizzazione di un sistema organico della prevenzione costituito almeno dalla presenza di:

- un responsabile del servizio di prevenzione e protezione,
- un medico competente,
- un rappresentante dei lavoratori per la sicurezza,
- un documento di valutazione dei rischi per le attività tipiche dell'impresa;

c) redigere e fornire, quando necessario, al Comune la seguente documentazione e precisamente:

- il proprio Piano Sostitutivo di sicurezza redatto sulla base del documento di valutazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro;
- il P.O.S.;

ed ove necessario, eventuali integrazioni al D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali);

d) comunicare il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e dei vari preposti nominati in relazione ai singoli servizi oggetto del presente servizio.

L'affidatario del servizio inoltre dovrà:



- provvedere alla informazione, formazione ed addestramento, ai sensi degli artt. 36 e 37 del vigente D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i, degli operatori assegnati allo svolgimento del servizio presso le strutture del Comune, con particolare riferimento al piano della sicurezza e coordinamento nei luoghi di lavoro, ai piani operativi di sicurezza ed alle modalità di esecuzione delle lavorazioni inerenti il servizio in questione;
- trasmettere al Comune copia degli attestati certificanti l'adempimento di quanto richiesto al punto precedente;
- organizzare dei corsi di formazione, sia per il personale di nuova assunzione prima dell'inserimento lavorativo, che per il restante personale, secondo le vigenti norme, tra gli altri, gli argomenti della pericolosità e del rischio per la salute e l'ambiente dei prodotti utilizzati e del corretto utilizzo sia delle attrezzature che dei dispositivi di protezione individuale utilizzati;

Le gravi e ripetute violazioni in materia di sicurezza da parte dell'affidatario del servizio, previa formale costituzione in mora, costituiscono causa di risoluzione del contratto.

Articolo 18 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La normativa edilizia definisce manutenzione straordinaria quelle attività di manutenzione che non rientrano in quelle ordinarie, dirette al mero mantenimento della cosa: il carattere peculiare di queste riparazioni è dato dall'imprevedibilità della causa che le rende necessarie e dalla eccessiva onerosità delle stesse, rispetto al reddito prodotto dalla cosa.

Gli interventi di manutenzione straordinaria, per la loro natura e consistenza sono esclusi dal corrispettivo annuo che verrà stanziato per la gestione tecnica del patrimonio. Qualora in corso di gestione si rilevasse la necessità un intervento di manutenzione straordinaria su edifici ed infrastrutture presi in carico, la Beinasco Servizi S.r.l. predisporrà a titolo di segnalazione di necessità un progetto di larga massima per l'esecuzione dell'intervento senza aggravio di costi per l'Amministrazione.

La documentazione tecnico-economica verrà inviata all'Amministrazione affinché gli uffici tecnici ne valutino l'opportunità, la qualità degli interventi ed i costi di esecuzione.

I lavori di possibile affidamento all'Affidatario saranno inclusi nei bilanci pluriennali dell'Ente. L'affidamento avverrà di volta in volta sulla base di progetti completi, rispondenti ai dettami della normativa vigente per la stesura dei quali dovrà farsi riferimento al prezzario della Regione Piemonte in quel momento vigente, con applicazione di una riduzione percentuale commisurata, per ogni singola tipologia di opera al ribasso percentuale medio determinato da apposito tavolo tecnico di verifica della congruità dell'affidamento.

Il pagamento dell'opera affidata all'Affidatario avverrà a seguito di valutazione in contraddittorio del consuntivo presentato dalla Beinasco Servizi cui seguirà l'emissione di eventuali Stati di Avanzamento Lavori ed all'approvazione del Certificato di Regolare Esecuzione redatto dal Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Articolo 19 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI



Il servizio dovrà garantire l'uso delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali dei criteri ambientali minimi CAM adottati nell'ambito del Piano d'azione e in vigore al momento dell'espletamento dello stesso, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Articolo 20 – PENALI

In caso di mancata osservanza degli obblighi contrattuali, il Comune procederà alla contestazione formale delle inadempienze rilevate, entro 15 (quindici) giorni dalla data in cui ne è venuta a conoscenza, mediante comunicazione a mezzo PEC, assegnando alla società affidataria del servizio un termine perentorio di 10 (dieci) giorni, per adempiere e conseguentemente per inviare le proprie controdeduzioni. L'accertamento delle inadempienze sarà effettuato dal Direttore dell'esecuzione del contratto e/o dai rispettivi Direttori operativi (con delega), relativamente al servizio di competenza, alla presenza del Responsabile nominato dalla società affidataria del servizio. Nel caso in cui la società affidataria del servizio, non adempia a quanto richiesto dal Direttore dell'esecuzione del contratto, ovvero non controdeduca nel termine assegnato oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune applicherà la penale che sarà commisurata in rapporto alla gravità dell'inadempienza rilevata. Spetta quindi al Direttore dell'esecuzione del contratto, tenuto conto delle eventuali controdeduzioni formulate dalla società affidataria del servizio, stabilire la misura della penale da applicare. La conseguente determinazione assunta dal Direttore dell'esecuzione del contratto, è inappellabile ed immediatamente esecutiva, per espressa volontà delle parti contraenti che fin da ora per allora s'intende reciprocamente data e accettata. Oltre alle penali previste sulla base della misurazione della qualità del servizio, svolta trimestralmente, in caso di inadempienze riscontrate al di fuori delle verifiche periodiche, verranno applicate ulteriori penali per ogni singolo evento negativo o per mancato intervento nei tempi previsti. Le penali riguarderanno il riscontro di mancato intervento nei tempi e modalità previsti dal rispettivo disciplinare tecnico, tanto di manutenzione programmata quanto di manutenzione riparativa. Le penali verranno applicate per ogni inadempienza riscontrata ed in particolare secondo i seguenti criteri:

– per la mancata o inesatta esecuzione delle prestazioni con cadenza periodica e per qualsiasi altra inadempienza agli obblighi contrattuali previsti nei rispettivi disciplinari tecnici, verrà applicata una sanzione variabile forfetaria da € 500,00 (cinquecento/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per ogni singola infrazione, a seconda della gravità dell'inadempienza accertata;

– per la mancata o ritardata presentazione di informazioni, relazioni o quanto altro previsto ai precedenti punti del Capitolato Speciale € 500,00 (cinquecento/00);

– per il mancato ripristino di irregolarità riscontrata successivamente ad intervento di manutenzione programmata € 500,00 (cinquecento/00);

– pronto intervento con carattere di emergenza. mancato o ritardato oltre i tempi ammessi a partire dalla segnalazione (2 ore): € 1.000,00 (mille/00);

– pronto intervento con carattere di urgenza, mancato o ritardato oltre i tempi ammessi a partire dalla segnalazione (24 ore): € 500,00 (cinquecento/00);



– pronto intervento con carattere normale, mancato o ritardato oltre i tempi ammessi a partire dalla segnalazione (48 ore): € 200,00 (duecento/00);

– per intervento eseguito senza il rispetto delle norme di sicurezza e salute vigenti per i lavoratori e/o in assenza di accorgimenti di tutela della pubblica incolumità: € 500,00 (cinquecento/00);

L'applicazione della penale non esonera la società affidataria del servizio dalla corretta e rigorosa esecuzione delle prestazioni non adempiute che, in pendenza del contraddittorio di cui al comma 1 e nei termini ivi previsti, dovranno essere portate a termine nell'osservanza di tutte le disposizioni del presente capitolato. L'applicazione della penale non solleva la società affidataria del servizio dalle responsabilità civili e penali che si è assunto con la stipulazione del contratto. L'applicazione della penale non pregiudica le azioni di rivalsa per danni eventualmente arrecati al Comune. Rifusione delle spese, il pagamento dei danni e delle penalità verranno applicate mediante ritenuta sulle rate del corrispettivo dovuto dal Comune. Per gravi e/o reiterate inadempienze è fatta salva la facoltà del Comune di risolvere il contratto in ogni momento. Il Comune si riserva di fare eseguire da altre ditte il mancato o incompleto o trascurato lavoro a spese della società affidataria del servizio sospendendo il pagamento per le prestazioni non effettuate. Le presenti penalità verranno raddoppiate in caso di recidiva e dopo due volte si potrà provvedere anche alla risoluzione del contratto.

Articolo 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, accertata dal Comune e contestata alla società affidataria del servizio con le formalità previste dal capitolato, si farà luogo alla risoluzione del contratto di servizio, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di mesi uno, ove la natura dell'inadempienza lo consenta. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, il Comune potrà avvalersi della clausola risolutiva, intimata a mezzo PEC, dichiarando il contratto di servizio risolto di diritto con effetto immediato, nei seguenti casi: a) qualora, si verificano, nel corso dell'affidamento, più di tre gravi inadempienze, contestate con le modalità di cui al precedente articolo 23, consistenti in: – interventi eseguiti senza il rispetto delle norme di sicurezza e salute vigenti per i lavoratori e/o in assenza di accorgimenti di tutela della pubblica incolumità; – mancati o ritardati interventi oltre i tempi ammessi a partire dalla segnalazione (2 ore) per pronto intervento con carattere di emergenza; b) mancata reintegrazione della cauzione definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta del Comune; c) accertamento di false dichiarazioni emerse dopo la stipula del contratto, perdita dei requisiti per contrattare con la Pubblica Amministrazione, sospensione delle autorizzazioni di legge per l'esercizio dell'attività oggetto di servizio, applicazioni di sanzioni interdittive ai sensi del D.Lgs. n° 231/01; d) gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali ovvero relativi al pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'esecuzione del servizio; e) mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro; f) ripetute violazioni alle norme di sicurezza e prevenzione; g) sospensione o abbandono da parte della società affidataria del servizio di uno o di tutti i servizi affidati. Nei casi sopra richiamati, il Comune ha la facoltà di ritenere il contratto risolto di pieno diritto, salva ed



impregiudicata l'azione di risarcimento dei danni derivanti dall'anticipata cessazione del servizio, prendendo possesso provvisorio di tutti i materiali e mezzi occorrenti per il servizio stesso, finché il Comune non avrà diversamente o definitivamente provveduto entro sei mesi dalla presa di possesso provvisorio. Alla ditta sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione, però dell'ammontare delle penali per le deficienze riscontrate; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della stessa ditta dei suoi impegni contrattuali. Rimane pertanto salvo il diritto del Comune di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza delle inadempienze accertate e della risoluzione del contratto. Resta salva la possibilità del Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

Articolo 22 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN DANNO ALLA SOCIETÀ.

Indipendentemente dai precedenti articoli 20 (Penalità e inadempimento del contratto) e 21 (Risoluzione del contratto), qualora la l'affidatario del servizio ometta di eseguire, anche parzialmente, le prestazioni richieste nel presente capitolato, il Amministrazione Comunale potrà incaricare altra ditta, previa comunicazione scritta all'affidatario del servizio, dell'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, alla quale saranno addebitati i relativi costi sostenuti oltre agli eventuali danni arrecati alla medesima amministrazione Comunale.

È possibile ricorrere all'affidamento del servizio in danno alla società affidataria del servizio, previsto al precedente comma, anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.

Articolo 23 - ASSICURAZIONE DANNI VERSO TERZI, RESPONSABILITÀ E DISCIPLINA

Si rimanda al contratto di servizio quadro.

Articolo 24 - PRIVACY

Si rimanda al contratto di servizio quadro.

Articolo 25 - CARTA DEI SERVIZI

Si rimanda al contratto di servizio quadro.

Articolo 26 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE - CLAUSOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Si rimanda al contratto di servizio quadro.





COMUNE DI BEINASCO
Città Metropolitana di Torino
Piazza Vittorio Alfieri 7 - 10092 BEINASCO (TO)
tel. 01139891 - telefax 0113989382
Posta Elettronica Certificata: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it

AREA TECNICA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE



Via Serea, 9/1 - 10092 Beinasco
Tel. 011-8115504 interno 3
E-mail: beinascoservizi@beinascoservizi.it
E-mail ufficio mensa: ufficio.mensa@beinascoservizi.it

ALLEGATO A

SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO COMUNALE

DISCIPLINARE TECNICO ATTIVITA'

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà garantire l'uso delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali dei criteri ambientali minimi CAM adottati nell'ambito del Piano d'azione e in vigore al momento dell'espletamento dello stesso, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

1. MANUTENZIONE EDIFICI PUBBLICI

Sono oggetto del contratto di servizio gli interventi di **manutenzione ordinaria** di tipo programmato e di tipo riparativo come da definizione di cui all'articolo 2 del presente Disciplinare Tecnico.

In ogni caso sarà onere dell'affidatario il mantenimento di ogni componente edilizia almeno nello stato di efficienza/decoro/funzionalità che la stessa aveva al momento della presa in carico.

In base alle definizioni date di manutenzione ordinaria programmata e riparativa l'affidatario è tenuto a intervenire anche a guasto e/o a richiesta.

Restano in capo all'affidatario tutti gli oneri anche riferiti all'acquisizione dei materiali necessari per le attività di gestione e di manutenzione a regola d'arte, nonché tutte le prove, le analisi, le verifiche e i collaudi che si rendessero necessari.

EDIFICI COMUNALI OGGETTO DEL SERVIZIO

Edifici e luoghi pubblici

1. Palazzo della Municipalità, Piazza Vittorio Alfieri 7- Beinasco;
2. Uffici Comunali, Viale del Risorgimento 16 - Beinasco;
3. Locale Mensa Viale del Risorgimento 14 A
4. Locali APL (Centro per l'impiego) Viale del Risorgimento 14 B – Beinasco –
5. Comando Polizia Locale, Corso Cavour 1 - Beinasco;
6. Locali CED primo piano, Corso Cavour 1 - Beinasco;
7. Sala Consiliare presso la ex chiesa di Santa Croce, Piazza Vittorio Alfieri 1 - Beinasco;
8. Ufficio per il Cittadino, Piazza Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa 1 – Beinasco;
9. Ufficio per il Cittadino, Piazza J.F. Kennedy 37 - Borgaretto;
10. Biblioteca “Nino Colombo”, Piazza Vittorio Alfieri 7 – Beinasco;
11. Biblioteca “Primo Levi”, Viale Giovanni XXIII 4 – Borgaretto;
12. Sala studio Biblioteca (ex Informalavoro), piazza Kennedy - Borgaretto
13. Centro Anziani, “Anni d’Argento” Via Mascagni 12 – Fornaci;
14. Consorzio Intercomunale Di Servizi “C.i.di.S.” via Mascagni 14 - Beinasco
15. Centro Anziani Circolo “Tre Età”, Via Mirafiori 19/b – Beinasco;
16. Circolo “Violeta Parra – Malinteso – Arci”, Via Pio La Torre 2 – Borgo Melano;
17. Circolo “Marinai d’Italia”, Via Giambone, 12 – Borgaretto
18. Circolo Culturale Bruno Zevi, Strada Torino / via Dolci - Beinasco
19. Palestra “Serao”, Via Delle Fornaci 4 - Fornaci;
20. Ex sede Comunale “Serao” (ASL TO3 SerD, Comunità Alloggio “Perseidi”) - Via Delle Fornaci 4 - Fornaci;
21. Centro Giovani e Spazio Bimbi (in scuola “Antonio Gramsci”), Via Mirafiori 27 – Beinasco;
22. Centro Giò (in scuola “Antonio Vivaldi”), Via Trento 12 – Borgaretto;
23. Scuola di Musica (in scuola “Aldo Mei”), Via San Giacomo 30 – Fornaci;
24. Associazione Culturale “Artecult, Via San Giacomo 30 – Fornaci;
25. Auditorium Giacalone (in scuola “Antonio Vivaldi”), Via Martiri della Libertà - Borgaretto;
26. Centro cottura (in scuola “Antonio Gramsci”), Via Mirafiori 27 – Beinasco
27. Farmacia Comunale Sant’Anna, Via Orbassano 2 - Borgaretto
28. Caserma Carabinieri, Piazza Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa 3– Beinasco
29. Casa della Salute, Via Orbassano 2/4 - Borgaretto;
30. Poliambulatori Asl TO3 Via Orbassano 4/6 - Borgaretto
31. Casa della Salute, Corso Cavour 3 - Beinasco.

Edifici scolastici

32. Asilo Nido “Garelli”, Via Torino 27 – Beinasco
33. Scuola Materna “Rodari”, Via Mascagni 4 – Fornaci;
34. Scuola Materna “Aleramo”, Via Silvio Pellico 4 – Beinasco;



35. Scuola Materna "Pajetta", Via Serea 9 - Borgo Melano;
36. Scuola Materna "Gatti 1", Via Don Minzoni 10 - Borgaretto;
37. Scuola Materna "Gatti 2", Via Don Minzoni 12 - Borgaretto;
38. Scuola Materna "Disney", Largo Montegranero 3 - Borgaretto
39. Scuola Primaria "Mei", Via Mascagni 14 - Fornaci -
40. Scuola Primaria "Gramsci", Via Mirafiori 27, Beinasco -
41. Scuola Primaria "De Amicis", Via Roma 7 - Beinasco -
42. Scuola Primaria "Di Nanni", Via Don Minzoni 12 - Borgaretto;
43. Scuola Primaria "Calvino", Via Orbassano 13 - Borgaretto;
44. Scuola Secondaria di primo grado "Gobetti", Via Mirafiori 25, Beinasco -
45. Scuola Secondaria di primo grado "Vivaldi", Via Trento 12 - Borgaretto.

Descrizione sommaria delle opere

Le opere che formano oggetto del servizio possono essere riassunte nel modo seguente, salvo più precise indicazioni che alla consegna dei lavori potranno essere impartite dal Direttore dell'Esecuzione.

1. Manutenzione a guasto o di emergenza e non programmata:

- a. revisione componenti idrico-sanitarie e parti di impianto idro-sanitario;
- b. revisione componenti impianti di climatizzazione/riscaldamento e parti di impianto climatizzazione/riscaldamento;
- c. revisione delle componenti e delle apparecchiature elettriche e di parti di linee elettriche;
- d. revisione componenti in legno, ferro, alluminio e PVC;
- e. sostituzione vetri rotti su infissi in genere;
- f. revisione lattonerie in genere;
- g. riparazione elementi di controsoffitto;
- h. riparazione localizzata di manti impermeabili e opere complementari;
- i. riparazione localizzata di manti di coperture in tegole, metalliche e orditure;
- j. rappezzi di pavimenti, rivestimenti e fondi di posa;
- k. opere edili in genere per il ripristino di elementi e finiture dell'involucro edilizio esistente;
- l. spurghi, pulizie e ripristini reti di scarico e pozzetti;
- m. interventi edili limitati di ripristino spazi interni;
- n. ripristini di tinteggiature e verniciature interne ed esterne.

2. Manutenzione ordinaria preventiva e programmata:

- a. sostituzione localizzata di componenti idrico sanitarie e condutture;
- b. sostituzione localizzata di componenti di impianti di climatizzazione/riscaldamento;
- c. sostituzione localizzata di componenti elettrici e integrazione e sostituzione di linee elettriche;
- d. sostituzione localizzata di componenti degradate in legno, ferro, alluminio, PVC e vetro;
- e. sostituzione localizzata di lattonerie ammalorate;
- f. riparazione localizzata di manti impermeabili degradati e opere complementari;
- g. riparazione o sostituzione localizzata di pavimenti e rivestimenti ammalorati;
- h. riparazione o sostituzione localizzata di manti di copertura in tegole, metalliche e orditure;
- i. pitturazioni e verniciature localizzate interne e esterne;
- j. pulizie di coperture e sistemi di convogliamento acqua, pozzetti e intercapedini;
- k. interventi edili limitati per redistribuzione spazi interni;
- l. rifacimento localizzato di servizi igienici;
- m. trasporti, traslochi, spostamenti vari;
- n. rimozione e smaltimenti vari.

3. Esecuzione di opere di specialità diverse.

Rientrano nell'affidamento tutte quelle opere necessarie alla conservazione e al buon funzionamento di tutti gli immobili in uso e di proprietà dell'Amministrazione Comunale, compresa la regolazione e la manutenzione degli orologi funzionali all'attività istituzionale degli edifici o connessi alla struttura dell'edificio, sia a richiesta sia programmata al cambio dall'ora solare all'ora legale e dall'ora legale all'ora solare.

L'Affidatario dovrà compiere tutte quelle attività necessarie affinché le opere richieste esplicitamente dal Direttore dell'Esecuzione siano completamente ultimate in ogni loro parte secondo le regole dell'arte, impiegando materiali nuovi e di idonee caratteristiche.



Tipologia, caratteristiche tecniche, modalità di intervento e prestazioni che fanno parte del servizio

Fatto salvo quanto precedentemente e in seguito indicato, sono compresi tutti i lavori, le prestazioni, le forniture e le provviste necessarie per dare il lavoro completamente compiuto e secondo le condizioni, le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative stabilite dal Disciplinare Tecnico, e secondo la regola dell'arte.

L'esecuzione dei lavori dovrà avvenire nel rispetto del presente Disciplinare Tecnico e di quelli in esso richiamati, nel rispetto del D. Lgs. 36/2023 e del D. Lgs. n. 81/2008, nonché di tutte le norme di legge, regolamenti e norme tecniche vigenti applicabili.

Trattandosi di interventi a richiesta, la forma, le dimensioni e le principali caratteristiche delle opere da eseguire non possono essere fornite a priori, ma verranno valutate volta per volta dal Direttore dell'Esecuzione che fornirà per iscritto le specifiche richieste e, quando lo riterrà strettamente necessario per meglio definire l'oggetto della lavorazione, provvederà a redigere un disegno tecnico specifico con tutti i particolari costruttivi.

Le opere possono essere definite nel loro contenuto prestazionale ed esecutivo, ma non in maniera esaustiva e definitiva nel numero e nella localizzazione: esse dipenderanno dalle necessità che sorgono nell'arco di tempo previsto contrattualmente.

Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per le eventuali riparazioni non risultassero disponibili in commercio, l'Affidatario dovrà provvedere alla totale sostituzione dell'elemento (ad esempio, elementi di gronda, maniglie, piastrelle, ecc.), con altro delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, il più possibile somigliante a quello da sostituire.

Qualora si effettuassero, negli edifici e/o sugli impianti oggetto del servizio, lavori di adeguamento e ristrutturazione di qualsiasi natura, al termine dei lavori l'Affidatario riprenderà in carico la manutenzione di quanto realizzato ex novo, adeguato o ristrutturato, non appena ultimato il collaudo tecnico-amministrativo da parte dell'Amministrazione Comunale, anche in pendenza della consegna delle certificazioni e della conclusione presso enti diversi di procedure e pratiche a essi connessi.

Onere dell'Affidatario sarà quello di provvedere, tramite relazioni specifiche e documentate, all'immediata segnalazione al Responsabile di procedimento o al Direttore dell'Esecuzione del contratto di eventuali difetti o vizi occulti delle opere suddette, affinché l'Amministrazione Comunale possa attivare, entro i due anni di provvisorietà del collaudo tecnico-amministrativo, le procedure atte a rivalersi presso le imprese realizzatrici dei costi dei ripristini e/o rifacimenti necessari.

Disposizioni generali - attività comprese nello svolgimento del servizio

Di massima gli interventi di manutenzione, di dimensione localizzata, si possono suddividere come segue:

- a. OPERE EDILI
- b. OPERE DA FALEGNAME
- c. OPERE DA FABBRO E SERRAMENTISTA
- d. OPERE ELETTRICHE
- e. RETI E IMPIANTI SPECIALI
- f. OPERE IDRAULICHE
- g. TRASPORTI, TRASLOCHI E SPOSTAMENTI
- h. SMALTIMENTI VARI
- i. MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI DI RISCALDAMENTO
- j. GESTIONE IMPIANTI
- k. MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO
- l. MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI ANTINCENDIO
- m. MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI ELEVATORI

a - OPERE EDILI

Comprende tutti gli interventi di riparazione e/o rinnovamento necessari a mantenere in efficienza tutti gli immobili di proprietà comunale al fine di garantire un buon livello di conservazione degli stessi. Nello specifico gli interventi di manutenzione ordinaria si possono riassumere in: interventi di ripristino e/o sostituzione di pavimenti di qualsiasi natura, forma e dimensione, ripristino e/o sostituzione di tratti di zoccolature perimetrali alle murature interne ed esterne comprese tutte le opere annesse.



Interventi di ripristino e/o sostituzione di parti di intonaco e dei rinzaffi, nonché tutte le opere annesse. Interventi di rivestimento e tinteggiatura di facciate sia di interni che in esterno, sia con sia senza modifica di materiali e colori. Interventi di tinteggiatura di serramenti interni ed esterni, e dei termosifoni. Interventi di ripristino di tramezzature e murature interne ed esterne di qualsiasi tipo, natura e spessore, purché non portante e/o strutturale. Interventi di manutenzione effettuati sulle coperture, in particolare la pulizia dei canali di gronda, sigillature e ripristini di porzioni di guaina impermeabile, comprese le opere accessorie e di lattoneria, ripassamento completo dei manti di copertura di qualunque tipo, natura e spessore, anche con la posa di nuove porzioni non più riparabili, mediante la sostituzione di piccole porzioni di tegole, lamiere, guaine, gronde e pluviali. Interventi di riparazione di elementi a supporto delle recinzioni, delle staccionate ed elementi simili.

Coperture (tetti a falda, tetti piani praticabili e non praticabili) balconi e terrazzi

Tetti a falda

Interventi
Verifica dello stato di pulizia, con rilievo dell'esistenza di depositi, detriti, foglie, ramaglie e di organismi vegetali e di eventuali ostruzioni delle vie di deflusso delle acque, presenza di eventuali nidi di insetti o di piccoli animali.
Verifica delle condizioni generali del manto, dell'integrità e funzionalità degli elementi di copertura (coppi, tegole, abbaini, ecc.) e del loro corretto posizionamento soprattutto in corrispondenza di bocchettoni di scarico, converse, gronde e pluviali; verifica delle zone soggette a ristagno d'acqua e imbibizioni; controllo delle condizioni degli elementi più esposti agli agenti atmosferici e di quelli in corrispondenza delle zone di accesso alla copertura; verifica della ventilazione sottotegole e delle varie sigillature.
Verifica delle impermeabilizzazioni e dell'isolamento ove presenti, visibili e/o ispezionabili, verificandone la continuità, l'assenza di fessurazioni, bolle, sconessioni, ecc.
Pulizia con rimozione di depositi, detriti, foglie e ramaglie dalle superfici della copertura, dalle zone di compluvio, dalle griglie, dalle converse, dai bocchettoni, dalle gronde e dai pluviali, compresa la sfrondata di piante rampicanti e alberi ad almeno 50 cm dalla gronda; asportazione di eventuali organismi vegetali o biologici.
Ripristino/sostituzione dell'integrità e funzionalità degli elementi deteriorati o mancanti (coppi, tegole, abbaini, altro); riparazione e/o sostituzione dei fissaggi degli elementi della copertura; riallineamento e risistemazione della corretta sovrapposizione degli elementi; ripristino/sostituzione di scossaline, converse, bandinelle paraneve, bocchettoni di scarico, gronde, pluviali; sigillatura di converse, scossaline, battiacqua, ecc.; riparazione della ventilazione sottotegole e delle varie sigillature.
Ripristino della continuità delle impermeabilizzazioni e dell'isolamento ove presenti, visibili e/o ispezionabili, con sostituzione degli elementi eventualmente danneggiati tramite rappezzi e interventi di ricostruzione sino a una superficie complessiva di 16 mq.

Coperture piane non praticabili

Interventi
Verifica dello stato di pulizia, con rilievo dell'esistenza di depositi, detriti, foglie, ramaglie e di organismi vegetali e di eventuali ostruzioni delle vie di deflusso delle acque, presenza di eventuali nidi di insetti o di piccoli animali.
Verifica delle condizioni generali del manto, dell'integrità e funzionalità della superficie di copertura, con la verifica dell'assenza di fessurazioni, tagli, ondulazioni, bolle e scorrimenti; verifica delle zone soggette a ristagno d'acqua e imbibizioni; verifica dell'adesione e continuità del manto di impermeabilizzazione soprattutto in corrispondenza di bocchettoni di scarico, converse, risvolti lungo i muretti perimetrali, alla base di aeratori e terminali di canne fumarie, alla base di tutti gli oggetti e cavedi e dovunque si rendesse necessario; rilievo di eventuali distacchi dei sormonti, e di scollamenti di giunti e fissaggi.
Pulizia con rimozione di depositi, detriti, foglie e ramaglie dalle superfici della copertura, dalle zone di compluvio, dalle griglie, dalle converse, dai bocchettoni, dalle gronde e dai pluviali, compresa la sfrondata di piante rampicanti e alberi ad almeno 50 cm dalla gronda; asportazione di eventuali organismi vegetali o biologici.



Ripristino/sostituzione del manto di copertura per tutti gli strati interessati e necessari, sino ad una superficie complessiva di 20 mq, per restituirne integrità e funzionalità, per l'eliminazione di fessurazioni, tagli, ondulazioni, bolle e scorrimenti; rifacimento di sottofondo per ripresa e rifacimento di pendenze sino ad una superficie complessiva di 20 mq, per l'eliminazione di zone soggette a ristagno d'acqua e imbibizioni; ripristini delle adesioni e discontinuità del manto di impermeabilizzazione per tutti gli strati interessati e necessari soprattutto in corrispondenza di bocchettoni di scarico, converse, risvolti lungo i muretti perimetrali, alla base di aeratori e terminali di canne fumarie, alla base di tutti gli oggetti e cavedi e dovunque si rendesse necessario; ripristino dei sormonti, di giunti e fissaggi.

Coperture piane praticabili

Interventi

Verifica dello stato di pulizia, con rilievo dell'esistenza di depositi, detriti, foglie, ramaglie e di organismi vegetali e di eventuali ostruzioni delle vie di deflusso delle acque, presenza di eventuali nidi di insetti o di piccoli animali.

Verifica delle condizioni generali del manto, dell'integrità e funzionalità della superficie degli elementi di copertura, del loro corretto posizionamento, dei fissaggi degli elementi, con la verifica dell'assenza di rotture, fessurazioni, ondulazioni, scorrimenti, ecc.; verifica delle zone soggette a ristagno d'acqua e imbibizioni; verifica, ove possibile (esempio: pavimenti galleggianti, strati protettivi di ghiaia, ecc.) dell'adesione e continuità del manto di impermeabilizzazione soprattutto in corrispondenza di bocchettoni di scarico, converse, risvolti lungo i muretti perimetrali, alla base di aeratori e terminali di canne fumarie, alla base di tutti gli oggetti e cavedi e dovunque si rendesse necessario; rilievo di eventuali distacchi dei sormonti, e di scollamenti di giunti e fissaggi.

Pulizia con rimozione di depositi, detriti, foglie e ramaglie dalle superfici della copertura, dalle zone di compluvio, dalle griglie, dalle converse, dai bocchettoni, dalle gronde e dai pluviali, compresa la sfrondata di piante rampicanti e alberi ad almeno 50 cm dalla gronda; asportazione di eventuali organismi vegetali o biologici; pulizia e disinfestazione di eventuali nidi di insetti o di piccoli animali.

Ripristino/sostituzione del manto di copertura per tutti gli strati interessati e necessari, sino ad una superficie complessiva di 20 mq, per restituirne integrità e funzionalità, con l'eliminazione di rotture, fessurazioni, tagli, ondulazioni, bolle e scorrimenti, con il recupero e/o la sostituzione degli elementi praticabili di copertura (mattonelle, pavimenti galleggianti, ghiaia, ecc.); rifacimento di sottofondo per ripresa e rifacimento di pendenze, compresa la rimozione e il ripristino degli strati di impermeabilizzazione e della pavimentazione (mattonelle, pavimenti galleggianti, ghiaia, ecc.) soprastante, sino ad una superficie complessiva di 20 mq, per l'eliminazione di zone soggette a ristagno d'acqua e imbibizioni; ripristini delle adesioni e discontinuità del manto di impermeabilizzazione per tutti gli strati interessati e necessari, soprattutto in corrispondenza di bocchettoni di scarico, converse, risvolti lungo i muretti perimetrali, alla base di aeratori e terminali di canne fumarie, alla base di tutti gli oggetti e cavedi e dovunque si rendesse necessario; ripristino dei sormonti, di giunti e fissaggi; riparazione e/o sostituzione dei supporti e fissaggi degli elementi della copertura.

Gronde, pluviali e lattonerie

Interventi

Verifica dello stato di pulizia dei canali di gronda, grondaie, bocchettoni, griglie parafole e pluviali, delle zone di compluvio, delle griglie, delle converse, e qualsiasi altro elemento atto alla raccolta e allontanamento delle acque meteoriche, con rilievo dell'esistenza di depositi, detriti, foglie, ramaglie e di organismi vegetali e di eventuali ostruzioni delle vie di deflusso delle acque.

Verifica della continuità, funzionalità e dello stato di conservazione dei canali di gronda, grondaie, bocchettoni, griglie parafole e pluviali, compresi i terminali inferiori dei pluviali e i relativi chiusini e caditoie delle zone di compluvio, delle griglie, delle converse, e di qualsiasi altro elemento atto alla raccolta e allontanamento delle acque meteoriche, delle relative staffe di supporto e di tutta la raccorderia.

Pulizia con rimozione dei depositi, detriti, foglie e ramaglie dai canali di gronda, grondaie, bocchettoni, griglie parafole e pluviali, dalle zone di compluvio, dalle griglie, dalle converse, e qualsiasi altro elemento atto alla raccolta e allontanamento delle acque meteoriche, compresi i terminali inferiori dei pluviali e i relativi chiusini e caditoie.

Riparazione e/o sostituzione dei canali di gronda, grondaie, bocchettoni, griglie parafole e pluviali, compresi i terminali inferiori dei pluviali e i relativi chiusini e caditoie delle zone di compluvio, delle



griglie, delle converse, e di qualsiasi altro elemento atto alla raccolta e allontanamento delle acque meteoriche, delle relative staffe di supporto e di tutta la raccorderia; ripristini della tenuta dei condotti di caduta delle acque, sia esterni che in cavedi, con particolare attenzione a curve e gomiti, allo scopo di proteggere l'integrità delle superfici murarie adiacenti ed eliminazione di tutte le anomalie.

Coperture: interventi comuni

Interventi
Verifica dello stato di integrità e funzionalità e riparazione e/o sostituzione dello stato di opere murarie di camini, aggetti di vani tecnici ed abbaini
Verifica dello stato di integrità e funzionalità e riparazione e/o sostituzione dei cassettoni dei camini di sfianto e di esalazione, delle prese d'aria, delle teste di camino e terminali; delle piane di ardesia sui terminali in muratura e se necessario sostituzione di parti non riparabili.
Verifica, riparazione e/o sostituzione dei fissaggi di antenne di varia natura, parafulmini o altro, del fissaggio dei cavi che corrono sul tetto, in modo che non si stacchino o siano pericolosi in caso di vento.
Verifica presenza e rimozione di nidi od occlusioni al tiraggio e ripristino tiraggio camini, canne esalazione, ecc.
Verifica, riparazione e/o sostituzione dei fissaggi di antenne di varia natura, parafulmini o altro; del fissaggio cavi che corrono sul tetto, in modo che non si stacchino o siano pericolosi in caso di vento.
Pulizia delle canne fumarie e delle colonne di esalazione.
Ripristino dell'efficienza e riparazione di staffe e di supporti, ringhiere, protezioni, scale, scalette in ferro, passaggi e passerelle eventualmente presenti, sostituzione delle eventuali tavole in legno danneggiate di passerelle.
Verifica, riparazione e/o sostituzione di converse, giunti e scossaline.
Verifica, riparazione e/o sostituzione di grondaie, pluviali e bocchettoni ogni qualvolta necessario.
Verifica, riparazione e/o sostituzione di tratti di coprigiunto di dilatazione orizzontale e/o verticale di qualsiasi natura sino ad una lunghezza pari a 3,00 ml.

Coperture: interventi speciali

Interventi
Eventuale Sgombero neve nei lastrici solari e dal tetto in caso di nevicate eccezionali
Sopralluogo con verifica, con sistemazione e/o sostituzione, della copertura dopo un fenomeno meteorologico eccezionale (violente piogge, vento forte, grandinate, tempeste, nevicate) fino a 16,00 mq per il tetto a falda e fino a 20,00 mq per i tetti piani praticabili e non praticabili.

Prevenzione di intasamenti e allagamenti

Per quanto riguarda le pulizie da foglie, detriti, rifiuti di ogni tipo, ecc. si precisa che l'affidatario è tenuto ad intervenire anche più frequentemente di quanto previsto nelle prestazioni minimali, qualora siano presenti rischi di intasamento e allagamenti. Allagamenti dovuti a mancata pulizia di grondaie, pluviali, tombini, canali di scolo, condotte, ecc... saranno imputati alla responsabilità dell'affidatario, che sarà tenuto all'immediato ripristino e ad eventuali risarcimenti per danni occorsi in seguito agli allagamenti.

Balconi, logge e passerelle

Interventi
Verifica della presenza di eventuali fenomeni di disgregazione, scaglionatura, cavillatura, fessurazione, distacchi ed esposizione delle armature agli agenti atmosferici.
Verifica della presenza di processi di carbonatazione del calcestruzzo.
Sigillatura preventiva delle fessurazioni per preservare l'acciaio dalla corrosione in profondità.
Pulizia e applicazione di un consolidante applicato a pennello o percolante.
Rimozione del calcestruzzo ammalorato, pulizia e trattamento dell'acciaio, ricostruzione del copri-ferro con malte specifiche, ripresa finitura.



Accurato controllo dello stato manutentivo della finitura esterne superiore, comprendente l'eventuale sostituzione di parte della pavimentazione, entro il 10% del totale, oppure sostituzione della lastra di pietra nel suo insieme.

Rivestimenti (intonaci, piastrelle, ecc..)

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria riparativa:

Interventi
NON SONO ATTIVITA' ESEGUITE DA NOI
Verifica dello stato di conservazione della finitura e dell'uniformità cromatica per superfici intonacate e colorate.
Verifica della presenza di depositi, efflorescenze, bollature, croste, microfessurazioni e sfarinamenti e parti degradate e in fase di distacco.
Verifica di manufatti in cemento armato con rilevazione dello stato di alterazione delle superfici, come lesioni, rigonfiamenti, colorazioni dipendenti da ossidazione dei ferri, inefficacia delle copertine, cimase e scossaline e degli elementi di protezione dalle infiltrazioni.
Ripristino/sostituzione di superfici di cemento armato, sino ad una superficie complessiva del 5% del totale, alterato per l'ossidazione dei ferri di armatura con: asportazione dell'intonaco, scalpellatura e spazzolatura del copriferro alterato, soffiatura e lavaggio; stesura di una apposita malta o vernice anticorrosiva a base di resine sintetiche sui ferri; stesura di malta in pasta con potere adesivo tra sottofondo e nuovo intonaco, per ricostruire le parti mancanti del calcestruzzo; esecuzione dell'intonaco asportato e della pitturazione originaria.
Ripristino/sostituzione di superfici di cemento armato, sino ad una superficie complessiva del 5% del totale, alterato per fenomeni di carbonatazione con: pulizia del fondo da trattare; stesura in più mani a pennello, spruzzo o rullo di una vernice protettiva acrilica in solvente.
Verifica dell'integrità dello strato di rivestimento esterno, sia lapideo sia di altro materiale, mediante ispezione visiva compresa la verifica dei supporti, dei tasselli o degli altri sistemi di fissaggio.
Riparazione e/o ricostruzione di rivestimenti esterni, sia lapidei sia di altro materiale, nelle parti che presentino anomalie, sino ad una superficie pari al 5% della superficie totale del rivestimento, compresa la eventuale demolizione e fornitura e posa di nuovi elementi similari agli esistenti, con ripristino degli eventuali supporti, dei tasselli o degli altri sistemi di fissaggio.
riparazione e/o sostituzione di cornicioni, copertine di pietra, soglie e davanzali entro il 5% della lunghezza totale, compresa, ove non risulti possibile la riutilizzazione del materiale esistente, la fornitura di nuovo materiale il più possibile analogo all'esistente tra quelli reperibili in commercio.
riparazione e/o ricostruzione della continuità di cordoli, fregi decorativi, lesene di finestre e porte finestre, cornicioni decorativi e cornicioni marcapiano, entro il 5% della lunghezza totale, siano essi in pietra, muratura, stucco, cemento, al fine di ripristinarne la consistenza e l'adesione al supporto.
riparazione e/o sostituzione di accessori presenti sulla facciata quali ad esempio, aste porta bandiera, ganci, supporti per illuminazione, sostegni per cavidotti, fissaggio di cavi, ecc., compresi gli eventuali trattamenti protettivi e i rapporti con gli enti competenti per la gestione delle reti di cui ai cavidotti presenti in facciata.
riparazione e/o sostituzione elementi dissuasori per volatili ((punte o canne metalliche del diametro di 1,2-1,5 mm e lunghezza 10-12 cm, con andamento verticale o leggermente inclinato) su bande in materiale plastico resistente ai raggi ultravioletti.

Partizione interne fisse e mobili

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria:

riparazione/sostituzione di pareti in cartongesso o altro materiale analogo, comprese le sottostrutture di supporto sino ad una superficie complessiva di mq. 10,00 per zona di intervento, compreso il ripristino e la ripresa delle tinteggiature, previa preparazione del fondo;

verifica, ripristino e/o sostituzione dello stato e dell'integrità e funzionalità delle partizioni interne che costituiscano parte di un compartimento antincendio, al fine della prestazione REI della stessa, e della



rispondenza al progetto di difesa contro gli incendi e della presenza, aggiornamento e corretta archiviazione dei relativi certificati di omologazione.

Rivestimenti interni

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria:

la riparazione dei rivestimenti interni mediante sostituzione di elementi deteriorati, rotti e/o mancanti di tipologia simile, fino 10,00 mq per intervento.

Murature ed Intonaci

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria:

la riparazione delle murature ed intonaci, sia orizzontali che verticali;
eventuale sostituzione o integrazione di elementi costitutivi per garantire la loro stabilità ed integrità, fino 10,00 mq per intervento.

Tinteggiature

Interventi
Verifica dello stato di conservazione della finitura e dell'uniformità cromatica per superfici intonacate e colorate.
Verifica della presenza di depositi, efflorescenze, bollature, croste, microfessurazioni e sfarinamenti e parti degradate e in fase di distacco.
Verifica presenza di fessurazioni e lesioni, cavillature, rotture, deterioramenti e danneggiamenti di qualsiasi tipologia di parete o partizione interna (laterizio, cls, cartongesso, pannelli prefabbricati, altro), compresi eventuali assaggi e opere di indagini minimali (scrostamento intonaco, ecc.).
Verifica di qualsiasi tipo di rivestimento (lambriature a smalto, plastiche o altro materiale, rivestimenti ceramici, ecc.), dello stato di usura, della presenza di macchie di sporco, abrasioni, graffi, alterazioni cromatiche, fessurazioni, rotture, distacchi, perdite di elementi.
Ripristino delle superfici degradate e ripresa delle parti di tinteggiatura, previa preparazione del fondo sino ad una superficie complessiva di mq. 10,00, tramite pulizia con lavaggio ad acqua delle superfici con tecniche e detergenti adeguati al tipo di intonaco; eventuale rimozione di macchie, graffiti o incrostazioni con spazzolatura o con mezzi meccanici o chimici e successivo lavaggio.
Ripristino/sostituzione di porzioni di intonaco maggiormente usurate e deteriorate o soggette ad altre forme di degrado e ripresa delle parti di tinteggiatura, previa preparazione del fondo, sino ad una superficie complessiva di mq. 10,00, operando con rimozione delle parti in fase di distacco o ammalorate, pulizia di fondo con spazzola metallica, preparazione del sottofondo, lavaggio del sottofondo, effettuazione della ripresa con gli stessi materiali dell'intonaco originario ed eventuale aggiunta di collanti o altri prodotti additivanti lavaggio.
Riparazione/sostituzione di pareti in cartongesso o altro materiale analogo, comprese le sottostrutture di supporto sino ad una superficie complessiva di mq. 10,00 per zona di intervento, compreso il ripristino e la ripresa delle tinteggiature, previa preparazione del fondo.
Ripristino/sostituzione di porzioni di rivestimento mancante o ammalorato, nello stesso tipo e colore dell'originale, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili in commercio; fino alla superficie di mq. 10,00 per intervento.
Verifica e ripristino/sostituzione degli zoccolini battiscopa, della loro continuità e integrità nello stesso tipo e colore dell'originale, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili in commercio.
Smontaggio, spostamenti, traslochi, rimozioni e ricollocazioni di arredi e accessori di qualsiasi genere connessi agli interventi di tinteggiatura in qualsiasi locale interessato: lavagne, quadri, teche, appendiabiti, armadi e mobilio in genere, tende, attrezzature ginniche, impiantistica e macchinari, ecc.
Sistemazione di battiscopa, soglie e gradini di qualsiasi tipo con ripristino delle parti mancanti della stessa qualità e colore dell'esistente sino a 4 ml. per zona di intervento.

Ripresa di tinteggiatura, compresa preparazione del fondo, per pareti e/o soffitti a causa di infiltrazioni anche preesistenti sino a 10,00 mq. per zona di intervento.
Cancellazione di scritte su tutte le superfici con utilizzo degli originali materiali e colori e successivo trattamento antigraffito, sulla stessa superficie di intervento.
riparazione, ripristino e/o sostituzione della continuità delle superfici di rivestimento, con sostituzione delle piastrelle deteriorate e rifacimento dei giunti degradati sia nelle aule che nei bagni fino al 10% della superficie totale del locale.
ripristino e/o sostituzione dello stato e dell'integrità e funzionalità delle partizioni interne che costituiscano parte di un compartimento antincendio, al fine della prestazione REI della stessa, e della rispondenza al progetto di difesa contro gli incendi e della presenza, aggiornamento e corretta archiviazione dei relativi certificati di omologazione.
tinteggiatura, con vernice traspirante o lavabile, di pareti e soffitti, verniciatura con smalto, di zoccolature e termosifoni, comprensiva di: <ul style="list-style-type: none"> • spostamento e successiva ricollocazione di tutti gli arredi fissi e mobili presenti nei locali oggetto di intervento, previa idonea protezione degli arredi, apparecchiature e materiali presenti nei locali oggetto di intervento, successiva pulizia dei locali.

Pavimentazioni

Interventi
Ripristino/sostituzione, pulitura e trattamenti specifici per pavimenti di qualsiasi tipologia e materiale fino alla superficie di mq 4 per intervento compresa, ove non risulti possibile la pulitura e la riutilizzazione del pavimento esistente, la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili in commercio, previa rimozione della parte deteriorata, pulizia e preparazione del fondo per tutti gli strati interessati e qualsiasi altra preparazione in relazione alla natura e tipologia del materiale della pavimentazione da ripristinare.
Controllo della complanarità/stabilità e regolazione/ripristino delle strutture di supporto di pavimenti galleggianti, compresa la sostituzione di parti eventualmente danneggiate e non più riutilizzabili.
Verifica, riparazione e/o sostituzione di soglie, scontri, battute, accessori di qualsiasi tipologia e materiale.
Verifica, riparazione e/o sostituzione di coprighiunti di dilatazione di qualsiasi natura sino ad una lunghezza pari a ml. 3,00
Smontaggio, spostamenti, traslochi, rimozioni e ricollocazioni di arredi e accessori di qualsiasi genere connessi agli interventi in oggetto in qualsiasi locale interessato.

Soffitti

Interventi
Ripristino delle superfici degradate e ripresa delle parti di tinteggiatura, previa preparazione del fondo sino ad una superficie complessiva del 5% del totale del locale tramite pulizia con lavaggio ad acqua delle superfici con tecniche e detergenti adeguati al tipo di intonaco; eventuale rimozione di macchie, graffiti o incrostazioni con spazzolatura o con mezzi meccanici o chimici e successivo lavaggio.
Ripristino/sostituzione di porzioni di intonaco maggiormente usurate e deteriorate o soggette ad altre forme di degrado e ripresa delle parti di tinteggiatura, previa preparazione del fondo, sino ad una superficie complessiva del 5% del totale del locale, operando con rimozione delle parti in fase di distacco o ammalorate, pulizia di fondo con spazzola metallica, preparazione del sottofondo, lavaggio del sottofondo, effettuazione della ripresa con gli stessi materiali dell'intonaco originario ed eventuale aggiunta di collanti o altri prodotti additivanti lavaggio.
Smontaggio, spostamenti, traslochi, rimozioni e ricollocazioni di arredi e accessori di qualsiasi genere connessi agli interventi in oggetto in qualsiasi locale interessato.

Controsoffitti



Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione

Interventi
Verifica dello stato di conservazione e manutenzione dei controsoffitti di qualunque tipologia.
sostituzione pannelli e componenti.
ripristino e/o sostituzione dello stato e dell'integrità e funzionalità dei controsoffitti che costituiscono parte di un compartimento antincendio, al fine della prestazione REI della stessa, e della rispondenza al progetto di difesa contro gli incendi e della presenza, aggiornamento e corretta archiviazione dei relativi certificati di omologazione.
Smontaggio, spostamenti, traslochi, rimozioni e ricollocazioni di arredi e accessori di qualsiasi genere connessi agli interventi in oggetto in qualsiasi locale interessato.

Cortili e piazzali interni ed esterni

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria riparativa su segnalazione/chiamata:

la sistemazione/riparazione dei cortili interni ed esterni mediante ripristino della pavimentazione e relativi accessori (griglie, chiusini, bocca porte, ecc..) al fine di ottenere la complanarità e garantire le condizioni di sicurezza, mediante integrazione, sostituzione, riparazione di parti o elementi costitutivi della medesima natura (ghiaia, piastrelle, betonelle, asfalto, pietra naturale e/o artificiale, pavimenti speciali, pavimenti antitrauma, ecc...), taglio radici e piccoli movimenti terra fino alla superficie di mq. 25,00 per intervento di rappezzo;

la sistemazione/riparazione di pavimentazione di giardini, piazzali di qualunque tipo (conglomerato bituminoso, cemento, quadroni, materassini antitrauma, tartan e simili, piastrelle, betonelle, guaine, pietra naturale, marmo, ecc.) fino alla superficie di mq. 25,00 per intervento di rappezzo;

la riparazione delle griglie e dei manufatti atti al deflusso delle acque meteoriche nonché delle griglie di aerazione, dei relativi accessori e delle intercapedini, bocche di lupo, canali, ecc.;

ripresa e mantenimento della segnaletica orizzontale e/o verticale

interventi sull'illuminazione esterna e sugli impianti idrici;

riparazione di pozzetti, fosse di decantazione, caditoie, griglie (aree pertinenza);

stuccatura di piccole buche in conglomerato bituminoso;

rifissaggio di gradini e cordonate staccatisi;

ripresa e mantenimento delle pavimentazioni in ghiaino.

Scale

Interventi
riparazione/sostituzione di marmi, gradini, alzate, battiscopa. danneggiati e usurati compresa, ove non risulti possibile la riutilizzazione degli elementi esistenti, la fornitura di nuovi elementi il più possibile simili agli esistenti tra quelli reperibili in commercio.
riparazione/sostituzione di strisce antiscivolo usurate;

b - OPERE DA FALEGNAME

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti in legno o simili, compresi gli interventi minimi necessari per integrare e mantenere in efficienza i serramenti interni ed esterni, la funzionalità della ferramenta, la riparazione degli arredi e delle strutture non portanti, realizzazione e posa in opera di piccole mensole e listellatura muraria.

Serramenti interni ed esterni in legno e altre parti in legno e/o plastica

Interventi
Pulizia delle eventuali griglie e lame di regolazione; pulizia e smacchiatura del telaio, delle mostre, dei profili e dell'anta con prodotti detergenti non aggressivi adeguati al materiale di cui è costituito il serramento e in base alle indicazioni dei produttori, rimozione accurata dei depositi di sporco in



prossimità dei fori, asole, ecc.; pulizia e lubrificazione delle guarnizioni in elastomero per asportazione di accumuli di sporco o di eventuali agenti biologici; trattamento dei serramenti lignei specifici per eliminazione insetti silofagi.
Lubrificazione ed ingrassaggio delle cerniere, delle maniglie, delle serrature e di eventuali dispositivi chiudiporta e di tutti gli organi di manovra e parti mobili.
Registrazione delle viti, delle cerniere, delle maniglie per compensare gli assestamenti prodotti dall'uso e, ove necessario, sostituzione di piccole parti di ferramenta e di rondelle in ottone, previa sfilatura delle ante.
Riquadratura mediante spessoramento o limatura, o spessonatura della parete dei controtelai in ferro.
Sostituzione di ferramenta, parti mobili, maniglie, dispositivi di autochiusura e apparecchiature non più funzionanti eventuali dispositivi chiudiporta non funzionanti.
Ripristino/sostituzione di superfici e specchiature vetrate, delle sigillature, delle guarnizioni, dei fermavetro, di pellicole protettive di sicurezza e/o opacizzanti, ecc.
Rifacimento delle sigillature tra muratura e controtelaio previa accurata pulizia delle superfici ed eventuale applicazione di primer in grado di garantire affinità chimica tra sigillante e supporto
Raschiamento delle parti corrose e ripresa di saldatura.
Riparazione di pannellature, specchiature, modanature delle ante di qualsiasi tipo e materiale compresa la fornitura di nuovi elementi il più possibile simili agli esistenti tra quelli reperibili in commercio, o artigianalmente riproducibili.
Ripristino, per serramenti verniciati, della verniciatura totalmente o parzialmente, previo smontaggio dell'infisso, sgrossatura, spazzolatura e carteggiatura delle superfici, rinnovo del supporto e del fondo di preparazione e applicazione della nuova verniciatura in almeno due strati a pennello o a spruzzo, fino al 5% del totale.
Sostituzione dei serramenti interni non più idoneamente e dignitosamente riparabili e funzionanti, delle mostre e dei telai e, eventualmente dei controtelai, fino al 5% del totale dei serramenti esistenti.

Sistemi oscuranti

Interventi
Pulizia, ripristino e/o sostituzione di elementi dei sistemi oscuranti di qualsiasi tipologia e materiale, interni ed esterni al serramento, di ferramenta e di accessori, di fascette copriasta; di mostre; di stecche di persiane e avvolgibili, cinghie, rulli, ecc. compresa, ove non risulti possibile la riutilizzazione degli elementi esistenti, la fornitura di nuovi elementi il più possibile simili agli esistenti tra quelli reperibili in commercio, o artigianalmente riproducibili; compreso motorizzazioni, rulli, stecche, ganci e qualsiasi altro elemento componente e/o accessorio.
Sostituzione di sistemi oscuranti non ripristinabili idoneamente e/o dignitosamente sino al 5% del totale.

c - OPERE DA FABBRO E SERRAMENTISTA

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti in ferro, leghe, allumini o simili e metalli in genere, compresi gli interventi minimi necessari per integrare e mantenere in efficienza i serramenti interni ed esterni, la funzionalità e sostituzione della ferramenta, la verifica e riparazione di qualunque infisso in tutte le sue parti di composizione, quali struttura principale, vetri (sostituzione anche integrale), pannelli ciechi, ecc. La riparazione di manufatti non mobili quali ringhiere e cancellate.

Realizzazione di piccoli manufatti o parti di esso da utilizzarsi per l'esecuzione della riparazione necessaria.

Parapetti, ringhiere, inferriate, cancelli metallici

Interventi
Ripristino/sostituzione e operazioni di pulizia mediante opportuni detergenti delle opere metalliche di qualsiasi tipo e dimensione in oggetto, con recupero della stabilità delle opere e dei singoli



elementi tramite saldature o qualunque altro sistema di fissaggio (rivettature, bullonature, chiodature, ecc), sistemazione o rifacimento degli ancoraggi; ritocchi dello strato protettivo, previa spazzolatura e trattamento anticorrosione; sostituzione di elementi, accessori e ferramenta guasta; ripristino/sostituzione di porzioni di parapetti, ringhiere, inferriate e cancelli metallici sino al 5% del totale compresa, ove non risulti possibile la riutilizzazione degli elementi esistenti, la fornitura di nuovi elementi il più possibile simili agli esistenti tra quelli reperibili in commercio o artigianalmente riproducibili, e relativo trattamento di sgrossatura, spazzolatura e carteggiatura delle superfici, applicazione di trattamento anticorrosione e successiva verniciatura;

Verifica, riparazione/sostituzione di recinzioni di qualsiasi tipo compresa la sostituzione di paletti, fili tenditori e montaggio di tratti di rete mancanti e/o divelti sino a 20 mq per zona di intervento.

Verifica, riparazione e/o sostituzione delle strutture di fissaggio delle attrezzature ginniche e/o di palestra, lavagne o altro, comprendenti la muratura di zanche, il fissaggio meccanico o chimico, la posa di tasselli ad espansione, la sostituzione di parti deteriorate e/o pericolose.

Scale e strutture metalliche

Interventi

Ripristino/sostituzione previa pulizia puntuale delle superfici presentanti tracce di ruggine e applicazione di appropriata protezione; rifacimento di eventuale protezione ignifuga; rinforzi/sostituzioni di elementi degradati e rifacimenti di strutture verticali e orizzontali o inclinate in acciaio sino al 5% della struttura totale, compreso il rifacimento della protezione antiruggine, previa raschiatura, decapaggio, sabbiatura, applicazione di pittura antiruggine e due strati di pittura protettiva, compresa la eventuale protezione antincendio adeguata.

Vetri

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria riparativa:

la sostituzione delle parti in vetro rotte e assimilabili dei serramenti di qualsiasi tipo, compresa l'esecuzione della stuccatura e/o siliconatura, secondo la tipologia adeguata al luogo di installazione (vetri di sicurezza...);

Tende e accessori

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria riparativa:

la riparazione dei meccanismi di movimentazione delle tende parasole, veneziane, oscuranti e zanzariere;

la rimozione dei tendaggi delle scuole per il lavaggio e la loro reinstallazione

d - OPERE ELETTRICHE

Si intendono per impianti elettrici:

gli impianti per la distribuzione e l'utilizzo dell'energia elettrica, a partire dal punto di prelievo;

le cabine elettriche di trasformazione, quadri e sottoquadri di distribuzione;

gli impianti di illuminazione (sia interna che esterna);

gli impianti di forza motrice;

gli impianti di emergenza e sicurezza nella loro totalità e complessità di qualunque natura (illuminazione, rilevazione ed intervento ecc);

impianti speciali e tutto ciò che costituisce il complesso degli impianti stessi;

Ove non specificato sono da ritenersi esclusi gli apparati e gli apparecchi terminali o di proprietà degli utilizzatori finali.

L'azione manutentiva deve esplicarsi attraverso interventi sempre risolutivi, nel rispetto della disciplina vigente in materia, al momento dell'intervento.

Le tipologie di impianti, evidenziate ai fini manutentivi, sono:

impianto elettrico nel suo complesso;

quadri elettrici di comando e di protezione;



impianti di terra;

linee elettriche dorsali e terminali, canalizzazioni e tubazioni a vista e sottotraccia;

punti di comando luci e punti presa F.M.;

impianti di illuminazione e corpi illuminanti;

impianti di illuminazione di emergenza e sicurezza;

impianti antintrusione;

impianti TVCC;

impianti automazione serrande, cancelli, sbarre e tende;

La manutenzione comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento, adeguamento e sostituzione di tutti i componenti necessari a mantenere in efficienza gli impianti facenti parte integrante degli immobili comunali.

Nello specifico gli interventi di manutenzione atti a garantire il corretto uso degli impianti riguardano: controllo dello stato di efficienza degli impianti elettrici; sostituzione di tutti gli elementi danneggiati o esauriti, quali le prese, gli interruttori, i deviatori, i magnetotermici danneggiati, lampadine bruciate e neon bruciati e/o esauriti, sostituzione lampade di emergenza esaurite. Realizzazione di piccole linee elettriche atte a garantire il funzionamento di apparecchi elettrici, video, audio e dati. Interventi di verifica e/o riparazione di sistemi elettrici a servizio degli impianti antifurto ed antincendio, assistenza tecnica e di supporto a ditte specializzate sulle verifiche sugli impianti.

Mantenimento del regolare funzionamento, ai sensi della normativa vigente, delle regole dell'arte e delle regole di buona tecnica di:

apparecchiature da quadro elettrico, quali interruttori automatici ed accessori (variatori, magnetotermici, differenziali, relè, relè temporizzatori, crepuscolari) frutti elettrici, prese (monofase e trifase), supporti e placche, coperchi delle scatole di derivazione, fusibili, connettori faston, morsetti mammoth di qualsiasi tipo compresa la sostituzione in tutti i casi in cui non risultino più riparabili i frutti deteriorati;

corpi illuminanti a soffitto o a parete o nelle vetrine espositive mediante la sostituzione di lampade di qualunque tipo: ad incandescenza, fluorescenti (neon e basso consumo), slim, alogene, a ioduri metallici deteriorate o esaurite, nonché la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili di ogni accessorio elettrico e di quelli dei corpi illuminanti quali: reattori, starter, condensatori, portalampade, schermi e parabole, supporti, tiges, borchie, ecc; nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di una plafoniera non risultassero più in commercio separatamente, l'impresa dovrà provvedere alla integrale sostituzione dell'intero corpo illuminante con altro, delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, simile ed il più possibile somigliante a quello da sostituire;

impianti di oscuramento a teli mediante riparazione ovvero sostituzione in tutti i casi in cui le parti risultino non riparabili oltre che di tutti i componenti elettrici di controllo e comando, anche dei teli in stoffa o plastica, delle eventuali mantovane, dei rulli avvolgitori con ogni loro accessorio, dei motoriduttori elettrici e di quant'altro necessario;

impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione dei campanelli, pulsanti, lampade e trasformatori deteriorati;

impianti di illuminazione di sicurezza per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, con tutti gli interventi previsti per i corpi illuminanti, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di governo;

motori avvolgitori delle serrande metalliche e comandi elettrici;

scontri elettrici di serrature;

magneti delle porte tagliafuoco;

cabine elettriche in B.T. e di trasformazione e quadri elettrici con verifica e pulizia dei contatti degli interruttori (test mensile del differenziale) e degli strumenti di misura compresa la sostituzione delle lampade spia e dei fusibili deteriorati;

impianti di diffusione sonora centralizzata con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;

impianti antintrusione con verifica e riparazione di rilevatori, batteria, chiavi elettroniche, sirene, schede elettroniche e con sostituzione, ove occorre, di ogni accessorio o componente l'impianto se previamente installato dall'affidatario

impianti antincendio con verifica e riparazione di targhe ottiche, batterie, sirene, schede elettroniche e con sostituzione, ove occorre, di ogni accessorio o componente l'impianto;



impianti fonia-dati in rete Ethernet di qualsiasi Categoria, compreso terminali lettori di presenza con badge, mediante verifica e riparazione ovvero sostituzione di frutti presa a connettore e di ogni relativo accessorio se previamente installato dall'affidatario

la verifica una volta all'anno dell'impianto di terra (controllo dell'impianto, verifica del valore di resistenza verso terra), impianto parafulmini e linee dati;

la verifica una volta all'anno dei frutti presa a connettore degli impianti fonia-dati in rete Ethernet di qualsiasi Categoria, dei terminali lettori di presenza con badge, mediante esame a vista e prove strumentali, compresa pulizia se previamente installato dall'affidatario

Impianto elettrico generale, quadri elettrici

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria e riparativa su segnalazione/chiamata:

verifica e controllo tenuta meccanica delle carpenterie e di tutti gli organi meccanici delle stesse (portelle, guide DIN, piastre di fondo cerniere, serrature, ecc);

pulizia interna da polveri, trefoli di rame, ecc.;

controllo e serraggio morsetti di qualunque natura (morsettiere e apparecchi);

verifica e controllo funzionamento strumentazione a bordo quadro;

verifica e controllo efficienza (test funzionali) di tutte le apparecchiature facenti parte del Q.E – Interruttori di qualsiasi natura e portata, comandi remoti, teleruttori, contattori termici, trasformatori, spie luminose, orologi, ecc.;

verifica e controllo conduttore di terra con misurazione continuità del collegamento conduttore PE principale;

verifica e controllo eventuali squilibri delle fasi e assorbimenti anomali;

misurazione del $\cos \phi$ con verifica e controllo corretto funzionamento delle batterie di rifasamento (ove presenti);

verifica e controllo congruità temperatura interna Q.E. (C.El. 17/13);

riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza;

ed in particolare:

Interventi
Verifica e controllo tenuta meccanica delle carpenterie e di tutti gli organi meccanici delle stesse (portelle, guide DIN, piastre di fondo cerniere, serrature, ecc).
Pulizia interna da polveri, trefoli di rame, ecc.
Controllo e serraggio morsetti di qualunque natura (morsettiere e apparecchi).
Verifica e controllo funzionamento strumentazione a bordo quadro.
Verifica e controllo efficienza (test funzionali) di tutte le apparecchiature facenti parte del Q.E – Interruttori di qualsiasi natura e portata, comandi remoti, teleruttori, contattori termici, trasformatori, spie luminose, orologi, ecc.
Verifica e controllo conduttore di terra con misurazione continuità del collegamento conduttore PE principale.
Verifica e controllo eventuali squilibri delle fasi e assorbimenti anomali.
Misurazione del $\cos \phi$ con verifica e controllo corretto funzionamento delle batterie di rifasamento (ove presenti).
Verifica e controllo congruità temperatura interna Q.E. (C.El. 17/13).
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti di terra

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria e riparativa su segnalazione/chiamata:

Interventi



Esecuzione visita periodica di legge insieme all'organo competente.
Verifica e controllo tenuta meccanica delle connessioni sui collettori principali e secondari e sui dispersori.
Verifica e controllo presenza componentistica accessori cartelli, protezioni, tombini.
Verifica e controllo della continuità sui conduttori equipotenziali.
Misura del valore della resistenza di terra.
Adempimenti previsti dall'applicazione del D.P.R. n. 462/2001.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti di protezione scariche atmosferiche

Dovrà essere eseguita, con qualsiasi apprestamento compreso nel prezzo, la seguente manutenzione ordinaria e riparativa su segnalazione/chiamata:

Interventi
Esecuzione visita periodica di legge insieme all'organo competente.
Verifica e controllo tenuta meccanica delle connessioni sulle calate, sui captatori presenti sulle coperture sui collettori principali e secondari e sui dispersori.
Verifica e controllo presenza componentistica accessoria cartelli, protezioni, tombini.
Verifica e controllo della continuità sulle connessioni.
Misura del valore della resistenza del terreno.
Adempimenti previsti dall'applicazione del D.P.R. n. 462/2001.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Linee elettriche dorsali e terminali, canalizzazioni e tubazioni a vista e sottotraccia per tutte le tipologie di impianti

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo integrità delle canalizzazioni di qualsiasi natura e loro fissaggio
Verifica e controllo integrità dei conduttori eventuali danneggiamenti o invecchiamento precoce (esame visivo)
Verifica e controllo tenuta meccanica delle connessioni su blindosbarre e di tutta la bulloneria in genere
Prove di isolamento tra le fasi e verso massa
Verifica e controllo della continuità sulle connessioni con il conduttore di terra
Verifica e controllo di morsettiere di derivazione, giunzione cavi (eventuali muffole)
Verifica e controllo di manicotti, pressacavi qualunque elemento di raccordo e giunzione per l'ottenimento della coerenza del grado IP dell'impianto
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Punti di comando luci e punti presa FM

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo integrità e funzionalità di tutti i punti di comando accensione luci (interruttori deviatori, pulsanti accensione a relè ecc) compreso cestello, frutto supporto e mascherine.
Verifica e controllo integrità e funzionalità di tutti i punti presa di forza motrice di qualunque tipologia: serie civile, prese CEE industriali 220/380 interbloccate e non compreso cestello, frutto supporto e mascherine



Verifica e controllo integrità e funzionalità di tutti i gli interruttori di sezionamento e protezione dei punti presa compreso cestello, frutto supporto e mascherine
Verifica e controllo integrità e funzionalità di tutti i gli interruttori di sezionamento e protezione dei punti presa compreso cestello, frutto supporto e mascherine
Verifica e controllo integrità e funzionalità di cicalini ronzatori, spie segnalazione di impianti di qualunque tipo compreso cestello, frutto supporto e mascherine
Verifica e controllo integrità e funzionalità di tutte le protezioni dei quadretti di comando e di zona- interruttori automatici. magnetotermici, differenziali, fusibili ecc
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti illuminazione e corpi illuminanti

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo integrità corpi illuminanti di qualsiasi tipo in ogni loro parte e accessorio (schermi griglie ottiche, ecc) ed eventuale riparazione e/o sostituzione
Verifica e controllo elemento illuminante di qualsiasi tipologia e sostituzione dello stesso se in fase di esaurimento
Verifica e controllo funzionalità reattori, accenditori e starter ed eventuale sostituzione
Verifica e controllo integrità e funzionalità circuiti di accensione e taratura se necessaria o richiesta
Verifica e controllo di fissaggi e staffature dei corpi illuminanti di qualsiasi tipo e natura
Pulizia di schermi, ottiche e globi
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti illuminazione di emergenza e sicurezza

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo con sostituzione delle lampade o tubi fluorescenti guasti o deteriorati; lampade permanenti e non permanenti
Verifica e controllo con sostituzione di batterie e componenti elettronici guasti o deteriorati
Verifica dell'integrità e leggibilità dell'apparato di segnalazione (solo per apparecchi di segnalazione di sicurezza).
Verifica dell'inibizione a distanza dell'emergenza con modo di riposo se presente
Pulizia degli apparati di segnalazione (pittogrammi) per apparecchi di segnalazione di sicurezza. dello schermo trasparente e schermo riflettente degli apparecchi
Verifica dell'intervento in emergenza e funzionale degli apparecchi
Verifica dell'autonomia dopo il necessario tempo di ricarica
CONTROLLI FUNZIONALI CENTRALINE
Verifica dei comandi dei test funzionali
Verifica dei comandi dei test di autonomia
Verifica della corretta comunicazione per tutti gli apparecchi collegati
Verifica e controllo del funzionamento della stampante (provvedere a rifornimento carta e nastro)
Verifica delle stampe di anomalie e individuazione degli apparecchi guasti
Verifica del collegamento via modem
Controllo di funzionamento remoto con software di supervisione
Manutenzione Centralina: valgono le istruzioni a bordo macchina, anche nel caso di impiego di soccorritori



Preparazione dei report dei risultati delle verifiche da rendere disponibile per il responsabile della tenuta del registro.

Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti antintrusione

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, per gli impianti affidati in manutenzione, soprattutto relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo funzionamento centrale
Verifica e controllo con sostituzione delle schede e componenti elettronici guasti o deteriorati
Verifica e controllo alimentatore ed eventuale sostituzione
Sostituzione batterie centrale e sirene
Verifica e controllo di rilevatori di qualunque tipo, sirene, chiavi elettroniche, compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato
Verifica e controllo funzionamento combinatore telefonico, compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato (se esistente)
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti TVCC installati dall'affidatario

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, per gli impianti affidati in manutenzione, soprattutto relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo generale funzionamento impianto
Verifica e controllo con sostituzione di tutti gli elementi facenti parte dell'impianto guasti o deteriorati (monitor, telecamere, videoregistratori, P.C. Hard Disk, telecamere, lampade illuminamento dedicate)
Verifica e controllo alimentatori ed eventuale sostituzione
Verifica e controllo tenuta idraulica delle apparecchiature esterne
Verifica e controllo di fissaggi e staffature delle telecamere fisse e mobili
Verifica e controllo funzionamento dei cinematismi delle telecamere mobili compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato
Pulizia lenti e protezioni Dome
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti di automazione (serrande, cancelli, sbarre, tende, ecc..)

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, per gli impianti affidati in manutenzione, soprattutto relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo generale funzionamento impianto
Verifica e controllo di interruttori a chiave, pulsantiere, quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede e componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, per qualunque tipologia impianto
Verifica, controllo, pulizia ed ingrassaggio di tutte le parti in movimento (guide di scorrimento, cremagliere, cuscinetti, ruote, cerniere, rulli, pulegge, alberi, molle ecc) ed eventuale sostituzione
Verifica e controllo di motori elettrici di qualsiasi tipo, motoriduttori, pistoni oleopneumatici compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato



Verifica e controllo della carpenteria di tutte le tipologia di impianti
Verifica e controllo dispositivi di sicurezza: fotocellule, catarifrangenti, costole mobili, lampeggianti, cicalini, interruttori di sicurezza ecc
Sostituzione olio pistoni e motoriduttori
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti di aspirazione (cappe, ecc.)

Mantenimento del regolare funzionamento delle cappe aspiranti, ovvero di qualsivoglia apparecchiatura industriale a servizio dell'edificio, che comprende ogni opera di revisione, riparazione ovvero sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili di:

elettroaspiratori o parti di essi (motore, chiocciola, girante, ecc.);

telesalvamotori;

relè termici;

motori elettrici con rifacimento avvolgimento;

cuscinetti;

morsetteria e cablaggi elettrici;

pulsanti di avviamento e teleruttori;

supporti antivibranti;

pezzi speciali delle tubazioni in PVC di aspirazione;

rimozione di corpi estranei e pulizia accurata dei condotti di aspirazione.

e - RETI E IMPIANTI SPECIALI installati dall'affidatario

Si intendono per reti e impianti speciali:

Impianti di comunicazione vocale e video, allarmi, fine lezioni, antenne, ecc..

Centralini e impianti telefonici

Linee dati, punti rete, gruppi di continuità

Impianti fotovoltaici

Sarà cura dell'Affidatario mantenere la perfetta efficienza di tutti gli impianti presenti. In caso di impianti direttamente utilizzati dall'utenza sarà sua cura inoltre fornire assistenza agli utenti perché ne venga fatto l'uso corretto, anche attraverso formazione e informazione all'utenza. Dovrà garantire inoltre l'assistenza in caso di interventi di terzi che necessitino interagire con gli impianti presenti

Le attività di seguito descritte costituiscono un'esemplificazione, non esaustiva, dei fabbisogni manutentivi minimali, non esimendo quindi l'Affidatario dall'effettuare quant'altro necessario per la conservazione dell'efficienza e sicurezza degli impianti.

Impianti di comunicazione vocale e video, allarmi, fine lezioni, antenne ecc..

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, per gli impianti affidati in manutenzione, soprattutto relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo Impianti di fine lezione automatici, compreso: interruttori, pulsanti, quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede, componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, dispositivi acustici di qualunque tipo(badenie, suonerie, ecc)
Verifica e controllo Impianti di chiamata, compreso: interruttori, pulsanti, quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede, componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, dispositivi acustici di qualunque tipo(cicalini,ronzatori, suonerie, ecc), dispositivi di segnalazione luminosa
Verifica e controllo Impianti di diffusione sonora, compreso: centrali di amplificazione, microfoni, registratori di messaggi predefiniti(di qualunque tipo),al-toparlanti, trombe, pulsanti di emergenza, dispositivi acustici di qualunque tipo(cicalini,ronzatori, suonerie, ecc), dispositivi di segnalazione luminosa quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede, componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati
Verifica e controllo Impianti di citofonici e videocitofonici, compreso:



postazione esterne in ogni loro parte, alimentatori, citofoni interni, quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede, componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, dispositivi acustici di qualunque tipo (cicalini, ronzatori, suonerie, ecc), dispositivi di segnalazione luminosa
Verifica e controllo Impianti ariporta, compreso: serrature elettriche, interruttori, pulsanti, trasformatori, quadri e/o dispositivi di automazione con sostituzione delle schede, componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, dispositivi acustici di qualunque tipo (badenie, suonerie, ecc), dispositivi luminosi di qualunque tipo
Verifica e controllo Impianti di antenna TV terrestre e satellitare, compreso: pali, apparato completo di ricezione satellitare, apparato completo ricezione terrestre (per tutte le bande), alimentatori, centrali di amplificazione segnale, decoder, collettori di segnale, partitori TV, prese terminali
Verifica e controllo Impianti di aspirazione fumi e vapori, cappe chimiche, compreso: motore, complesso chiocciola-girante, ventole, filtri di qualunque natura e tipo, griglie di protezione, interruttori, pulsanti, quadri e/o dispositivi di funzionamento e automazione con sostituzione delle schede e dei componenti elettrici ed elettronici guasti o deteriorati, dispositivi acustici di qualunque tipo, dispositivi di segnalazione luminosa
Controllo della continuità dei collegamenti equipotenziali, secondo normative CEI dell'impianto di terra al quale è collegato l'impianto
Verifica arrivo di ogni stringa misurando tensione a vuoto e corrente di cortocircuito.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Centralini e impianti telefonici

Sopralluogo con verifica dello stato Centralini e impianti telefonici manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, per gli impianti affidati in manutenzione, soprattutto relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo funzionamento centralino e posto operatore
Verifica e controllo con sostituzione delle schede e componenti elettronici guasti o deteriorati
Verifica e controllo alimentatore ed eventuale sostituzione
Sostituzione batteria tampone
Verifica, controllo di tutti gli apparecchi terminali in ogni loro parte compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato e di tratti di linee eventualmente danneggiati
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Linee dati, punti rete, gruppi di continuità

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo impianti trasmissione dati (solo parte passiva), compreso: patch panel, prese terminali da entrambi i lati, armadi rack in ogni loro parte, portelle slitte porta apparati.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti fotovoltaici

La palestra Serao a Fornaci e la palazzina che ospita l'anagrafe e la caserma dei Carabinieri a Beinasco sono dotate di impianto fotovoltaico entrambe sotto 20 KW, il tutto come riscontrabile nella documentazione disponibile presso l'ufficio tecnico comunale.

È prevista la lettura e trascrizione valori misuratore dell'impianto fotovoltaico della palestra Serao.



Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo generale funzionamento impianto
Verifica stato di pulizia dei pannelli e della pavimentazione sottostante, pulizia tramite aspirazione dei depositi di pulviscolo atmosferico e in caso di sporco persistente lavaggio con appositi detersivi
Verifica e Controllo della continuità dei collegamenti equipotenziali, secondo normative CEI dell'impianto di terra al quale è collegato l'impianto.
Verifica dell'arrivo di ogni stringa, misurando tensione a vuoto e corrente di cortocircuito
Verifica della funzionalità degli interruttori differenziali e del dispositivo DK, quest'ultimo tramite la simulazione di una interruzione di rete e verificandone l'intervento.
Verifica dello stato di conservazione delle strutture della tenuta dei sistemi di ancoraggio dei moduli relativi all'impianto fotovoltaico
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.



f - OPERE IDRAULICHE, BAGNI E CUCINE

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti di distribuzione interna inerente il carico e lo scarico delle acque, nonché parte di impianto destinato al riscaldamento e/o condizionamento degli ambienti. Sono inoltre contemplati gli interventi puntuali da effettuare per la riparazione e/o sostituzione di rubinetteria, vasche di cacciata, parti connesse agli scarichi, quali sifoni e tubi di scarico dei lavelli, dei bidet, delle vasche e docce. Realizzazione di piccoli tratti di tubazione necessari al funzionamento di apparecchi o per l'erogazione di servizi.

Verifica e assistenza al corretto funzionamento degli scaldacqua a gas o elettrici. Installazione in opera di caldaie murali a gas.

Mantenimento del regolare funzionamento, anche qualora ciò dovesse comportare un maggiore impegno in relazione allo stato di degrado, di:

impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di: rubinetti (rompigoccia, cartuccia, guarnizioni, meccanismo dell'alzatappo, flessibili o cannette di adduzione); valvole di intercettazione, saracinesche, galleggianti, batterie, guarnizioni per cassette di scarico e scaldacqua (resistenza termostato, flessibili, valvoline);

nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un rubinetto o di uno scaldacqua non risultassero più in commercio separatamente, l'Impresa dovrà provvedere alla integrale sostituzione del rubinetto, cassetta di sciacquamento o dello scaldacqua con altro, delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, il più possibile somigliante a quello da sostituire; impianti di adduzione acqua mediante la riparazione di tratti di tubazione, di qualsiasi materiale, mediante innesti fino a circa 2 ml di lunghezza (tolleranza di cm 50);

impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, piatti doccia e vasche compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili dei sifoni e delle scatole sifonate nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di scarico; (manicotto cacciata, guarnizione wc, piletta di scarico delle docce etc.);

impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici;

terrazze e tetti con riparazione di bocchettoni, pluviali esterni, grondaie, scossaline e converse, fino alla lunghezza di ml. 5,00 per intervento;

riparazione di pluviali interni, colonne acqua e braghe scarichi orizzontali fino alla lunghezza di ml 5,00 per intervento (escluso smaltimento amianto);

cabine idriche con verifica degli impianti che prevede la riparazione ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, degli accessori idraulici quali: saracinesche, valvole, rubinetti a galleggiante e galleggianti di qualunque dimensione, raccordi, nonché la sostituzione dei coperchi in fibrocemento;

accessori interni mediante la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili di sedili coprivaso, di portasapone (anche liquido), di portacarta sia igienica che asciugamani;

due volte all'anno si dovrà provvedere ad una accurata verifica degli impianti idrosanitari di tutti gli edifici scolastici ed assimilabili allo scopo si garantirne la perfetta funzionalità che, per la mancanza di utenti diretti, potrebbe venire a mancare in quanto senza segnalazione;

una volta all'anno si dovrà provvedere alla verifica visiva di tutte le linee di alimentazione e distribuzione fino alle singole utenza (piani di cottura, forni, ecc...) compresa la verifica dello stato di efficienza delle singole guarnizioni;

una volta all'anno si dovrà provvedere alla pulizia o sostituzione, a causa del calcare, di tutti i rompigoccia, rubinetti sottolavello di ogni rubinetto nei servizi igienici, soffioni di docce;

una volta all'anno si dovrà provvedere alla pulizia o sostituzione di ogni sifone e piletta sifonata nei servizi igienici da eseguirsi almeno una volta all'anno.

Mantenimento del regolare funzionamento della rete di adduzione gas metano o, dove presenti, gas tecnici, con eventuale sostituzione di:

valvole di intercettazione combustibile;

elettrovalvole ed eventuale strumentazione;

punti di prelievo gas;



parti di condutture danneggiate o non idonee alle esigenze;
centraline rilevazione fughe gas e ogni accessorio.

Resta stabilito che tutte le sostituzioni si intendono effettuate con materiali commerciali uguali alle parti da sostituire.

Impianti sanitari

Interventi
Controllo tenuta e funzionalità rubinetterie, con eventuale sostituzione o sistemazione di parti difettose; controllo funzionalità scarichi con eventuale disostruzione e/o pulizia sifoni; controllo integrità porcellane con segnalazione di rotture; controllo staffaggi e/o ingrassaggi con eventuale ripristino; pulizia dei pozzetti sifonati.
Verifica dello stato di manutenzione dei sanitari (vasi, lavabi, rubinetterie, ecc.), comprendente l'esame dell'integrità della parte ceramica, e degli accessori, loro sostituzione se necessario (sedili, distributori sapone, asciugamani, ecc).
Controllo e verifica delle guarnizioni, serraggio delle viti di fissaggio, serraggio rubinetterie, pulizia dei filtri delle adduzioni, pulizia dei sifoni, controllo e verifica di rubinetterie, sia esterne che incassate, comprendente la sostituzione di tutte le parti non riutilizzabili e/o deteriorate, comprendente anche le eventuali opere murarie e le assistenze.
Verifica degli impianti idrosanitari delle parti comuni di tutti gli edifici allo scopo di accertarne la perfetta funzionalità che, per la mancanza di utenti diretti, potrebbe venire a mancare senza segnalazione.
Verifica della rispondenza degli impianti ispezionati alle norme vigenti ed in particolare a quelle relative al superamento delle barriere architettoniche.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianto di adduzione e distribuzione acqua

Interventi
La manutenzione prevede: controllo serraggio premistoppa valvole e saracinesche; controllo tenuta valvole di ritegno; controllo pressione di funzionamento dei gruppi di pressurizzazione; controllo del funzionamento degli scaldabagni elettrici.
Mantenimento del regolare funzionamento di tutte le tubazioni e delle relative giunzioni a partire dal punto di consegna fornitura; in caso di guasto si provvederà alla sostituzione del tratto necessario, previo scoprimento del tubo e individuazione del guasto. La sostituzione sarà realizzata con materiale dello stesso tipo e sezione di quello in opera, salvo i manicotti di giunzione, che dovranno avere sufficiente presa con le parti in opera. Particolare cautela andrà riposta nel maneggio degli strumenti di demolizione, in modo da minimizzare l'energia di demolizione a vantaggio della conservazione degli elementi costruttivi vicini.
Verifica ed eventuali sostituzioni di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso- muro.
Verifica degli impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, tele-salvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici.
Verifica punto di allaccio a valle del contatore
Verifica allaccio controllo perdite
Controllo contatore
Verifica tenuta valvole nel pozzetto di allaccio
Verifica tenuta di tutte le valvole di intercettazione
Verifica delle valvole di intercettazione



Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Serbatoi acqua potabile

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi

La manutenzione prevede:

verifica integrità e stato di conservazione serbatoi e coibentazione;

pulizia dei locali;

controllo funzionalità ed eventuale messa a punto dei regolatori di livello a galleggiante.

Durante la verifica semestrale andranno riparate o sostituite tutte le parti che presentino anomalie (sarracinesche, valvole, rubinetti a galleggiante e galleggianti di qualunque dimensione, raccordi, coperchi delle vasche)

Pulizia e disinfezione dei serbatoi di accumulo annotando in apposita scheda predisposta per ogni cabina idrica, la data di intervento ed il prodotto impiegato.

La pulizia andrà effettuata adottando gli opportuni accorgimenti per limitare al minimo i disagi per l'utenza.

Impianti di scarico acque usate

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi

Verifica scorrimento, pulizia scarichi e disostruzione di sanitari, tubazioni e pozzetti di qualunque tipo fino alla fognatura pubblica, anche con ausilio di canal-jet.

È compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili dei sifoni e delle scatole sifonate nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di scarico.

Impianto scarico acque meteoriche

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi

Mantenimento in perfetta efficienza e pulizia tutti i percorsi di scarico delle acque meteoriche.

Sono comprese le sostituzioni di griglie e tombini rotti, il rifacimento di porzioni di canalizzazioni, la rimozione di infestanti, le riparazioni o sostituzioni di bocchettoni, pluviali e gronde, disostruzioni in genere.

In corrispondenza di previsioni di forti piogge è opportuno intensificare ispezioni e controlli al fine di prevenire possibili danni dovuti ad allagamenti

Impianti di trattamento/potabilizzazione dell'acqua

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, con particolare cura dell'Affidatario a provvedere alla manutenzione, attenendosi alle istruzioni relative ad ogni impianto. In particolare relativamente a:

Interventi

Pulizia filtri

Verifica e controllo lampade UV e prefiltrazione

Verifica e controllo e pulizia sterilizzatore

Pulizia tubi al quarzo tramite carta inumidita con acqua e sapone e con acido cloridrico in opportuna soluzione atto a rimuovere depositi di ferro e calcare

Verifica e controllo dello sterilizzatore UV con attrezzature fotometrica.



Sostituzione lampade UV con funzionamento continuo
Sostituzione lampade UV con funzionamento intermittente
Prova idraulica e disinfezione condutture tramite immissione nel circuito idraulica di ipoclorito di sodio 100 ppm lasciata all'interno delle tubazioni, non meno di 4 ore con successiva rimessa in servizio
Analisi acqua potabile effettuata da laboratorio specializzato
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Pompe di drenaggio

Il servizio prevede la manutenzione ed il controllo delle pompe di drenaggio poste negli edifici scolastici e assimilati oggetto del presente appalto. Per ogni impianto verrà fatto un controllo con le apparecchiature in moto per verificare se si producono vibrazioni anomale, perdita di liquido dalla condotta di scarico, rumorosità eccessiva o anormale, diminuzione o pulsazioni della portata, ecc.

Le pompe saranno estratte ogni 6 (sei) mesi e verificato lo stato dell'olio, che comunque verrà sostituito con olio fresco. Si controllerà poi lo stato di usura delle giranti e dell'eventuale presenza di incrostazioni e depositi che verranno rimossi. Se lo stato di usura delle giranti lo richiedesse, se ne dovrà prevedere la sostituzione. Particolare cura sarà posta nella verifica degli anelli di tenuta, sia di quelli superiori che di quelli inferiori; se dovessero risultare usurati dovranno essere sostituiti.

Si controlleranno infine i circuiti elettrici dei quadri di comando, lo stato delle connessioni, dei materiali isolanti, lo stato di usura ed il grado di pulizia dei contatti elettrici. Si verificherà ancora lo stato dei galleggianti che regolano l'avviamento e la fermata delle pompe. Si dovrà effettuare anche il controllo di tutti gli impianti elettrici a servizio delle pompe di drenaggio sul rispetto delle Norme.

In caso di guasto ad un sistema di pompaggio non immediatamente riparabile, la Ditta provvederà a sue spese alla posa immediata di idonea/e elettropompa/e volante/i (comprensiva di collegamento allo scarico e degli allacciamenti elettrici necessari, di tutte le protezioni antinfortunistiche ecc.) installata a regola d'arte e che sia in grado di scaricare l'acqua di infiltrazione, e ciò al fine di limitare i danni alle strutture.

La sostituzione di tutte le guarnizioni delle pompe rientrano nell'onere contrattuale.

Spurgo pozzi neri – pulizia reti fognarie

Il servizio prevede la disostruzione di canalizzazioni e spurgo pozzi neri negli edifici scolastici e ed assimilati e comunali oggetto del presente appalto a mezzo autobotte.

Il servizio contempla la vuotatura e disostruzione delle canalizzazioni o tubazioni fognarie ed espurgo pozzi neri, vasche Imhoff e similari, salvo più precise indicazioni che all'atto esecutivo potranno essere impartite dall'Amministrazione Comunale.

Le diverse tipologie dei lavori sono lo spurgo di fosse contenenti liquami assimilabili a pozzi neri, di canalizzazioni, di scarichi in genere, sino all'allacciamento stradale ove presente, a mezzo autobotte espurgante munita di lancia idraulica a pressione, con autista ed operatore, inclusi carburante, lubrificanti, oneri di smaltimento ecc. in qualsiasi edificio scolastico ed assimilabile e negli edifici comunali e relative pertinenze.

Tutti gli oneri derivanti dal carico, scarico e smaltimento del liquame di risulta prodotto dalle operazioni di espurgo e di ogni genere di rifiuto presente sulle aree interessate alla manutenzione, onere di discarica compreso, dovranno essere rendicontati con le bolle di esecuzione e trasporto liquami agli impianti autorizzati di smaltimento.

Quanto sopra dovrà essere svolto in conformità ai disposti del D.L.gs. n. 152/06 e successive modificazioni ed integrazioni.



g - SMALTIMENTI ED INTERVENTI VARI

Comprende tutti gli interventi di spostamenti e modifiche delle disposizioni interne agli edifici, mediante lo spostamento degli arredi, e delle attrezzature connesse, compresa la dismissione delle attrezzature e degli arredi in smaltimento; lo smaltimento delle attrezzature informatiche dovrà essere effettuato ai sensi della normativa di trattamento dei rifiuti RAEE.

h - MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI DI RISCALDAMENTO

Il servizio, comprendente attività a canone, è volto a garantire la piena efficienza degli Impianti di Riscaldamento.

Nello svolgimento di tale attività l'Affidatario deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e verificare e rispettare le eventuali norme regolamentari di emanazione locale inerenti la materia.

Il servizio deve essere espletato con riferimento a tutti gli insiemi impiantistici e relativi componenti e/o comunque almeno a quelli indicati nel seguente elenco:

Caldai

Brucciatori comprensivi di tutti gli accessori di sicurezza

Scambiatori di calore

Elementi terminali

Reti di distribuzione

Ventilatori

Motori e Pompe

Unità di trattamento aria (U.T.A.)

Ventilconvettori (fan coil)

Strumenti per misure e regolazione

Sono comprese nel canone le seguenti attività:

Conduzione degli impianti;

Attività di manutenzione preventiva e programmata;

Componente	Intervento
Caldaia	Controllo combustione
	Pulizia batterie
	Pulizia focolare
	Pulizia passaggio fumi
	Pulizia fascio tubiero
	Verifica valvole di sicurezza
	Pulizia elementi di controllo combustione
	Taratura pressostati/termostati
	Messa in funzione
	Verifica refrattari
	Verifica e controllo impianto elettrico
	Messa a riposo
Brucciatori comprensivi di tutti gli accessori di sicurezza	Controllo prevalenza pompa alimentazione
	Pulizia
	Pulizia filtro gasolio (se presente)
Scambiatori di calore	Controllo temperature mandata/ritorno
	Verifica livelli
	Verifica sistemi di regolazione
	Pulizia
Elementi terminali	Controllo tenuta radiatori, piastre
	Verifica/taratura valvole termostatiche
	Pulizia batterie di scambio
	Pulizia e sostituzione filtri
	Verifica non ostruzione degli orifici degli
	Eliminazione residui calcarei dai radiatori
	Pulizia vasi espansione
	Verifica ed eliminazione perdite



Rete di distribuzione	Verifica funzionalità elementi di controllo
	Verifica coibentazione
Ventilatori	Verifica funzionalità
	Verifica rumorosità, lubrificazione,
Motori e Pompe	Verifica funzionalità
	Verifica rumorosità, lubrificazione, ingrassaggio
Unità di trattamento aria	Pulizia
	Sostituzione filtri
	Verifica sistemi di regolazione con
	Verifica livello refrigerante con eventuale ricarica
	Pulizia scambiatori
	Verifica funzionalità impianto elettrico
Strumenti per Misure e regolazione	Verifica integrità e corretto funzionamento

Bruciatori

La manutenzione ordinaria, da effettuarsi almeno ogni mese in caso di servizio continuativo e ogni 3 mesi in caso di servizio stagionale, comporta la pulizia delle parti accessibili e la pulizia degli organi di combustione. In particolare: pulizia ugelli, pulizia e disincrostazione della testa di combustione, pulizia e controllo isolatori degli elettrodi di accensione, pulizia e lavaggio del filtro di linea, controllo dell'elettrovalvola del bruciatore e della sua tenuta in fase di prelavaggio, verifica dell'efficienza dei dispositivi di sicurezza, pulizia ed ingrassaggio delle parti rotanti, verifica del corretto funzionamento dei cuscinetti dei motori elettrici ed eventuale sostituzione eliminazione di sgocciolamenti che possano provocare incrostazioni su flange raccordi o altro.

Generatori di calore

Verifica dell'efficienza del rivestimento isolante degli sportelli di tutte le caldaie e del rivestimento refrattario delle camere di combustione, disincrostazione e pulizia con solvente del mantello esterno, accurata esportazione dei residui della combustione (scorie, ceneri, ecc.) giacenti all'interno dei focolari e dei passaggi del fumo con mezzi meccanici o chimici (almeno 1 volta l'anno e comunque quando la temperatura dei fumi supera quella standard di 80°C per Pf < 100 kW, di 60°C per 100 < Pf < 250 kW, di 40°C per Pf > 250 kW), raschiatura a vivo delle lamiere del focolare, dei tubi fumo e loro completa lubrificazione con olio bruciato e grafite, controllo delle guarnizioni di tenuta della camera di combustione, controllo dei pressostati e termostati di lavoro e di sicurezza, pulizia degli ugelli, degli elettrodi, delle cellule fotoelettriche e delle spie di controllo della combustione dei bruciatori, controllo ed eventuale sostituzione di parti avariate del quadro elettrico di comando e protezione dei bruciatori, controllo dei valori di pressurizzazione delle camere di combustione.

Condotti dei fumi

Effettuare la pulizia della fuliggine (ove necessario) ai raccordi dei generatori, canali fumari, camino camerette di raccolta. Annualmente si effettuerà un controllo della tenuta dei condotti del fumo e una prova del regolare tiraggio del camino.

Vasi di espansione aperti

Controllare l'assenza di perdite nel vaso, verificare che, alla temperatura massima di esercizio, il livello dell'acqua sia inferiore al troppo pieno, verificare i galleggianti e la tenuta della valvola di alimentazione nei vasi ad alimentazione automatica, verificare che l'acqua nel vaso sia fredda o appena tiepida durante l'esercizio.

Vasi di espansione chiusi

Controllare la tenuta della valvola di sicurezza fino alla temperatura massima di esercizio, controllare che la pressione a valle della valvola di riduzione per il rabbocco automatico sia pari a quella di progetto e che sia inferiore alla pressione di taratura della valvola di sicurezza, verificare l'integrità del diaframma, nei vasi precaricati assicurarsi che la pressione di precarica sia uguale alla pressione di progetto.

Apparecchiature centralizzate di addolcimento dell'acqua

Verificare la corretta inversione delle fasi esercizio/rigenerazione, effettuare la pulizia dei serbatoi di



contenimento della salamoia provvedere al rifornimento dei sali.

Apparecchiature centralizzate di additivazione dell'acqua

Verificare il corretto funzionamento delle pompe di dosaggio e procedere alla manutenzione alle stesse, effettuare la pulizia dei serbatoi di contenimento dei prodotti additivi, effettuare la pulizia degli iniettori.

Organi di sicurezza e di protezione

Effettuare la prova delle valvole di sicurezza ad impianto inattivo e poi in esercizio, effettuare l'ispezione tubi di sicurezza, effettuare la prova dei termostati di regolazione e di blocco, valvole di scarico termico e intercettazione combustibile, effettuare le prove del dispositivo di protezione contro la mancanza di fiamma, effettuare la prova del dispositivo di sicurezza termomeccanica o termoelettrica delle caldaie a gas.

Controllo degli apparecchi indicatori

Controllo termometri, mediante un termometro campione nei pozzetti, controllo dei manometri, mediante un manometro campione alla flangia predisposta, controllo termometri dei fumi, mediante un termometro campione.

Pompe, circolatori

Almeno annualmente effettuare la manutenzione alle tenute meccaniche mediante serraggio o sostituzione (ove necessario). Prima di un periodo di funzionamento assicurarsi che la girante ruoti liberamente (anche dopo operazioni su tenute), la pompa non funzioni a secco, l'aria sia spurgata, il senso di rotazione sia corretto e i cuscinetti siano lubrificati, sia effettuata l'inversione delle funzioni delle pompe ogni qualvolta si rendesse necessario o comunque per alternarne il funzionamento ed equilibrarne l'usura.

Apparecchi di regolazione automatica

Lubrificazione steli o perni valvole (se non autolubrificanti o a lubrificazione permanente), lubrificazione perni e serrande, rabbocco nei treni di ingranaggi a bagno d'olio, pulizia e serraggio morsetti, sostituzione conduttori danneggiati, riparazione tubazioni con perdite nelle regolazioni pneumatiche, pulizia filtri, pulizia ugelli, serrande regolazione aria e cinematismi valvole servo comandate, smontaggio dei pistoni che non funzionano correttamente con sostituzione parti danneggiate, effettuazione del controllo funzionale prima di ogni avviamento stagionale, attraverso, l'esecuzione delle operazioni sotto elencate in funzione del tipo di apparecchiatura:

termoregolazione a due posizioni: verifica comandi agendo lentamente su dispositivo;

termoregolazione progressiva con valvole servocomandate a movimento rotativo: verifica manuale della rotazione valvole (5 esecuzioni), alimentare il sistema e provarne la risposta (senso e ampiezza rotazione fine corsa) manipolando l'impostazione dei valori prescritti, verifica assenza di trafiletti sullo stelo; termoregolazione progressiva con valvole servocomandate a movimento rettilineo: a sistema alimentato, verificare la risposta manipolando l'impostazione dei valori prescritti (2 escursioni per ogni senso di marcia), verifica assenza di trafiletti sullo stelo;

verificare il funzionamento, secondo le istruzioni del costruttore, dei sistemi di contabilizzazione mediante integrazione meccanica, elettrica o elettronica, per integratori di tempo effettuare la verifica della marcia dei numeratori;

effettuare il controllo della taratura ad ogni avviamento stagionale, attraverso l'esecuzione delle operazioni sotto elencate in funzione del tipo di apparecchiatura:

tutti i sistemi: predisposizione secondo la stagione (estiva, invernale) e regolazione orologi programmatori;

termoregolazione a due posizioni: verifica comando di arresto a temperatura prefissata, con tolleranza $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$, verifica comando di marcia con un differenziale minore o massimo uguale a quello prescritto, effettuazione delle verifiche di cui sopra in ognuna delle configurazioni previste (normale, ridotto, ecc.); termoregolazione progressiva con valvola servocomandata: termoregolazione d'ambiente (verifica temperatura locale pilota a regime, con tolleranza $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$), termoregolazione climatica (verifica della temperatura di mandata o mandata-ritorno a regime in relazione alla temperatura esterna, confrontate con curva caratteristica, con tolleranza $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$ temperatura ambiente);

messa a riposo all'arresto stagionale: portare l'apparecchiatura nelle condizioni di riposo previste dal costruttore. In mancanza, togliere l'alimentazione al sistema, eccezion fatta eventualmente per



l'orologio programmatore.

Scambiatori di calore e riscaldatori d'acqua

A seguito di diminuzione di rendimento dello scambiatore, asportare le incrostazioni con lavaggio chimico e lo smontaggio.

Corpi scaldanti

All'inizio della stagione, verificare i corpi scaldanti (valvole, detentori, attacchi, ecc.). Effettuare la manutenzione dei corpi scaldanti.

Termoventilconvettori (unità di trattamento aria, fan coils)

Controllo apparecchiature elettriche (verifica commutatori ecc.), controllo delle tarature delle regolazioni; pulizia filtri, sostituzione dei filtri (secondo necessità), pulizia interna delle cassette con aspirapolvere, pulizia bacinella raccogli-condensa.

Aerotermini

Smontaggio pulizia interna e disincrostazione del pacco riscaldante (secondo necessità), verifica e controllo del valvolame, controllo del corretto funzionamento dei cuscinetti dei motori ed eventuale sostituzione in caso di usura, controllo di regolare funzionamento delle apparecchiature elettriche.

Unità di raffrescamento (centralizzati ed unità autonome tipo split)

Pulizia filtri, controllo apparecchiatura di regolazione, pulizia bacinella raccogli-condensa, pulizia batteria condensante, eventuale rabbocco di olio e gas.

Estrattori d'aria in espulsione

Pulizia dei ventilatori da effettuarsi in loco, verifiche dei cuscinetti e loro eventuale sostituzione in caso di usura, controllo tensione delle cinghie e loro allineamento, pulizia di tutte le bocchette di ripresa o anemostati di ripresa installati nei vari servizi, pulizia delle griglie di transito dove installate sulle porte onde permettere un buon lavaggio d'aria del locale.

Valvolame

Controllo della manovra di tutti gli organi di intercettazione e di regolazione, senza forzare sulle posizioni estreme, lubrificazione delle parti abbisognanti (come previsto dal costruttore), controllo dell'assenza di perdite negli attacchi e attorno agli steli (regolazione serraggi o sostituzione dei premistoppa), verifica dell'assenza di trafilatura ad otturatore chiuso e, ove necessario, smontaggio per pulizia o sostituzione delle parti danneggiate.

Tubazioni

Controllo della tenuta, soprattutto dei raccordi. Almeno 1 volta l'anno controllare i dilatatori o giunti elastici, congiunzioni a flangia, sostegni e punti fissi, assenza di inflessioni delle tubazioni.

Rivestimenti isolanti (tratti a vista)

Almeno una volta l'anno ispezione e verifica dell'integrità di tutti i rivestimenti isolanti delle reti di distribuzione dei fluidi e ripristinato dei rivestimenti isolanti deteriorati.

Tutti i materiali e le apparecchiature introdotti per la realizzazione di migliorie diverranno di proprietà dell'Amministrazione e al termine dell'appalto dovranno essere consegnati in condizioni di efficienza senza pretesa di alcun compenso.



h - GESTIONE IMPIANTI RUOLO TERZO RESPONSABILE

Formano oggetto del presente punto le prestazioni connesse al Servizio Conduzione, Manutenzione Ordinaria e Terzo Responsabile, conformemente all'articolo 1, comma 1, lettera p) del DPR 412/1993 e s.m.i..

Scopo di tale Servizio è assicurare, per i periodi previsti per legge e specificati dall'Amministrazione, il mantenimento delle condizioni di comfort negli edifici, nel rispetto di leggi e regolamenti e di quanto altro specificato nelle prescrizioni seguenti.

Garantire, durante il calendario di accensione concordato con il RUP o il DEC, che la temperatura negli ambienti lavorativi durante l'orario di lavoro non sia inferiore a $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

L'Affidatario è tenuto al mantenimento delle condizioni di comfort negli edifici, all'uso razionale dell'energia e la tutela dell'ambiente, al miglioramento del processo di trasformazione/risparmio energetico, favorendo, salvo impedimenti di natura tecnica ed economica il ricorso a fonti rinnovabili o assimilate, alla conduzione in sicurezza a tutela dell'incolumità dei beni e delle persone, al rispetto di tutta la normativa vigente in tema d'impianti, di manutenzione ordinaria e straordinaria, alla fornitura di beni (materiali, componenti d'impianto e combustibile necessario per il riscaldamento degli edifici e la produzione di acqua calda sanitaria).

L'Affidatario, dalla data di presa in consegna degli impianti termici e per tutta la durata dell'affidamento deve svolgere tutte le attività necessarie al fine di garantire la regolare fornitura del servizio.

Nel corso della gestione è nella facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere un quantitativo di servizio maggiore rispetto al valore stimato in fase di affidamento. In tal caso l'Affidatario dovrà assicurare l'erogazione del servizio anche per il suddetto ammontare aggiuntivo. Il maggior onere sarà riconosciuto e quantificato adottando la stessa metodologia utilizzata per la quantificazione del canone iniziale. L'Affidatario dovrà svolgere la sua attività nella funzione di "Terzo Responsabile" ai sensi del D.P.R. 412/93 e quindi nel rispetto delle norme e procedure dello stesso D.P.R. previste sia per l'attività di conduzione, manutenzione e controllo che per l'adozione delle misure necessarie al contenimento dei consumi energetici, essendo in possesso dei requisiti previsti dalle normative vigenti e comunque di idonea capacità tecnica, economica ed organizzativa, è delegato dall'Amministrazione Comunale, dalla data di presa in consegna dell'impianto termico, ad assumere la responsabilità dell'esercizio, della manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto termico e dell'adozione delle misure necessarie al contenimento dei consumi energetici di ogni luogo di fornitura.

Gli impianti termici, i locali e le parti di edificio relativi, devono essere accessibili in qualunque momento al personale tecnico/amministrativo dell'Amministrazione Comunale per le opportune verifiche ed i controlli sul regolare espletamento del servizio di seguito elencati:

aggiornare il Libretto di Centrale il quale deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa tempo per tempo vigente;

trascrivere nel corso della gestione sul Libretto di Centrale, i dati relativi al funzionamento dinamico dell'impianto termico relativamente ai parametri di combustione, al consumo di combustibile e di energia termica, nonché gli interventi manutentivi effettuati;

redigere sotto forma di ordini di lavoro gli interventi manutentivi ed allegarli al Libretto di Centrale;

fornire il resoconto delle attività di controllo e manutenzione svolte su tutto il parco impianti, con l'indicazione dettagliata di tutti gli interventi effettuati, sia su programma sia accidentali, e degli eventuali componenti sostituiti.



MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO

Il servizio, comprendente le attività a canone, è volto a garantire la piena efficienza di tutti gli Impianti di Raffrescamento.

Nello svolgimento di tale attività l’Affidatario deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e verificare e rispettare le eventuali norme regolamentari di emanazione locale inerenti la materia.

Tale servizio deve essere espletato con riferimento a tutti gli insiemi impiantistici e relativi componenti e/o comunque almeno a quelli indicati nel seguente elenco:

centrale frigorifera comprensiva di componenti elettromeccanici ed accessori di controllo, sicurezza e regolazione

torri evaporazione/raffreddamento

ventilatori

motori e Pompe

reti di distribuzione acqua e aria

unità di trattamento aria (U.T.A.)

termoventilatori pensili tipo a soffitto completi di accessori

unità interna – esterna split/multisplit

torrino estrazione aria

strumenti per misura e regolazione

ventilconvettori (fan coil)

Sono comprese nel canone le seguenti attività:

conduzione degli impianti;

attività di manutenzione preventiva e programmata;

sostituzione ogni due anni delle cinghie del chiller dell’impianto di climatizzazione del Palazzo della Municipalità (sostituite il 30.08.2021);

pulizia ad ogni ciclo stagionale (estivo/invernale ed invernale/estivo) dei filtri del chiller del Palazzo della Municipalità.

Conduzione dell’impianto

Per conduzione dell’impianto si intende la combinazione di tutte le operazioni tecniche ed amministrative occorrenti per mantenere in funzione l’impianto stesso.

Il calendario di accensione deve essere concordato con l’Amministrazione Comunale.

Per gli impianti centralizzati deve essere garantita una temperatura negli ambienti lavorativi, durante l’orario di lavoro, di 20° - 26° C con il 50% di umidità relativa, in rapporto ad una temperatura esterna di 29° - 35° C con il 70% di umidità relativa. La differenza tra le due temperature non deve comunque superare i 10°.

Lo spegnimento/accensione degli impianti ed il relativo periodo di pre-accensione deve essere gestito dall’Affidatario in modo tale che, pur garantendo la temperatura richiesta durante l’orario lavorativo, sia perseguito il contenimento energetico.

L’elenco, esemplificativo e non esaustivo, delle attività e degli interventi che devono essere effettuati sulle singole unità fondamentali che normalmente costituiscono l’impianto con le relative frequenze minime, viene riportato all’interno della tabella di seguito riportata:

Componente	Intervento
Centrale frigorifera comprensiva di componenti elettromeccanici ed accessori di controllo, sicurezza e regolazione	Messa a riposo
	Messa in funzione
	Sostituzione oli/lubrificanti
	Decalcificazione fasci tubieri condensatori
	Verifica livello refrigerante con eventuale Ricarica
	Pulizia locale
Torri evaporazione/raffreddamento	Verifica sistemi di regolazione
	Regolazione livelli acqua
	Pulizia/sostituzione filtri
Ventilatori	Verifica funzionalità
	Verifica rumorosità, lubrificazione,
Motori e Pompe	Verifica funzionalità
	Verifica rumorosità, lubrificazione,
	Verifica ed eliminazione perdite



Rete di distribuzione acqua e aria	Verifica funzionalità elementi di controllo
	Verifica coibentazione
	Verifica funzionalità serrande
	Verifica fissaggio canalizzazioni, condotti flessibili, pulizia
Unità di trattamento aria	Pulizia filtri
	Sostituzione filtri
	Verifica sistemi di regolazione con eventuale sostituzione di ricambi necessari
	Verifica livello refrigerante con eventuale ricarica
	Pulizia scambiatori
	Verifica collegamenti elettrici e di terra
Termoventilatore pensile tipo a	Verifica funzionamento e rumorosità
	Verifica linea di scarico
	Verifica collegamento elettrico e di terra
Unità interna-esterna split/multisplit	Verifica funzionamento e rumorosità
	Verifica linea di scarico
	Verifica collegamento elettrico e terra
	Pulizia filtri
Torrino estrazione aria	Verifica funzionamento e rumorosità
	Verifica collegamento elettrico e terra
	Pulizia
Strumenti per misura e regolazione	Verifica integrità e corretto funzionamento
Ventilconvettore (fan coil)	Verifica funzionamento e rumorosità
	Sostituzione filtri
	Verifica collegamento elettrico e terra
	Pulizia e sanificazione batteria

Qualsiasi ulteriore attività di controllo e manutenzione, preventiva e periodica o riparativa (anche qualora si richieda una frequenza maggiore rispetto a quanto indicato all'interno della precedente tabella), necessaria a garantire il corretto funzionamento degli impianti, è quindi compresa nel canone e deve essere indicata nel Programma di manutenzione.

Le prestazioni minimali da eseguirsi sono di seguito indicate a titolo esemplificativo e non esaustivo.

Termoventilconvettori (unità di trattamento aria, fan coils)

Controllo apparecchiature elettriche (verifica commutatori ecc.), controllo delle tarature delle regolazioni, pulizia filtri, sostituzione dei filtri, pulizia interna delle cassette con aspirapolvere, pulizia bacinella raccogli-condensa.

Aerotermini

Smontaggio pulizia interna e disincrostazione del pacco riscaldante (secondo necessità), verifica e controllo del valvolame, controllo del corretto funzionamento dei cuscinetti dei motori ed eventuale sostituzione in caso di usura, controllo di regolare funzionamento delle apparecchiature elettriche.

Valvolame

Controllo della manovra di tutti gli organi di intercettazione e di regolazione, senza forzare sulle posizioni estreme; lubrificazione delle parti abissognanti (come previsto dal costruttore), controllo dell'assenza di perdite negli attacchi e attorno agli steli (regolazione serraggi o sostituzione dei premistoppa), verifica dell'assenza di trafilatura ad otturatore chiuso e, ove necessario, smontaggio per pulizia.

Tubazioni

Controllo della tenuta, soprattutto dei raccordi, dilatatori o giunti elastici, congiunzioni a flangia, sostegni e punti fissi, assenza di inflessioni delle tubazioni.

Relativamente all'impianto di condizionamento a servizio della palazzina comunale di Piazza Alfieri n. 7 esecuzione di ogni attività necessaria al corretto funzionamento dell'impianto come da piano della



manutenzione redatto dal progettista del palazzo comunale e già in possesso dell'affidatario.



m - MANUTENZIONE ORDINARIA IMPIANTI ANTINCENDIO

Si intendono per impianti antincendio:

impianti di rilevazione gas, fumi e sistemi di avvertimento incendio;
apparecchi di illuminazione di sicurezza e segnalazione di emergenza;
impianti di spegnimento incendi e reti di idranti;
estintori;

L'attività resa dovrà garantire ai sensi delle norme vigenti la perfetta efficienza di tutti gli impianti installati e di tutti i presidi antincendio presenti presso gli immobili di proprietà e/o in disponibilità dell'Amministrazione Comunale.

Il presente capitolato prevede la prestazione di attività di sorveglianza, manutenzione, revisione e collaudo degli impianti antincendio effettuata da personale specializzato e qualificato e comprende altresì l'affissione della cartellonistica a norma di legge nonché l'assistenza muraria ed impiantistica ove necessaria.

Compresa e compensata nel canone è prevista la numerazione dei corpi illuminanti di sicurezza, dei rivelatori, dei pulsanti di allarme, dei diffusori di allarme, degli estintori, degli idranti ecc; tale numerazione dovrà corrispondere a quella riportata nel registro delle verifiche periodiche.

Il Servizio sarà reso secondo le periodicità minime indicate ai successivi paragrafi e compensato a canone, restando inteso che tutte le attività dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme di legge e norme tecniche applicabili. Sono compresi e compensati nel c:

le forniture dei materiali di consumo ed i ricambi necessari per l'effettuazione delle attività; - l'integrazione ove necessario degli agenti estinguenti;

il riposizionamento od il posizionamento (compresa la fornitura) delle attrezzature estinguenti durante il periodo di ricarica;

la fornitura e posa in opera della cartellonistica necessaria;

la sostituzione (e fornitura di altre idonee) delle attrezzature non più adatte all'uso a seguito di variazioni normative oppure guaste e non riparabili.

All'Affidatario è delegata, per quanto di competenza, la compilazione dei Registri antincendio ai sensi del D.P.R. n. 151 del 2011 in tutti i siti oggetto del servizio procedendo all'annotazione degli interventi effettuati. Gli interventi sugli impianti antincendio devono essere riportati nel registro delle verifiche periodiche con data nome e firma leggibile dell'esecutore dell'operazione ed esito della stessa.

In linea generale sono da garantire:

Sorveglianza: controllo visivo atto a verificare che le attrezzature e gli impianti antincendio siano nelle normali condizioni operative, siano facilmente accessibili e non presentino danni materiali accertabili tramite esame visivo. La sorveglianza può essere effettuata dal personale normalmente presente nelle aree protette dopo aver ricevuto adeguate istruzioni.

Controllo periodico: insieme di operazioni da effettuarsi con frequenza almeno semestrale, per verificare la completa e corretta funzionalità delle attrezzature e degli impianti.

Manutenzione: operazione od intervento finalizzato a mantenere in efficienza ed in buono stato le attrezzature e gli impianti.

Manutenzione ordinaria: operazione che si attua in loco, con strumenti ed attrezzi di uso corrente. Essa si limita a riparazioni di lieve entità che necessitano unicamente di minuterie e comportano l'impiego di materiali di consumo di uso corrente o la sostituzione di parti di modesto valore espressamente previste.

L'Affidatario, per questo specifico sottoservizio, oltre agli interventi di manutenzione ordinaria (programmata e riparativa), avrà a suo carico altre specifiche attività previste dalla normativa vigente, ed in particolare:

- a) sorveglianza
- b) controllo
- c) collaudo funzionale
- d) collaudo periodico delle tubazioni

Sorveglianza

Controlli regolari di tutte le attrezzature antincendio devono essere effettuati da parte dell'Affidatario (o da persone da lui delegate in possesso dei necessari requisiti e che abbiano ricevuto adeguate istruzioni), ad intervalli regolari in funzione di fattori ambientali e del rischio d'incendio per accertarsi che ogni attrezzatura:



sia collocata nel posto designato e opportunamente segnalata;
sia accessibile senza ostacoli, sia visibile chiaramente ed abbia istruzioni d'uso leggibili;
non sia evidentemente difettosa, non presenti segni di deterioramento, di corrosione o perdite.

Occorre inoltre verificare la presenza di tutti i componenti dei naspi e degli idranti e che le cassette di corredo degli idranti siano complete di tutti gli accessori (lancia, manichetta, chiave di manovra, sella porta manichetta). La verifica dell'integrità del sigillo è equivalente ai predetti accertamenti. L'Affidatario deve segnalare al responsabile incaricato e agli addetti alla prevenzione incendi ogni situazione di potenziale pericolo di cui vengano a conoscenza.

Controllo

Consiste in una misura di prevenzione atta a verificare la corretta funzionalità dell'impianto e la conformità al progetto. La ditta deve conservare una planimetria riportante l'esatta ubicazione delle attrezzature ed i dati tecnici dell'impianto, che devono essere messi a disposizione dei tecnici abilitati. Dovranno essere eseguiti i necessari accurati controlli e prove, come di seguito riportato, da parte di un tecnico abilitato. L'accertamento deve essere formalizzato da parte del tecnico abilitato, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nota:

Devono essere utilizzati unicamente componenti conformi alla norma corrispondente o approvati dal costruttore per sostituire quelli giudicati inutilizzabili. Il tecnico abilitato deve segnalare la presenza di prodotti non corrispondenti alle vigenti norme tecniche.

Poiché il controllo e la manutenzione possono temporaneamente ridurre l'efficienza della protezione antincendio occorre che: a) in funzione del rischio d'incendio, solo un numero limitato di naspi o idranti in una particolare area sia sottoposto contemporaneamente ad estese operazioni di manutenzione che ne impediscano l'efficienza; b) sia presa in considerazione l'adozione di altre misure di protezione antincendio durante il periodo di manutenzione e per tutto il periodo d'interruzione dell'alimentazione idrica; c) Sia avvertito il responsabile della sicurezza e/o l'esercente.

Controllo delle attrezzature

Il controllo deve avvenire tramite l'effettuazione dei seguenti accertamenti:

ogni attrezzatura deve essere accessibile senza ostacoli e non essere danneggiata; i componenti non devono presentare segni di corrosione o perdite;

le istruzioni d'uso devono essere chiare e leggibili;

la localizzazione deve essere chiaramente segnalata;

i ganci per il fissaggio a parete devono essere adatti allo scopo, fissi e saldi;

l'indicatore di pressione (se presente) deve essere operativo ed indicare un valore di pressione compreso nella sua scala;

la tubazione deve essere controllata in tutta la sua lunghezza per rilevare eventuali screpolature, deformazioni, logoramenti o danneggiamenti. Se la tubazione presenta qualsiasi difetto deve essere sostituita o collaudata alla massima pressione di esercizio senza presentare perdite o trafileamenti;

i sistemi di fissaggio delle tubazioni (le raccordature) devono essere di tipo adeguato ed assicurare la tenuta;

le bobine ruotino agevolmente in entrambe le direzioni;

per i naspi orientabili, si deve verificare che il supporto pivotante ruoti agevolmente fino a 180°;

sui naspi manuali, si deve verificare che la valvola di intercettazione sia di tipo adeguato e sia di facile manovrabilità;

sui naspi automatici, si deve verificare il corretto funzionamento della valvola automatica ed il corretto funzionamento della valvola d'intercettazione di servizio;

si devono verificare le condizioni della tubazione di alimentazione idrica, con particolare attenzione a segnali di logoramento o danneggiamento in caso di tubazione flessibile;

se i sistemi sono collocati in una cassetta, si devono verificare eventuali segnali di danneggiamento che i portelli della stessa si aprano agevolmente;

si deve verificare che la lancia erogatrice sia di tipo appropriato e di facile manovrabilità;

si deve verificare il funzionamento della eventuale guida di scorrimento della tubazione ed assicurarsi che questa sia fissata correttamente e saldamente;

si deve lasciare il naspo antincendio e l'idrante a muro pronti per un uso immediato. Nel caso siano necessari ulteriori lavori di manutenzione è necessario informarne il responsabile incaricato e collocare



sull'apparecchiatura un'etichetta "FUORI SERVIZIO".

Nota:

terminate le operazioni di controllo sui naspi ed idranti a muro, è opportuno ripristinare i sigilli di sicurezza posti sul dispositivo di apertura. Si deve verificare la funzionalità degli attacchi per autopompa controllando che le valvole di intercettazione e di mandata siano di facile manovrabilità e si deve lasciare la valvola di intercettazione in posizione aperta con il ripristino di eventuali sigilli.

Nota:

Per gli attacchi per autopompa, collocati su linea di mandata, si deve verificare che l'acqua esca.

Per attacchi autopompa su linea di derivazione, verificare che non vi sia fuoriuscita di acqua.

Per gli idranti soprassuolo e sottosuolo si deve verificare che le valvole siano di facile manovrabilità ed i tappi di chiusura siano facilmente apribili.

Verificare che il contenuto delle cassette a corredo di idranti sia completo di tutti i componenti necessari alla corretta utilizzazione degli idranti stessi e precisamente:

-IDRANTI SOPRASUOLO: lunghezza unificata di tubazione con raccordi, lancia di erogazione chiavi di manovra:

-IDRANTI SOTTOSUOLO: lunghezza unificata di tubazione con raccordi, lancia di erogazione, chiavi di manovra e dispositivi di attacco (colli cigno).

Controllo delle alimentazioni idriche

Le alimentazioni idriche devono intervenire automaticamente, mantenere in pressione il collettore d'alimentazione dell'impianto anche in fase non operativa ed essere conformi ad una o più delle seguenti tipologie:

collegamento fisso in acquedotto;

vasche o serbatoi fissi a gravità oppure riserve virtualmente inesauribili, quali specchi o corsi d'acqua naturali o artificiali a regime permanente, in posizione elevata;

pompe fisse ad avviamento automatico collegate a vasche o serbatoi di accumulo oppure a riserve virtualmente inesauribili;

serbatoi fissi a pressione.

Controlli comuni per tutte le tipologie di alimentazione

Operazioni comuni per tutte le tipologie di alimentazione.

Durante il controllo devono essere eseguite le seguenti operazioni:

esame generale dell'intero impianto di alimentazione allo scopo di verificare lo stato apparente di tutti i componenti;

rilevamento delle pressioni in uscita e prova di funzionamento di eventuali segnalatori di allarme;

prova di tenuta di tutte le valvole di non ritorno;

controllo della posizione di apertura delle valvole di intercettazione e relativo bloccaggio;

verifica delle scorte indicate dalla ditta installatrice e dal fornitore delle apparecchiature.

Collaudo funzionale

Il collaudo funzionale comprende tutte le operazioni previste nella fase di controllo ed inoltre:

il getto d'acqua deve essere costante e sufficiente (è consigliato l'uso di indicatori di flusso e manometri);

tutte le tubazioni flessibili e semirigide devono essere srotolate completamente e sottoposte alla pressione di rete per verificarne l'assenza di screpolature, deformazioni, logoramenti e danneggiamenti.

Se la tubazione presenta qualsiasi difetto deve essere sostituita o collaudata alla pressione massima di esercizio come specificato nelle norme EN 671-1 e 671-2.

Nota:

Si consiglia la pressatura idrostatica per il collaudo funzionale delle tubazioni. È consentito con gli opportuni accorgimenti di sicurezza la pressatura pneumatica delle tubazioni unicamente a basse pressioni di rete e dove sussistono difficoltà oggettive o rischi di danneggiamenti conseguenti a versamenti di acqua.

Le alimentazioni idriche devono essere sottoposte ad una prova delle prestazioni allo scopo di accertare che non si siano verificati deterioramenti che diano luogo a riduzioni di portata o di pressione



intollerabili per gli impianti alimentati.

Collaudo periodico delle tubazioni di naspi ed idranti a muro

Ogni 3 anni tutte le tubazioni flessibili e semirigide di naspi ed idranti a muro devono essere sottoposte a prova idrostatica alla pressione di 1,2 Mpa. La ditta appaltatrice deve necessariamente eseguire questa operazione almeno una volta nel corso dell'appalto.

Controllo due volte all'anno (da eseguirsi nei mesi di maggio e novembre) e manutenzione di estintori ad anidride carbonica, a polvere, ad idrocarburi alogenati ed a schiuma, già esistenti negli edifici scolastici ed assimilati e più precisamente:

controllo carica a mezzo pesatura o rilevazione del livello con attrezzatura omologata;

eventuale ricarica degli estintori qualora l'estinguente, per qualsiasi motivo, risulti inferiore del 10% al valore nominale di carica;

controllo pressione ed eventuale ripressurizzazione se la pressione è inferiore all'80% del valore nominale, negli estintori a polvere e ad idrocarburi alogenati;

controllo eventuali perdite dalla valvola di erogazione;

controllo manichetta e corretta sistemazione sul supporto (se la manichetta presenta fessurazioni dovrà essere sostituita);

controllo spina di sicurezza ed integrità della piombatura;

controllo diffusore ed eventuale valvola sullo stesso;

pulizia estintore;

timbratura cartellino;

Controllo una volta all'anno e manutenzione della rete idranti già esistenti negli edifici suddetti e più precisamente:

controllo dotazione di ogni cassetta antincendio;

pulizia cassette ed idranti;

ingrassaggio ed eventuale riparazione parti mobili (cerniere portine, lucchetti, ecc.);

prelievo manichette, stesura in piano e riempimento con acqua;

pressatura alla pressione di collaudo (8 - 12 bar) per 2 minuti con controllo perdite;

eventuale accorciamento, in presenza di perdite entro 2 m dai raccordi terminali. I raccordi dovranno essere rimontati mediante legatura con filo di ferro zincato e ricotto a norma VV.FF.;

riavvolgimento sul tamburo;

timbratura cartellino;

collaudo;

Fornitura e posa in opera di apparecchiature in caso di sostituzione delle esistenti non più riutilizzabili, compreso il ritiro delle apparecchiature sostituite e più precisamente:

estintori omologati a norma di legge per l'estinzione di fuochi di classe A-B-C a polvere da 1, 2, 6, 9, 12, 30, 50 kg e a CO2 da 2, 5, 27 kg;

manichette;

rubinetti idranti;

legatura ferro zincato e ricotto;

segnaletica di sicurezza;

supporti;

cassette portamanichette;

etichette adesive stampate a numerazione progressiva su estintori e idranti di nuova installazione;

ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria.

Sono esclusi da qualsiasi intervento i mezzi antincendio installati nelle centrali termiche degli edifici. Nello svolgimento delle operazioni sopra elencate, l'Affidatario deve osservare ogni disposizione di legge e/o regolamento in vigore, comprese le norme U.N.I., riguardante la manutenzione delle apparecchiature per estinzione d'incendi nonché la prevenzione e l'estinzione degli stessi.

I lavori di verifica e rimessa in efficienza devono essere eseguiti nell'officina dell'Affidatario o, in alternativa, in quella mobile all'uopo attrezzata.

L'Affidatario, al fine di non sguarnire i locali di mezzi antincendio, dovrà provvedere alla sostituzione temporanea, di riserva in sua dotazione, fino al reintegro totale dei mezzi revisionati.

I materiali e l'attrezzatura necessaria per l'esecuzione dei lavori nonché delle eventuali ricariche devono



essere approvvigionati a cura e spese dell'Affidatario: devono essere della migliore qualità ed avere le caratteristiche prescritte dalle disposizioni vigenti in materia di prevenzione e di estinzione di incendi, nonché essere di gradimento dell'Amministrazione comunale, la quale può, qualora li ritenesse non idonei, chiederne la sostituzione a spese dell'Affidatario.

Verifiche sugli apparecchi di illuminazione e di segnalazione

Con queste verifiche va controllata la presenza dell'apparecchio nella posizione prevista dalla legislazione vigente e nel progetto del sistema, l'assenza di oggetti o altro che possano compromettere l'efficacia dei dispositivi di illuminazione di sicurezza, l'assenza di rottura nella struttura delle apparecchiature e degrado della stessa tale da compromettere la sicurezza della funzione e il rispetto delle prescrizioni di impianto, l'accertamento che l'apparecchio sia effettivamente in ricarica in presenza di rete di alimentazione (anche mediante il led di funzionamento), la verifica funzionale programmata per accertare la funzionalità complessiva del prodotto, la corretta commutazione e la funzionalità della sorgente di illuminazione, la verifica dell'autonomia programmata per accertare che i dispositivi che realizzano l'impianto di illuminazione di sicurezza assicurino autonomia all'impianto a seguito del tempo di ricarica previsto dalla legislazione vigente.

Le apparecchiature per l'illuminazione di sicurezza si suddividono in due grandi categorie, gli apparecchi per illuminare, che servono a percorrere in sicurezza le vie di esodo, a illuminare le aree ad alto rischio, a sostare nelle aree antipanico, e che hanno come valore principale il flusso luminoso emesso dall'apparecchio, flusso che si misura in lumen che sono direttamente proporzionali all'efficienza della batteria e alla potenza del tubo fluorescente o della lampada ad incandescenza, gli apparecchi per segnalare, che servono ad individuare immediatamente i percorsi di fuga e le uscite di sicurezza: in questo caso la grandezza dimensionale che li contraddistingue è la distanza massima di visibilità, espressa in metri, che è direttamente proporzionale all'altezza del segnale e ad un coefficiente che viene fissato in 100 per i segnali illuminati esternamente e in 200 per i segnali illuminati internamente.

Verifiche sugli apparecchi di illuminazione di sicurezza, oltre a quanto sopra, va misurato anche il flusso luminoso. Verifiche sugli apparecchi di segnalazione di sicurezza, oltre a quanto sopra, vanno controllati anche la correttezza della segnalazione, la distanza di visibilità e l'integrità del segnale.

Oltre alle ulteriori indicazioni fornite dal costruttore, nelle apparecchiature con batterie interne o con alimentazione centralizzata vanno verificate, almeno una volta al mese, l'effettivo intervento automatico in emergenza di tutti gli apparecchi, le condizioni costruttive degli apparecchi con eventuale sostituzione delle lampade o dei particolari di materiale plastico danneggiati.

Nei sistemi con alimentazione centralizzata vanno verificate le indicazioni/segnalazioni fornite dal pannello/display del gruppo soccorritore, una volta alla settimana, salvo diversa specifica disposizione di cui alla legislazione riportata nell'appendice B, la operatività del sistema di inibizione, dove presente, almeno una volta al mese, le corrette operazioni del sistema nel funzionamento di emergenza mediante le indicazioni/segnalazioni fornite dallo stesso.

Le eventuali anomalie devono essere prontamente annotate e eliminate: ove ciò non fosse possibile, dette anomalie vanno prontamente segnalate al responsabile del servizio di prevenzione e protezione. Gli interventi vanno eseguiti da personale qualificato e devono essere annotati sull'apposito registro dei controlli.

Gli impianti devono essere sempre in perfetta efficienza; le attività minimali oggetto della presente gestione tecnica possono essere così riassunte:

controllo del regolare funzionamento degli impianti da effettuarsi almeno una volta al mese come pure prima di qualsiasi manifestazione pubblica;

espletamento, durante i controlli di cui sopra, della pulizia e di quanto occorrente per la messa a punto di tutti i componenti degli impianti compresi cablaggi, connessioni, nonché della verifica dei circuiti e delle apparecchiature del quadro di partenza nonché dell'efficienza degli accumulatori e delle batterie stazionarie; tali interventi dovranno essere annotati in un apposito registro dei controlli da mantenere aggiornato, a cui allegare i report emessi dalla centrale di telecontrollo dell'impianto (ove presente), tale registro dovrà essere custodito dal Responsabile della struttura per essere messo a disposizione dei tecnici dell'Amministrazione Comunale preposti ai controlli;

immediata ricerca di guasti, in caso di deficienze od interruzioni del funzionamento, e pronta eliminazione degli stessi entro 24 ore dalla segnalazione del guasto. Resta inteso che l'Impresa è tenuta ad inviare immediatamente, entro un'ora dalla segnalazione anche telefonica del guasto eventualmente rilevato, il personale idoneo al pronto ripristino dell'impianto;



manutenzione programmata e prove di funzionamento (con cadenza mensile) dei gruppi elettrogeni con il controllo delle parti sia meccaniche che elettriche, in conformità ai manuali d'uso e manutenzione forniti dal costruttore;

sostituzione di tutti i componenti degli impianti di normale consumo, come lampade, tubi fluorescenti e relativi accessori, fusibili, corpi illuminanti guasti, accumulatori delle lampade autoalimentate e accumulatori dei gruppi di continuità, schermi di lampade diventati opachi, ecc...;

pulizia dei supporti di sostegno delle batterie ed eventuale sostituzione dei tratti usurati;

fornitura di acqua distillata ed acidi necessari per un regolare funzionamento delle batterie stazionarie nonché di combustibile e altri fluidi per il regolare funzionamento dei gruppi elettrogeni.

Non sono comprese nel corrispettivo la sostituzione completa dei generatori di energia elettrica, la sostituzione completa dei quadri elettrici, la sostituzione di linee elettriche per tratte superiori a 15 (quindici) metri, che saranno liquidate a carico degli importi a disposizione per la manutenzione migliorativa.

Verifica generale

Da farsi almeno una volta all'anno è la verifica complessiva dell'efficienza degli apparecchi di sicurezza o del gruppo soccorritore centralizzato e dei parametri illuminotecnici di progetto attraverso le seguenti operazioni.

Sulle apparecchiature con batterie interne o con alimentazione centralizzata vanno verificati il grado d'illuminamento dei locali, dei percorsi, delle scale di sicurezza, degli ostacoli, degli ausiliari di sicurezza ecc. nel rispetto di quanto richiesto dall'ambiente di installazione, dalla legislazione vigente e dalle norme di buona tecnica in vigore, l'integrità e la leggibilità dei segnali di sicurezza in relazione alle distanze di visibilità, il degrado delle lampade o dei tubi fluorescenti (in questi ultimi ci deve essere assenza di annerimento), il numero e la tipologia degli apparecchi installati, con relativi dati di ubicazione e di prestazioni illuminotecniche (lumen) in conformità con il progetto originale.

Sul gruppo soccorritore centralizzato vanno verificati, il funzionamento del pulsante a fungo adibito a comando di spegnimento d'emergenza del soccorritore in corrente alternata, a disposizione dei VVF, la tensione d'uscita in emergenza e del valore di carico, il sistema di inibizione, se presente, le protezioni da cortocircuito e sovraccarico nel funzionamento in emergenza (antiprotezioni), le protezioni selettive. Le eventuali anomalie devono essere prontamente annotate e eliminate: ove ciò non fosse possibile dette anomalie vanno prontamente segnalate al responsabile del servizio di prevenzione e protezione. Gli interventi vanno eseguiti da personale qualificato e devono essere annotati sull'apposito registro dei controlli.

Collaudo

Dopo ogni manutenzione va verificata l'efficacia dell'intervento sottoponendo la parte di impianto oggetto della manutenzione a un ciclo di ricarica di 48 ore con successiva scarica controllata per appurare il rispetto dei dati nominali di autonomia del prodotto.

Manutenzione porte tagliafuoco

Il riferimento per l'attività di controllo e manutenzione sulle misure di protezione antincendio è contenuto in più dispositivi normativi ed è sintetizzabile in:

controllo congegno di autochiusura;

verifica cardini e sistemi antipanico se presenti, ingrassaggio delle parti mobili;

controllo dello stato dei battenti, ripristino deformazioni se presenti;

controllo sgombero vie di fuga e visibilità cartellonistica;

ripristino cartelli non posizionati correttamente.

Impianti di estinzione incendi e rete idranti

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Idrante/naspo : Verifica presenza acqua alla bocca (su 1 idrante o naspo per ogni colonna montante) EN 671-3:2000
Cassetta idrante: Verifica stato d'uso e presenza accessori EN 671-3:2000
Saracinesche: Verifica posizione e ispezione eventuali sigilli EN 671-3:2000



Pressione in rete: Lettura manometri impianto e autoclave EN 671-3:2000
Attacco APS VV.F.:Verifica dello stato d'uso EN 6713:2000
Manutenzione dell'impianto secondo la specifica normativa tecnica e/o attenendosi alle istruzioni fornite dalla ditta installatrice UNI 10779:2002
Verifica periodica dell'impianto allo scopo di accertare la funzionalità dell'impianto e la sua conformità alla presente norma. UNI 10779:2002
Prove dell'impianto di alimentazione idriche per impianti automatici antincendio UNI EN 12845:2005

Operazioni comuni

esame generale dell'interno impianto (comprese le alimentazioni) allo scopo di verificare lo stato apparente di tutti i componenti;
rilevamento delle pressioni in uscita e prova di funzionamento di eventuali segnalatori di allarme;
prova di tenuta di tutte le valvole di non - ritorno;
controllo della posizione di apertura delle valvole di intercettazione e relativo bloccaggio;
verifica delle scorte indicate dalla ditta installatrice o dal fornitore delle apparecchiature

Operazioni per pompe

Devono essere eseguite le seguenti operazioni:

verifica dello stato delle vasche o dei serbatoi di accumulo o disgiunzione, del livello e delle condizioni dell'acqua in questi e prove di funzionamento dei relativi indicatori di livelli, rinalzi o reintegri e delle loro valvole a galleggiante e apparecchiature ausiliarie;
verifica del livello e prova di funzionamento del rinalzo, dei dispositivi di controllo ed eventuali regolatori di livello dei serbatoi di adescamento di pompe installate soprabattente;
prova di avviamento automatico e funzionamento delle pompe; il funzionamento delle motopompe deve essere protratto per non meno di 30 min;
prova di riavviamento manuale delle pompe, con valvola di prova completamente aperta, immediatamente dopo l'arresto. Si dovrà verificare il livello dell'olio lubrificante nel motore, quello del carburante e quello dell'elettrolita nelle batterie di avviamento e di alimentazione delle motopompe, effettuando i relativi rabbocchi, se necessari, nonché la densità dell'elettrolita stesso mediante densimetro. Se la densità di questo risulta insufficiente, anche se il funzionamento dell'apparecchio di ricarica è regolare, la batteria dovrà essere immediatamente sostituita.

Operazioni per serbatoi a pressione

Devono essere eseguite le seguenti operazioni:

prove di funzionamento delle alimentazioni d'acqua e d'aria compressa, nonché dei relativi dispositivi automatici di controllo;
prove di funzionamento delle valvole di sicurezza.
UNI EN 12084:2004
revisioni generali dell'impianto di alimentazione idrica per impianti automatici antincendio;
riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Estintori

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifiche di cui alla fase di sorveglianza prevista dai riferimenti normativi; (Norma UNI 9994:2003; Norma UNI EN 3/2; D.M. 07.01.2005; D.Lgs. 14.08.96 n°493 all.to II; D.M. 10.03.98)
per gli estintori portatili: i controlli previsti al punto "verifica" della UNI EN 3/2



per gli estintori carrellati: i controlli previsti al punto “verifica” di cui al punto “Accertamenti e prove sui prototipi” della UNI 9492;
Controllo della presenza, del tipo e della carica delle bombole di gas ausiliario per gli estintori pressurizzati con tale sistema, secondo le indicazioni del produttore.
Verifica della conformità al prototipo omologato per quanto attiene alle iscrizioni e all’idoneità degli eventuali ricambi; (Norma UNI 9994:2003; D.M. 07.01.2005; D.M. 10.03.98-all.to V)
Verifiche di cui alle fasi di sorveglianza e controllo;
Esame interno dell’apparecchio per la verifica del buono stato di conservazione;
Esame e controllo funzionale di tutte le parti;
Controllo di tutte le sezioni di passaggio del gas ausiliario e dell’agente estinguente, in particolare il tubo pescante, i tubi flessibili, i raccordi e gli ugelli, per verificare che siano liberi da incrostazioni, occlusioni e sedimentazioni;
Controllo dell’assale e delle ruote, quando esistenti;
Eventuale ripristino delle protezioni superficiali,
Taratura e/o sostituzione dei dispositivi di sicurezza contro le sovrappressioni;
Ricarica e/o sostituzione dell’agente estinguente;
Montaggio dell’estintore in perfetto stato di efficienza.
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura o scaduti e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l’impianto alla perfetta efficienza.

(*) la periodicità della revisione è funzione del tipo di estinguente secondo il prospetto nel punto 5.3 della norma UNI 9994.

Sistema rilevazione fumi e sistemi allarme

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica visiva dei rivelatori
Buono stato
Spia luminosa individuale del rivelatore
Presenza dei pezzi di ricambio
Pulsanti di allarme
segnaletica in ordine
integrità scatoletta e vetrino
visibilità
accessibilità
Stato dell’impianto
Prova funzionamento dei rivelatori (particolare riguardo alle zone critiche)
Verifica funzionamento pannello sinottico
Sirene ed altri avvisatori acustici (verifica pratica che può essere facilmente abbinata alle prove di evacuazione)
Funzionamento di tutte le sirene ed avvisatori acustici
udibilità in tutti i reparti
Allarmi luminosi:
funzionamento
visibilità
funzionamento combinatore telefonico
Ispezione unità centrale
verifica del funzionamento dei singoli circuiti
simulazione sequenze e procedure che vengono attivate dalla centrale
verifica degli automatismi che devono essere attivati (sblocco porte, serrande tagliafuoco su altri impianti, ecc.)
Verifica funzionamento batterie e carica batterie



Verifica funzionamento alimentatori delle schede e delle sirene con misure strumentali
Verifica funzionamento pulsanti di allarme e corretta identificazione su quadro sinottico (l'esecuzione della prova deve essere programmata e i reparti coinvolti devono essere avvisati)
Agenti estinguenti (ove l'impianto sia collegato ad estinzione automatica): stato di carica efficienza sistema di erogazione
Verifiche ISPESL: verifica e revisione, con l'installatore, delle bombole contenenti l'estinguente. (Dipende dal tipo di impianto, per le bombole >25 l) (DM 10/03/98; UNI 10877-3-4-7:2006 ; UNI ISO 14520-1-2-6-8-9-10-11:2006)
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.

Impianti segnalazione e rilevazione incendi/spengimento e rilevazione gas
Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica e controllo funzionamento centrale sui diversi loop e/o zone mediante test funzionali.
Verifica e controllo con sostituzione delle schede e componenti elettronici guasti o deteriorati
Verifica e controllo alimentatore ed eventuale sostituzione
Sostituzione batteria centraline e sirene
Verifica, controllo e pulizia di nasi e sensori di qualunque tipo (gas per tipologia, rilevatori ottici, termovelocimetrici, barriere) e pulsanti di emergenza a rottura vetro
Verifica e controllo pannelli ottico / acustici in ogni loro parte
Verifica e controllo di qualunque dispositivo elettromeccanico interfacciato con le diverse centrali di rilevazione: elettrovalvole, magneti porte, serrande automatiche, evacuatori di fumo, ecc. compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato
Test funzionali e simulazione intervento impianto spengimento
Verifica e controllo funzionamento combinatore telefonico compresa la sostituzione in caso di elemento guasto o deteriorato (se esistente)
Riparazione e/o sostituzione di tutti gli elementi che risultassero deteriorati, non funzionanti o con evidente stato di usura e che dovranno essere prontamente riparati e/o sostituiti, in modo da riportare l'impianto alla perfetta efficienza.



IMPIANTI ELEVATORI

È prevista la manutenzione integrale degli impianti fissi di trasporto quali ascensori, piattaforme elevatrici, montacarichi, montapratriche e servoscala in opera presso gli immobili comunali per cui l'Affidatario assumerà il ruolo di Manutentore previsto dalle leggi vigenti.

Si definiscono:

Ascensore: apparecchio a motore che collega piani definiti mediante una cabina, che si sposta lungo guide rigide e la cui inclinazione sull'orizzonte è superiore a 15 gradi, destinata al trasporto persone e di persone e cose, o soltanto di cose, se la cabina è accessibile, ossia se una persona può entrarvi senza difficoltà, e munita di comandi situati al suo interno o alla portata di una persona che si trova al suo interno.

Montacarichi: apparecchio a motore, di portata non inferiore a kg 25, che collega piani definiti mediante una cabina che si sposta lungo guide rigide e la cui inclinazione sull'orizzonte è superiore a 15 gradi, destinata al trasporto di sole cose, inaccessibile alle persone o, se accessibile, non munita di comandi al suo interno o alla portata di una persona che si trova al suo interno.

Piattaforma elevatrice: apparecchi per il sollevamento disabili con altezza di caduta superiore a 2 metri, come definito dalle indicazioni applicative, che li equiparano gli elevatori per sole cose, a decorrere dalla entrata in vigore della circolare del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996, n. 459.

Servoscala o montascale: apparecchiatura costituita da un mezzo di carico opportunamente attrezzato per il trasporto di persone con ridotta capacità motoria, marciante lungo il lato di una scala o di un piano inclinato e che si sposta, azionato da motore elettrico, nei due sensi di marcia e vincolato da guide.

La manutenzione integrale di impianti di trasporto fissi, comprende tutte le attività che hanno lo scopo di garantire il funzionamento e la sicurezza degli impianti per tutti i giorni e per tutto l'anno attraverso interventi, sempre risolutivi, come evidenziati dalle norme UNI EN13015 (EN 81-2,-3-5,-6,-,28, EN 115, EN 1050).

Le attività di seguito descritte costituiscono un'esemplificazione, non esaustiva, dei fabbisogni manutentivi minimali, non esimendo quindi l'Affidatario dall'effettuare quant'altro necessario per la conservazione dell'efficienza e sicurezza degli impianti fissi di trasporto.

Oneri e prescrizioni particolari

Adeguamento normativo

Con l'affidamento l'Amministrazione Comunale ha l'obiettivo di raggiungere il graduale adeguamento normativo degli impianti di trasporto fisso per cui sono a carico dell'Affidatario tutti gli oneri specifici comprensivi di tutte le attività volte a mantenere o migliorare la qualità e la funzionalità dell'apparato elevatore tramite gli adeguamenti previsti dalle norme UNI EN 81-80, D.P.R n.162 / 1999.

L'adeguamento dovrà essere effettuato nei modi e tempi previsti dalla normativa stessa, in considerazione di quanto prescritto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 26/10/2005, anche in caso di proroghe concesse dal legislatore, ma andrà comunque ultimato entro la scadenza contrattuale prevista.

In particolare l'Affidatario dovrà provvedere alla eliminazione o alla riduzione dei rischi evidenziati durante l'analisi dei rischi, stilata dall'organismo notificato o dall'ente incaricato delle visite di controllo previste dalle suddette norme.

Gli interventi necessari saranno a totale carico dell'Affidatario anche quando tale obiettivo dovrà essere raggiunto con interventi di carattere edile, impiantistico o comunque rientranti in altre parti del presente Capitolato speciale d'Appalto.

Linee telefoniche e canoni

Saranno a totale carico dell'Affidatario la manutenzione in efficienza della linea telefonica (o eventualmente SIM GSM cellulare) dedicata all'impianto elevatore fin al punto di passaggio di competenza al gestore di telefonia.

Saranno a totale carico dell'Amministrazione Comunale:

le bollette degli operatori economici sia di telefonia fissa che mobile relative all'eventuale apparecchio telefonico / combinatore ad uso dell'impianto elevatore;

le SIM GSM di telefonia mobile su impianti di comunicazione bidirezionale le schede recuperate, di proprietà del Committente, dovranno essere restituite al Responsabile del procedimento.

Gestione verifiche biennali obbligatorie

È obbligatoria per legge la visita periodica biennale da parte di organismo notificato.



Nel campo di applicazione della direttiva 2006/42/CE, attuata con D.P.R. 27 gennaio 2010 n. 17, oltre che gli impianti elevatori, come già previsto dal DPR n. 162 del 30/04/1999, sono compresi gli elevatori per sole cose, le piattaforme elevatrici per disabili con altezza di caduta superiore a 2 metri e agli apparecchi di sollevamento che si muovono in spazi di percorso definiti anche in assenza di guide rigide.

Le verifiche periodiche degli ascensori e montacarichi sono dirette ad accertare se: è stato ottemperato quanto prescritto ed impartito in precedenti verifiche, i dispositivi di sicurezza funzionano regolarmente, le parti delle quali dipende la sicurezza dell'ascensore o dell'impianto di sollevamento sono in condizioni di efficienza e di corretto funzionamento.

Il manutentore dell'impianto deve eseguire le operazioni di verifica su indicazione dell'ingegnere verifikatore.

Il soggetto incaricato alla verifica periodica è tenuto a rilasciare al proprietario, nonché alla ditta incaricata della manutenzione, il verbale relativo alla verifica.

Laddove vi sia un'inidoneità all'uso dell'ascensore o del montacarichi, l'esito negativo deve essere comunicato all'Ufficio comunale competente, il quale provvederà ad apporre i sigilli al sistema di sollevamento per inibirne il funzionamento sino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Una volta eseguiti gli interventi prescritti sul verbale e, dopo aver superato positivamente una verifica straordinaria, l'ascensore o il montacarichi potrà essere rimesso in esercizio.

Si ricorda che a tale scopo, il proprietario o il suo legale rappresentante devono fornire gli strumenti utili affinché siano eseguite le verifiche periodiche sull'ascensore cogenti.

Le spese per l'effettuazione della verifica biennale sono a carico del proprietario dello stabile ove è installato l'ascensore o il montacarichi.

Materiali e attrezzature

Saranno a carico dell'Affidatario tutti i mezzi necessari allo svolgimento delle opere, quali pompe aspiranti, ponteggi, trabattelli, castelli di tiro, attrezzi, macchine e utensili, ogni tipo di materiale di consumo, compresi eventuali noli, i trasporti, lo stoccaggio dei materiali, lo smaltimento di materiali di risulta e di recupero (compresi olii, batterie, ecc.) nonché gli oneri di stoccaggio, discarica e/o smaltimento.

L'Affidatario è tenuto alla totale osservanza delle normative vigenti D. Lgs. n. 81/2008. Ogni onere relativo all'osservanza delle normative di sicurezza risulta totalmente a carico dell'Assuntore.

Modalità operative

All'inizio della gestione l'Affidatario dovrà notificare per iscritto all'Amministrazione Comunale:

il nominativo ed il recapito della persona responsabile della gestione e dei suoi eventuali sostituti;

il servizio dovrà essere eseguito da personale competente e con la massima diligenza e specializzato e munito di "regolare patentino";

gli interventi di manutenzione, in generale, verranno effettuati:

secondo scadenze, a seguito di ispezioni o controlli da parte di personale dell'Affidatario, dell'Amministrazione o di organismo preposto;

su chiamata, da parte dal referente dell'edificio, anche eventualmente dall'utenza, che ne riscontri l'effettiva necessità, e con qualunque sistema (per iscritto, verbalmente, per telefono) oltre che con il previsto sistema informatico di trasmissione delle richieste;

le richieste d'urgenza potranno essere effettuate su chiamata da chiunque e con qualunque sistema oltre che dal previsto sistema di comunicazione bidirezionale diretto al centralino o struttura preposta, da mettere a disposizione a completo carico dell'Affidatario;

il servizio, oltre a quanto generalmente previsto per tutti gli impianti comprende tutti gli interventi su chiamata finalizzati, oltre che allo sblocco immediato dell'impianto, anche a:

fornire assistenza a ditte terze incaricate dall'Amministrazione, a seguito di lavori appaltati dalla stessa;

effettuare interventi di massima urgenza consistenti nel PRONTO INTERVENTO, intervento immediato e comunque svolto entro e non oltre un'ora (60 minuti) dalla segnalazione, tramite invio del personale specializzato per interventi urgenti (cabina bloccata) nel minimo tempo possibile, 24 ore su 24 (compreso il sabato, domenica e qualsiasi festività) in modo da assicurare il costante e regolare funzionamento degli impianti;

in considerazione della tipologia egli edifici in cui si svolge il servizio (scuole ed edifici pubblici)



rientrano nella tipologia "Pronto intervento" oltre che i normali interventi di emergenza con cabina bloccata, anche tutti gli interventi che consentano il ripristino della funzionalità degli impianti per permettere l'accesso a disabili o comunque all'utenza presso gli edifici oggetto dell'appalto; interventi di urgenza che determinino situazioni di pericolo; il servizio dovrà risolvere ogni problema tramite interventi che portino ad una soluzione definitiva dell'inconveniente riscontrato, connesso alle esigenze manutentive, in modo che l'Amministrazione Comunale risulti sollevata da ogni incombenza relativa. L'Affidatario dovrà organizzarsi in modo da realizzare un recapito efficace capace di ricevere in ogni momento ogni tipo di richiesta attraverso struttura qualificata, esclusi call center esterni e numeri verdi. Gli estremi di tale recapito dovranno essere indicati in fase di contratto.

Interventi comuni ai diversi tipi di impianti

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Controlli e registrazioni alle apparecchiature di sicurezza
Programmazione e riprogrammazione con chiamata a centralino, messo a disposizione dall'Assuntore, delle apparecchiature di emergenza come modem o combinatori telefonici.
Verifiche periodiche, ai sensi dell'articolo 19 D.P.R. n. 1497 del 29/5/1963 e articolo 15 D.P.R. n. 621 del 30/04/1999.
Invio su richiesta di personale specializzato Assistenza all'Ente o all'Organismo notificato preposto al controllo.
Assistenza al personale incaricato dall'Assuntore per qualsiasi visita di ispezione o controllo.
Cabina: pulsantiere, segnalazioni luminose, fotocellule, contatti porte, automatismi di chiusura delle porte, apparecchiature di sicurezza, pattini guida, sospensioni porte operatori, attacchi delle funi, pattini retrattili, cinghie e pulegge, portalampade con relativi corpi illuminanti, lampade di emergenza e batterie ed ogni altra apparecchiatura presenti in cabina (esterna ed interna), targhe di segnalazione e sicurezza e controllo stato di corrosione del fondo di cabina.
Vano corsa: verifica, riparazione e/o sostituzione di funi di trazione, funi contrappesi, supporti contrappesi, cavi flessibili, limitatore di velocità, pulegge di rinvio, contrappesi, selettore, linee elettriche, corpi illuminanti portalampade, apparecchiatura di allarme compresa di batteria e di linea telefonica o di trasmissione allarme.
Locale Macchina: verifica, riparazione e/o sostituzione di argano, motore, gruppo di manovra (vite senza fine, ingranaggi, cuscinetti in spinta, supporti, pulegge bobine, resistenze per la manovra e dei circuiti, limitatori di velocità, raddrizzatori), illuminazione di emergenza, quadro e linea elettrica, circuito
Varie: verifica, riparazione e/o sostituzione di pistone, guarnizioni e tenute, ripristino e sostituzione olio impianti idraulico ed ogni apparecchiatura di sicurezza.
Piattaforme elevatrici e montascale/servoscala: verifica, riparazione e/o sostituzione di struttura portante, motore, batterie pulsantiere di comando e ancoraggi.

Per quanto attiene la manutenzione degli impianti con sostituzione di parti ed apparati si richiamano le novellate norme:

UNI 10411-1:2014 – Modifiche agli impianti esistenti di ascensori elettrici, montacarichi, scale mobili e apparecchi simili - Parte 1: Ascensori elettrici non conformi alla Direttiva Ascensori.

UNI 10411-2:2014 - Modifiche agli impianti esistenti di ascensori elettrici, montacarichi, scale mobili e apparecchi simili - Parte 2: Ascensori idraulici non conformi alla Direttiva Ascensori.

Interventi specifici sui diversi tipi di impianti

Sopralluogo con verifica dello stato manutentivo generale, ripristini e/o sostituzioni necessarie a garantire la piena funzionalità delle varie componenti, in particolare relativamente a:

Interventi
Verifica della rispondenza delle norme antinfortunistiche dei dispositivi installati e a corredo. Lubrificazioni tramite:



controllo e ripristino dei livelli olio per argano e serbatoi, per la lubrificazione delle guide posti sull'arcata di cabina o nel caso di ingrassaggio manuale delle guide;

controllo e ripristino del livello olio per ascensori idraulici, ripristino olio argano e motore, argani e assi di trasmissione;

controllo tenuta guarnizioni e pistone

Controllo del dispositivo di protezione differenziale dell'impianto elettrico (forza e luce).

Controllo efficienza di tutti i dispositivi di allarme e dei segnali acustici di ogni piano e del dispositivo di comunicazione bidirezionale e della rispondenza del centralino anche con eventuale chiamata di prova.

Verifica del regolare funzionamento dei sezionatori, della bobina di minima o bobina a lancio di corrente con relativo pulsante sotto vetro.

Controllo delle apparecchiature citofoniche del locale macchina e cabina nonché delle apparecchiature telefoniche e dei sistemi di comunicazione vocale bidirezionali (sia via cavo che cellulari)

Controllo delle botoniere di piano e di cabina, delle spie luminose e delle lampadine.

Negli impianti con quadro a microprocessore, controllo dei dispositivi di interfaccia della diagnostica e dei dispositivi per il monitoraggio locale remoto (dove presenti).

Controllo dell'impianto luce cabina, del locale macchine, del vano corsa e di altri locali dedicati (locali pulegge).

Controllo circuiti elettrici, quadro e stato di usura dei contatti.

Controllo del dispositivo del ritorno automatico al piano in caso di mancanza di rete elettrica (dove presente)

Verifica di tutti gli organi meccanici del locale macchine e del vano corsa

Verifica di tutti i dispositivi oleodinamici ed elettromeccanici connessi alla cabina ed alle sue strutture mobili, quali porte, operatori porte, dispositivi di sicurezza, contatti paracadute (anche del contrappeso) nonché le cellule fotoelettriche

Controllo efficienza dei limitatori di velocità e loro taratura.

Controllo, ad ogni piano, del dispositivo di cabina e del dispositivo di autolivellamento della cabina e del dislivello di cabina con eventuale regolazione.

Controllo efficienza dei freni, registrazione degli stessi ed eventuale sostituzione dei relativi componenti.

Controllo dell'usura degli organi meccanici e delle condizioni generali di funzionamento dell'impianto.

Controllo del funzionamento delle porte di piano, di cabina e dei relativi dispositivi di apertura e chiusura, serrature, guide ancoraggi, e dispositivi di comando e sicurezza (coste mobili, fotocellule e interruttori di prossimità, ecc) nonché allineamento della cabina al piano.

Controllo dello stato di conservazione delle funi, delle catene e loro attacchi, con lubrificazione ed eventuale sostituzione.

Controllo dello stato di usura dei riduttori, delle pulegge, di frizione di rinvio delle funi.

Controllo tubazioni, paraoli, steli, pistoni, e valvole di sovrappressione e paracadute.

Controllo del gioco tra guide e pattini di cabina e loro registrazione

Controllo del fissaggio dei blocchi di contrappeso e relative riparazioni e sostituzioni.

Controllo del dispositivo di arresto fisso e degli ammortizzatori di fermo della cabina nella fossa, degli interruttori extracorsa e degli spazi liberi agli estremi del vano corsa.

Per i servoscala, si dovrà verificare la carica e lo stato delle batterie ogni 3 mesi e provvedere all'eventuale ricarica o sostituzione in modo da non compromettere l'accessibilità da parte di disabili, a causa del mancato funzionamento degli stessi.

Verifiche semestrali di legge, annotazioni sul libretto ed ogni onere derivante dal D.P.R. 162/99.

Verifica efficienza del collegamento a terra e dei collegamenti verso terra.

Verifica minuta dello stato delle funi per tutto il loro percorso, e loro eventuale sostituzione

Verifica isolamento impianto elettrico, collettori elettrici e circuiti di conversione elettrica

Verifica tenuta impianto idraulico.

Verifica dei limitatori di velocità e del paracadute con eventuale sostituzione.

Verifica autolivellamento.

Verifica di ogni contatto di sicurezza.

Verifica della velocità di esercizio e sua variazione.

Verifica basamenti e strutture murarie (comprese infiltrazioni in locali macchina a fosse e loro eliminazione).

Verifica corretto scorrimento e trascinarsi delle funi sulla puleggia.



<p>Pulizia e lubrificazione del complesso operatore porte.</p> <p>Riparazione o sostituzione degli elementi frizione dei giunti meccanici od elettromagnetici di accoppiamento dei gruppi.</p> <p>Sostituzione di placche, mostrine o targhe di qualsiasi tipo o grandezza, sia metalliche che plastiche, collocate ai piani e in cabina, targhe di identificazione degli impianti, di istruzione allarme segnaletica di sicurezza percorso locale macchine e comunque quanto previsto dal DPR 1497/63 art 19.4, anche se danneggiate o rimosse dall'utenza.</p> <p>Controllo riparazione o sostituzione dei dispositivi di raffreddamento olio (in prossimità della stagione estiva).</p> <p>Controllo dell'integrità della cabina, delle porte, delle porte di piano e di cabina e dei locali macchine.</p> <p>Controllo visivo dell'aspetto dell'olio nel serbatoio.</p> <p>Controllo dei filtri e loro eventuale pulizia e sostituzione.</p> <p>Pulizia e sanificazione dei locali tecnici (locale macchina e fosse).</p>
<p>Controllo efficienza dell'interruttore generale al piano terreno.</p> <p>Controllo integrità della cabina, fondo struttura portante fissaggio e componenti.</p> <p>Controllo integrità strutturale e fissaggio delle protezioni del vano corsa, degli esterni, delle scalette di accesso ai locali macchine e fossa, controllo e ripristino illuminazione percorso, e controllo generale dell'accessibilità del vano macchine.</p>
<p>Assistenza all'organo di controllo identificato per le visite periodiche (ARPA o Organismo Notificato), esecuzione immediata di quanto prescritto volto a scongiurare il fermo impianto ed eliminazione dei rischi emersi dal controllo di analisi dei rischi.</p>
<p>Pulizia delle cabine e dei loro accessori, dei locali macchina, delle fosse (anche prosciugamento) e la lubrificazioni dei movimenti</p>

<p>Interventi</p> <p>Riparazione e/o sostituzione di:</p> <p>pulsantiere;</p> <p>spie luminose e lampade di illuminazione luci di cabina e di vano corsa segnaletica di cabina e di vano luci di emergenza (sia in locale macchina che di cabina);</p> <p>staffe, supporti e pulegge modem/traduttori telefonici;</p> <p>linee telefoniche dedicate all'impianto elevatore, compresi i cavi e/o antenne (fin dove non subentri la competenza al gestore della linea telefonica) sistemi di comunicazione cellulare GSM, GPRS, UMTS, EDGE (fin dove non subentri la competenza al gestore della linea telefonica)</p> <p>cinghie per la trasmissione di movimento, carrucole, cuscinetti, dispositivi di chiusura e di sicurezza e fotocellule, funi e cavi flessibili;</p> <p>porte di piano e di cabina (anche se REL);</p> <p>motori (elettrici ed idraulici) e argano;</p> <p>operatori porte;</p> <p>porte di cabina e di piano;</p> <p>pannelli di comando;</p> <p>quadri di manovra;</p> <p>dispositivi di sicurezza (paracadute, limitatori di velocità, freni);</p> <p>pulegge di rinvio e di trazione (nel caso di pulegge di trazione è ammessa la tornitura solo se specificatamente autorizzata dal Responsabile del procedimento);</p> <p>batterie e accumulatori (compreso l'onere dell'eventuale stoccaggio e/o smaltimento delle stesse)</p> <p>olio (compreso l'onere dello smaltimento ed eventuale stoccaggio dello stesso in caso di fuoriuscita, sostituzione o dismissione impianto) pistoni;</p> <p>guarnizioni di tenuta;</p> <p>contrappesi e strutture portanti, pattini e guide sistemi di raffreddamento olio;</p> <p>sistemi di aerazione/ventilazione dei locali macchine porte, pareti, tetto e pavimento di cabina,</p> <p>porte di piano, di vano macchine, telai;</p> <p>dispositivi di manovra di emergenza, alimentazione e allarmi</p>
--



MANUTENZIONE DEL TERRITORIO COMUNALE

Comprende gli interventi di manutenzione ordinaria inerenti alla viabilità di pertinenza comunale, dei manufatti e dei componenti edili che insistono su di esso al fine di limitare e prevenire, nei limiti del possibile, pericoli per la pubblica incolumità; il servizio di manutenzione e di conservazione degli spazi di proprietà comunale destinati a verde pubblico (parchi, giardini, aiuole, ecc.).

Tale servizio si concretizza in:

manutenzione del verde urbano;

manutenzione dell'arredo urbano;

manutenzione delle strade e della relativa segnaletica orizzontale e verticale;

Il servizio di sgombero neve al fine di assicurare la percorribilità delle strade ubicate all'interno della perimetrazione del centro abitato al verificarsi di precipitazioni nevose.

Manutenzione del verde pubblico

I servizi oggetto della manutenzione del verde urbano consisteranno in: tosatura, pulizia di tappeti erbosi e di prati, nei diserbi selettivi di aree prative, nel diserbo meccanico lineare e superficiale, nella potatura ed innaffiamento di alberi, arbusti e siepi, tappezzanti, fioriture, nella spollonatura dei ricacci alla base degli alberi, nel diserbo manuale o chimico e pulizia dai rifiuti di aiuole arredate con specie tappezzanti e fioriture.

In generale, rientra in tale elenco ogni intervento, nolo e fornitura che si renda necessaria per la normale gestione delle aree verdi o che possa scongiurare un pericolo per la pubblica incolumità, ed il decoro del verde pubblico in generale.

Le aree oggetto di intervento sono indicate nelle schede allegate al presente capitolato tecnico

Conservazione dei tappeti erbosi

La conservazione dei tappeti erbosi si compone di un insieme organico di interventi comprendente:

la pulizia dei tappeti erbosi, compresi viali, vialetti, piazzole interne e marciapiedi perimetrali sino alla cunetta stradale, da ogni rifiuto e/o oggetto estraneo (es. carta residui plastici, oggetti vari, materiali di discarica) dovrà essere completa ed accurata;

la tosatura dei tappeti erbosi verrà eseguita mediante macchina semovente a lama rotante, radente o elicoidale; le operazioni di tosatura dovranno essere completate con la rimozione a mano attorno i soggetti arborei e arbustivi e con il taglio mediante decespugliatore attorno ai manufatti o, più in generale nei punti ove non è possibile accedere con mezzi operativi su ruote; la tosatura dovrà comprendere l'immediata eliminazione di tutte le piante (arboree, arbustive ed erbacee) cresciute spontaneamente sui tappeti erbosi; lungo i cordoni delle aiuole o sottochioma ed alberi ed arbusti;

la rifilatura delle aiuole comprende l'eliminazione della vegetazione spontanea cresciuta nello spazio interstiziale tra il cordone e il tappeto erboso; si dovrà provvedere inoltre al diserbo dei tappeti e dei vialetti interni alle aree e marciapiedi a perimetro;

la scerbatura dell'area consiste nella rimozione a mano di tutte le essenze arboree e/o arbustive estranee all'aiuola;

la raccolta della vegetazione dell'erba, degli arbusti e degli alberi e della scerbatura recisa dovrà essere eseguita contestualmente al completamento de taglio in ciascuna zona; il materiale di risulta dovrà essere evacuato totalmente dall'area entro la giornata lavorativa di raccolta;

il diserbo lineare e superficiale da effettuare su richiesta su marciapiedi e bordi stradali;

periodo di lavorazione: aprile – ottobre.

Taglio Erba

La gestione completa dei prati e dei tappeti erbosi, ha come obiettivo l'agevole, sicura e funzionale fruizione delle aree pubbliche inerbite e consiste in:

pulizia preliminare e conclusiva, ad ogni intervento programmato, da oggetti estranei, rami e quanto altro di pericoloso ed indecoroso;

taglio dell'erba con tosaerba idoneo, rifilatura con decespugliatore lungo i bordi e le opere di contenimento ed a mano in prossimità di alberi, arbusti, piante erbacee e perenni, eliminazione di tutte le piante arboree e arbustive nate spontaneamente sul tappeto; potrà essere utilizzato il taglio mulching (l'erba tagliata viene sminuzzata finemente e sparsa nello stesso sito di intervento);

raccolta, allontanamento e smaltimento della risulta; lo sfalcio dovrà essere eseguito adottando le modalità operative dettate dalla buona tecnica agraria, in modo tale da favorire l'accestimento delle specie erbacee che compongono il miscuglio e ridurre gli spazi disponibili alle infestanti;



eventuale concimazione primaverile (marzo-aprile) ed estiva-autunnale (settembre) su richiesta con fertilizzante granulare con titolo 25-0-10 o equivalente con microelementi e contenente azoto a cessione prolungata distribuito dopo il taglio alla dose di 30 g/mq, compresa fornitura del materiale.

Nell'utilizzo del decespugliatore a filo deve essere posta particolare attenzione all'integrità di alberi, arbusti e manufatti che possono essere rovinati. Eventuali lesioni arrecate, dovranno essere segnalate al Servizio, che provvederà ad una valutazione economica del danno al fine di applicare eventuali penali.

La misura dei prati e tappeti erbosi viene definita in mq di sviluppo della superficie;

Queste lavorazioni sono da intendersi complete e comprensive di ogni attrezzo, mezzo meccanico e materiale necessario, nonché di raccolta e conferimento del materiale di risulta e di eventuali rifiuti presenti, escluso l'onere dello smaltimento.

Conservazione degli arbusti

La conservazione e garanzia di attecchimento delle essenze arboree giovani e degli arbusti comprende: potatura di allevamento e di accrescimento dei soggetti arborei giovani, delle siepi e degli arbusti in macchia e isolati, e delle fioriture, differenziata per periodo e tecnica di esecuzione in base al genere e/o alla specie.

spollonatura ovvero l'eliminazione della vegetazione infestante arborea, arbustiva ed erbacea.

scerbatura l'impresa dovrà procedere inoltre all'immediata eliminazione di tutte le piante (arboree, arbustive ed erbacee) cresciute spontaneamente all'interno dei gruppi arbustivi e delle fioriture, cioè dove il loro sviluppo reca danno fisiologico meccanico ed estetico.

Potatura di Arbusti

Servizio di gestione completa degli Arbusti, rose comprese, isolati o in gruppi, consistente in:

potatura di fine inverno secondo le esigenze di ogni singola specie, sulla base del programma stagionale delle lavorazioni, ad esclusione di quelle a fioritura precoce, di qualsiasi specie e dimensione ed anche in forma obbligata (tassi, ligustri, bossi e siepi); per la potatura l'esecutore potrà utilizzare gli strumenti ed i mezzi che riterrà più opportuno impiegare, quali forbici, forbicioni, tosasiepi, etc., purché il loro impiego consenta una perfetta esecuzione del lavoro, senza causare danneggiamenti e ferite gravi alle piante; la misura degli arbusti viene definita in n. soggetti e m di altezza, mq di superficie di proiezione della chioma;

potatura estiva atta al mantenimento performante degli arbusti, eseguita in più interventi con carattere di ringiovanimento, rimonda delle parti secche e rimozione delle fioriture esaurite e rifiorenti (rosa);

eventuali scerbature estive e ripristino delle conche e/o dei tondelli dove previsto.

Queste lavorazioni sono da intendersi complete e comprensive di ogni attrezzo, mezzo meccanico e materiale necessario, nonché di raccolta e conferimento del materiale di risulta e di eventuali rifiuti presenti, incluso l'onere dello smaltimento.

Periodo di Lavorazione: costante dodici mesi, secondo le necessità delle singole specie.

Potatura di Tappezzanti

Servizio di gestione completa delle piante tappezzanti in aiuole, consistente in:

potatura di fine inverno secondo le esigenze di ogni singola specie, sulla base del programma stagionale delle lavorazioni emesso dall'affidatario, ad esclusione di quelle a fioritura precoce, di qualsiasi specie e dimensione; per la potatura l'esecutore potrà utilizzare gli strumenti ed i mezzi che riterrà più opportuno impiegare, quali forbici, forbicioni, tosasiepi, etc., purché il loro impiego consenta una perfetta esecuzione del lavoro, senza causare danneggiamenti e ferite gravi alle piante.

ripristino pacciamatura (corteccia o lapillo) ove necessario;

rimonda delle parti secche e rimozione delle fioriture esaurite e rifiorenti (rosa);

eventuali scerbature estive.

pulizia con raccolta dei materiali estranei e rifiuti presenti, smaltimento risulta, con conferimento in discarica dei materiali raccolti a carico dell'affidatario (escluso l'eventuale onere di smaltimento).

Queste lavorazioni sono da intendersi complete e comprensive di ogni attrezzo, mezzo meccanico e materiale necessario, nonché di raccolta e conferimento del materiale di risulta e di eventuali rifiuti presenti, incluso l'onere dello smaltimento.



Periodo di Lavorazione: costante dodici mesi, secondo le necessità delle singole specie.

Siepi

Servizio di gestione completa delle siepi, consistente in:

potatura di fine inverno secondo le esigenze di ogni singola specie, ad esclusione di quelle a fioritura precoce, di qualsiasi specie e dimensione ed anche in forma obbligata (tassi, ligustri, bossi); la potatura delle siepi dovrà essere condotta in modo tale da consentire di ripristinare forma e volume originari; per quanto riguarda le siepi in fase di accrescimento, si dovrà favorire lo sviluppo ed il raggiungimento della forma e volume desiderati nel più breve tempo possibile. Potrebbe verificarsi la necessità di intervenire con il rinnovo di siepi adulte, anche degradate, defogliate e comunque da ridurre eccezionalmente, per qualsivoglia necessità (a titolo esemplificativo rappresentata da necessità tecniche o estetiche quali: viabilità, sicurezza, esigenze prospettiche, etc.), praticando tagli su vegetazione di più anni; tali operazioni non daranno diritto a maggiori compensi per l'Impresa appaltatrice; per la potatura l'esecutore potrà utilizzare gli strumenti ed i mezzi che riterrà più opportuno impiegare, quali forbici, forbicioni, tosasiepi, etc., purché il loro impiego consenta una perfetta esecuzione del lavoro, senza causare danneggiamenti e ferite gravi alle piante; la misura delle siepi viene definita in mq di sviluppo della superficie, m lineari di lunghezza, m di altezza;

potatura estiva atta al mantenimento formale delle siepi, eseguita in più interventi con carattere di ringiovanimento, rimonda delle parti secche e rimozione delle fioriture esaurite; la potatura sarà eseguita secondo le metodiche descritte per la potatura di fine inverno; eventuali scerbature estive e ripristino delle conche e/o dei tondelli dove previsto.

Queste lavorazioni sono da intendersi complete e comprensive di ogni attrezzo, mezzo meccanico e materiale necessario, nonché di raccolta e conferimento del materiale di risulta e di eventuali rifiuti presenti, incluso l'onere dello smaltimento.

Periodo di Lavorazione: costante dodici mesi, secondo le necessità delle singole specie.

Raccolta delle foglie

L'intervento, di carattere emergenziale e su richiesta per un massimo di 2 volte all'anno, comprende la raccolta delle foglie sui viali, sui vialetti e piazzole interni alla sistemazione a verde e sui marciapiedi perimetrali sino alla cunetta stradale; può comprendere la raccolta foglie sui tappeti erbosi quando sono ammassate a cumulo.

Pulizia delle aree

L'intervento, di carattere emergenziale e su richiesta per un massimo di 2 volte all'anno, riguarda la perfetta pulizia dai rifiuti delle aree sui tappeti erbosi, sui viali, sui vialetti e piazzole interni alla sistemazione a verde e sui marciapiedi perimetrali sino alla cunetta stradale.

Impianti di irrigazione

Il monitoraggio e regolazione degli impianti, al fine di assicurare la necessaria irrigazione nelle varie fasi stagionali, verifica del perfetto funzionamento, eventuale sostituzione delle parti mancanti e/o danneggiate da atti vandalici. La sostituzione delle parti danneggiate e/o inservibili dovrà essere eseguita entro e non oltre 30 giorni dalla comunicazione dell'Amministrazione.

Periodo di Lavorazione: indicativamente da marzo a ottobre in coincidenza con i cambi da ora legale/ora solare e ora solare/ora legale.

Irrigazione Alberate

Il Servizio di irrigazione delle alberate consiste nell'esecuzione degli interventi di irrigazione di soccorso dei soggetti arborei in alberata negli ambiti cittadini oggetto del Servizio. Il servizio dovrà essere attivato successivamente alla presa in consegna delle piante di nuova installazione fino all'attecchimento.

Gli interventi, effettuati mediante autobotte, dovranno essere eseguiti erogando non meno di 70 litri per pianta.

Periodo di Lavorazione: periodo primavera ed estate.

Irrigazione Fioriere

Il Servizio di manutenzione e irrigazione delle fioriere consiste nell'esecuzione degli interventi manutenzione e di irrigazione di soccorso dei soggetti presenti nelle fioriere collocate negli ambiti cittadini oggetto del Servizio. L'elenco delle fioriere sarà fornito dall'ufficio Lavori pubblici



Gli interventi, effettuati mediante autobotte, dovranno essere eseguiti erogando non meno di 70 litri per pianta.

Periodo di Lavorazione: indicativamente da marzo a ottobre.

Irrigazione Aree verdi (avviamento, controllo e manutenzione impianti irrigazione)

Il servizio di gestione dell'irrigazione deve essere effettuato sostanzialmente controllando e mantenendo il corretto ed opportuno funzionamento degli impianti di irrigazione presenti.

Il servizio di controllo e gestione degli impianti di irrigazione, prevede che:

l'irrigazione delle aiuole sia effettuata in modo tale da erogare un quantitativo d'acqua sufficiente a soddisfare il fabbisogno idrico, secondo le esigenze delle specie coltivate, l'andamento meteo climatico e le indicazioni dell'ufficio lavori pubblici;

l'Affidatario operi in modo tale da evitare ruscamenti superficiali o formazione di cavità nel terreno, causate dalla concentrazione del getto d'acqua in un punto;

l'Affidatario, nel periodo compreso tra il mese di maggio ed il mese di settembre, eviti di irrigare nelle ore più calde della giornata, intervenendo, in ogni caso, dopo le ore 18:30 e prima delle ore 11:00; gli orari d'intervento saranno concordati con l'ufficio lavori pubblici;

l'Affidatario adotti tutti gli accorgimenti possibili onde evitare danni da gelo agli impianti durante il periodo invernale, provvedendo all'apertura primaverile e alla chiusura autunnale degli impianti medesimi;

l'Affidatario provveda ad una verifica della funzionalità dell'impianto, con particolare attenzione alla eventuale presenza di anomalie o malfunzionamenti di irrigatori o altre componenti dell'impianto medesimo, che devono essere immediatamente segnalati all'ufficio lavori pubblici;

l'Affidatario provveda, oltre agli interventi di apertura primaverile e di chiusura autunnale, alla esecuzione di interventi di controllo mensile da marzo ad ottobre ed eventuale riprogrammazione, in base alle diverse situazioni climatiche che si possono presentare e in base alle centraline elettroniche di controllo;

l'Affidatario provvederà all'effettuazione di modesti interventi di manutenzione, quali la sostituzione di testine e/o irrigatori eventualmente danneggiati, imputando all'Ente committente il solo costo dei materiali.

Apertura degli impianti e controllo generale

L'apertura è prevista in dovuto anticipo rispetto all'inizio della stagione irrigua, in modo da poter disporre degli impianti pronti all'uso all'inizio della medesima.

Verrà realizzata mediante apertura dell'idrante di alimentazione generale, dopo aver chiuso tutti i rubinetti di scarico dei collettori, apertura delle saracinesche ed elettrovalvole dei gruppi di comando. Occorrerà pertanto effettuare un controllo generale dello stato dei vari componenti.

Seguirà l'attivazione del programmatore con effettuazione di un ciclo irriguo di prova per ciascun settore, mediante il tasto manuale.

Occorrerà verificare la tenuta dei gruppi di comando, in particolare delle elettrovalvole. Durante l'irrigazione si controllerà il funzionamento dei singoli irrigatori, rilevando quelli rotti o con aspersione imperfetta.

L'Affidatario dovrà ricercare in loco, per ciascun impianto, i punti di ubicazione degli idranti, gruppi di derivazione programmatori in base alle indicazioni e eventuali planimetrie fornite dall'ufficio C.le competente. Durante il periodo irriguo (marzo - ottobre) e per l'effettuazione di interventi urgenti di manutenzione o riparazione, l'affidatario dovrà garantire il pronto intervento.

Sostituzione e ripristino irrigatori

Gli irrigatori che presentino parti danneggiate (testina, ugello, ghiera) andranno ripristinati mediante sostituzione dell'elemento rotto e non più funzionale per una regolare aspersione idrica. Quelli mancanti andranno sostituiti con altri nuovi, dello stesso modello, installandoli sull'apposita prolunga o raccordo filettato. La posa dovrà essere effettuata rispettando la quota ottimale, con la ghiera interrata di circa 1 cm sotto la cotica erbosa. I pezzi di ricambio necessari dovranno essere forniti dall'affidatario e contabilizzati a parte senza oneri di manodopera. Dovranno comunque essere dello stesso tipo di quelli da sostituire, adatti agli impianti installati.

Pulizia degli irrigatori

Se gli irrigatori non effettueranno un ottimale irrigazione, riscontrabile con una precipitazione ridotta, con un raggio inferiore a quello prefissato o con parti di superficie ostruite, occorrerà smontare e pulire



il filtro e le testine degli stessi e provvedere al successivo riassetto. Verrà quindi riaperto il settore interessato e verificata l'efficienza dell'aspersione idrica degli stessi.

Riparazione tubazioni

Le tubazioni di polietilene eventualmente rotte, andranno riparate mediante scavo per individuare con precisione la perdita, taglio del tubo, inserimento del raccordo o manicotto di riparazione plastico a compressione del diametro corrispondente, ricopertura e ripristino terreno.

Riparazione di collettori

Alcuni collettori potranno presentare qualche elemento mal funzionante in particolare modo le elettrovalvole che possono ostruirsi causando la mancata apertura o chiusura del flusso idrico del settore controllato.

Occorrerà pertanto smontare la valvola elettrica, pulire tutte le parti interessate al transito idrico e se necessario sostituire le membrane, altro elemento danneggiato o eventualmente l'intera valvola.

Riparazione strutture di alloggiamento collettori e programmatori

Gli sportelli di chiusura delle camere di alloggiamento dei collettori eventualmente danneggiati dal passaggio di mezzi pesanti impiegati per il taglio erba, dovranno essere smontate, raddrizzate e riparate in opera sul proprio telaio. Occorrerà inoltre verificare la tenuta delle cerniere e l'efficienza della chiusura del lucchetto. Se la riparazione degli sportelli risulta impossibile, gli stessi andranno sostituiti con altri di uguali dimensioni. Inoltre dovranno essere eventualmente riparate le strutture di contenimento in muratura o calcestruzzo.

Chiusura e messa a riposo

Al termine della stagione irrigua verrà effettuata la messa a riposo degli impianti, comprendente:

Chiusura degli idranti di alimentazione.

Svuotamento dei collettori e gruppi di derivazione, aprendo i rubinetti di scarico.

Svuotamento dei collettori e gruppi di derivazione, aprendo i rubinetti di scarico.

Azzeramento delle funzioni dei programmatori.

Interventi di fioriture occasionali

È prevista la predisposizione di corone di alloro o fioriture ornamentali per 4 volte l'anno sulle aree oggetto di ricorrenze particolari quali: Festa Ognissanti, 4 novembre, 2 giugno e 25 aprile.

Manutenzione alberate

Le potature richieste verranno effettuate principalmente su alberate cittadine ed in parte su alberi isolati o in parchi pubblici, giardini pubblici o all'interno delle aree scolastiche. Gli interventi avranno carattere di rimonda del secco e soprattutto di contenimento della vegetazione mediante la tecnica del taglio di ritorno condotta su rami con diametro inferiore a 10 cm.

Saranno possibili anche interventi estivi in casi particolari (conifere) e/o per cambi di forma della chioma (Platani e Tigli); in questi ultimi casi, in inverno, si effettueranno tagli completi della vegetazione cresciuta l'anno precedente.

Le tipologie di potatura da utilizzare saranno le seguenti:

Potatura di allevamento

Riguarda gli esemplari più giovani con un intervento mirato all'impostazione della impalcatura della chioma in modo da favorire il portamento naturale caratteristico delle specie.

Potatura di mantenimento

Consiste nell'asportazione totale dei rami troppo sviluppati e/o vigorosi privilegiando il diradamento rispetto alle altre operazioni di potatura. Tale intervento ha lo scopo di mantenere nel tempo le condizioni fisiologiche ed ornamentali delle piante riducendo nel contempo i rischi di schianto di rami.

Potatura di contenimento

Ha lo scopo di dimensionare la pianta in relazione ai vincoli presenti nell'ambiente urbano (linee elettriche, fabbricati, manufatti, strade ecc.). Deve essere eseguita rispettando il più possibile il portamento naturale della pianta mantenendo equilibrato il volume della chioma.



Potatura di risanamento

È un intervento straordinario da eseguirsi quando i soggetti presentano deperimenti di varia natura oppure stabilità precaria.

Rimonda del secco

Viene utilizzata sugli esemplari arborei che denotano presenza di branche, rami o parti apicali secche e consiste nell'asportazione delle porzioni vegetative morte od in fase di deperimento.

Spalcatura

Consiste nella rimozione di uno o più palchi inferiori dell'albero, mediante asportazione completa dei rami all'inserzione del fusto.

Operazioni di potatura

Nell'ambito delle tipologie di potatura elencate, le operazioni indicano le modalità d'intervento cesorio da effettuare sulle chiome e più in particolare nella riduzione della lunghezza dei singoli rami.

A. Per la riduzione in lunghezza delle singole branche o dei rami, si dovrà utilizzare in tutti i casi possibili il taglio di ritorno salvo diverse indicazioni del Responsabile Tecnico.

B. Tutti i tagli dovranno essere effettuati rispettando il collare di corteccia del ramo, seguendo le prescrizioni imposte dalla teoria C.O.D.I.T. (Compartmentalization Of Decay in Trees).

C. Le ramaglie di risulta con diametro fino a 25 cm dovranno essere cippate e conferite a centri di smaltimento autorizzati o presso la stazione di conferimento gestita dal COVAR 14;

Le ramaglie oltre 25 cm di diametro dovranno essere conferite in carichi omogenei presso centri di smaltimento autorizzati o presso la stazione di conferimento gestita dal COVAR 14;

Eventuali oneri di smaltimento saranno a carico dell'Amministrazione, fatto salvo il mancato rispetto delle condizioni sopraesposte.

Nel mancato rispetto di quanto sopra gli oneri saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria e sarà cura dell'Amministrazione applicare le previste penali.

Spollonatura al piede

Gestione annuale completa del taglio dei polloni, dei succhioni fino ad una altezza di inserimento sul tronco di 3 metri da terra, di tutte le specie arboree presenti nei parchi, nei giardini, nelle vie e nei viali, con priorità di intervento sulle percorrenze ed in prossimità degli incroci. L'intervento consiste nella recisione con taglio netto (cesoia manuale, pneumatica, elettroportata) del ricaccio nel punto di inserzione (senza sperone alcuno) e va eseguito ogni qualvolta i polloni o i succhioni superano i 40 cm di lunghezza media dal punto di inserzione.

E' possibile, per ridurre la germinazione al piede, l'uso di idonei prodotti antigerminellio da distribuire alla base delle piante. Sono comprese tutte le operazioni, mezzi, noli, manodopera, carico trasporto e scarico, nonché oneri di discarica e quanto altro necessario per dare l'opera perfettamente eseguita.

Periodo di Lavorazione: da aprile a ottobre.

Periodicità: indicativamente 2 interventi articolati come segue:

1° intervento: aprile – giugno;

2° intervento: luglio – ottobre

Profilassi delle parassitosi

Allo scopo di ridurre la possibilità di aggressione da parte dei funghi agenti di carie del legno o di altre patologie potrà essere richiesta la disinfezione e cicatrizzazione dei tagli di diametro superiore a cm. 5 con prodotti a base di resine naturali e fungicidi.

Per ciò che riguarda in particolare il genere *Platanus* si agisce in ottemperanza alle disposizioni imposte dal D.M. 17/4/1998, "Lotta obbligatoria contro il cancro colorato del platano" e della relativa Circolare applicativa del 18/6/1998 (prot. n. 33686) e dalle norme tecniche regionali emanate dal Settore Fitosanitario Regionale (aggiornamento 24.02.2000), in particolare relativamente agli interventi di potatura in aree non infette è necessario:

potare durante il riposo vegetativo nel periodo più freddo ed asciutto dell'anno;

disinfettare le superfici di taglio con diametro pari o superiori a 10 cm con un prodotto a base di tiophanate metile (150 g/hl di prodotto commerciale al 70% di principio attivo) addizionato a mastici o colle vinaviliche;

disinfettare gli attrezzi di taglio nel passaggio da una pianta all'altra utilizzando ipoclorito di sodio al 2% o alcol etilico al 60 % o sali quaternari di ammonio all'1%.



Relativamente all'abbattimento delle piante di platano infette da cancro colorato:
gli abbattimenti devono iniziare dalle piante di rispetto e procedere verso le piante sicuramente malate e morte;
gli interventi devono essere eseguiti nei periodi in cui è minore l'attività del patogeno, cioè i periodi più asciutti dell'anno che nella nostra regione coincidono con i mesi più freddi (dicembre, gennaio, febbraio) o più caldi (luglio);
considerata l'alta capacità di trasmissione della malattia da parte della segatura al fine di ridurre la dispersione nell'ambiente, si deve operare in giornate non ventose e limitare allo stretto necessario il numero di tagli, in modo particolare nelle parti infette delle piante; è consigliabile utilizzare attrezzi di taglio che non producano segatura oppure che siano dotati di idonei dispositivi per ridurre la dispersione;
prima di iniziare l'abbattimento, allo scopo di raccogliere la segatura ed i frammenti di legno infatti, il terreno circostante (per un'estensione sufficiente a contenere la ricaduta della segatura) deve essere ricoperto con un robusto telo di plastica del diametro di alcuni metri, immediatamente irrorato con un prodotto a base di Tiophanate di metile (150 g/hl di prodotto commerciale al 70% di principio attivo); nel corso delle operazioni di abbattimento deve essere reiterata l'applicazione della soluzione disinfettante sul telo di plastica, sul terreno circostante e sul materiale accumulato in attesa del trasporto; analogamente si dovrà procedere disinfettando la superficie del suolo su cui era collocato il telo di plastica dopo il suo allontanamento;
le ceppaie dovranno essere estirpate tramite cavaceppi o ruspe; nel caso in cui l'estirpazione avvenisse successivamente al periodo di apertura del cantiere (possibilmente non oltre i 60 giorni dalla chiusura dello stesso), sarà necessario irrorarle al termine degli abbattimenti di un prodotto a base di Tiophanate metile (alle dosi sopracitate) e ricoprirle con mastice o colle vinaviliche in attesa delle loro rimozione; se, invece, l'estirpazione non fosse assolutamente possibile sarà opportuno procedere alla devitalizzazione, tagliando il ceppo a raso suolo ed applicando una miscela adatta allo scopo; le ceppaie dovranno essere poi ricoperte con colle vinaviliche o mastici;
dopo l'estrazione delle ceppaie, deve essere allontanato quanto più possibile il materiale vegetale infetto misto a terra all'interno e sull'orlo della buca, dopodiché la stessa ed il terreno circostante dovranno essere disinfettati con prodotto a base di Tiophanate di metile alle dosi sopracitate;
prima del trasporto il materiale, già caricato sul camion dovrà essere irrorato, unitamente alla segatura di risulta, con fungicida a base di Tiofanate metile ed il carico dovrà essere coperto con teloni o dovrà essere utilizzato un camion telonato. Il trasporto dovrà avvenire nel più breve tempo possibile dal taglio delle piante;
Il materiale di risulta degli abbattimenti (tronchi, ramaglie, segatura, ceppaie) dovrà essere eliminato secondo le modalità previste dal D.M. 17/4/98.

Per gli interventi in prossimità di abitazioni, ospedali, scuole, dovranno essere rispettati orari che comportino il minor disagio alle persone ed alle attività delle stesse, oltre che ad adottare tutte le misure preventive per ridurre rumori (cesoie e seghe elettroportate).

Nel caso di potatura di Platani, saranno richieste preventivamente, dalla Stazione appaltante, le autorizzazioni necessarie.

Periodo di Lavorazione: indicativamente dal 15 ottobre a tutto marzo, comunque secondo le necessità delle singole specie.

Abbattimento alberi

L'intervento dovrà essere effettuato tenendo conto dei vincoli urbani esistenti in zona ed utilizzando tutte le attrezzature necessarie atte ad evitare pericoli per l'incolumità pubblica e danni ai manufatti (depezzature, uso di funi, carrucole, gru, ecc.).

In ogni caso l'Impresa sarà responsabile di ogni danneggiamento che in qualsiasi forma e per qualsiasi motivazione dovesse verificarsi, rimanendo questa Amministrazione sollevata da ogni responsabilità in merito.

Le ramaglie di risulta con diametro fino a 25 cm dovranno essere cippate e conferite come tali nella in centro di smaltimento autorizzato o presso l'ecostazione di conferimento gestita dal COVAR 14. Le ramaglie oltre 25 cm di diametro, le branche primarie ed i tronchi, opportunamente depezzati, dovranno essere conferiti in carichi omogenei presso centri di smaltimento autorizzati o presso l'ecostazione di conferimento gestita dal COVAR 14 o presso il magazzino comunale previa autorizzazione.



Periodo di Lavorazione: secondo necessità.

Concimazioni

Le concimazioni devono essere effettuate nel numero e nelle quantità e con i prodotti stabiliti dal Direttore dell'Esecuzione.

Periodo di Lavorazione: da aprile a novembre

Verde scolastico:

Area scolastica

Altezza di taglio	5 cm
Modalità di taglio	Devono essere utilizzati tosaerba rotativi a lama orizzontale o flayl o tosaerba a lame orizzontali per taglio con tecnica mulching. È ammesso l'utilizzo di radiprato con apposite ruote tassellate da tappeto erboso; Il falciato deve essere asportato entro le 24 ore; In nessun caso deve essere effettuato il taglio in condizioni di terreno bagnato, brinato o umido di rugiada; Le operazioni devono essere eseguite in condizioni di massima sicurezza per la possibile presenza della particolare utenza. Ogni intervento di raccolta foglie nel periodo autunno - inverno, sarà equiparato ad un intervento di taglio erba e sarà eseguito con trattorini tagliaerba con sistema di raccolta; È compreso nello sfalcio il taglio erba sottostante il primo ed il secondo cordolo e l'eventuale marciapiede tra i due cordoli di divisione tra area verde e la superficie confinante (marciapiedi, vialetti pedonali ecc.). In questa tipologia di sfalcio è compreso altresì il taglio erba dell'intera perimetrale esterna all'edificio scolastico.
N. interventi per anno	5
Periodicità:	Aprile, Maggio, Giugno, Luglio (centri estivi) Settembre entro l'inizio dell'anno scolastico



16.2.2 Manutenzione suolo pubblico e manti di usura

Il servizio comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture di tutta la viabilità e quelli necessari per integrare e mantenere in efficienza lo stato di conservazione di ogni elemento insistente sulla viabilità, oltre alla manutenzione di tutti gli impianti tecnologici presenti sul suolo e nel sottosuolo pubblico di proprietà Comunale.

Sono interessate tutte le vie, piazze, parcheggi, marciapiedi, piste ciclabili, pavimentazioni di vario materiale, dossi, rotatorie, etc. e tutti gli elementi che insistono sulla viabilità; sono escluse le vie private e appartenenti al Consorzio Cave Bottone e al Consorzio Canavera.

Si intendono, comunque inserite nel presente piano di manutenzione, le vie che si andranno ad acquisire con i tempi e le modalità in corso di svolgimento dal Servizio Urbanistica.

Sono comprese le fontane artistiche, etc., e comunque tutti gli elementi rientranti in questa tipologia. Sono esclusi gli impianti di illuminazione pubblica e semaforici.

Per particolari eventi urgenti, giudicati tali ad insindacabile giudizio degli uffici comunali, l'affidatario sarà tenuto ad intervenire non oltre un giorno dalla richiesta ed a tale scopo dovrà garantire la reperibilità sia nei giorni festivi sia nelle ore notturne, per lavori urgenti di transennamento, messa in sicurezza e di pronto intervento in caso di incidenti e/o calamità, in quest'ultimo caso i tempi di intervento saranno entro 30 minuti primi.

Manutenzioni stradali

È prevista l'esecuzione dei seguenti interventi:

manutenzione e ripristino del corpo stradale (di ogni materiale: asfalto, lapideo, autobloccanti, cemento o simili) di tutte le vie, le aree pavimentate, le piazze, i parcheggi, i marciapiedi, le piste ciclabili e pedonali;

manutenzione di dossi fissi e mobili, gli spartitraffico, le rotatorie e tutti gli elementi che insistono sulla viabilità;

pulizia e messa in sicurezza dei tratti stradali interessati da incidenti stradali.,

Agli effetti della esecuzione della manutenzione ordinaria della piattaforma stradale, per "piattaforma stradale" si intende non solo la pavimentazione della strada in senso stretto, così come definita dal "Codice della Strada" D. Lgs. del 30 aprile 1992 n. 285 e ss.mm.ii., ma anche le aree di pertinenza quali banchine, parcheggi, piazzole di sosta ed altre aree attigue nonché le aree e opere di contorno e completamento della rete viaria quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i percorsi pavimentati pedonali e ciclabili, i cordoli, gli spartitraffico.

Sono escluse le opere che pur esistenti nell'ambito della piattaforma stradale, sono direttamente connesse con impianti o reti tecnologiche, quali, a solo titolo di esempio non esaustivo, cabine di compressione gas, i chiusini delle camerette di ispezione della rete fognaria nera, armadi degli impianti telefonici o elettrici e simili.

Su dette opere resta comunque l'obbligo di garantire la sicurezza, il pronto intervento e la reperibilità. L'obiettivo dell'attività è il mantenimento in efficienza della piattaforma stradale e delle opere complementari ad essa collegate, per garantire la continua e corretta fruizione della rete viaria nel suo insieme, garantendo:

sicurezza (a prevenzione eventuali danni alla pubblica incolumità)

comfort (regolarità della superficie stradale),

durata (in base alle caratteristiche strutturali, alle sollecitazioni determinate dal traffico ed alle condizioni climatico-ambientali).

L'Affidatario avrà facoltà di sviluppare i lavori nel modo che crederà più conveniente, purché tale programma non sia pregiudizievole alla buona riuscita delle opere e agli interessi dell'Amministrazione Comunale; tutti gli interventi potranno essere eseguiti sia di giorno che di notte, possibilmente senza interrompere il traffico veicolare e pedonale e comunque arrecando il minor disagio possibile alla cittadinanza.

Per lavori notturni, è fatto obbligo di attrezzare il compressore delle macchine di particolari silenziatori onde eliminare i rumori molesti; è fatto altresì obbligo di collocare, in prossimità di ogni cantiere, dispositivi luminosi non inquinanti (lanterne, lampeggianti o simili) onde evidenziare la zona di lavoro. Nell'esecuzione delle prestazioni, l'affidatario deve rispettare le norme contenute nei regolamenti Comunali (edilizia, igiene e polizia urbana), il Codice della Strada e relativo regolamento di attuazione nonché tutte le disposizioni normative e di legge applicabile al presente settore.



In particolare si ricorda che l'esecutore ha piena ed esclusiva responsabilità per ogni pregiudizio o danno derivante all'Amministrazione, ai suoi dipendenti ed agli utenti dall'inosservanza dell'articolo 21 del D.L. 30/04/92 n.285.

Attività di manutenzione ordinaria

Le attività del servizio di manutenzione ordinaria saranno eseguite su tutte le strade pubbliche e comprendono, a titolo di esempio, senza peraltro esaurirne la tipologia, le seguenti prestazioni:

rattoppo e/o colmatatura di buche della pavimentazione stradale in conglomerato bituminoso da eseguirsi con materiale "a freddo" o a caldo. Il costipamento del materiale di apporto deve avvenire con l'ausilio di piastra vibrante e ripristino della regolarità della pavimentazione intorno ai chiusini ed alle caditoie; in caso di buche particolarmente ravvicinate, si dovrà provvedere alla scarifica della pavimentazione ed al rappezzo dell'intera superficie;

ripristino della regolarità della pavimentazione dei marciapiedi di qualsiasi tipologia, compromessa da avvallamenti e/o disconnessioni fino a 5 mq;

sistemazione/riparazione di pavimentazione del piano dei marciapiedi in ciottoli da fiume, in cubetti di porfido, in lastre di pietra, in calcestruzzo, in masselli ecc. degradate da avvallamenti, sconessioni, buche, sollevamenti, ecc. fino a 5 mq;

riparazioni di pavimentazioni in elementi in pietra o ciottolato di strade o di marciapiedi/piazze fino a 5 mq mediante:

riempimento dello scavo, ma con la necessaria graduale costipazione;

ricostruzione di un sottofondo analogo a quello esistente sul resto del pavimento, meglio ancora se più resistente, per opporsi a eventuali cedimenti;

rimessa in loco del materiale asportato all'atto dello scavo, previa pulitura dello stesso dalla sabbia o dalla malta che vi sia rimasta attaccata; si sostituiranno i materiali rotti o deteriorati o andati perduti con materiali il più possibile analoghi

il resto delle operazioni di posa o sigillatura sarà del tutto analogo ad una nuova pavimentazione;

sistemazione di lastre, porfidi, acciottolati ecc. fino a 5 mq, in fase di distacco, mediante pulizia, asportazione del materiale dal sottofondo, ripristino e sigillatura in sabbia e cemento o resina, pulizia finale

sistemazione puntuale di cordoli isolati di marciapiedi, delle isole spartitraffico dei rondò, delle aiuole di qualunque tipo compreso, con esclusione della cordonatura continua su una stessa via, ove non risulti possibile la riutilizzazione del cordolo esistente, la fornitura di nuovo manufatto il più possibile analogo a quanto già in opera.

sigillatura delle connessioni, in casi isolati, delle pavimentazioni ad elementi (cubetti, masselli, lastre, acciottolato, ecc.) previa accurata pulizia, mediante getti d'acqua in pressione, della superficie da trattare; scarnitura delle giunzioni tra gli elementi per almeno 4 cm di profondità e sigillatura delle stesse con bitume, resine specifiche o mastice bituminoso colati a caldo salvo diversa indicazione del Direttore dell'esecuzione. Il trattamento si conclude con la pulizia della strada fino a mq. 5,00;

manutenzione a regola d'arte delle strade sterrate comunali consistente in:

livellatura e risagomatura della sede stradale (con grader) mediante riporto materiale inerte di opportuna qualità e granulometria; la risagomatura deve realizzare un profilo trasversale a schiena d'asino con pendenza minima del 4-5%;

rullatura della pavimentazione a seguito risagomatura;

manutenzione assidua della strada nei tre mesi successivi alla risagomatura.

sostituzione e/o fornitura e posa di chiusini di pozzetti (esclusi quelli dei sottoservizi non gestiti dall'Amministrazione quali ad esempio Telecom, Enel, Acque Potabili e della fognatura) rotti o mancanti, anche a seguito di furto, posti sulla pavimentazione stradale, marciapiedi, piste ciclopedonali ecc.;

pulizia delle griglie di raccolta acqua da fogliame e altro materiale che possa ostruire il regolare deflusso dell'acqua.

Tutti i materiali di risulta devono essere raccolti e conferiti a discarica autorizzata effettuando, per i rifiuti assimilabili ai RSU, ove possibile, lo smaltimento differenziato.

In merito alla pulizia di caditoie e griglie dai materiali organici e inorganici, si precisa che gli interventi previsti sono finalizzati a garantire un corretto smaltimento delle acque defluenti nelle cunette ai lati delle strade o ai bordi di superfici scolanti. Sono esclusi dal presente servizio la pulizia settimanale ordinaria nonché lo spurgo e la pulizia dei pozzetti di raccolta delle caditoie.

L'Affidatario dovrà quindi garantire: tempestività del servizio, interventi eseguiti a regola d'arte (qualità



dei materiali, adeguatezza e certificazione delle procedure operative, appropriatezza e disponibilità delle attrezzature, qualificazione e formazione degli operatori), in sicurezza e con il minor disagio arrecato alla circolazione.

Pulizia delle aree oggetto di lavorazioni e manutenzioni

A mano a mano che procedono gli interventi di manutenzione, l'affidatario, per mantenere i luoghi più in ordine possibile, è tenuto a rimuovere tempestivamente tutti i residui di lavorazione (es. rifiuti vari, materiali di risulta delle lavorazioni, frammenti di pietre e mattoni, spezzoni di filo metallico, imballaggi e contenitori, ecc.) e gli utensili inutilizzati. I residui di cui sopra dovranno essere allontanati e portati nei depositi e magazzini predisposti a tal scopo. Alla fine degli interventi tutte le aree e gli altri manufatti che siano stati in qualche modo imbrattati dovranno essere accuratamente ripuliti.

Manutenzione segnaletica stradale

È prevista l'esecuzione degli interventi di manutenzione della segnaletica verticale e della segnaletica orizzontale.

Segnaletica verticale

Il servizio garantisce l'efficienza della segnaletica stradale come prescritto dal Codice della Strada, provvedendo alla sostituzione, reintegrazione o rimozione della segnaletica verticale quando non più rispondente allo scopo cui è preordinata e alle caratteristiche indicate dalle disposizioni contenute nello stesso Codice. La manutenzione deve tendere al mantenimento dei requisiti di sicurezza, funzionalità e visibilità previsti dal D.Lgs. 285 del 30 Aprile 1992 "Codice della Strada" e nel D.P.R. 495 del 16 Dicembre 1992 e s.m.i. "Regolamento di esecuzione e attuazione del nuovo Codice della Strada".

Interventi compresi

Mantenere in efficienza tutte le installazioni di segnaletica stradale posta su supporti verticali intervenendo e sostituendo i cartelli o i sostegni esistenti danneggiati o rimossi o considerati superati o non più necessari.

L'Affidatario gestisce tutta la segnaletica provvisoria necessaria per lo svolgimento di manifestazioni pubbliche, l'installazione di nuova segnaletica a servizio di nuova o viabilità o di viabilità esistente modificata e la segnaletica necessaria all'esecuzione di nuove ordinanze.

Prescrizioni tecnico prestazionali per le manutenzioni di segnaletica e barriere stradali

Generalità sulla conformità dei materiali

Tutta la segnaletica dovrà essere rigorosamente conforme ai tipi, dimensioni, colori, composizione grafica, simbologia e misure prescritte dal Nuovo Codice della Strada D.lgs. 30 aprile 1992, n. 285 ed al Regolamento di attuazione D.P.R. 16 dicembre 1992, n.495, modificato dal D.P.R. 610 del 16/09/1996 ss.mm.ii..

Tutti i materiali da impiegarsi per la segnaletica verticale permanente dovranno essere conformi a quanto disposto dalla normativa europea UNI EN 12899-1 pubblicata in lingua italiana nell'edizione del gennaio 2008. Tali materiali dovranno riportare, ove previsto, il marchio CE.

Prescrizioni tecniche segnaletica verticale e complementare

Segnali stradali

Il supporto dei cartelli stradali dovrà di norma essere in lamiera di alluminio sciolata. L'uso delle lamiere preformate sciolate dovrà essere adottato obbligatoriamente per tutti quei segnali che per loro natura sono collocati sotto il franco di sicurezza di m. 2,20 e cioè: delineatori di intersezione a T, di curva stretta o tornante, delineatori modulari di curva, delineatori speciali d'ostacolo o segnali di prescrizione in genere qualora collocati sotto semaforo o su piantane ridotte senza corona portadisco ed anche per i segnali di uso temporaneo e mobile nonché per le tabelle di grandi dimensioni superiori a mq. 1,25 queste ultime dovranno essere rinforzate con traverse di irrigidimento ad omega. La lamiera, di alluminio primario incrudito ALP 99,5-I70, avrà uno spessore in grezzo di almeno 25/10. Ad ultimazione delle lavorazioni meccaniche, la superficie dovrà essere resa scabra mediante carteggiatura meccanica, quindi prima della verniciatura dovrà subire i seguenti trattamenti di



sgrassaggio e conversione chimica: sgrassaggio, lavaggio, fosfocromatazione o ad analogo procedimento di pari affidabilità quindi lavaggio demineralizzato. Tutte le forme di segnale, con l'ovvia esclusione di quelli a forma circolare, dovranno avere spigoli fortemente arrotondati (raggio di curvatura min. mm. 40, max. mm. 80). I bordi del supporto dovranno essere perfettamente lisci e smussati, assolutamente non grezzi e taglienti. Il supporto grezzo, dopo aver subito i processi di preparazione ed un trattamento antiossidante con applicazione di vernici tipo wash-primer, dovrà essere verniciato in colore grigio neutro satinato con processo elettrostatico mediante l'impiego di polveri termoindurenti cotte al forno ad una temperatura di 180° C per la durata di almeno 30 min. Inoltre, sul retro di ogni segnale, dovrà essere indicato, in apposito riquadro serigrafato: il nome della ditta costruttrice, corredato dagli estremi dell'Autorizzazione Ministeriale, il numero di Certificazione del Prodotto CEI, il numero di Certificazione Aziendale ISO 9000, nonché gli estremi dell'impresa fornitrice (se soggetto diverso dal costruttore), l'anno di fabbricazione del cartello e il logo del Comune di Beinasco. Ai segnali di prescrizione posati in opera dovrà essere applicato altresì il relativo numero di Ordinanza viabile emessa dal settore comunale competente.

Il complesso di tali iscrizioni non dovrà occupare una superficie maggiore di cmq. 200, secondo quanto disposto dall'articolo 77, comma 7 del DPR 495/92, Regolamento di Esecuzione del Nuovo C.d.S.

Tutti i segnali normalizzati, dovranno avere la posizione dei fori perfettamente combacianti tra loro, come da nostri campioni, per consentire la compatibilità e l'intercambiabilità dei segnali con quelli già in opera.

La facciata anteriore del cartello stradale, preparato e verniciato sul retro come descritto in precedenza, dovrà essere eseguita, a scelta dal Comando di Polizia Municipale nonché in base alle specifiche tecniche vigenti in:

- a) pellicola di classe 1 - retroriflettente a normale intensità luminosa (E.G.).
- b) pellicola di classe 2 - retroriflettente ad alta intensità luminosa (H.I.).
- c) pellicola di classe 2 speciale - retroriflettente ad altissima intensità luminosa (D.G.)

La pellicola catarifrangente detta ai punti a) b) c) da applicare sulla faccia a vista dei supporti metallici, preparati e verniciati come descritto in precedenza, dovrà avere le caratteristiche sotto descritte.

Su tutti i cartelli stradali di dimensioni standard, la pellicola retroriflettente dovrà costituire un rivestimento senza soluzione di continuità di tutta la faccia utile del cartello, e cioè "a pezzo unico", intendendo definire con questa denominazione un pezzo intero di pellicola, sagomato secondo la forma del segnale, stampato mediante metodo serigrafico con speciali paste trasparenti per le parti colorate e nere opache per i simboli.

La stampa dovrà essere effettuata con i prodotti ed i metodi prescritti dai fabbricanti delle pellicole catarifrangenti e dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di tempo pari a quello garantito per la durata della pellicola retroriflettente stessa. Per le pellicole di classe 1, è ammesso in casi particolari, il ricorso a tecniche di stampa quali la stampa digitale in quadricromia (con vernici a solvente) purché vengano mantenuti intatti i parametri di rifrangenza e luminosità. I colori da utilizzarsi per la realizzazione dei segnali stradali sono inderogabilmente quelli indicati all'Articolo 78 del Regolamento di Esecuzione Nuovo C.d.S. (D.P.R. 495/92). Potranno essere accettati simboli o iscrizioni realizzati con pellicola plastica opaca di colore nero, purché questa offra la stessa garanzia di durata della pellicola retroriflettente sulla quale verrà applicata. I segnali stradali, di forma triangolare, circolare, quadrata e rettangolare ed i relativi pannelli integrativi, dovranno essere conformi alle dimensioni indicate dall'Articolo 80 e riportate nelle Tabelle comprese nel Titolo II degli allegati al D.P.R. del 16/12/1992 N° 495 pubblicato sul Supplemento Ordinario alla G.U. n. 303 del 28/12/92 Serie Generale. I cartelli eseguiti con pellicola dovranno essere interamente rifrangenti, sia per quanto concerne il fondo del cartello sia per i bordi, i simboli e le iscrizioni, in modo che tutti i segnali appaiano di notte secondo lo schema di colori con il quale appaiano di giorno, in ottemperanza all'articolo 79 del Regolamento di Esecuzione del Nuovo Codice della Strada (D.P.R. 16/12/1992 n° 495). Le pellicole catarifrangenti termoadesive dovranno essere applicate sui supporti metallici, mediante le apparecchiature previste dall'articolo 194 comma 1, D.P.R. 16.12.95 n.495 e come modificato dal D.P.R. 16.09.96 n.610. Tutte le pellicole applicate devono essere marchiate con il logo del produttore, in modo che questo sia inequivocabilmente individuabile. Al termine del processo produttivo ed in fase di stoccaggio il segnale dovrà essere protetto da apposita protezione removibile che garantisca la inalterabilità della stampa e l'integrità della pellicola fino al momento della posa in opera o fornitura al magazzino comunale.

Pellicole retroriflettenti a normale intensità luminosa, classe 1 (E.G.)



Le pellicole retroriflettenti a normale intensità luminosa (classe 1) con durata garantita di 7 anni consistono in elementi sferici di vetro incorporati in un film di materiale plastico flessibile, trasparente ed a superficie esterna perfettamente liscia.

Pellicole retroriflettenti ad alta intensità luminosa, classe 2 (H.I.)

Le pellicole retroriflettenti ad alta intensità luminosa (classe 2) con durata garantita di 10 anni dovranno essere costituite da un film di materiale plastico acrilico, trasparente, tenace, resistente agli agenti atmosferici a superficie esterna perfettamente liscia. Le proprietà retroriflettenti devono derivare da un sistema ottico sottostante al film acrilico e costituito da uno strato uniforme di microsferi di vetro perfettamente rotonde e ad elevatissimo indice di rifrazione, incapsulate per mezzo di una speciale resina sintetica.

Pellicole retroriflettenti ad altissima intensità luminosa, classe 2 speciale (D.G.)

Le pellicole retroriflettenti ad altissima intensità luminosa con durata di 10 anni (classe 2 speciale) sono munite di certificazione per la classe 2, ma hanno caratteristiche prestazionali superiori alla pellicola di classe 2 di cui al paragrafo precedente. Dette pellicole retroriflettenti devono possedere caratteristiche di Grande Angolarità superiori così come definite dalla seguente tabella relativa alle caratteristiche fotometriche (coefficiente areico di intensità luminosa).

ANGOLO DIVERG.	ANGOLO ILLUMIN.	BIANCO	GIALLO	ROSSO	VERDE	BLU
1°	5°	80°	35°	20°	10°	4°
	30°	50°	40°	13°	5°	2° 5
	40°	15°	13°	5°	2°	1°
1°, 5	5°	20°	16°	5°	2°, 5	1°
	30°	10°	8°	2°, 5	1°	0°, 5
	40°	5°	4°, 5	1°, 5	0°, 5	0°, 25

Un rapporto di prova, rilasciato da un istituto di misura previsto dal DM 31/03/1995, attestante che le pellicole retroriflettenti soddisfino i sopraddetti requisiti, deve essere accluso, unitamente alla certificazione di classe 2 prevista dallo stesso DM 31/03/1995, nella documentazione da allegarsi alla campionatura di materiale prima dell'approvazione dello stesso da parte del Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici

Potrà essere richiesto che tale pellicola speciale sia inoltre dotata di un sistema anticondensa che oltre alle caratteristiche fotometriche e prestazionali di cui sopra, sarà composta da materiali tali da evitare la formazione di condensa sul segnale stesso durante le ore notturne in cui essa si viene a formare.

Detta caratteristica è definita da un angolo di contatto delle gocce d'acqua sul segnale stesso non superiore a 25°. Detta misurazione si intende effettuata con strumenti atti alla misurazione delle tensioni superficiali "Krss" con acqua distillata ed alla temperatura di 22°. In tal caso tali caratteristiche dovranno essere attestate nel rapporto di prova di cui sopra.

Garanzie relative ai segnali stradali

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la perfetta conservazione della segnaletica verticale, sia con riferimento alla sua costruzione, sia in relazione ai materiali utilizzati, per tutto il periodo di vita utile, secondo quanto specificato ai punti 2.1 e 2.2 del Disciplinare Tecnico sui livelli di qualità delle pellicole retroriflettenti, approvato con D.M. del Ministero dei LL.PP. del 31/03/1995 e quanto di seguito prescritto:

Segnali in alluminio con pellicola retroriflettente:

Normale efficienza - Classe 1

Mantenimento dei valori fotometrici entro il 50% dei valori minimi prescritti dopo un periodo di 7 anni in condizioni di normale esposizione all'esterno

Ad elevata efficienza - Classe 2 e classe 2 speciale

Mantenimento dei valori fotometrici entro l'80% dei valori minimi prescritti dopo un periodo di 10 anni in condizioni di normale esposizione verticale all'esterno.

Le coordinate colorimetriche dovranno essere comprese nelle zone specificate di ciascun colore per tutto il periodo di vita utile garantita per ciascun tipo di materiale retroriflettente sia esso colorato in



fabbricazione oppure stampato in superficie.

Entro il periodo di vita utile garantita per ciascun tipo di materiale retroriflettente non si dovranno avere sulla faccia del segnale: rotture, distacchi od altri inconvenienti della pellicola che possano pregiudicare la funzione del segnale stesso.

Le saldature ed ogni altro mezzo di giunzione fra il segnale ed i suoi elementi strutturali, attacchi e sostegni, dovranno mantenersi integri ed immuni da corrosione per tutto il periodo di vita utile garantita per ciascun tipo di materiale retroriflettente.

Sarà pertanto effettuata, a totale cura e spesa della Ditta aggiudicataria, la sostituzione ed il ripristino integrale di tutte le forniture che abbiano a deteriorarsi, alterarsi o deformarsi per difetto dei materiali, di lavorazione e di costruzione, entro un periodo di 7 anni dalla data di consegna del materiale per i segnali in pellicola a normale efficienza - classe 1 e di 10 anni per i segnali in pellicola ad elevata efficienza Classe 2 e Classe 2 speciale.

Pannelli integrativi

Di norma le dimensioni più utilizzate per i tipi di pannello, sono di cm. 15x35, cm. 80x27 e di cm. 50x25 o 60x25, con spigoli arrotondati, trattati come i cartelli stradali sopra descritti (retro con finitura in grigio neutro opaco). Le iscrizioni impresse per ciò che riguarda la dicitura, l'impaginazione, i caratteri e la loro dimensione, dovranno preferibilmente essere conformi ai modelli delle figure allegate al testo del DPR 495/92 e comunque dovranno essere preliminarmente concordate con il Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici A tal fine, in casi particolari, potrà essere richiesta la presentazione a titolo gratuito di un campione a grandezza naturale.

Il prezzo della posa del pannello aggiuntivo comprende le staffe utili per l'ancoraggio diretto su sostegno Ø mm. 48 o Ø mm. 60 ovvero, nel caso di paline "Tipo Torino" con portadisco, delle staffette in acciaio inox, con relativi bulloni inox, da ancorarsi all'anello portadischi, ivi compreso l'ancoraggio della base del pannello al sostegno tramite legamento con materiale non ossidabile.

A richiesta del Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici il pannello può essere realizzato in unico pezzo pur indicando più elementi, come ad esempio il pannello dim. 600x25 riportante le indicazioni combinate dei mod. 3/A+5/A+6.

Staffe e ancoraggi

L'ancoraggio del segnale stradale al sostegno dovrà essere effettuato a seconda del tipo di sostegno posato in opera.

I principali tipi sono:

Palina semplice o palo sagomato (dette piantane PN o PG o PRS o PGS), Ø mm. 48 e 60

L'ancoraggio del segnale stradale alla palina semplice sarà effettuato mediante staffe a collare in ferro zincato a caldo, di norma due coppie per segnale, fissate con bulloni passanti T.E. 8 MA x 15 dado spessore mm. 6, tutto in acciaio inox 18/10 con marchio di qualità dichiarato. Tra la testa esagonale del bullone e la faccia anteriore del segnale dovrà essere inserita una rosetta in PE trasparente. Dette staffe a collare, piegate a freddo, avranno uno spessore non inferiore a mm. 3 ed il fermo alla palina sarà effettuato con bullone passante T.E. 8 MA x 35, dado spessore mm. 6 sempre in acciaio inox. Il tutto come nostri campioni. Il Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici in alternativa, senza variazione di prezzo, può richiedere la staffa inox il cui spessore minimo sarà di mm. 2, larghezza minima mm. 30. Per l'ancoraggio dei pannelli aggiuntivi o similari sarà sempre usata la staffetta inox; spessore minimo mm. 10/10 larghezza mm. 20 con spigoli smussati, bulloneria inox come sopra descritto.

Per l'ancoraggio del segnale stradale su palificazioni esistenti di diametro superiore alla norma come pali luce o di tesata, semaforici, tralicci, ecc. Si dovrà usare il sistema Band-It, con particolari staffette a "U" dette cavallotti, in ferro zincato a caldo, munite di foro filettato sulla faccia centrale e di asole passa-fascetta sui due risvolti laterali. Di norma verranno impiegati due cavallotti per segnale fissati con bulloni TE passanti come descritto nel comma precedente. La staffetta avrà uno spessore non inferiore a 4 mm.

Il nastro e le graffette del Band-it (con marchio originale) saranno in acciaio inox spessore non inferiore a mm. 0,76 e altezza non inferiore a mm. 12,7 (1/2 inch).

L'eventuale pannello integrativo, da posizionarsi sotto il segnale stradale ancorato ai sostegni descritti



ai punti b) e c), sarà posato con le medesime staffe e minuteria usate per ancorare i segnali stradali.

Non è in ogni caso ammesso avvalersi di sostegni o palificazioni diversi da quelli sopra elencati, in special luogo se di proprietà privata o di gronde, montanti di recinzioni e cancellate. L'affidatario risponderà degli eventuali danni arrecati.

Sostegni per segnaletica verticale

Le paline di sostegno dei segnali stradali in uso nel Comune di Beinasco si possono raggruppare in due tipologie principali (oltre naturalmente ai pali di altri enti già in opera che ovviamente non sono da prendere in considerazione.)

Palina semplice detta piantana e palina sagomata detta palina a giro

Dovrà essere in tubo di acciaio con caratteristiche analoghe a quelle descritte al comma precedente, la sezione del tubolare dipende dal tipo di utilizzo:

diam. mm. 48, sp. min. mm. 3 (da utilizzarsi solo per piantane ridotte speciali: PRS, PGS) diam. mm. 60 sp. min. mm. 3,25 (per tutti gli altri usi: PN, PG) La palina sagomata, denominata PG, è costituita da una parte tubolare verticale di altezza cm. 270 alla quale andrà saldato in posizione ortogonale, con taglio a 45°, uno spezzone di tubolare di cm. 30 (PG 30) o di cm. 50 (PG 50), quindi sempre in posizione ortogonale con taglio a 45° verrà saldata la parte terminale, parallela al tubolare costituente la base della palina stessa, ma in posizione a sbalzo. Quest'ultimo troncone dovrà essere di altezza cm. 60 per la palina PG 30 o di cm. 75 per la palina PG 50. La palina ridotta semaforica, denominata PRS, è costituita da un troncone di tubolare diam. 48 mm. di altezza variabile da cm. 150 a cm. 220, a seconda dell'uso, con saldati alla base due cavallotti muniti di asole passanti per il fissaggio con fascetta band-it, questi cavallotti andranno saldati con interasse non superiore a cm. 30. Può essere richiesta anche con sbalzo di cm. 30 (PGS).

Palina mobile leggera tipo commerciale

Tale tipo di palina, da utilizzarsi in caso di difficoltà nell'approvvigionamento del tipo descritto al paragrafo precedente, è costituita da stante in tubolare di acciaio zincato a caldo, diam. 48 mm. ed altezza cm. 180/200; base a "ruota di carro" con almeno 4 raggi in profilato a C e mozzo centrale di altezza non inferiore a cm. 25, il tutto saldato e zincato a caldo, munito di vite a galletto od a testa esagonale per il fissaggio dello stante.

Caratteristiche comuni ai sostegni e loro diversificazione - tipologie in uso nel Comune di Beinasco

Tutti i tipi di sostegni, come sopra descritti, dovranno rappresentare un insieme armonioso costituito dai vari elementi saldati e rifiniti. A tal proposito si precisa che non verranno accettati, sia sul luogo d'impiego, sia come fornitura a magazzino, quegli elementi che presentino giunzioni e saldature non strettamente necessarie, in special modo lungo la lunghezza del tubolare di sostegno, sfridi di zincatura che occludano in tutto od in parte le asole ferma-disco, i fori per le coppiglie, ecc. o presentino sporgenze e sbavature particolarmente appuntite e pericolose per la movimentazione ed il trasporto dei sostegni stessi.

Ogni sostegno sarà opportunamente forato alla base onde poter consentire l'inserimento di un perno antirotazione del diametro di 8 mm. Il foro sarà praticato ad una distanza massima di cm. 10 dalla base.

In ogni caso L'Ufficio Lavori Pubblici si riserva di chiedere la sostituzione integrale degli elementi non conformi ai campioni depositati presso i ns/ magazzini od in subordine l'eliminazione in loco ed a cura dell'aggiudicatario dei difetti eventualmente riscontrati senza che l'affidatario possa addurre eccezioni o riserve di sorta. I sostegni particolari in uso nel Comune di Beinasco sono molteplici e costituiscono una variante delle due tipologie principali come sopra descritto.

Tutte le tipologie previste per l'uso nel Comune di Beinasco sono descritte e raffigurate nelle tabelle allegare al presente Disciplinare Tecnico.

Tutti i tipi di sostegno, escluse le piantane ridotte semaforiche e le paline con cornice portasegnale, dovranno essere tappate all'estremità superiore da un cappello in materiale plastico; se fornite a magazzino, tale cappello dovrà essere accluso unitamente al sostegno.

I sostegni dovranno essere zincati a caldo per immersione, secondo le norme UNI 5101 e ASTM 123 con quantità di zinco non inferiore a 300 gr. per mq. A tale scopo, le paline con cornice portasegnale dovranno essere munite di apposito foro alla base della cornice stessa per lo scarico dei liquidi durante la fase di zincatura.



Altri tipi di sostegni tubolari

I pali tubolari utilizzati per sostenere cartelli in numero considerevole o di dimensioni maggiorate saranno di diametro e spessore maggiorati come segue:

diam. mm. 90 spessore minimo mm. 3,65

diam. mm. 100 spessore minimo mm. 4

diam. mm. 115 spessore minimo mm. 4,50

diam. mm. 120 spessore minimo mm. 4,70

diam. mm. 150 spessore minimo mm. 4,85

diam. mm. 180 spessore minimo mm. 5,50

diam. mm. 200 spessore minimo mm. 6.

Tali sostegni dovranno essere zincati a caldo per immersione, secondo le norme UNI 5101 e ASTM 123 con quantità di zinco non inferiore a 300 gr. per mq.

Sostegno tipo palo a C o a rotaia

E' costituito da profilato a "C" in acciaio FE360, zincato a caldo (zincatura non inferiore a 300 g./mq.) sezione 80x120x80 mm. e spessore non inferiore a mm. 5. Da usarsi preferibilmente in tratti di strada fuori dai centri abitati lungo sponde erbose o rilevati stradali.

Criteri di dimensionamento dei sostegni

L'altezza della palina oltre ad essere in funzione delle dimensioni del/dei segnali da supportare (tenendo conto dei prescritti franchi di sicurezza richiesti dal Codice Stradale) dipende anche dall'ubicazione del sito di posa (marciapiede rialzato o a raso, banchina spartitraffico non pedonabile, ecc.).

Tutti i sostegni e le staffe di ancoraggio dovranno essere dimensionati per resistere all'azione del vento sino alla velocità di 150 Km/h, tenuto conto della superficie dei cartelli da installarsi e con un coefficiente di sicurezza 1,5 rispetto al carico di rottura del materiale utilizzato.

In ogni caso tutti i sostegni posati dovranno essere muniti di un dispositivo antirotazione annegato nel basamento.

Manutenzione di segnaletica verticale esistente – Rimozione dei sostegni

Nel caso in cui il lavoro consista nella sola sostituzione del segnale è tassativamente vietata la rimozione del cartello esistente senza l'immediata sostituzione con quello nuovo, in quanto il messaggio trasmesso all'utenza dovrà comunque essere sempre visibile, in particolar modo trattandosi di segnali di precedenza e di pericolo. Il recupero delle palificazioni precedentemente posate su pavimentazioni bitumate o lapidee deve essere di norma effettuata mediante la rimozione completa di tutta la palina, compresa la parte interrata, pertanto non è accettabile il solo taglio della palina a raso della pavimentazione stradale, salvo in casi particolari autorizzati dall'Ufficio lavori Pubblici.

La cavità così formata verrà colmata da inerti e poi sigillato con uno strato di malta cementizia di almeno 2 cm di spessore.

Qualora sia ritenuto ammissibile da parte dell'Ufficio lavori Pubblici, anche in funzione della natura particolare della pavimentazione preesistente, è ammessa la rimozione del sostegno mediante taglio dello stesso a raso della pavimentazione stessa. Ciò facendo si adotteranno tutte le cautele necessarie ad eseguire il lavoro prevenendo danni immediati e futuri. In particolare il moncone residuo non dovrà presentare sporgenza alcuna dalla quota del piano di calpestio, per ottenere ciò l'impresa si adopererà ad eliminare qualsiasi sporgenza, slabbratura ecc. costipando poi le cavità del moncone residuo con materiale inerte sciolto e sigillando il foro con uno strato di malta cementizia di almeno 2 cm di spessore.

In nessun caso è ammesso il taglio dei sostegni posati all'interno di aiuole, banchine alberate o comunque in terreno naturale. In questo caso si provvederà all'asporto totale del sostegno, ivi compreso il blocco di fondazione ed alla colmatura della cavità creata con terreno naturale o di coltura.

Tutto il materiale di risulta (terra, macerie, ecc.) dovrà essere immediatamente rimosso e trasportato, a spese dell'Impresa, a pubblica discarica.

È facoltà dei Responsabili tecnici dell'affidatario disporre il trasporto del materiale recuperato quali segnali e sostegni giudicati riutilizzabili presso i depositi municipali a propria cura e spese.

Modalità di posa - Scavi e reinterri inerenti la posa di segnaletica verticale



Gli scavi potranno essere eseguiti a mano, in corrispondenza di banchine alberate o sistemate a verde oppure con idonee attrezzature (martello elettrico e palanchini) su qualunque altro tipo di pavimentazione. In caso di pavimentazioni lapidee di eccezionale pregio si dovranno utilizzare apposite carotatrici per limitare l'impatto invasivo ed evitare danni alle superfici lapidee stesse.

Nessun maggior compenso verrà riconosciuto all'Impresa per presenza di solette o sottofondi in cls semplice o armato, né per l'esistenza palese o celata nel terreno di vecchie mura, di fondazioni, canali, fognature, ecc. Prima di procedere agli scavi l'Impresa dovrà rilevare a propria cura e spesa l'esistenza di cavi, tubazioni e altri sottoservizi che possano ostacolare i lavori o che possano venir danneggiati.

Dimensionamento e costruzione dei basamenti per sostegni

I basamenti dovranno essere costruiti in calcestruzzo cementizio, dosaggio 250 kg. di cemento tipo 325 o 425 per mc. d'impasto, di norma confezionato manualmente. Non è consentito l'uso di cemento a pronta presa per il confezionamento dell'impasto, mentre è consentito anzi consigliato l'uso di cemento fuso o alluminoso per favorire la riduzione dei tempi di presa e una maggiore solidità del basamento.

I basamenti stessi dovranno essere dimensionati in base alla lunghezza del sostegno e al numero di segnali ancorati sullo stesso.

In ogni caso il basamento per la palina non dovrà avere dimensioni inferiori a cm. 25x25x40 di profondità.

Di norma la parte di sostegno infisso nel pavimento non potrà essere inferiore a cm. 35/40 (in funzione dell'altezza del sostegno) ed il sostegno stesso dovrà essere bloccato in posizione verticale tramite mattoni o altri inerti inseriti tra il corpo del sostegno e le pareti dello scavo in modo tale che il sostegno rimanga fissato stabilmente in posizione verticale in attesa della presa del legante.

Per sostegni di dimensioni e diametri maggiori il basamento sarà proporzionalmente maggiorato ed indicativamente non minore delle seguenti dimensioni:

palo Ø 90 cm. 45x45x60 di profondità,

palo Ø 100 cm. 50x50x80 di profondità,

palo Ø 115 cm. 55x55x80 di profondità,

palo Ø 120 cm. 60x60x90 di profondità,

palo Ø maggiore: * calcolo di stabilità,

portali e altre strutture: * calcolo di stabilità.

Utilizzo e posa di mensole a muro

Eccezionalmente, previo autorizzazione da parte dell'Ufficio lavori Pubblici, potrà essere richiesta la posa di una mensola infissa a bandiera sulle murature di fabbricati esistenti. In tal caso occorrerà adottare specifiche precauzioni per evitare danneggiamenti tanto alle murature quanto ad eventuali arredi, insegne, vetrine adiacenti al luogo di posa. Eventuali richieste danni saranno sempre a totale carico dell'affidatario, mentre l'Amministrazione si limiterà a conseguire l'ottenimento dei nulla-osta e autorizzazioni necessarie.

Trasporto del materiale di risulta alle Pubbliche Discariche

Per quanto riguarda il trattamento dei rifiuti, assimilabili ai rifiuti solidi urbani, provenienti dai cantieri oggetto dell'appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a sua cura e spese al conferimento per lo smaltimento presso le pubbliche discariche, corrispondendo direttamente gli oneri relativi.

Tutti i rifiuti non rientranti nella categoria solidi urbani o assimilabili agli urbani, dovranno invece essere conferiti nelle apposite discariche specializzate per rifiuti speciali o tossico-nocivi, sempre sostenendone i costi relativi. Non verrà per ciò riconosciuto alcun indennizzo particolare all'impresa aggiudicataria in quanto i prezzi stabiliti si intendono già comprensivi dei suddetti oneri.

Caratteristiche particolari di alcuni tipi di segnali.

Segnali "Nome strada" – targhe viarie

I segnali stradali detti "nome strada" comunemente detti "targa viaria" dovranno essere conformi alle prescrizioni stabilite dall'Articolo 133 del DPR 495/92. Le dimensioni saranno scelte dal Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici in relazione alla lunghezza delle iscrizioni e delle caratteristiche del luogo di posa.

Il supporto sarà costituito da pannello tamburato, in lega di alluminio estruso (tipo UNI 3569 nello stato TA16) spessore totale del pannello non inferiore a mm. 25, spessore delle due facce parallele lisce



non inferiore a mm. 2,5, finite su ambo le facciate con fondo in pellicola rifrangente E.G./H.I. a scelta del Responsabile dei Lavori Pubblici, bordino rifrangente azzurro, scritte nere serigrafate. Dette targhe dovranno avere una staffa apposita in alluminio, di altezza uguale a quella del segnale, per pali Ø 60 mm. o 48 mm. Nel caso si dovessero ancorare a pali luce o similari la staffa dovrà essere di foggia idonea per l'applicazione con il sistema BAND-IT. All'altro estremo il pannello dovrà essere chiuso da un coprigiunto o tappo a incastro.

Segnali bifacciali in alluminio estruso tamburato

Alcuni articoli del Regolamento di Attuazione del Nuovo C.d.S. prevedono la posa di cartelli bifacciali. A tale scopo è prevista l'installazione di cartelli di forma quadrata, dim. cm. 60x60 oppure 40x60, in alluminio estruso tamburato, riportanti su ambo le facciate i simboli richiesti (in particolare la fig. II-303 oppure TAXI) in pellicola E.G. od H.I. Il sistema di ancoraggio e tutte le altre caratteristiche saranno del tutto simili a quelle già descritte nell'articolo precedente.

Gli ancoraggi dovranno essere in alluminio o materiale non ossidabile e inalterabile agli sbalzi di temperatura. Tutta la bulloneria e altra minuteria dovrà essere in acciaio inox.

Segnali di direzione urbana e di conferma urbana

I segnali di direzione urbana o altri similari dovranno di norma avere dimensioni di cm. 125x25 (eccezionalmente potranno essere richieste misure ridotte o maggiorate, in casi particolari) e saranno realizzati con speciale profilo in lega di alluminio estruso (tipo UNI 3569 nello stato TA 16).

Detto elemento estruso, la cui faccia liscia (portante il messaggio) avrà uno spessore non inferiore a mm. 2,5, è sarà realizzato con un profilo sagomato di irrigidimento corrente orizzontalmente lungo tutto il bordo superiore ed inferiore, inoltre lungo l'asse orizzontale è ricavata una profilatura a canale continuo che consente di alloggiare e far scorrere i bulloni (a testa esagonale o quadra) di serraggio delle staffe per l'ancoraggio dei segnali ai relativi sostegni. Lungo i bordi superiori ed inferiori, sono ricavate scanalature e innesti atti a permettere la perfetta giunzione di più pannelli formanti un corpo unico sostenuto da unico sostegno.

Eventuali segnali aggiuntivi da accorparsi ad un impianto già esistente dovranno essere compatibili e dello stesso tipo, di uguale misura e uguale tipo di pellicola. A tal fine il Responsabile dell'Ufficio Lavori Pubblici valuterà la posa in opera di segnali di direzione realizzati sempre in alluminio ma di tipo scatolato commerciale tradizionale.

Qualora il segnale di direzione venga posizionato a bandiera, questi dovrà essere realizzato con speciale profilo in lega di alluminio estruso tamburato come descritto al paragrafo (cartelli nome strada) ed il segnale stesso sarà di tipo bifacciale, cioè riportante la medesima iscrizione su ambo le facciate.

Delineatori speciali di ostacolo

I delineatori dovranno avere forme caratteristiche come previsto dalle normative vigenti (in particolare articolo 177 e fig. II/472 del DPR 16.12.1992 n° 495) cioè forma a scudo semicircolare di altezza cm. 50, pellicola classe 2 oppure 2 speciale.

Il supporto ed il sistema di ancoraggio saranno di norma in alluminio spessore 30/X. Potrà essere richiesto che il sistema di ancoraggio venga realizzato in acciaio inox per migliorare sia la stabilità, sia l'efficienza dell'ancoraggio stesso. In ogni caso il sistema di ancoraggio dovrà prevedere soluzioni idonee a consentire la posa del delineatore in modo singolo o doppio (per coprire l'intero arco di 360° intorno al sostegno avente di norma diametro 60 mm. nonché la posa su pali semaforici o pali luce già esistenti con il sistema di ancoraggio BAND-IT.

Il delineatore speciale di ostacolo deve essere obbligatoriamente abbinato al segnale di passaggio obbligato (fig. II 82/a-82/b-83) in pellicola classe 2 o 2 speciale, supportato da apposito sostegno di altezza ridotta.

In caso di posa di detto gruppo segnaletico in presenza di colonnina rifrangente preesistente si dovrà avere cura di rimuovere la stessa nonché la relativa base, prima del collocamento del nuovo gruppo segnaletico con delineatore. In caso di fornitura a magazzino di detto delineatore esso dovrà essere corredato delle relative staffe necessarie per il montaggio su sostegno tubolare diam. 60 mm.

Segnali di preavviso o di preselezione di grandi dimensioni

Tali segnali saranno di dimensioni variabili e proporzionali alla quantità e dimensioni dei messaggi inseriti, nonché alla larghezza della banchina che dovrà ospitare il cartello stesso. Detti cartelli saranno realizzati in lamiera di alluminio semicrudo puro al 99%, dello spessore di 25/10 di mm rinforzati mediante scaturatura perimetrale. I cartelli di superficie pari o superiore a mq. 1,5 dovranno essere



ulteriormente rinforzati con traverse di irrigidimento ad "omega" fissate sul retro del cartello stesso. Nel caso in cui la superficie del pannello sia di notevoli dimensioni, questi ultimi dovranno essere costituiti da due o più elementi, uniti mediante angolari in lega speciale anticorrosione di alluminio, opportunamente forati e muniti di bulloncini e dadi in acciaio inox 18/10 per l'assemblaggio.

Il messaggio sarà realizzato con pellicola rifrangente classe 2 o classe 2 speciale con le caratteristiche già descritte in altra sezione di questo Disciplinare Tecnico.

Sono ammessi simboli, frecce, bordini con pellicola plastica opaca di colore nero purché questa abbia le stesse garanzie di durata della pellicola catarifrangente sulla quale vengono applicati.

L'ancoraggio del cartello ai sostegni sarà effettuato da staffe a collare in acciaio inox di dimensioni adatte a sostenere il cartello e proporzionate al diametro dei sostegni necessari alla struttura e comunque di altezza non inferiore a mm. 30 e di spessore non inferiore a mm. 3.

Cordoli e rallentatori di velocità in gomma riciclata o poliuretano.

Cordolo flessibile ed elastico in gomma riciclata

Elemento in gomma riciclata avente la possibilità di essere posato anche con raggi di curvatura (non inferiori a 60°) da fissarsi alla pavimentazione con uso di tasselli ad espansione o ad azione chimica ed apposite piastrine di fissaggio in ferro zincato. Sulla faccia a vista devono essere applicati inserti altamente rifrangenti in laminato elastoplastico di colore bianco o giallo. Il colore del cordolo in pasta è prodotto con l'aggiunta di poliuretano pigmentato nei colori: nero, rosso mattone, grigio granito.

Il cordolo ha sezione a quarto di cerchio con raggio cm. 10.

Cordolo in gomma "delineatore di corsia"

Tale cordolo, in gomma naturale, composto da elementi modulari di lunghezza cm. 100, larghezza cm. 30 ed altezza cm. 10, dovrà avere colorazione gialla realizzata in pasta e non per verniciatura, con inserti rifrangenti in preformato e dovrà rispondere alle caratteristiche tecniche dei delineatori di corsia di cui all'articolo 178 del D.P.R. 16.12.1992, n. 495. I vari elementi dovranno essere possibilmente dotati di innesti maschio-femmina tali da garantire la maggior stabilità possibile durante il periodo di esercizio. Dovranno altresì essere predisposti per l'inserimento di delineatori rifrangenti verticali e flessibili quali cilindri, bandierine e simili. Il rapporto tra base ed altezza dovrà essere compreso tra due e quattro, il profilo trasversale dovrà essere convesso e la tangente al profilo, lungo l'intero sviluppo, non dovrà formare con l'orizzontale un angolo superiore a 70°. Tale sistema di cordoli dovrà prevedere elementi speciali di testa e di coda aventi pendenza non superiore al 15%, tali elementi dovranno essere opportunamente evidenziati da inserti costituiti da pellicole retroriflettenti di classe 2 o 2 speciale.

I vari elementi saranno posti in opera mediante fissaggio con barre filettate e/o tasselli fissati mediante malte cementizie ad espansione o fiale di materiali indurenti bicomponenti. Il costo di tali elementi di fissaggio è compreso nel prezzo e della fornitura e della posa del cordolo di che trattasi.

Detto cordolo dovrà rispondere ai requisiti costruttivi come da prot. 26.11.1996, n. 5228 dell'Ispezzorato Generale per la circolazione e la Sicurezza Stradale.

E' altresì possibile l'impiego di altro tipo di cordolo di formato più contenuto, per usi simili, aventi le seguenti caratteristiche: elementi modulari di lunghezza cm. 100, larghezza cm. 16 ed altezza cm. 5, dovrà essere di colore giallo con inserti rifrangenti in preformato e dovrà rispondere alle caratteristiche tecniche dei delineatori di corsia di cui all'articolo 178 del D.P.R. 16.12.1992, n. 495.

Tutti gli altri requisiti dovranno essere identici a quelli già sopra descritti

Dossi artificiali in gomma a elementi modulari

Sono costituiti da elementi in rilievo a profilo convesso e con superficie antisdrucchiolevole, impiegati secondo le prescrizioni di cui all'articolo dall'Articolo 179 del D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495, Regolamento di Esecuzione del Codice della Strada.

Le dimensioni, la forma, l'altezza, nonché il colore (giallo e nero), sono stabiliti sempre dall'Articolo 179 del D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495 sopra citato.

Gli elementi modulari in gomma dovranno avere superficie opportunamente resa antisdrucchiolevole e garantire un ottimo attrito con le ruote dei veicoli in transito mediante rilievi o zigrinature, dovranno altresì essere muniti di inserti ad alta rifrangenza in laminato elastoplastico in preformato e l'unione dei vari elementi dovrà prevedere un incastro a coda di rondine o similare in modo che sia possibile la distribuzione degli sforzi da sollecitazione sull'intera serie di elementi posati e non solo sul singolo elemento oggetto d'impatto. I moduli posati dovranno garantire il regolare deflusso delle acque piovane



e verranno ancorati stabilmente alla pavimentazione stradale mediante fissaggio con tasselli ad espansione in acciaio sufficientemente robusti per resistere all'impatto di mezzi anche pesanti o tasselli ad azione chimica (fiale di resine bicomponenti predosate).

Il sistema modulare deve altresì prevedere l'impiego di elementi terminali particolarmente sagomati per evitare rischi ai veicoli in transito in special modo per i tipi aventi altezza 5 e 7 cm.

I dossi modulari di cui sopra dovranno aver ottenuto le prescritte omologazioni da parte del Ministero dei LL.PP., ovvero gli estremi dell'aut. min. dovranno comparire impressi sui manufatti forniti e/o posati.

Dosso artificiale modulare a piattaforma in gomma

È costituito da elementi modulari in gomma riciclata, con l'aggiunta di poliuretano o materiale analogo rinforzato; di foggia idonea alla realizzazione di piattaforme rialzate di dimensioni variabili aventi lo scopo di obbligare i conducenti dei veicoli in transito a rallentare onde aumentare la sicurezza dei pedoni impegnati nell'attraversamento della sede stradale.

I moduli perimetrali saranno opportunamente sagomati e dovranno possedere tutte le caratteristiche già espresse nella descrizione della voce precedente e comunque dovranno essere conformi a quanto disposto dall'Articolo 179 del D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495, Regolamento di Esecuzione del Codice della Strada e possedere la prescritta omologazione da parte del Ministero dei LL.PP.

Caratteristiche comuni ai vari tipi di cordoli e dossi artificiali in gomma

Il materiale dovrà essere antisdrucchiolante sia quando asciutto sia quando bagnato o umido con un coefficiente di attrito minimo a umido di 45, dovrà avere caratteristiche autopulenti ovvero autopulirsi in occasione delle precipitazioni atmosferiche. Il materiale non dovrà subire alcuna alterazione per effetto degli agenti atmosferici, dei sali e soluzioni saline antighiaccio e in caso di perdite accidentali di oli lubrificanti e/o carburante. Il materiale dovrà resistere efficacemente al traffico assicurando una vita di impiego non inferiore ai due anni su strade di grande traffico con sedime stradale bitumato o costituito da prismi lapidei.

Il collocamento in opera dei sistemi modulari di cui sopra è tassativamente subordinato alla preventiva posa in opera della relativa segnaletica verticale (ed eventualmente orizzontale) di preavviso.

Dissuasori di sosta, barriere e attenuatori d'urto.

Barriera tipo "New Jersey" in polietilene rinforzato

Elemento in PE rinforzato, cavo all'interno e predisposto per il riempimento con acqua, munito di tappo di riempimento e tappo di scarico ed avente esistenza agli urti a bassa velocità e agli agenti atmosferici, la sezione è quella tipica delle barriere tipo "New-Jersey"; dimensioni: lunghezza cm. 100, larghezza cm. 40 circa, altezza cm. 70 circa. Potranno essere richiesti in fornitura nei colori: rosso-bianco-giallo.

Delineatore e attenuatore d'urto tipo "indicatore di direzione" da collocarsi in corrispondenza di svincoli stradali, in polietilene rinforzato

Le caratteristiche generali sono simili a quelle descritte per gli elementi di cui al punto precedente, dovrà essere realizzato in PE di spessore idoneo alla resistenza agli urti accidentali.

Gli elementi sono costituiti da un corpo cilindrico o elissoidale presentante frontalmente una cuspidata arrotondata, sono cavi all'interno onde permettere l'agevole riempimento con acqua o zavorraggio con inerti. Sono applicate alla superficie frontale pellicole retroriflettenti di classe 2 o 2 speciale riportanti a richiesta simboli a freccia ovvero i segnali di cui alle figure II 82a, 82b, 83 del C.d.S. Potranno essere richiesti in fornitura nei colori: giallo, verde o blu.

Dimensioni: Ø 100 cm. H 125 cm. Ø 150 cm. H 135 cm. Ø 200 cm. H 170 cm. circa.

Delineatori flessibili lamellari tipo "de.fle.co" o similari

Sono costituiti da elementi lamellari flessibili, in materiale plastico o in gomma cedevole all'urto ma con caratteristiche strutturali tali da far riprendere la posizione eretta senza rotture o danneggiamenti e senza distacco dalla pavimentazione stradale, di colore rosso-segnaletico o giallo, di altezza compresa tra cm. 20 e cm. 30, con applicazione su ambo le facce di inserti retroriflettenti, catadiottri o altro materiale ad alta rifrangenza pari alle pellicole di classe 2. Tali delineatori dovranno essere incollati alla pavimentazione (lapidea e bituminosa) con idonei materiali bicomponenti come già descritto nei punti precedenti. Il prezzo dei suddetti collanti è compreso nel prezzo di fornitura dei singoli elementi.



Sistema di Delineatori Lineari per manufatti verticali (SDL)

Dispositivo di delineazione lineare realizzato in pellicola rifrangente o fluororifrangente microprismatica di classe 2 speciale, su supporto in lamierino di alluminio 5/10 sagomato con andamento a greca e con struttura flessibile per garantire un'ottima visibilità anche ad angoli elevati di illuminazione (70°).

Per il fluororifrangente sono previste le colorazioni giallo e arancio, con il giallo avente un fattore di luminanza non inferiore a 0,50.

Il sistema S.D.L. viene realizzato mediante posa di una serie di pannelli contigui o distanziati tra loro, a discrezione del Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici su barriere o altri manufatti verticali quali new-jersey ecc. La posa di detti pannelli verrà effettuata mediante tasselli ad espansione, di norma sei per ogni singolo elemento. Le dimensioni del singolo pannello sono di mm.845x150. Prima della messa in opera, dovranno essere presentate copie della certificazione di conformità rilasciata dalla Ditta produttrice. Dette certificazioni dovranno essere state effettuate presso Laboratori ufficiali e autorizzati e dovranno attestare la conformità delle pellicole al D.M. 31 marzo 1995

Segnaletica orizzontale

Il servizio garantisce l'efficienza della segnaletica stradale come prescritto dal Codice della Strada, provvedendo al ripassamento della segnaletica orizzontale quando non più rispondente allo scopo cui è preordinata e alle caratteristiche indicate dalle disposizioni contenute nello stesso Codice. La manutenzione deve tendere al mantenimento dei requisiti di sicurezza, funzionalità e visibilità previsti dal D.Lgs. 285 del 30 Aprile 1992 "Codice della Strada" e nel D.P.R. 495 del 16 Dicembre 1992 e s.m.i. "Regolamento di esecuzione e attuazione del nuovo Codice della Strada".

La manutenzione ordinaria della segnaletica orizzontale comporta il rifacimento della stessa sulle strade di pertinenza comunale, con periodicità biennale

Prescrizioni tecniche relative alla segnaletica orizzontale

I lavori consistono nell'esecuzione di prima stesa o ripasso e manutenzione della segnaletica orizzontale, tracciata in conformità alle disposizioni del Nuovo Codice della Strada (D.Lgs. 30 aprile 1992 n. 285 e relativo Regolamento di Esecuzione, D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495 e s.m.i.).

È altresì compresa la manutenzione della segnaletica a seconda del tipo di materiale impiegato, intendendosi per manutenzione tutti quegli interventi necessari a mantenere efficiente e ben visibile la segnaletica stessa per tutta la durata prevista. Il rifacimento della segnaletica, reso necessario da eventuali manomissioni o rifacimento delle pavimentazioni, non rientra tra gli obblighi manutentori.

Per eventuali lavori notturni è fatto obbligo attrezzare il compressore delle macchine spruzzatrici di particolari silenziatori, onde eliminare i rumori molesti oltre a richiedere le necessarie autorizzazioni previste per il lavoro notturno alle autorità competenti.

Particolare cura dovrà essere posta nella preparazione delle superfici. Prima della stesa della vernice o dei materiali plastici le superfici delle pavimentazioni interessate dovranno essere ben ripulite da terriccio, sabbia, detriti e da altri eventuali materiali estranei.

La vernice verrà stesa in strato uniforme e continuo, avente spessore e sufficiente corposità. I bordi dei segni dovranno essere netti e senza sbavature; in particolare le linee di mezzzeria e di corsia dovranno risultare di larghezza uniforme e costante di cm. 12 o 15.

L'eventuale vernice (o altro materiale impiegato) sparso incidentalmente dovrà essere immediatamente rimosso dall'area pavimentata. Si dovrà assolutamente evitare di sporcare con residui di vernice o altri materiali: muri, marciapiedi, cordoli, bordure di aiuole, alberi, siepi, pali, caditoie stradali, ecc.

Le superfici, appena trattate, ove sia necessario, dovranno essere protette dagli eventuali danni che potrebbero arrecare ai veicoli in transito o alle persone, per tutto il periodo di tempo utile all'essiccamento della vernice e di tutti gli altri tipi di materiale.

L'affidatario dovrà provvedere alla posa, con opportuno anticipo di almeno 48 ore, della necessaria segnaletica verticale temporanea di divieto di sosta, eventualmente corredata da nastri bianco-rossi tipo "vedo", allo scopo di ottenere la zona sgombra da veicoli durante l'esecuzione dei lavori.

È bene precisare che l'Amministrazione Comunale non può impegnarsi ad ottenere la rimozione forzata delle auto che eventualmente intralciassero l'esecuzione dei lavori né l'intervento sanzionatorio degli agenti del locale Corpo di P.M.

L'Amministrazione Comunale si limiterà pertanto a fornire unicamente il supporto amministrativo ovvero quanto concerne l'emissione delle relative ordinanze temporanee di divieto di sosta per lavori.



Caratteristiche dei materiali da impiegarsi per segnaletica orizzontale

La norma generale di riferimento per la s.o. è la: UNI EN 1436, Maggio 1998 – Prestazioni della segnaletica orizzontale per gli utenti della strada.

La segnaletica orizzontale realizzata, una volta in esercizio e fino allo scadere dei termini di garanzia previsti dovrà rispondere alle caratteristiche di:

Coefficiente di luminanza in condizioni di illuminazione diffusa;

Coefficiente di luminanza retroriflessa;

Valore di prova della resistenza al derapaggio;

Durata di vita funzionale nei limiti previsti indicati nella normativa stessa.

Vernice spartitraffico rifrangente (veicolo composto di resina alchidica e cloro-caucciù)

La vernice da impiegarsi dovrà essere di ottima qualità e non dovrà assumere, in alcun caso, colorazioni diverse da quelle ordinate; dovrà avere caratteristiche chimiche tali da garantire una completa innocuità nei confronti delle pavimentazioni, dovrà possedere caratteristiche fisiche capaci di conservarne inalterata e costante la visibilità e l'efficienza sino alla completa consunzione; dovrà avere una buona resistenza all'usura provocata sia dal traffico sia dagli agenti atmosferici; dovrà essere tale da aderire tenacemente a tutti i tipi di pavimentazione; non dovrà avere tendenza al disgregamento, sfaldamento o sfarinature dopo l'essiccazione, né assumere una colorazione grigia al transito delle prime auto.

Dovrà avere un contenuto premiscelato in perline di vetro che ne garantisca la rifrangenza nelle ore notturne. Tali perline dovranno essere trasparenti e incolori e dovranno avere un diametro compreso tra 60 e 800 micron, proporzionalmente dosate, e la loro quantità dovrà oscillare tra il 25 e il 33% del peso totale della vernice, con indice di rifrangenza non inferiore a 1,5.

Per quanto riguarda l'applicazione, questa dovrà essere effettuata a spruzzo, con idonea attrezzatura, come già descritto, salvo casi particolari autorizzati dal Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici

La vernice andrà applicata su pavimentazioni pulite e asciutte esenti da oli, grassi, emulsioni e sali, a temperatura ambiente assolutamente non inferiore a 10° C. e con umidità relativa non superiore all'80%. [Particolari lavori improrogabili potranno eventualmente essere richiesti dal Resp. dell'Ufficio Lavori Pubblici in caso di necessità contingenti anche in deroga a quanto stabilito in questo capoverso].

Il grado di diluizione dovrà essere compreso tra un minimo del 2% ed un massimo del 5% in relazione alla temperatura ambientale al momento dell'impiego: 5% a 15° C, 3% a 20° C, 2% a 25° C. A stesa effettuata, al fine di ottenere le condizioni migliori di essiccazione e durata, il film umido dovrà presentare uno spessore compreso tra 400 e 550 micron.

La vernice spartitraffico rifrangente impiegata dovrà inoltre rispondere ai parametri e caratteristiche come sotto evidenziato:

Peso specifico a 20° C.: 1,6 - 1,75 Kg/lt.

Residuo secco: 75 - 78%;

Tempo di essiccazione al tatto (fuori polvere) a 20° C: max. 10';

Tempo di essiccazione totale (transitabilità) a 20° C: max. 30';

Viscosità a 20° C: 500 cp (70-90 KU);

Quantità perline di vetro miscelate: 25 - 33%;

Potere coprente a 550/400 micron umidi: 1,5 - 1,65 mq. /Kg.

Componente pigmento vernice bianca (biossido di titanio rutilo): 14-16%

Componente pigmento vernice gialla 9-10%

Colori: bianco, giallo, nero coprente e, a richiesta: blu parcheggio.

Luminanza: colore bianco: 92; colore giallo: 61;

Legante o veicolo: composto di resina alchidica non ingiallente e cloro-caucciù;

Resistenza all'olio lubrificante e alle benzine: buona;

Aspetto del film applicato: uniforme e serico, esente da grumi e pelli;

Resistenza all'usura di ruote gommate: consumo non superiore al 33% in sei mesi.

N.B. Le caratteristiche delle vernici spartitraffico impiegate dovranno comunque rispettare i valori previsti dalle norme UNI 8360, 8361, 8362 in merito alla determinazione della massa volumica, della consistenza e dei tempi di essiccamento.

Vernice stradale ad effetto antiskid per piste ciclabili e/o corsie riservate

La vernice da impiegarsi dovrà avere caratteristiche di impiego simili a quella della vernice spartitraffico bianca. Non necessita della caratteristica di rifrangenza mentre necessita invece di un maggior coefficiente di anti-scivolosità o antiskid, da ottenersi per effetto di inerti premiscelati quali polveri di



quarzo.

Il colore dovrà essere prevalentemente tipo "rosso ossido" altresì detto "rosso sangue di bue".

N.B. Le caratteristiche delle vernici spartitraffico impiegate dovranno comunque rispettare i valori previsti dalle norme UNI 8360, 8361, 8362 in merito alla determinazione della massa volumica, della consistenza e dei tempi di essiccamento.

Vernice spartitraffico acrilica o "ecologica"

Detta vernice, comunemente detta "vernice all'acqua" o acrilica, è priva di solventi nocivi, ed è composta da resine acriliche in emulsione. Oltre a questa caratteristica propria dovrà rispettare tutte le caratteristiche della vernice spartitraffico tradizionale. L'impiego di detto tipo di vernice è subordinato ad approvazione dal Responsabile dell'Ufficio Lavori pubblici e solo a seguito relativa approvazione nuovo prezzo.

N.B. Le caratteristiche delle vernici spartitraffico ecologiche impiegate devono comunque rispettare i valori previsti dalle norme UNI 8360, 8361, 8362 in merito alla determinazione della massa volumica, della consistenza e dei tempi di essiccamento.

Vernice spartitraffico rifrangente specifica per superfici lapidee

Detta vernice ha caratteristiche particolari per l'impiego specifico su pavimentazioni di tipo lapideo. E' un composto a base di resina acrilica termoplastica e plastificata con benzilbutilftalato, pigmentato con biossido di titanio e addizionato con perline di vetro sciolte in idrocarburi aromatici e chetoni.

Detta vernice dovrà inoltre rispondere alle caratteristiche ed ai parametri già specificati per la vernice spartitraffico rifrangente tradizionale, cambiando solamente la composizione del legante.

L'impiego di detto tipo di vernice è subordinato ad approvazione del Direttore dell'Esecuzione (previa acquisizione della relativa documentazione tecnica fornita dal produttore) e solo a seguito relativa approvazione nuovo prezzo.

Altri materiali utilizzabili

Altre tipologie di materiale non sono comprese nel presente Disciplinare Tecnico, pertanto, su richiesta dell'ufficio lavori pubblici l'affidatario potrà fornire un preventivo a misura sulla base della tipologia di materiale richiesto.

Garanzia di efficienza e durata delle vernici spartitraffico

Per la segnaletica eseguita con vernice spartitraffico tradizionale è richiesta un'efficienza non inferiore a sei/otto mesi; per la segnaletica eseguita con materiali termo spruzzati e termocolati plastici nonché con materiali bicomponenti (spatolati o colati) è richiesta un'efficienza non inferiore a mesi diciotto mentre per il laminato elastoplastico adesivo è richiesta una garanzia di durata non inferiore a mesi trentasei.

Se durante questo tempo la segnaletica applicata dovesse presentare inconvenienti che ne alterino l'efficienza (staccamento, scollamento, spargimento, alterazione sostanziale del colore, ecc.), la ditta dovrà asportare la parte alterata e provvedere ad una successiva applicazione, senza diritto ad alcun compenso anche in prossimità della scadenza dell'appalto o ad appalto concluso.

Eliminazione di segni sulla carreggiata

L'ufficio Lavori Pubblici potrà richiedere la cancellazione o l'asportazione di strisce, segni e scritte sulla carreggiata mediante sopraverniciatura in nero o grigio asfalto, fiammatura o uso di fresatrici meccaniche, pallinatrici, atte ad asportare completamente ogni residuo di vernice, in modo da ottenere la perfetta e duratura scomparsa della segnaletica preesistente.

Per cancellatura si intende l'asportazione del segno con metodi meccanico-fisici.

Per quanto concerne la sopraverniciatura in nero o grigio ardesia dei segni, il prezzo applicato sarà quello stesso della stesa di vernice, calcolato a mq. ancorché in caso di simbologie particolarmente complesse, scritte, ecc. computato col metodo vuoto per pieno.

L'Amministrazione Comunale potrà invitare l'Affidatario ad effettuare ulteriori interventi di cancellazione per quella segnaletica che risultasse a suo insindacabile giudizio, non perfettamente eliminata, o semplicemente occultata con emulsioni bituminose o simili. Per eliminare la segnaletica eseguita con materiale permanente, occorrerà usare speciali raschietti e macchine fresatrici dopo aver eventualmente riscaldato la segnaletica da rimuovere, senza tuttavia intaccare in alcun caso la pavimentazione stradale. S'intende che detti lavori verranno retribuiti in base ai prezzi previsti in dal Prezziario Della Regione Piemonte solo se ordinati dal Direttore dell'Esecuzione la per modifica di



segnaletica preesistente dovuti e mai per errori all'impresa appaltatrice o per necessità di manutenzione.

Segnaletica sulle alzate di banchine e su barriere stradali

Detti lavori consistono nell'esecuzione e manutenzione della segnaletica sulle alzate dei marciapiedi e banchine spartitraffico, di canalizzazione ecc. poste nelle intersezioni stradali nonché sugli ostacoli posti entro o vicino la carreggiata come pilastri e piedritti di ponti, isole spartitraffico, basi o sostegni di installazioni segnaletiche e semaforiche, pali o tralicci dell'illuminazione pubblica o similari, banchine salvagente, sbarramenti, sottopassaggi, palificazioni, massi rocciosi, spigoli di fabbricati a filo carreggiata, testate di muretti o steccati e altre strutture che comportino comunque restrizioni o alterazioni della sagoma della carreggiata o del piano viabile, oltre alla verniciatura di transenne, di segnalimiti, fittoni, paracarri, di barriere stradali di sicurezza tipo guard-rails o new-jersey ovvero di qualunque altro materiale quando necessario.

Detta segnaletica dovrà essere eseguita in conformità alle disposizioni del vigente Codice della Strada e relativo Regolamento di Esecuzione, in conformità alla segnaletica verticale e orizzontale ove esistente, e secondo le disposizioni e istruzioni impartite dal Direttore dell'Esecuzione.

L'Affidatario dovrà eseguire le opere secondo il programma stabilito dal Direttore dell'Esecuzione e dovrà poi curare la manutenzione delle opere sino al termine del contratto.

Norme tecniche per l'esecuzione dei lavori

Particolare cura deve essere posta nella preparazione delle superfici. Prima della stesa della vernice, le superfici dei manufatti da dipingere dovranno essere ben ripulite da terriccio, erbacce, foglie, oli, grassi, detriti e da altri eventuali materiali estranei: i manufatti ferrosi dovranno inoltre essere raschiati con spazzole di ferro per rimuovere eventuali particelle di ruggine. Se del caso dovrà essere preventivamente stesa una mano di vernice antiruggine o primer.

La vernice verrà stesa in strato uniforme e continuo, avente spessore e sufficiente coesività, ma non tale da provocare distacchi per sfogliamenti; dovranno essere evitate colature e macchie in genere.

Le bande verniciate dovranno essere a contorno netto e senza sbavature, in particolare le strisce di colore alternato (bianco-nero o giallo-nero) dovranno essere di uguale lunghezza e larghezza e inclinate, se del caso, nel giusto senso e con corretta inclinazione, come indicato nell'articolo 175 del succitato Regolamento di Esecuzione (D.P.R. 495/92).

Eventuale vernice sparsa incidentalmente dovrà essere prontamente rimossa dall'area pavimentata. Si dovrà pure evitare di sporcare con residui di vernice muri, marciapiedi, cordoli, bordure di aiuole, alberi, siepi, pali, caditoie e chiusini non oggetto di lavorazione.

La vernice dovrà essere applicata sul manufatto ben asciutto con idonea attrezzatura. Le superfici, appena dipinte, dovranno essere protette dagli eventuali danni che potrebbero arrecare a veicoli e pedoni in transito, per tutto il periodo di tempo necessario all'essiccamento della vernice.

Dovendo operare in zone percorse da pedoni è necessario collocare durante la verniciatura e fino a totale essiccazione appositi cartelli con la dicitura "VERNICE FRESCA" i quali dovranno poi essere rimossi a cessate esigenze. Qualsiasi parte danneggiata di segnaletica appena dipinta, sarà riverniciata e gli eventuali segni di sbavatura saranno immediatamente cancellati o corretti a totale carico dell'affidatario.

Per esigenze inerenti alla circolazione, nei punti di maggiore traffico e ovunque il Direttore dell'esecuzione lo ritenga opportuno i lavori dovranno essere eseguiti senza sovrapprezzo alcuno anche in ore notturne o nei giorni festivi e prefestivi.

Per i suddetti lavori notturni è fatto obbligo di attrezzare l'eventuale compressore della macchina sfruttatrice di particolari silenziatori onde eliminare i rumori molesti. È fatto obbligo di collocare, in prossimità di ogni cantiere, la prescritta segnaletica (lumi lampeggianti, coni delineatori, barriere, segnali di lavori in corso, ecc.) onde evidenziare la zona di lavoro secondo le vigenti disposizioni di legge. Nessuna indennità particolare potrà essere richiesta dall'affidatario che si dovrà attenere agli ordini che verranno impartiti dal Direttore dell'esecuzione.

Particolare cura si dovrà avere per la verniciatura dei segnalimiti, delle barriere metalliche e di tutti i manufatti dove sono installati dispositivi rifrangenti o illuminati, i quali dovranno essere solamente ripuliti dalla sporcizia e assolutamente non verniciati.

Nel caso che detti dispositivi rifrangenti dovessero risultassero essere ammalorati o mancanti, dovranno essere sostituiti con altri regolamentari e accettati dal Direttore dell'esecuzione.

Il Direttore dell'esecuzione può richiedere che le transenne, ringhiere, parapetti, ecc. siano verniciate



di colori particolari, ad esempio verde RAL 9006.

Caratteristiche delle vernici

La vernice da impiegarsi dovrà essere di ottima qualità e non dovrà assumere, in alcun caso, colorazioni diverse da quelle ordinate; dovrà avere caratteristiche chimiche tali da garantire una completa innocuità nei confronti dei manufatti sui quali verrà applicata; dovrà possedere caratteristiche fisiche capaci di conservare inalterata e costante la visibilità e la brillantezza, sino alla completa consunzione; dovrà avere una buona resistenza all'usura provocata sia dal traffico che dagli agenti atmosferici; dovrà essere tale da aderire tenacemente a tutti i tipi di manufatti (pietra, cemento, mattoni, intonaci, conglomerati bituminosi, piastrelle, legno e metalli); non dovrà avere tendenza al disgregamento, né lasciare polverature di pigmento dopo l'essiccazione, né assumere colorazioni incerte, in particolare, il bianco non dovrà ingiallire ed il nero assumere tonalità di altri colori.

Le vernici impiegate dovranno avere caratteristiche specifiche per i vari tipi di supporto, in particolare:

Per i supporti non metallici (pietra, cemento, ecc.) si dovrà usare una vernice a base di resina stirolo acrilica ad altissima resistenza ai prodotti antigelo con qualità antimuffa;

Per i supporti metallici si dovrà usare un antiruggine (di colore diverso dalle mani successive) al 25% di cromato di zinco e 15% di ossido di zinco sul totale dei pigmenti. Quindi verrà applicata un secondo strato di smalto con dichiarata stabilità di colore e pellicola perfettamente liscia che non dia adito a sfarinamento, screpolature, ecc.



16.2.3 Manutenzione arredi urbani e fontane artistiche

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dell'arredo urbano e delle aree gioco e quelli necessari per integrare e mantenere in efficienza lo stato di conservazione nonché di ogni elemento deteriorato. Sono comprese le riparazioni che rappresentano spese ricorrenti che si sostengono per pulizia, verniciatura, riparazione e sostituzione di parti deteriorate dall'uso e che servono per mantenere gli elementi di arredo in buono stato di conservazione.

Sono inclusi nella manutenzione ordinaria le seguenti opere:

Interventi di manutenzione su tutti gli elementi di qualsiasi natura facenti parte dell'arredo urbano e delle aree gioco.

Verniciatura di tutti gli elementi compromessi dell'arredo urbano e delle aree gioco.

Sistemazioni di recinzioni e balaustre di qualsiasi natura

Sistemazione elementi danneggiati o esauriti relativamente agli impianti elettrici ed idraulici.

Modalità di svolgimento del servizio

Opere da falegname

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti in legno o simili, compresi gli interventi minimi necessari per integrare e mantenere in efficienza tutto l'arredo urbano costituito da elementi in legno o materiale simile quali le staccionate, le recinzioni, i gazebo, le fioriere, le panchine, i tavoli, i cestini le rastrelliere, ecc. e tutti gli elementi ricadenti in questa tipologia di materiale, compresa la funzionalità della ferramenta.

Per le aree gioco, inoltre, sono compresi tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti in legno o simili, compresi gli interventi minimi necessari per integrare e mantenere in efficienza tutti gli elementi presenti all'interno delle aree gioco costituiti da elementi in legno o materiale simile quali staccionate, recinzioni, gazebo, fioriere, panchine, tavoli, cestini, rastrelliere, ponti, passerelle, portali, attrezzature ludiche, ripristino pali e reti campi da calcetto, reti per canestri e tabelloni da basket, ecc. e tutti gli elementi ricadenti in questa tipologia di materiale, compresa la funzionalità della ferramenta e la verniciatura dei manufatti.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Opere edili

Comprende tutti gli interventi di riparazione e/o rinnovamento necessari a mantenere in efficienza tutti gli elementi di arredo urbano, al fine di garantire un buon livello di conservazione degli stessi. Nello specifico gli interventi di manutenzione ordinaria si possono riassumere in: interventi di riparazione e verniciatura degli arredi urbani, interventi di ripristino collarini cemento di pali, paletti, paline segnaletiche, colonnine mercatali, ripristino di soglie e copertine in pietra di fioriere e aiuole, ripristino e tinteggiatura transenne, bacheche, ripristino e ricollocazione dissuasori sosta cemento e paletti, ripristino parapetti e guard-rail., attrezzature ludiche etc.. All'interno di questa tipologia di intervento rientrano anche la manutenzione dei percorsi pedonali in calcestruzzo o lastre in cls o in autobloccanti o in materiale lapideo, etc., la manutenzione dei percorsi ciclabili in asfalto o altro materiale con o senza cordoli, la manutenzione delle aree di sosta pavimentate, la manutenzione dei campi da bocce, la manutenzione delle recinzioni di vario genere, la realizzazione di piccole infrastrutture in c.a. o in muratura, la manutenzione degli edifici presenti nelle aree gioco, piccole riparazioni sulle pavimentazioni antitrauma, ricarica di cippato, corteccia, sabbia o ghiaio ove utilizzato quale substrato anticaduta.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Opere elettriche

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento, adeguamento e sostituzione di tutti i componenti elettrici gli impianti facenti parte integrante di tutti gli elementi di arredo urbano di proprietà comunale. Nello specifico gli interventi di manutenzione atti a garantire il corretto uso degli impianti riguardano: controllo dello stato di efficienza degli impianti elettrici; sostituzione di tutti gli



elementi danneggiati o esauriti, riparazione di colonnine elettriche aree mercatali, verifica e sostituzione lampade e componenti delle fontane decorative pubbliche, manutenzione servizi igienici aree mercatali, verifica e lettura contatori, etc.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Opere idrauliche

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti di distribuzione necessari a mantenere gli impianti stessi in buono stato. Nello specifico rientrano tutti gli interventi di riparazione degli impianti di irrigazione di aiuole pubbliche, etc..., la manutenzione e sostituzione della rubinetteria dei bagni pubblici presso le aree mercatali, le fontanelle e le aree gioco, la verifica del funzionamento delle fontanelle sul territorio prima della loro riattivazione a marzo di ogni anno, previa sostituzione delle parti deteriorate o non funzionanti e chiusura a metà novembre, la verifica e ripristino della pressione dei getti di erogazione, verifica pulizia e ripristino dei componenti, delle pompe dei filtri delle fontane decorative.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Opere da fabbro

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle parti in ferro, leghe, alluminio o simili e metalli in genere, compresi gli interventi minimi necessari per integrare e mantenere in efficienza tutto l'arredo urbano comunale, la funzionalità e sostituzione della ferramenta, la verifica e riparazione di qualunque elemento in tutte le sue parti di composizione, la riparazione di manufatti quali le recinzioni, reti metalliche, ringhiere, cancellate, realizzazione di piccoli manufatti o parti di esso da utilizzarsi per l'esecuzione delle riparazioni, la riparazione di vetri e serramenti, maniglie e nottolini di strutture a servizio di aree ricreative, sportive e pubbliche. Inoltre la manutenzione riguarda, per giochi presenti nei parchi, anche le operazioni di risoluzione di piccole disfunzioni quali: serraggio viterie e/o bullonerie, sostituzione catene o parti d'appoggio o scorrimento o basculamento consumate, eliminazione delle schegge dalle palerie, o dagli elementi in legno, lubrificazione dei giunti, interventi localizzati di funzionalità di recinzioni o protezioni, etc.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Manutenzione elementi di arredo, attrezzature ludiche e strutture ricreativo/sportive

Nelle aree attrezzate con panchine, cestini, rastrelliere portabiciclette, gazebo, pergolati, segnaletica, attrezzature ludiche semplici o complesse per bambini, attrezzi ginnici per percorsi vita, etc., che non siano già affidati in gestione a società sportive convenzionate con l'Amministrazione Comunale o convenzionate con altre società per la gestione degli spazi pubblicitari, si dovrà provvedere ad effettuare periodici controlli disponendo, se necessario, gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria comprensiva delle riparazioni, dipinture e sostituzione di parti danneggiate con elementi a norma.

Nel contratto non rientrano gli interventi di sostituzione integrale di giochi, attrezzature, ampliamento e integrazioni delle dotazioni danneggiate in modo tale da renderle inutilizzabili conseguentemente ad atti vandalici o comunque oggetto di disservizi non imputabili alla normale pratica gestionale dell'Affidatario. Relativamente alla presenza di tali strutture l'Affidatario ha l'obbligo, di eliminazione delle dotazioni non a norma, rispetto alle normative in vigore per la sicurezza.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.



Monitoraggio e verifica di giochi e strutture ludiche

Nel prezzo di gestione e compreso Il servizio di monitoraggio e verifica di giochi e strutture ludiche che comprende:

monitoraggio continuativo delle condizioni di sicurezza dei giochi con segnalazione di eventuali problematiche riscontrate e dovute ad usura ed atti vandalici.

Le aree gioco e le aree attrezzate sportive comunali sono:

Fornaci:

Largo Torino;

Via San Giacomo/via Mascagni;

Strada delle Lose;

Via San Felice "Gesù Maestro";

Beinasco:

Via Mirafiori/via Schifani;

Via Mirafiori/via Torino;

Via Dolci;

Via Principe Amedeo numerazione interna (Largo Ovestor);

Via Fornasio – Cimitero di Beinasco;

Corso Cavour;

Via Rivalta/via Rivoli;

Piazza Alfieri – le Logge;

Borgo Melano:

Via De Nicola;

Via Amendola;

Borgaretto:

Via Moro 4;

Area sportiva attrezzata di via Moro;

Via Centroni/via Perotti;

Largo Montegranero;

Parco Chiuso di via Orbassano;

Via F.lli Bandiera;

Piazza Kennedy;

Area giochi e parco sportivo di via Don Minzoni

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Manutenzione fontane artistiche

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione di tutti gli elementi facenti parte integrante delle fontane artistiche del territorio comunale.

L'Affidatario dovrà provvedere a tutto quanto occorre per mantenere in buono stato di funzionamento le fontane artistiche. In particolare dovrà provvedere con cadenza bisettimanale interventi di pulizia della vasca e verifica del corretto funzionamento dell'impianto. Si dovranno, inoltre, effettuare interventi manutentivi necessari prevedendo anche gli interventi dettati da ammaloramento o danneggiamento, indipendentemente dall'entità della riparazione. Il periodo di funzionamento andrà dall'entrata in vigore dell'ora legale sino alla prima settimana di novembre.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta

Area camper di via San Felice

Comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle attrezzature, degli arredi e dei sottoservizi (carico acqua e caditoie e/o pozzetti) presenti nell'area, provvedendo a tutto quanto occorre per mantenere in buono stato di funzionamento l'area.

Si dovranno effettuare interventi manutentivi necessari prevedendo anche gli interventi dettati da



ammaloramento o danneggiamento, indipendentemente dall'entità della riparazione. Il periodo di funzionamento andrà dall'entrata in vigore dell'ora legale sino alla prima settimana di novembre.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta



16.2.4 Servizio neve e spargimento sale

Il servizio prevede di sgombero neve e trattamento antigelo delle strade, marciapiedi e aree comunali indicate nelle allegare schede per la stagione invernale nei mesi compresi tra il 1° novembre e il 31 aprile

Le schede di seguito riportate indicano:

PLANIMETRIA PIANO SGOMBERO NEVE LOCALITA' BEINASCO CENTRO

PLANIMETRIA PIANO SGOMBERO NEVE LOCALITA' BORGARETTO

PLANIMETRIA PIANO SGOMBERO NEVE LOCALITA' FORNACI

PLANIMETRIA PIANO SGOMBERO NEVE LOCALITA' BORGO MELANO

Descrizione

L'espletamento del servizio, secondo le indicazioni elencate agli articoli successivi e quelle che all'atto esecutivo potranno essere impartite dai competenti uffici del Settore Lavori Pubblici, consiste principalmente:

nel reperire e retribuire la mano d'opera occorrente e fornire i mezzi necessari per l'espletamento del servizio.

nell'intervento di sgombero neve dalle carreggiate stradali, da piazze, corsi, viali e marciapiedi, a garanzia della corretta e sicura viabilità veicolare e pedonale, e l'eventuale accumulo della neve nelle zone predisposte.

nello spandimento di cloruri e/o sabbia sul sedime stradale e marciapiedi per prevenire la formazione di ghiaccio (cloruri e sabbia forniti dall'Ente).

Il servizio prevede:

Lo sgombero dalla neve lungo le strade e le aree del territorio comunale, consistente nella movimentazione della massa di neve che ricopre la carreggiata delle strade (comprese le intersezioni degli incroci stradali e piazze), mediante idonei veicoli spartineve, al fine di liberare la carreggiata stessa e consentire il transito dei veicoli;

Il carico e la rimozione della neve in caso di accumuli notevoli, la raccolta e l'allontanamento della neve in prossimità ed in corrispondenza di incroci stradali di grande traffico, di percorsi e fermate dei mezzi di pubblico trasporto o negli spazi di particolare importanza per la collettività;

La rimozione di lastre di ghiaccio residue e gli allargamenti in corrispondenza degli accessi laterali pubblici;

Lo spargimento sabbia e/o sale, anche con finalità preventive, su strade ed aree pubbliche cittadine.

Servizio antigelo

Il servizio antigelo preventivo, sarà da eseguirsi qualora le previsioni del tempo prevedano repentini abbassamenti della temperatura ed al termine di precipitazioni che rendano le arterie principali a rischio di possibili gelate.

Il servizio dovrà prevedere lo spargimento di sale e sabbia sulla viabilità ed in particolare:

Insalatura e sabbiatura delle arterie indicate in planimetria con indice di priorità assoluta in rosso e priorità 1 in giallo;

Insalatura e sabbiatura delle aree che e delle arterie viarie che conducono alla scuole di ogni ordine e grado, agli edifici pubblici, ai cimiteri comunali ed alle aree mercatali.

Il servizio antigelo di abbattimento sarà da eseguirsi durante il verificarsi di precipitazione a carattere nevoso e/o di particolari precipitazioni anche non a carattere nevoso ma che si verifichino con temperature particolarmente basse.

In ogni caso la ditta è tenuta, qualora riscontri l'approssimarsi di particolari condizioni climatiche, a comunicare la necessità dell'esecuzione del servizio al Direttore dell'esecuzione.

Il servizio dovrà prevedere lo spargimento di sale e sabbia sulla viabilità ed in particolare:

Insalatura e sabbiatura delle arterie indicate in planimetria con indice di priorità assoluta in rosso e priorità 1 in giallo;

Insalatura e sabbiatura delle aree che e delle arterie viarie che conducono alla scuole di ogni ordine e grado, agli edifici pubblici, ai cimiteri comunali ed alle aree mercatali;

Insalatura e sabbiatura delle fermate degli autobus;

Insalatura e sabbiatura delle piazze cittadine e delle aree mercatali.

Il trattamento antigelo dovrà essere svolto mediante spargimento di sale cloruro di sodio (NaCl) o di



miscela composta da sale cloruro di sodio e sabbia, mediante autocarro spandisabbia.
L'onere della fornitura dei cloruri e della sabbia occorrenti sarà a carico della Beinasco Servizi.
I cloruri saranno stoccati presso i magazzini dell'affidatario; l'accesso a tali magazzini sarà autorizzato al solo personale indicato dalla ditta appaltatrice, la quale dovrà garantire la tempestiva apertura e chiusura dei cancelli di accesso.
Lo spargimento del prodotto dovrà di regola essere effettuato in periodo notturno, onde non subire gli inconvenienti dovuti al traffico cittadino nella regolare marcia dei mezzi ed al contempo non arrecare danni al regolare traffico.
Il trattamento antigelo, se necessario, dovrà essere eseguito anche sui marciapiedi prospettanti aree o edifici comunali.
Presso la passerella ciclopedonale "Zunin" dovrà essere utilizzato un prodotto antigelo ecocompatibile e adatto alla pavimentazione lignea ed alla struttura in ferro.

Servizio di sgombero neve

Il servizio di sgombero neve dovrà essere eseguito ogni qualvolta si verifichi una precipitazione nevosa che comporti un accumulo di neve uguale o maggiore di 5 cm in anche in caso di nevicata notturna o che si verifichi in giorni festivi.

L'affidatario è tenuto comunque ad attivare il servizio al raggiungimento dell'accumulo di neve prescritto, dandone a sua volta comunicazione telefonica all'incaricato che verrà indicato.

Tale servizio è un servizio pubblico e la sua interruzione costituisce "interruzione di pubblico servizio" con tutte le conseguenze di legge.

Mezzi operativi e personale impiegato per il servizio

Il servizio di cui sopra deve essere reso con mezzi operativi idonei, omologati, a norma con le misure di sicurezza ed avvalendosi di personale in regola con le vigenti normative di previdenza, assistenza, sicurezza secondo i contratti nazionali vigenti.

La tipologia dei mezzi utilizzati deve essere adeguata ai luoghi ove sono impiegati, pertanto, l'affidatario si impegna ad assicurare la percorribilità delle strade sia per quanto riguarda la viabilità esterna al centro abitato, sia per quel che concerne il centro storico, valutando sia le caratteristiche dimensionali che gli ingombri operativi dei mezzi utilizzati, che devono essere compatibili con le ridotte larghezze di determinate vie del centro abitato.

Trattandosi di un servizio di pubblica utilità, la sua esecuzione dovrà avvenire in modo tempestivo e tecnicamente adeguato alle esigenze, organizzando il servizio in modo continuativo sia in orario feriale diurno/notturno, che in orario festivo diurno/notturno.

L'Affidatario dovrà mettere a disposizione i mezzi previsti e specificati nella Tabella di seguito riportata nel presente Disciplinare Tecnico, comportante l'impiego degli stessi in esclusiva per i servizi di sgombero neve e trattamento preventivo antigelo in favore del Comune di Beinasco

Pertanto i mezzi e le attrezzature non potranno essere utilizzati per servizi similari ed in ogni caso ogni ulteriore utilizzo non dovrà pregiudicare l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto.

I mezzi adibiti ai servizi oggetto del presente Disciplinare Tecnico dovranno essere della potenza minima richiesta indicata nella Tabella del presente Disciplinare Tecnico e comunque adeguati al tipo di servizio, riservandosi il Direttore dell'Esecuzione, in sede di verifica, la facoltà di rifiutare quelli che a proprio insindacabile giudizio non fossero ritenuti idonei per i tratti di strade interessate.

L'Affidatario dovrà utilizzare nel servizio mezzi e/o attrezzature pienamente efficienti e certificati a norma di legge; di ogni mezzo dovrà essere fornita copia dei documenti attestanti la conformità dei veicoli che opereranno sulle sedi stradali, alle norme di sicurezza del codice della strada (libretto di circolazione, verifiche e collaudi eseguiti, libretto d'uso e manutenzione, assicurazione responsabilità civile).

I mezzi dovranno essere dotati degli attacchi necessari per l'applicazione di lame, vomeri e spandisale, trainati o applicati su cassone.

I mezzi dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Codice della Strada ricordando, in particolare, le luci di ingombro ed il lampeggiatore di tipo omologato, da porre sul tetto della cabina, visibile da ogni parte.

I mezzi dovranno essere, inoltre, dotati di fari ubicati in modo da ridurre al minimo la zona d'ombra durante lo sgombero della neve, evitando, nel contempo, l'abbagliamento dei veicoli.

L'Affidatario dovrà controllare, prima e durante il corso dei lavori, lo stato di usura delle lame raschianti, sostituendole a propria cura e spesa nel caso di inadeguatezza; del pari, dovrà essere tenuta a disposizione una scorta di ricambi per le rimanenti parti meccaniche, rimanendo responsabile di



eventuali danni o deficienze relative al servizio da espletare; grava inoltre sull'affidatario l'onere di reperire la macchina in grado di sostituire il mezzo che dovesse essere posto fuori uso da guasti od incidenti.

Le spese per i conducenti, carburanti ed i lubrificanti occorrenti al funzionamento di tutti i mezzi meccanici, rientrano nel presente Disciplinare Tecnico.

L'Affidatario non disponendo dei mezzi necessari e del personale necessario allo svolgimento del servizio potrà avvalersi di ditte esterne per garantire il servizio con le modalità previste nel presente Disciplinare Tecnico.

SUDDIVISIONE IN LOTTI	TIPOLOGIA DI MEZZI RICHIESTI	N. MEZZI RICHIESTI
LOTTO 1 VIABILITA' A PRIORITA' ASSOLUTA	Trattore agricolo sup. a 90 HP disponibile per l'intera stagione invernale (con conducente, lama spalaneve anteriore ed attrezzaggio richiesto) - dal 1 Novembre al 30 Aprile	2
LOTTO 2 VIABILITA' BEINASCO CENTRO	Trattore agricolo da 60 a 90 HP disponibile per l'intera stagione invernale (con conducente, lama spalaneve anteriore ed attrezzaggio richiesto) - dal 1 Novembre al 30 Aprile	2
LOTTO 3 VIABILITA' FORNACI	Trattore agricolo da 60 a 90 HP disponibile per l'intera stagione invernale (con conducente, lama spalaneve anteriore ed attrezzaggio richiesto) - dal 1 Novembre al 30 Aprile	2
LOTTO 4 VIABILITA' BORG MELANO	Trattore agricolo da 60 a 90 HP disponibile per l'intera stagione invernale (con conducente, lama spalaneve anteriore ed attrezzaggio richiesto) - dal 1 Novembre al 30 Aprile	2
LOTTO 5 VIABILITA' BORGARETTO	Trattore agricolo da 60 a 90 HP disponibile per l'intera stagione invernale (con conducente, lama spalaneve anteriore ed attrezzaggio richiesto) - dal 1 Novembre al 30 Aprile	2
LOTTO 6 SERVIZIO ANTIGELO DI SPARGIMENTO SALE E SABBIA IN TUTTE LE ZONE	Spandisale stradale trainato – Sabbiatrice stradale da autocarro	1
	Spandisale agricolo da trattore	1

Interventi sgombero neve

L'intervento del servizio di sgombero neve dovrà essere immediato ed effettuato in forma massiccia specialmente nelle prime ore di nevicata, impiegando tutto il personale ed i mezzi disponibili.

Sui sedimi stradali, sia lapidei che bituminosi, dovranno essere usati esclusivamente mezzi meccanici gommati.

Gli interventi di sgombero neve dovranno essere eseguiti mantenendo libere le cunette e le caditoie stradali onde assicurare lo scolo delle acque e compreso lo sgombero totale in corrispondenza degli incroci stradali e degli edifici di particolare importanza.

In corrispondenza d'incroci stradali di grande traffico o di edifici di particolare importanza relativamente all'afflusso di pubblico, si dovrà provvedere allo sgombero ed al successivo allontanamento della neve.

Per particolari esigenze potrà essere ordinato lo sgombero e l'allontanamento della neve anche da altre zone non precedentemente indicate.

A seguito di specifiche disposizioni date dal personale comunale preposto, la neve dovrà essere accumulata ed immediatamente trasportata e scaricata nei luoghi all'occorrenza indicati alla scheda n.2).

Non dovranno essere eseguiti interventi di accumulo neve sui marciapiedi, salvo diversa e particolare disposizione; in particolare la neve non dovrà essere accumulata contro le piante, sia giovani che



adulte, e contro le siepi dei giardini; la neve riversata dallo spartineve non dovrà ostruire gli incroci stradali ed i passaggi pedonali. Sarà dunque necessario fare eseguire un intervento apposito da spalatori, affinché verificandosi tali ostruzioni, questi provvedano senz'altro ad eliminarle; Nel centro storico cittadino dovranno essere impiegati idonei mezzi (mini-pale), escludendo l'impiego di mezzi pesanti ed ingombranti.

Disposizioni per assicurare la viabilità

È vietato chiudere al transito, per l'esecuzione del servizio, le strade, i parcheggi o le piazze senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale: la suddetta autorizzazione, dovrà indicare la durata della chiusura al transito nonché quelle modalità che, caso per caso, fossero necessarie.

In ogni caso dovrà provvedere a verificare che sia sempre possibile e comodo, salvo nevicata eccezionali, il transito dei pedoni sui marciapiedi di competenza comunale e a non interrompere la circolazione dei veicoli di qualunque genere.

Modalità e svolgimento degli interventi

L'intervento del servizio di sgombero neve dovrà essere immediato ed effettuato in forma massiccia specialmente nelle prime ore di nevicata, impiegando tutti i mezzi disponibili salvo diverse disposizioni dalla direzione tecnica.

Sui sedimi stradali, sia lapidei che bituminosi, dovranno essere usati esclusivamente mezzi meccanici gommati.

Gli interventi di sgombero neve dovranno essere eseguiti mantenendo libere le cunette e le caditoie stradali onde assicurare lo scolo delle acque e compreso lo sgombero totale in corrispondenza degli incroci stradali e degli edifici di particolare importanza.

Lo sgombero inizierà dalle strade in cui vi è PRIORITA' ASSOLUTA E PRIORITA' 1, dalle zone di mercato, dalle vie di accesso alle scuole, ai servizi pubblici e ai Cimiteri, non appena la caduta della neve avrà raggiunto lo spessore minimo di 5 cm in qualsiasi punto del territorio, salvo diversa direttiva del direttore dell'esecuzione o di suo incaricato.

L'affidataria inizierà lo sgombero delle strade in cui vi è PRIORITA' 2, non appena la caduta della neve avrà raggiunto lo spessore minimo di 7 cm in qualsiasi punto del territorio, salvo diversa direttiva del Direttore dell'esecuzione o di suo Incaricato.

In caso di necessità, l'affidataria interverrà nella zona con i mezzi, le attrezzature e il personale richiesto entro il tempo massimo di 30 minuti dal preavviso telefonico da parte del Resp. Ufficio Lavori Pubblici o di suo Incaricato.

Per le strade con viabilità pari a PRIORITA' 3, l'affidataria provvederà all'apertura della strada non appena le condizioni delle zone a PRIORITA' ASSOLUTA E PRIORITA' 1 e 2 lo consentano e comunque non appena la nevicata sarà terminata, salvo diversa disposizione da parte del Direttore dell'esecuzione di suo Incaricato.

Il servizio di sgombero neve dovrà essere eseguito con qualunque condizione meteorologica a qualsiasi ora della giornata (24 ore) anche festiva o prefestiva, nessuna esclusa, durante tutto il periodo di validità del contratto.

Tutti i mezzi impiegati nella rimozione della neve devono essere dotati di idonee gomme eventualmente anche attrezzate con catene ed opportunamente zavorrati.

L'Affidatario provvederà, per ogni singolo mezzo, ad una dotazione di personale in misura sufficiente a garantire il turn - over del personale nel caso in cui sia impiegato per una durata temporale superiore a quella stabilita dalla legge e dal CCNL di categoria.

Lo sgombero della neve deve avvenire con l'avvertenza di garantire la più ampia larghezza transitabile della carreggiata e senza produrre danni alle pavimentazioni stradali in genere, ai marciapiedi, ai guard-rail o recinzioni ai dossi o altre strutture esistenti.

Eventuali accumuli di neve devono essere collocati in luoghi idonei, fuori dalla sede pavimentata, con l'avvertenza di non ostacolare il viale pedonale o danneggiare la segnaletica verticale ed evitare altresì che i mezzi d'opera siano esposti verso zone sprovviste di barriere di protezione.

Spetta all'affidataria, previa ricognizione sulla zona assegnata, individuare detti siti e segnalare eventuali zone di pericolo per la manovra dei propri mezzi dandone comunicazione ai propri operatori.

Lo sgombero della neve sarà eseguito per metà larghezza della sede stradale in andata e per l'altra metà in ritorno (salvo casi particolari valutati dai Tecnici dell'Amministrazione in cui è necessario un solo passaggio), operazioni da ripetersi, continuando a nevicare, fino a che il piano viabile risulti completamente liberato dalla neve, secondo le prescrizioni del personale incaricato.

Per ogni tronco stradale è stabilita una priorità di percorrenza e pertanto la ditta affidataria dovrà



iniziare il servizio di sgombero neve dall'elenco di vie prioritarie stabilite ed evidenziate nelle planimetrie allegate.

Qualora l'impresa fosse nell'impossibilità di aprire la carreggiata stradale nella misura sufficiente a garantire il doppio senso di marcia, essa dovrà provvedere, a sue cure e spese, alla creazione di piazzole di scambio, di adeguata superficie, distanti l'una dall'altra di circa ml. 100 (cento).

Di seguito s'indicano le modalità di inizio e svolgimento del servizio di sgombero neve e trattamento antigelo.

A) Sgombero neve

Viabilità cittadina

L'Affidatario, salvo diverse disposizioni del Direttore dell'Esecuzione, dovrà autonomamente attivarsi per lo sgombero della neve al raggiungimento di 5 cm. di spessore del manto nevoso compreso lo sgombero totale in corrispondenza degli incroci stradali e degli edifici di particolare importanza.

In caso di previsioni di forti o persistenti nevicate il servizio di sgombero neve dovrà essere anticipatamente attivato in modo da evitare eccessivi accumuli.

I mezzi sgombraneve dovranno operare continuativamente sino al ripristino delle condizioni normali di viabilità.

L'intervento di sgombero neve dovrà essere attivato contemporaneamente su tutta la viabilità cittadina tenendo in considerazione comunque le seguenti priorità:

carreggiate stradali di piazze e vie percorse da linee di trasporto pubblico e/o di maggior traffico (viabilità principale);

corsi, strade e piazze di limitato transito nei settori periferici (viabilità secondaria);

piazze adibite alla effettuazione dei mercati (tale intervento dovrà essere improrogabilmente effettuato in tempo utile per il corretto svolgimento dei previsti mercati) con rimozione e trasporto ai punti di accumulo della neve.

In tutti i casi l'intervento di sgombero neve dovrà essere effettuato in modo particolare sulle vie che presentino, anche per brevi tratti, particolari pendenze longitudinali e lungo gli accessi ai sottopassi, rampe e raccordi, e zone limitrofe ed in zone ove la formazione di ghiaccio è più probabile (zone umide, zone poste a nord, ecc.)

Parcheggi

Contemporaneamente agli interventi di sgombero neve della viabilità pubblica si dovrà provvedere allo sgombero neve dei parcheggi pubblici con le seguenti priorità:

Parcheggi "zona disco orario";

Parcheggi ubicati in zone adiacenti luoghi di pubblico interesse;

Parcheggi ubicati in zone centrali;

Parcheggi ubicati nelle zone periferiche.

Successivamente all'evento atmosferico, su richiesta del Responsabile dei Lavori Pubblici, dovranno essere rimossi gli eventuali accumuli di neve che pregiudichino la funzionale fruizione dei parcheggi.

Viabilità pedonale

Durante le operazioni di sgombero neve della viabilità si dovrà evitare di ostruire i passaggi pedonali esistenti, salvo provvedere a liberarli tempestivamente con successivo immediato intervento.

Si dovrà provvedere allo sgombero manuale o con apposito mezzo dei:

Marciapiedi prospicienti fabbricati comunali

Marciapiedi prospicienti aree comunali (giardini pubblici, parchi gioco, aree verdi, ...)

Passaggi pedonali;

Si dovrà altresì procedere tempestivamente in modo da evitare la successiva formazione di ghiaccio allo sgombero della neve lungo i viali pedonali cittadini.

Scuole

Nel periodo di apertura delle scuole si dovrà provvedere allo sgombero neve:

Lungo i percorsi di accesso esterno alle aree scolastiche (marciapiedi lungo tutto il perimetro esterno dell'area scolastica e relativi collegamenti, passaggi pedonali, parcheggi, etc.) in tempo utile per l'entrata del mattino e l'uscita pomeridiana, evitando nel modo più assoluto di operare in tali orari

Lungo i percorsi interni di accesso alle mense e agli ingressi.



Edifici di proprietà comunale

Per gli altri edifici di proprietà comunale si dovrà provvedere allo sgombero neve:

Lungo i marciapiedi prospicienti tali fabbricati;

Lungo i percorsi interni di accesso agli ingressi (scalinate, rampe, cortili, ...);

Lungo i percorsi e le scale di sicurezza.

Interventi vari

Si dovrà provvedere altresì a mantenere sempre comodamente accessibili con pulizia manuale successiva all'intervento meccanico, qualora non sufficiente:

I pozzetti degli attacchi antincendio segnalati dai VV.FF.

I punti di conferimento dei rifiuti "eco punti" e cassonetti vari;

B) Trattamento antigelo

Viabilità cittadina

L'Affidatario dovrà autonomamente attivarsi per i trattamenti antigelo, anche in via preventiva, ogniqualvolta le condizioni o le previsioni meteo lo consiglino.

In casi particolari il trattamento antigelo dovrà essere effettuato immediatamente dopo l'intervento di sgombero neve.

Tali trattamenti dovranno essere ripetuti sino al ripristino delle condizioni normali di viabilità. Gli interventi di spargimento sabbia e cloruri dovranno essere effettuati in modo particolare sulle vie che presentino, anche per brevi tratti, particolari pendenze longitudinali, lungo gli accessi ai sottopassi, rampe e raccordi, e zone limitrofe ed in zone ove la formazione di ghiaccio è più probabile (zone umide, zone poste a nord, ecc.)

Parcheggi

Gli interventi di spargimento di sabbia e cloruri andranno all'occorrenza effettuati anche sulle aree di parcheggio pubblico secondo le priorità indicate per il servizio di sgombero neve.

Viabilità pedonale

Gli interventi di spargimento di sabbia e cloruri andranno all'occorrenza effettuati, manualmente o con idoneo mezzo, anche lungo i marciapiedi prospicienti edifici od aree comunali oltre che sui passaggi pedonali ed ai percorsi, a garanzia della percorrenza in sicurezza di tali percorsi.

Scuole

Nel periodo di apertura delle scuole si dovrà provvedere ad interventi di trattamento antigelo:

Lungo i percorsi di accesso esterno alle aree scolastiche (marciapiedi lungo tutto il perimetro esterno dell'area scolastica e relativi collegamenti, passaggi pedonali, parcheggi, ...) in tempo utile per l'entrata del mattino e l'uscita pomeridiana, evitando nel modo più assoluto di operare in tali orari;

Lungo i percorsi interni di accesso alle mense e agli ingressi (scalinate, rampe, cortili);

Lungo i percorsi e le scale di sicurezza.

Edifici di proprietà comunale

Per tutti gli edifici di proprietà comunale si dovrà provvedere ad interventi di trattamento antigelo:

Lungo i marciapiedi prospicienti tali fabbricati;

Lungo i percorsi interni di accesso agli ingressi (scalinate, rampe, cortili);

Lungo i percorsi e le scale di sicurezza.

Interventi vari

Si dovrà provvedere altresì a mantenere sempre accessibili in sicurezza con interventi di trattamento antigelo:

I pozzetti degli attacchi antincendio segnalati dai VV.FF.

I punti di conferimento dei rifiuti "eco punti".

Piano di intervento

Il Piano di intervento individua le modalità e le tempistiche di intervento per il servizio: il Territorio Comunale viene suddiviso in 4 zone + zona viabilità a priorità assoluta (in totale 5 zone), presso le quali dovranno essere dislocati i mezzi previsti come di seguito indicato:



VIABILITÀ A PRIORITA' ASSOLUTA – LOTTO 1: Strada Torino, Strada Orbassano

VIABILITÀ BEINASCO CENTRO – LOTTO 2

ZONA PRIORITÀ 1

V.le Cavour, Via M.T. Fornaio, Via Don P. Bertolino, Via Roma, Via della Speranza Via Rivalta, Via P. Amedeo, Via Mirafiori, Via Torino, Piazza Alfieri, Via Marconi, Via Susa, Via Avigliana, via Dolci, Via Silvio Pellico, Via Monginevro, Viale Falcone, Viale Risorgimento, Via S. Luigi, Str. Del Bottone, Via Schifani via Torino, Via Mirafiori;

ZONA PRIORITÀ 2

Via IV Novembre, Via Garibaldi, Via Colombo, Via Rivoli, Via XX Settembre

ZONA PRIORITÀ 3

Tutte le altre vie, piazze, aree pubbliche e/o gravate da servitù pubblica, non incluse nelle zone 1 e 2, comprese anche quelle realizzate ed aperte posteriormente alla data di avvio della gestione, fermo restando che le integrazioni numeriche dei sedimi effettuabili durante tutta la durata della gestione non potranno comunque implementare il numero delle strade ed aree oggetto di intervento esistenti allo stato attuale di una percentuale superiore al 10 %.

VIABILITÀ FORNACI – LOTTO 3

ZONA PRIORITÀ 1

Via Donizetti, Via San Giacomo, Via S. Felice, Largo Torino, V.le delle Fornaci, Via Rossini, Via Venezia

ZONA PRIORITÀ 2

Via Bologna, Via Padova, Strada del Bottone

ZONA PRIORITÀ 3

Tutte le altre vie, piazze, aree pubbliche e/o gravate da servitù pubblica, non incluse nelle zone 1 e 2, comprese anche quelle realizzate ed aperte posteriormente alla data di avvio della gestione, fermo restando che le integrazioni numeriche dei sedimi effettuabili durante tutta la durata della gestione non potranno comunque implementare il numero delle strade ed aree oggetto di intervento esistenti allo stato attuale di una percentuale superiore al 10 %.

VIABILITÀ BORGO MELANO – LOTTO 4

ZONA PRIORITÀ 1

Via De Nicola, Via Serea, Via Manzoni, Via Amendola, Strada Antica di None, Piazza Garelli, Via Nenni.

ZONA PRIORITÀ 2

ZONA PRIORITÀ 3

Tutte le altre vie, piazze, aree pubbliche e/o gravate da servitù pubblica, non incluse nelle zone 1 e 2, comprese anche quelle realizzate ed aperte posteriormente alla data di avvio della gestione, fermo restando che le integrazioni numeriche dei sedimi effettuabili durante tutta la durata della gestione non potranno comunque implementare il numero delle strade ed aree oggetto di intervento esistenti allo stato attuale di una percentuale superiore al 10 %.

VIABILITÀ BORGARETTO – LOTTO 5

ZONA PRIORITÀ 1

Viale Giovanni XXIII, Via Gorizia, Via Rondò Bernardo, Via Don Minzoni, Via G. Galilei, Piazza Vittorio Veneto, Piazza Kennedy, Via Trento, Via Orbassano, Via Martiri della Libertà, Via Moro, Via Togliatti, Via Stupinigi, Via Montegranero.

ZONA PRIORITÀ 2

Viale G.Perotti, Via dei Villini, Via Cesare Battisti, Via Carso, Via Ortigara, Via Drosso, Via Sant'anna, Via F.lli Bandiera, Via N. Bixio Via Udine, Via Gallina, Via Centroni.



ZONA PRIORITÀ 3

Tutte le altre vie, piazze, aree pubbliche e/o gravate da servitù pubblica, non incluse nelle zone 1 e 2, comprese anche quelle realizzate ed aperte posteriormente alla data di avvio della gestione, fermo restando che le integrazioni numeriche dei sedimi effettuabili durante tutta la durata della gestione non potranno comunque implementare il numero delle strade ed aree oggetto di intervento esistenti allo stato attuale di una percentuale superiore al 10 %.



Manutenzione rete fognaria bianca

La pulizia e il mantenimento in efficienza delle caditoie stradali di raccolta delle acque piovane, la manutenzione dei chiusini relativi ai pozzi di ispezione della fognatura bianca.

Descrizione

La gestione della manutenzione della rete fognaria bianca si limita alla pulizia delle caditoie comunali ed eventuali disostruzione di tratti di fognatura otturati mediante canaljet.

Sono comprese:

sostituzione di caditoie o chiusini danneggiati (nel rispetto della tipologia di carico cui sono soggetti i manufatti)

rimessa in quota dei chiusini ceduti

sostituzione dei sifoni

Sono esclusi:

I nuovi allacci

I rifacimenti di tratti di fognatura ceduti



Manutenzione e gestione complessiva dei cimiteri di Borgaretto e Beinasco

Comprende la gestione dei servizi cimiteriali ad essi connessi che si esplica nel mantenimento in efficienza, in ordine e in buono stato delle aree cimiteriali attraverso interventi di manutenzione ordinaria.

Gli interventi più significativi classificabili tra quelli di manutenzione ordinaria sono di seguito elencati.

Prestazioni

I servizi e le opere la cui esecuzione è oggetto del presente Disciplinare Tecnico devono ritenersi comprensivi delle seguenti prestazioni presso i Cimiteri di Beinasco e di Borgaretto per:

servizio di custodia;

servizio di gestione delle attività e dei servizi necroscopici, funebri e cimiteriali;

servizio di pulizia delle aree cimiteriali e dei locali di servizio;

servizio di manutenzione del verde cimiteriale (tappeti erbosi, aiuole, siepi, cespugli, alberate, ciotole e fioriere), con l'esclusione dei sepolcreti (tombe private seminterrate) in loculo, tombe di famiglia e cappelle di famiglia;

la manutenzione ordinaria delle aree cimiteriali e dei locali di servizio;

l'accertamento giornaliero del funzionamento dei cancelli elettrici posti agli ingressi dei cimiteri cittadini con verifica della chiusura degli stessi a fine giornata.

In generale, rientra in tale elenco ogni intervento, nolo e fornitura che si renda necessaria per la normale gestione delle aree cimiteriali o che possa scongiurare un pericolo per la pubblica incolumità, ed il decoro dei cimiteri in generale.

Orari minimi di apertura e chiusura dei cimiteri ed espletamento del servizio

L'orario minimo di apertura al pubblico dei due cimiteri comunali, dal lunedì alla domenica, è distinto in orario estivo ed orario invernale

ed è il seguente, come da Provvedimento Sindacale n. 7 del 28.10.2022:

Orario Invernale	dal 15 novembre al 31 marzo	tutti i giorni, dalle ore 8.00 alle ore 17.00
Orario Estivo	dal 1° aprile al 14 novembre	tutti i giorni dalle ore 8.00 alle ore 18.30

Con le seguenti modalità:

Custodia dal lunedì al venerdì, con la presenza, per ogni cimitero, di un addetto per l'intero orario di apertura;

Apertura e chiusura ingresso principale per entrambi i Cimiteri con cancello elettrico automatico il sabato e la domenica.

La chiusura automatica del cancello è preavvisata dal suono di una sirena 15 minuti prima dell'orario di chiusura e poi nuovamente 5 minuti prima dell'effettiva chiusura, con queste modalità:

Periodo invernale: prima sirena preavviso alle ore 16.45 e ultimo avvertimento alle ore 16.55;

Periodo estivo: prima sirena preavviso alle ore 17.45 e ultimo avvertimento alle ore 17.55.

Le porte di accesso laterali rimangono chiuse nei giorni di sabato e di domenica e nei giorni festivi e l'ingresso ai Cimiteri sarà garantito dal cancello principale (N.B.: le porte laterali risultano chiuse tutti i giorni della settimana); potrà essere consentito l'accesso alle autovetture, laddove lo spazio e la viabilità interna dei cimiteri cittadini lo consentano, a seguito di presentazione di un'autorizzazione appositamente rilasciata dalla Polizia Locale.

Nel periodo della ricorrenza commemorativa dei morti e di ognissanti, dal 30 ottobre al 2 novembre inclusi, deve essere garantita l'apertura dei cimiteri cittadini secondo l'orario vigente e la prestazione del supporto per l'apertura e chiusura degli accessi ai loculi interrati oltre che la presenza continuativa del personale per le attività di riordino, pulizia ed eventuali manutenzioni. (N.B. Si rileva che la raccolta differenziata non viene effettuata correttamente nei due cimiteri e che non sono presenti i cestini con aperture e identificativi differenziati per i vari tipi di rifiuto).

L'Amministrazione Comunale potrà variare l'articolazione degli orari di apertura al pubblico senza che ciò comporti una variazione alle prescrizioni del presente disciplinare tecnico.

I funerali si svolgono dal lunedì al venerdì; il sabato è considerato giorno di "recupero" nel caso non sia possibile fare diversamente, anche in giorni prefestivi, esclusi i giorni festivi (ed eccetto i casi in cui



ci siano più giorni festivi consecutivi, in quanto i funerali possono esser sospesi per un massimo di 24 ore).L'affidatario ha l'obbligo di garantire sempre il regolare svolgimento del servizio e delle attività funerarie: nel caso in cui uno degli addetti (o entrambi) dovesse essere assente per malattia, permesso, ferie o altro, dovrà essere sostituito durante la sua assenza con altro personale idoneo.

Il servizio di cui al presente disciplinare è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, dovrà essere garantito il funzionamento dei servizi minimi essenziali (anche nelle giornate festive). Qualora l'affidatario non adempia, l'Amministrazione Comunale provvederà a garantire l'esecuzione del servizio e ogni altra urgente incombenza con propria manodopera, detraendo dalla prima rata successiva del corrispettivo l'importo dell'onere da esso sostenuto.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione, per uso ufficio, un locale all'interno di ciascun cimitero, che dovrà essere destinato al ricevimento del pubblico e per l'espletazione, da parte del personale addetto delle funzioni richieste per il servizio (ad esempio tenuta e compilazione dei registri). Gli addetti potranno usufruire dei locali adibiti a spogliatoio con annessi servizi igienici e docce con acqua calda (di cui al D.lgs. n. 81/2008) e di alcuni spazi interni alle strutture, per il ricovero delle attrezzature e del materiale di consumo.

Doveri del personale addetto

Tutto il personale adibito al servizio lavora alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'affidatario, sia nei confronti dell'Amministrazione Comunale sia nei confronti di terzi, pertanto, oltre ai compiti attinenti alle proprie specifiche attribuzioni e alla collaborazione generale per il buon andamento del servizio, deve sempre tenere un contegno confacente con il carattere del servizio e del luogo in cui si svolge.

In particolare il personale dovrà:

avere praticità dell'organizzazione dei due cimiteri, dei campi e delle strutture presenti;
essere a conoscenza delle norme del Regolamento dei Servizi Funerari, Cimiteriali e di Polizia Mortuaria e aggiornato ogni qualvolta vengano emanate nuove disposizioni in tale materia;

garantire la vigilanza e il controllo all'interno dei cimiteri, l'assistenza e la collaborazione con i competenti uffici, nonché l'esecuzione di ogni eventuale prestazione di polizia cimiteriale indicata nel D.P.R. 10.09.1990 n. 285 e nel Regolamento Comunale.

vestire in servizio la divisa fornita a cura e spese dell'affidatario e tenerla in condizioni decorose quanto ad ordine e pulizia;

avere sempre sulla divisa un cartellino di riconoscimento da cui risultino l'impresa di appartenenza, nome, cognome, fotografia, ruolo svolto;

essere munito di attrezzatura ed indumenti previsti da norme antinfortunistiche, nonché di regolare autorizzazione sanitaria;

usare la massima diligenza e aver cura del regolare funzionamento dei servizi;

curare la custodia dei locali, impedendo l'accesso di estranei e provvedendo al termine degli interventi alla chiusura di tutte le porte, finestre, persiane, tapparelle, cancelli, ecc.;

verificare, durante l'esecuzione dei lavori di pulizia, che gli impianti dei servizi igienici funzionino regolarmente, segnalando appena possibile al responsabile dell'ufficio interessato gli eventuali inconvenienti o guasti rilevati;

deve tenere un comportamento corretto e riguardoso nei confronti del pubblico relazionandosi in modo educato e cortese. In particolare, nel trasportare le salme dall'ingresso del cimitero al luogo di sepoltura e durante le operazioni di sepoltura, dovrà tenere un contegno irreprensibile; dovrà inoltre provvedere alle operazioni di scarico del feretro e posizionamento delle corone, che dovranno essere sistemate in maniera decorosa e rimanere almeno tre giorni in esposizione, condizioni climatiche permettendo;

dovrà tenere un comportamento tale da non indurre i familiari a elargire mance, compensi e simili; è fatto inoltre assoluto divieto agli stessi di procacciarsi lavoro (specie nell'ambito cimiteriale) durante lo svolgimento dell'attività e in particolare durante le cerimonie funebri.

Custodia e sorveglianza

Il servizio di custodia e sorveglianza da effettuarsi presso i due cimiteri cittadini consta di tutte le operazioni amministrative afferenti a questa mansione ed esplicitamente disciplinate da Leggi e Regolamenti nazionali o locali vigenti e in particolare da quanto disposto dagli articoli 52 e 53 del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285.

L'Affidatario dovrà:

garantire l'apertura e la chiusura dei due cimiteri cittadini nel rispetto degli orari fissati



dall'Amministrazione Comunale;
dopo la chiusura serale, effettuare un controllo per verificare che nessun visitatore sia rimasto all'interno del cimitero;
vigilare affinché chiunque frequenti il cimitero tenga un contegno corretto quale si addice alla natura del luogo;
tenere in custodia le chiavi degli ingressi del cimitero, degli uffici e magazzini e di ogni luogo chiuso che si trovi nel cimitero stesso;
fornire, personalmente o telefonicamente, le informazioni che vengono richieste dai visitatori e dare assistenza ai dolenti accompagnandoli, se richiesto, alla visione dei posti destinati alla sepoltura;
compilare e aggiornare i registri di Legge;
segnalare all'Ufficio Tecnico, danni o problemi che riguardino gli immobili, la sicurezza degli utenti e in generale, l'economia cimiteriale, nonché la vigilanza sull'esecuzione dei lavori non autorizzati;
vigilare affinché tutto ciò che è posto ad ornamento delle sepolture non venga manomesso, asportato o rovinato;
controllare le imprese che eseguono lavori autorizzati per conto di privati affinché non abbandonino macerie o materiali di risulta, dandone comunicazione a coloro che commissionassero lavori per la posa di lapidi o altre sovrastrutture sulle tombe dei campi comuni;
controllare che le imprese che eseguono lavori autorizzati per conto di privati, non utilizzino le utenze elettriche ed idriche in carico all'Amministrazione Comunale per la realizzazione di tombe di famiglia o sepolcreti; le imprese dovranno attrezzarsi con mezzi propri (tipo generatori di corrente e cisterne per l'acqua, in caso contrario ogni singola impresa dovrà prendere contatto preventivamente con l'Amministrazione Comunale al fine di stipulare un contratto di fornitura forfettaria di acqua ed energia elettrica).

16.3.5 Attività funerarie: norme generali

L'Affidatario, tramite proprio personale, deve provvedere a:
ricevere le salme presso i cimiteri, accompagnandole sino al luogo della sepoltura, previa sosta all'ingresso del cimitero per le funzioni rituali, accertandosi della loro esatta destinazione;
eseguire esumazioni ed estumulazioni nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, tramite una programmazione comunicata preventivamente (tutto il personale interessato alle operazioni deve indossare protezioni sanitarie a norma, fornite dall'Affidatario).

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti, in base alle vigenti disposizioni di legge per smaltimento del materiale di risulta, terra, marmi, legno e quant'altro è a carico dell'Affidatario, che deve anche provvedere all'eventuale ripristino con terra nuova delle parti di area interessate dalle operazioni cimiteriali. ogni qualvolta se ne presenti la necessità, proattivamente e in autonomia e comunque a richiesta dell'Amministrazione Comunale;

È a carico dell'Affidatario la raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dello zinco, previa disinfezione e qualsiasi altra operazione richiesta dalla normativa vigente.

Le spese per eventuali prestazioni connesse alle operazioni di sepoltura, previste dai regolamenti in vigore e non contemplate espressamente nel presente capitolato, devono ritenersi incluse nei prezzi del servizio.

All'Affidatario spetta inoltre:

provvedere alla regolare disposizione delle fosse, cippi, croci, ecc., secondo le prescrizioni impartite dall'Ufficio comunale;

livellare il terreno e riadattare le aree di inumazione;

riferire a chi di competenza circa danni, manomissioni verificatesi in monumenti, lapidi ecc.;

risistemare manufatti e monumenti rovinati a seguito dei lavori, sostituendo le parti rotte con materiali nuovi;

eliminare, eseguendo tutte le operazioni necessarie, le eventuali perdite di liquido organico maleodorante proveniente da salme tumulate in loculi;

provvedere alla sepoltura di nati morti, bambini, aborti, arti o qualsiasi altro organo proveniente da ospedali o cliniche negli appositi campi ad essi destinati;

provvedere al deposito della cassetta ossario o urna cineraria;

provvedere alla tumulazione ed estumulazione di cassetta ossario o urna cineraria in ossario a muro;

provvedere alla traslazione di salme all'interno dei cimiteri cittadini o fino all'ingresso degli stessi per il trasporto verso altri cimiteri;



in caso di rottura di casse nei loculi conseguentemente all'esplosione da gas putrefattivi, l'affidatario dovrà provvedere all'immediata pulizia di tutte le superfici interessate, mediante lavaggio con soluzioni disinfettanti.

In caso di rottura di casse in cappelle, sepolcreti e tombe private, le spese di pulizia e disinfestazione, sono a carico dei relativi titolari.

16.3.6 Inumazioni

L'inumazione consiste nel seppellimento della bara in una fossa scavata nella terra. Lo scavo della fossa dovrà esclusivamente avvenire in forma singola, essendo esclusa la possibilità del permanere di scavi aperti all'interno dei Cimiteri e con impiego di casseri e di quanto altro necessario affinché non siano interessati gli scavi limitrofi.

L'operazione di inumazione comprende le seguenti fasi:

trasporto del feretro nel cimitero a partire dal luogo di sosta del corteo funebre;

per le salme provenienti da Comuni di distanza superiore a Km. 100 occorre procedere all'asporto del coperchio della cassa, al taglio dello zinco interno ed a rimettere il coperchio in legno sulla cassa, qualora la cassa abbia un involucro interno in zinco;

eliminazione della cassa metallica nel caso in cui questa contenga la cassa di legno;

scavo della fossa, nel campo di inumazione, con l'impiego di mezzi meccanici, secondo i criteri, evitando di interessare le sepolture limitrofe e provvedendo ove necessario alla bonifica del terreno (le fosse dovranno avere le dimensioni previste dal Regolamento Regionale 9 novembre 2004 n. 6);

sistemazione del feretro nella fossa;

riempimento della fossa utilizzando la terra scavata, con addizione di sabbia secondo la natura del terreno e le caratteristiche del campo, onde agevolare il drenaggio ed evitare cedimenti del tumulo, operazione da ripetersi ogni qualvolta se ne presenti la necessità, proattivamente e in autonomia e comunque a richiesta dell'Amministrazione Comunale;

risanamento e livellamento dell'area circostante;

mantenimento, nel tempo, dell'omogeneo livellamento della terra per eliminare gli abbassamenti dovuti dall'assestamento del terreno ogni qualvolta se ne presenti la necessità, proattivamente e in autonomia e comunque a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore

16.3.7 Tumulazioni

Tumulazioni di salma

Per tumulazione si intende il seppellimento di un cadavere in una tomba in muratura, loculo o posto in tomba di famiglia. L'operazione comprende i seguenti adempimenti:

trasporto del feretro a partire dal punto di sosta del corteo funebre sino a quello della sua tumulazione;

apertura del tumulo e collocazione del feretro nel sito di tumulazione;

chiusura del tumulo, secondo le disposizioni dell'articolo 76, commi 8) e 9), del D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285;

smontaggio e rimontaggio dei ponteggi pesanti, qualora non sia possibile utilizzare gli appositi elevatori;

pulizia dell'area interessata all'operazione.

Tumulazioni in tomba di famiglia

L'operazione comprende i seguenti adempimenti:

predisposizione di ponteggio alla base inferiore delle tombe di famiglia nel caso di tomba di famiglia fuori terra, ovvero edicola funeraria/cappella.

collocazione del feretro nel sito di tumulazione tramite apposito calaferetri, nel caso di sepolcreto, ovvero tomba di famiglia seminterrata;

chiusura del tumulo, secondo le prescrizioni dell'articolo 76, commi 8) e 9) del D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285;

smontaggio del ponteggio.

Tumulazioni di resti mortali provenienti da altro Comune



L'operazione comprende i seguenti adempimenti:

apertura del tumulo;
sistemazione della cassetta di zinco nella sede di tumulazione;
chiusura del tumulo come indicato e disposto dall'articolo 76, commi 8) e 9), del DPR n. 285/90;
smontaggio e rimontaggio dei ponteggi pesanti, qualora siano interessate la quarta e la quinta fila;
pulizia dell'area interessata all'operazione.

Ripristino tumuli in caso di perdite organiche

L'operazione comprende i seguenti adempimenti:

apertura del tumulo;
estrazione della cassa;
disinfestazione e disinfestazione del loculo;
chiusura del tumulo.

Sono escluse e a carico dei familiari dei defunti:

sistemazione della cassa in zinco;
saldatura della cassa di zinco;

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

16.3.8 Esumazioni

Norme generali

Le esumazioni dovranno essere eseguite nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, potranno essere effettuate solo nei periodi dell'anno ivi previsti e dietro autorizzazioni dei competenti organi sanitari quando necessarie, secondo le prescrizioni del D.lgs. 3 aprile 2006 n. 152 e del D.P.R. 15 luglio 2003 n. 254.

Esse saranno effettuate rispecchiando fedelmente i tempi e le modalità contenute nel capo XVII del Regolamento di polizia mortuaria in vigore, D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285, del vigente Regolamento Comunale dei Servizi Funerari, Cimiteriali e di Polizia Mortuaria approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 85 del 21.12.2022, rif. capo VI.

Sarà compito dell'Amministrazione Comunale portare a conoscenza dei dolenti la volontà di procedere ad esumazioni.

I necrofori e gli operatori adibiti alle operazioni dovranno indossare idonei D.P.I. (D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81) quali: tuta usa e getta, guanti in gomma o altro materiale idoneo, mascherine in grado di proteggere da esalazioni organiche, occhiali di protezione, stivali al ginocchio con puntali in ferro e suola antiforo ecc.

L'area interessata dal ciclo di esumazioni dovrà essere recintata con appositi pannelli sia per motivi di sicurezza in quanto cantiere lavori, sia per impedire la vista delle operazioni ad estranei e curiosi.

Le operazioni iniziano con la rimozione delle lapidi, cippi e tumuli che saranno conferiti ad apposite discariche di R.S.U. Lo scavo potrà essere svolto con mezzo meccanico (tipo miniescavatore a cingoli gommati o skyloader tipo bobcat attrezzato) ovvero a mano, facendo uso di pala, vanga, o piccone.

Nel caso di scavo con mezzo meccanico questi avverrà fino all'affiorare del coperchio ligneo della cassa, senza mai procedere oltre. La prosecuzione dello scavo avverrà a mano con idonea attrezzatura utensile, in sequenza progressiva secondo l'ordine di sepoltura, portando a termine una sola esumazione per volta.

Gli operatori cimiteriali dovranno essere dotati di apposito sacchetto in tessuto naturale (cotone/cotone-lino/lino), di colore scuro e biodegradabile e di dimensioni di circa cm. 50 x 75, dotato di laccio di chiusura e di targhetta idonea su cui riportare gli estremi del cippo (nome-cognome del defunto, data di nascita e data di morte, cimitero di sepoltura, campo, numero di "cippo" o di fossa). La fornitura di tale sacchetto è considerata compresa nelle quantità almeno necessarie ed oltremodo sufficienti al numero di operazioni annue da svolgere. Al termine della raccolta di tutti i resti ossei di ciascun defunto, svolgendo l'operazione con meticolosità, precisione e cura, collocando di volta in volta i resti nell'idoneo sacchetto, si procederà alla completa rimozione e pulizia della fossa dalle residue parti in legno, metalliche, d'indumento, e/o tessuti vari. Sarà inoltre necessario vangare il fondo della fossa per almeno 50 cm, al fine di rimescolare la porzione di terreno che è rimasta in aderenza con il feretro, su cui si sono concentrati gli esiti della putrefazione e scheletrizzazione cadaverica e quindi



per riattivare le caratteristiche microbiologiche del terreno.

Qualora il Direttore del servizio lo riterrà opportuno, quando si opera in campi comuni che hanno già svolto almeno due turni decennali di inumazioni, si dovrà fornire e porre in opera idonee operazioni di bonifica del terreno, così da migliorare le caratteristiche mineralizzanti di tali terreni.

I sacchetti di resti ossei di volta in volta chiusi, etichettati, potranno essere collocati in ossario comune, secondo le prescrizioni di cui al capo XIII del citato Regolamento o collocati in ossarietto o loculo o tomba di famiglia secondo quanto richiesto dai familiari. Se da collocarsi in sepoltura privata (ossarietto, loculo, tomba di famiglia), dovrà essere trasferito l'intero contenuto del relativo sacchetto all'interno di idonea cassetta in zinco (a norma secondo quanto dispone il D.P.R. n. 285/1990) fornita dai familiari del defunto. L'introduzione dei resti ossei avverrà all'interno della camera mortuaria o cappella cimiteriale, eventualmente anche in presenza dei familiari che non dovranno intralciare le operazioni. Il trasferimento delle ossa avverrà con estrema cura, cautela e precisione da parte degli addetti, equipaggiati con i dovuti D.P.I., con abbigliamento decoroso, pulito ed in ordine, procedendo con la disposizione del cranio, ossa femorali, tibia, bacino ecc. via via fino alle ossa più minute; terminata l'introduzione delle ossa, sarà eseguita la chiusura della cassetta per saldatura a stagno.

Tutto il materiale, resti mortali esclusi, risultante dalle operazioni di esumazione dovrà essere trattato come rifiuto speciale cimiteriale e trattato in conformità alle disposizioni contenute nel D.lgs. 3 aprile 2006 n. 152 e del D.P.R. 15 luglio 2003 n. 254.

Se la salma risultasse mineralizzata si procederà alla raccolta dei resti che dovranno essere posti nelle apposite cassette di zinco, aventi le caratteristiche previste dall'articolo 36, comma 2, del D.P.R. n. 285/1990.

Nel caso la salma non dovesse essere completamente mineralizzata si dovrà procedere alla raccolta della stessa che verrà collocata in apposita bara di legno (casse per indecomposti) che conseguentemente verrà reinumata nelle apposite aree riservate alle salme non completamente mineralizzate o inviata alla cremazione.

Tutti gli adempimenti relativi alla corretta gestione delle attività di trasporto e smaltimento rifiuti sono a carico dell'affidatario che dovrà pertanto:

provvedere alla fornitura e compilazione dei formulari di identificazione e dei Registri di carico e scarico dei rifiuti, secondo le volontà dei dolenti;

provvedere ad ogni altro adempimento previsto dalla normativa in vigore.

Infine i resti mortali risultanti dalle esumazioni e per i quali non esistono specifiche richieste da parte di familiari interessati dovranno essere collocati negli ossari comuni previsti dall'articolo 67 del D.P.R. n. 285/1990 già citato.

Esumazioni: ricomposizione dei resti mortali e collocazione in apposita cassetta di zinco e loro avviamento alla cremazione

L'operazione include gli oneri di cui al precedente punto 1 con i seguenti oneri aggiuntivi:

rimozione copritomba/monumentino;

apertura feretro;

deposito dei resti mortali, dopo diligente raccolta, in apposita cassetta di zinco prevista dall'articolo 36 del DPR. n. 285/90 a spesa dell'utente;

d) sigillatura del coperchio mediante saldatura ed apposizione sul coperchio di targhetta riportante i dati anagrafici del defunto;

pulizia dell'area circostante la tumulazione.

L'avvio dei resti mortali (scheletrizzati o meno) a cremazione e la fornitura di contenitori all'impianto di cremazione è escluso dall'oggetto dell'appalto ed è a completo carico dei richiedenti il servizio.

Esumazioni seguite al di fuori del ciclo di rotazione decennale del cimitero

Si tratta di un'operazione eseguita nell'interesse del servizio per reperire fosse da inumazione o nell'interesse del privato per motivate esigenze. Tale operazione comprende gli stessi oneri cui ai punti precedenti nel caso di richiesta di ricomposizione dei resti mortali in cassetta di zinco prevista dall'articolo 36 del D.P.R. n. 285/1990.

Esumazioni straordinarie o comandate dalle autorità giudiziarie

L'Affidatario dovrà garantire tutti i lavori conseguenti ad esumazioni o traslazioni straordinarie, anche



prima del tempo necessario alla mineralizzazione dei cadaveri, secondo gli ordini ed istruzioni, impartiti dal Direttore dell'esecuzione del contratto o dalle Autorità Giudiziarie.

Esumazioni con bonifica del terreno

Qualora in fase di esumazione il materiale di scavo risulti non idoneo, ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, per condizioni di composizione e di struttura del terreno, o anche per rinvenimento di materiali di qualsiasi genere anche di natura inquinante, (ad esempio detriti di materiale da costruzione), lo stesso dovrà essere smaltito in conformità alle disposizioni di legge, portato in discarica e sostituito da materiale idoneo.

Nel caso di inumazioni da svolgersi in campi da riciclare, secondo le risultanze della pianta cimiteriale, le operazioni di scavo devono procedere con esame visivo per individuare eventuali rifiuti o reperti organici. In tal caso gli stessi dovranno idoneamente essere reinumati.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

16.3.9 Estumulazioni

Descrizione

Le estumulazioni dovranno essere eseguite nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e potranno essere effettuate solo nei periodi dell'anno ivi previsti e dietro autorizzazioni dei competenti organi, seguendo le prescrizioni del Regolamento di polizia mortuaria, capo XVII in vigore, le prescrizioni del D.lgs. 3 aprile 2006 n. 152 e del D.P.R. 15 luglio 2003 n. 254, in materia di rifiuti speciali, del D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285, del Regolamento Comunale dei Servizi Funerari, Cimiteriali e di Polizia Mortuaria approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 85 del 21.12.2022.

Per estumulazione si intende il recupero dei resti di salme sepolte in tombe o loculi, da effettuare non prima di 20 anni dalla tumulazione.

Sarà compito dell'Amministrazione Comunale portare a conoscenza dei dolenti la volontà di procedere ad estumulazioni almeno 1 mese prima dell'inizio delle operazioni stesse.

A tale scopo l'elenco delle salme da estumulare viene individuato secondo l'iter e la pianificazione predisposta dall'ufficio Servizi Demografici e Cimiteriali.

L'operazione in oggetto consta delle seguenti fasi:

preparazione del loculo: apertura del loculo e demolizione della muratura e chiusura ermetica esistente, avendo cura di eseguire tale operazione equipaggiando gli operatori cimiteriali di idonei D.P.I. (D.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni), raccogliendo le macerie in apposito contenitore per lo stoccaggio e smaltimento. Tale operazione dovrà essere svolta evitando e/o limitando pericoli igienico-sanitari per i fruitori del cimitero o di quel sito cimiteriale, disponendo al termine dell'abbattimento del diaframma murario, la pulizia del loculo ed una forma di protezione del contenuto del loculo stesso dalla vista dei passanti. L'apertura del loculo consentirà di appurare in prima analisi lo stato della cassa lignea e di quella in zinco perché si possano predisporre le modalità di estrazione del feretro per la constatazione della "trasformazione cadaverica" e quindi se la salma è scheletrizzata o inconsunta;

estrazione del feretro: l'operazione dovrà avvenire nella completa sicurezza degli operatori e delimitando opportunamente l'area di lavoro attrezzando in modo chiaro, sicuro e netto il perimetro entro il quale sono ammessi solamente gli addetti autorizzati. Per l'estrazione dovrà essere utilizzata idonea impalcatura (se loculo posto in quota), trabattelli o montafretero per lavorare in sicurezza e garantire una totale, corretta e completa esecuzione operativa; l'attrezzo sarà predisposto di ausili per l'estrazione anche tramite scorrimento del feretro e sua traslazione ad idonea altezza di lavoro dal piano di calpestio d'opera;

raccolta dei resti ossei: al Coordinatore delle operazioni cimiteriali (se non diversamente disposto dal Direttore dell'esecuzione del contratto) compete il riconoscimento della salma consunta o inconsunta e quindi la valutazione sul se può procedersi alla estumulazione o se risulti necessaria la inumazione del cadavere o l'invio a cremazione come resto mortale. La cassa lignea deve essere rimossa a partire dal coperchio e se necessario dalle parti laterali. Rimosso il coperchio ligneo è necessario rimuovere il coperchio metallico, per dissaldatura o taglio con idoneo utensile/elettro utensile; è obbligatorio eseguire le operazioni con precisione, cautela e perfetto coordinamento, avendo cura di non eseguire operazioni violente o per le quali venga praticato sforzo fisico inutile. Costatato lo stato delle "spoglie



mortali” ovvero in presenza di resti ossei si procede alla raccolta di questi, deponendoli da subito in cassetta in zinco o in sacchetto di tessuto scuro naturale (come descritto per la esumazione ordinaria) per la deposizione temporanea in camera mortuaria e destinazione finale in ossario comune, salva diversa volontà della famiglia.

accertamento di salma inconsunta: constatato lo stato delle “spoglie mortali” ovvero in presenza di salma inconsunta potrà procedersi secondo tre opzioni:

ritumulazione, previa ricollocazione in nuovo feretro doppio o nel precedente feretro qualora lo stesso risultasse riassemblabile (comunque escludendo le risaldature del coperchio metallico), deponendo questo accuratamente ricomposto e chiuso all’interno del cassone di zinco, il cui coperchio di zinco verrà saldato perimetralmente senza soluzione di continuità apponendo eventuale sigillatura ed applicando targhetta metallica (con speciale collante) in cui saranno riportati gli estremi anagrafici del defunto;

cremazione, previa ricollocazione dei resti mortali in idonea nuova cassa lignea standard da fornire, a cura dell’affidatario delle ceneri o del concessionario e suo trasferimento in camera mortuaria / cella frigorifera;

inumazione, previa preparazione di fossa con le stesse modalità descritte per tale operazione, da svolgersi però in idoneo “campo speciale per riseppelliti” indicato dal Custode presso il cimitero, provvedendo al trasferimento del resto mortale in cassa lignea;

pulizia del vano loculo: al termine delle operazioni specifiche relative all’estumulazione si provvederà alla pulizia accurata del loculo utilizzando sabbia fine e segatura da spargere sull’intera parte interna del loculo, raccogliendo con idonei attrezzi tutto questo materiale assorbente, destinandolo come rifiuto da incenerire. Saranno utilizzati di seguito specifici prodotti, dei quali l’affidatario si fa carico della fornitura, per la disinfezione ed eliminazione di odori, al termine delle operazioni; se il loculo sarà eventualmente riutilizzato per nuova sepoltura o per la collocazione della cassetta di resti ossei, si provvederà a tali operazioni con le modalità descritte rispettivamente nelle tumulazioni e/o collocazioni di resti ossei/ceneri. Si provvederà ad eseguire la imbiancatura interna di tutte le facce verticali, orizzontali a latte di calce, dato in due successive mani, a pompa od a pennello, previa eventuale realizzazione di nuova impermeabilizzazione interna dell’intradosso del piano di appoggio del feretro e del bordo perimetrale, per almeno cm. 10, delle parti interne. I materiali da impiegare dovranno essere forniti dall’affidatario (comprese eventuali manovalanze specializzate per dare esecuzione all’opera).

Tutti gli adempimenti relativi alla corretta gestione delle attività di trasporto e smaltimento rifiuti sono a carico dell’affidatario che dovrà pertanto:

Provvedere alla fornitura e compilazione dei formulari di identificazione e dei Registri di carico e scarico dei rifiuti;

Provvedere ad ogni altro adempimento previsto dalla normativa in vigore.

Estumulazioni eseguite al di fuori del ciclo di rotazione decennale del Cimitero

Si tratta di un’operazione eseguita nell’interesse del privato per motivate esigenze. Tale operazione comprende gli stessi oneri cui agli articoli precedenti, compresi quelli di ricomposizione dei resti mortali in cassetta di zinco prevista dall’articolo 36 del D.P.R. n. 285/90.

Estumulazioni straordinarie o comandate dalle autorità giudiziarie

L’affidatario dovrà garantire tutti i lavori conseguenti ad estumulazioni o traslazioni straordinarie, anche prima del tempo necessario alla mineralizzazione dei cadaveri, secondo gli ordini ed istruzioni impartiti dal Direttore dell’esecuzione del contratto o dalle Autorità Giudiziarie.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

16.3.10 Traslazione di salme o di resti

Per traslazione si intende lo spostamento di un feretro o di una cassetta contenente resti mortali o di un’urna cineraria da un posto ad un altro. Tale spostamento può avvenire all’interno dei due cimiteri urbani o per il trasferimento in altro Comune.

L’operazione comprende i seguenti adempimenti:

apertura del tumulo (loculo o sepoltura privata), estrazione del feretro o cassetta, chiusura tumulo; eventuale collocazione del feretro in apposita cassa di zinco qualora la cassa non sia in buono stato e la traslazione avvenga verso altro cimitero, tale cassa sarà fornita a spese dei familiari del defunto;



trasporto del feretro o cassetta nella nuova sede (all'interno dello stesso cimitero);
apertura nuovo tumulo, collocazione del feretro o cassetta, chiusura tumulo;
pulizia di tutta l'area interessata dall'operazione.

TEMPI

Interventi svolti su richiesta da parte degli uffici competenti, interventi di manutenzione ordinaria programmati e scadenziati dalla Ditta, interventi urgenti da eseguirsi entro le 12 ore.

Seppellimento dei resti mortali

Secondo il combinato disposto degli articoli 5, 6, 7 e 50 del Regolamento di polizia mortuaria di cui al D.P.R. 10 settembre 1990 n. 285, nei cimiteri devono essere ricevuti anche i resti mortali, le parti di cadavere, i nati morti ed i prodotti del concepimento. L'Affidatario dovrà dunque provvedere, raccolti i permessi di trasporto e di seppellimento dell'ASL, a ricevere gli organi di cui sopra provenienti da ospedali o cliniche negli appositi campi adibiti per questa esigenza.

Camera mortuaria

Si specifica che il Comune di Beinasco ha attiva una convenzione con l'Azienda Sanitaria ASL TO3, di Collegno. Per ubicazione camere mortuarie e ulteriori dettagli, si rimanda alla Convenzione firmata con il Comune di Beinasco relativa al periodo 01.01.2021-31.12.2025.

Rimane a carico dell'Amministrazione Comunale la stipula di tale convenzione alla sua scadenza e il rinnovo annuale.

Lavori complementari

L'Affidatario deve altresì garantire l'esecuzione dei seguenti lavori ed interventi:

tracciare, scavare, riempire le fosse nei due Cimiteri comunali (il Cimitero di Beinasco, via Fornasio 50 ed il Cimitero di Borgaretto, via del Cimitero 30);

collocare i cippi distintivi e le lastre dei oculi e degli ossari;

mettere in opera i cordoni delimitativi dei campi e/o risistemare e sostituire quelli rotti o non idonei;

livellare il terreno e riadattare le aree di inumazione e le fosse, caricare e trasportare alle discariche tutti i materiali di risulta che si producono nell'area cimiteriale;

raccogliere le ossa che si presentassero alla superficie del terreno e deporle nell'ossario comunale;

espletare ogni altro incarico attinente al servizio cimiteriale che fosse ordinato;

eliminare, eseguendo tutte le operazioni necessarie, le eventuali perdite di liquido organico maleodorante proveniente da salme tumulate in loculi o tombe di famiglia.

Manutenzione e gestione delle aree cimiteriali e opere di giardinaggio nelle aree verdi

La pulizia delle aree cimiteriali dovrà essere effettuata secondo le seguenti prescrizioni tecniche e generali e con l'obiettivo di mantenere puliti e decorosi gli spazi comuni, i percorsi e tutti i locali di proprietà comunale. In merito ai rifiuti da asportare si intende che rimangono esclusi dal presente articolo, e pertanto soggetti ad intervento da parte della ditta incaricata dalla raccolta, i rifiuti speciali, ingombranti e carcasse di animali.

Le modalità per il servizio di pulizia sono le seguenti:

le operazioni di pulizia dovranno essere svolte in orari in cui il flusso del pubblico è minore e con una frequenza minima giornaliera;

l'occupazione di aree a rotazione per l'esecuzione delle operazioni di pulizia non deve creare disagi nell'uso e accessibilità del complesso cimiteriale;

durante queste operazioni deve essere assicurata l'accessibilità ad altre zone in cui non si sta lavorando, garantendo sempre e comunque la sicurezza dei visitatori, con idonee segnalazioni e/o recinzioni o con quanto ritenuto idoneo allo scopo;

prodotti di pulizia, materiale occorrente per la stessa, scope, secchi, palette, annaffiatori, cestini portarifiuti e quanto altro non costituisca arredo del cimitero (esclusi gli arredi, le scale, panchine, fontane ecc.), ma serva al pubblico per svolgere le piccole manutenzioni, sono a carico dell'affidatario e devono essere sostituiti ogni qualvolta risulti necessario; in particolare, il numero complessivo delle scope, palette e degli innaffiatori deve essere adeguato allo scopo di assicurare il costante mantenimento della pulizia e del decoro dei luoghi.

La pulizia delle aree cimiteriali deve ritenersi comprensiva delle prestazioni di seguito elencate.



Servizio di pulizia rifiuti.

Il servizio dovrà garantire i seguenti lavori di pulizia:

pulizia trisettimanale (prima e dopo tutti i giorni festivi con particolare riguardo la Domenica) di tutte le zone pavimentate entro la cerchia perimetrale dei cimiteri, zone di accesso, marciapiedi, uffici del custode e di tutti i servizi igienici esistenti, avendo cura di usare idonei disinfettanti;

svuotamento (almeno tre volte la settimana) ed all'occorrenza anche tutti i giorni, nel caso di speciali ricorrenze (commemorazione dei defunti) di tutti i contenitori adibiti alla raccolta dei rifiuti; pulizia dei punti di raccolta, raccolta dei vasi, recipienti di plastica, stracci, carta, cellophane, ceri lasciati in abbandono o nascosti fra il verde esistente e riversamento degli stessi negli appositi contenitori idonei per la raccolta differenziata;

manutenzione e pulizia dei contenitori portarifiuti esistenti all'interno dei due cimiteri; tale lavoro dovrà essere eseguito continuativamente nell'arco della settimana in modo da mantenere i cestini dei rifiuti presso sempre pronti al proprio uso;

pulizia giornaliera dell'area attorno agli stessi contenitori dopo la raccolta dei rifiuti;

pulizie generali ed accurate in occasione del periodo (ultima decade di ottobre – prima decade di novembre), delle festività pasquali e natalizie o per altre ricorrenze;

raccolta e smaltimento delle corone di fiori appassiti e relativi fusti in occasione della celebrazione di riti funebri e/o solennità;

pulizia trimestrale dei locali adibiti a ricovero dei mezzi d'opera e dei veicoli, con rimozione delle ragnatele, spazzatura e raccolta dei rifiuti;

pulizia giornaliera di tutti gli spazi adibiti a uffici;

la sostituzione, in caso di guasto o deterioramento, di scope secchi, annaffiatori e quant'altro occorrente per la gestione del servizio;

predisporre contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti da dislocare nelle varie aree all'interno dei cimiteri, non solo all'ingresso.

Pulizia servizi igienici.

Il servizio dovrà provvedere a:

pulizia giornaliera e ove occorra anche più volte al giorno, dei servizi igienici posti all'interno dei Cimiteri con rimozione di eventuali ragnatele, lavaggio dei pavimenti, delle piastrelle, lavatura delle tazze e dei lavelli, loro disinfezione;

eventuale sostituzione di spazzolini per water sporchi o deteriorati;

rifornimento e inserimento della carta igienica e della carta asciugamani negli appositi portarotolo;

rifornimento di sapone liquido negli appositi dispenser;

pulizia dei vetri e dei serramenti ogni 6 (sei) mesi, considerando sempre a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri e le attrezzature occorrenti;

eventuale sostituzione degli specchi rotti, anche in seguito a vandalismo;

integrazione e/o sostituzione portarotoli e coperchi copri water quando rotti o mancanti o non installati, di modello uniforme e comune a tutti i servizi, di caratteristiche pari o superiori a quelli esistenti;

ripristino della funzionalità di water e lavandini in caso di loro otturazione;

tenuta in perfetta e costante efficienza degli impianti tecnologici (idrico, acqua potabile, elettrico, automazione ecc.), di ogni tipo di serratura e di infissi, delle recinzioni e dei servizi igienici del personale e degli utenti.

Pulizia aree scoperte (viali, piazzole, marciapiedi, comprese le aree esterne ai cimiteri, le aree a parcheggio e le zone di collocazione dei cippi).

Il servizio dovrà provvedere quotidianamente a:

pulizia e asportazione di sporco e fogliame con aspirazione o mediante pulizia manuale e meccanica di tutte le parti inghiaiate, asfaltate e piastrellate, lungo i viali cimiteriali e nelle aree scoperte;

asportazione erbacce, graminacee e riassetto del tutto;

spargimento di ghiaietto, conservazione e livellamento di tutti i campi comuni del cimitero;

pulizia delle bocchette di scarico della rete fognante interna;

pulizia da eventuali foglie, petali o ghiaietto delle fontanelle collocate all'interno del cimitero.

Opere di giardinaggio delle aree verdi cimiteriali

Il servizio dovrà provvedere ai seguenti interventi sulle aree verdi:

manutenzione di tutti i tappeti erbosi esistenti all'interno dei cimiteri ed in adiacenza agli accessi;



innaffiatura in tempi e modi opportuni al fine di evitare deperimenti dei tappeti erbosi;
falciatura in tempi opportuni da mantenere i tappeti erbosi in uno stato decoroso confacente all'ambiente, nella misura di almeno 6 (sei) sfalci nell'arco dell'anno, e/o secondo le indicazioni dell'ufficio competente;
manutenzione delle aiuole e delle fioriere, con eventuale piantumazione di fiori stagionali o perenni, sia all'interno dei cimiteri che in prossimità degli accessi;
potatura a regola d'arte, una volta all'anno, di tutte le piante e cespugli soggette a potatura per mantenere un assetto vegetativo uniforme;
diserbamento o estirpazione di erbacce sia all'interno dei cimiteri che in prossimità degli accessi ed a fianco dei muri perimetrali, così pure all'esterno e nei piazzali;

Modalità esecutive

Gli interventi manutentivi dovranno essere eseguiti con la massima cura ed a perfetta regola d'arte, per conservare la sistemazione a verde e le strutture in esso inserite in perfetta efficienza, garantendo le condizioni migliori per il normale sviluppo sia dei tappeti erbosi che delle essenze arboree.

Sono a carico dell'affidatario la fornitura dei concimi organici, torba o terriccio per ricarica vasi, diserbanti, anticrittogamici o qualsiasi altra cosa occorrente per la migliore sistemazione delle aiuole e degli spazi a verde, nonché tutti gli oneri di attrezzature e mezzi operatori per il personale addetto. I materiali di risulta degli sfalci e/o potature dovranno essere conferiti in appositi contenitori per la raccolta, affinché possano essere correttamente smaltiti da ditta incaricata presso centro autorizzato. L'Affidatario deve disporre di maestranze e tecnici adeguati e di un efficiente parco macchine operatrici, in attinenza alla tipologia e alle modalità esecutive dei lavori, in modo particolare deve impiegare operai specializzati in giardinaggio per quanto concerne gli interventi di potatura (cespugli ed alberi).

In ordine agli interventi manutentivi oggetto del presente appalto, l'impresa dovrà predisporre annualmente il programma lavori di manutenzione del verde, anche in base alle esigenze e all'andamento stagionale, in cui saranno indicate, in maniera particolareggiata, le operazioni manutentive ed i relativi tempi di esecuzione. Eventuali e motivate deroghe, rispetto a tale programma dovranno essere concordate con gli uffici comunali competenti. Nel caso in cui le opere e le forniture non fossero state eseguite secondo le prescrizioni date in proposito dal Direttore, saranno fissati da quest'ultimo gli interventi che l'impresa dovrà attuare, a proprie spese, al fine di eliminare ogni irregolarità.

Manutenzione dei tappeti erbosi

L'erba dei tappeti erbosi dovrà essere tagliata a partire dai mesi di marzo-aprile sino ai mesi di settembre-ottobre. La tosatura dovrà avvenire con l'impiego di macchine semoventi a lame rotanti od elicoidali. Le operazioni di taglio dovranno essere completate mediante la rifilatura, con decespugliatori, di alberi, arbusti, manufatti e al margine di vialetti e aiuole: i bordi di queste ultime dovranno presentarsi ben definiti e delimitati evitando che l'erba invada gli spazi ed i viali pedonali. Ad operazione di sfalcio ultimata, il tappeto erboso non dovrà avere un'altezza superiore a cm. 5. L'erba tagliata dovrà essere immediatamente rimossa dal prato e tale operazione dovrà essere eseguita con la massima tempestività e cura, evitando la dispersione sul terreno dei residui rimossi. Successivamente, il materiale di risulta dovrà essere trasportato e conferito a discarica autorizzata o a centro di compostaggio a cura dell'Affidatario.

I diserbi dei manti erbosi dalle infestanti dovranno essere effettuati, preferibilmente a mano o, qualora non fosse possibile o eccessivamente oneroso, mediante prodotti chimici di 3^a classe tossicologica distribuiti con pompa a spalla e irroratore protetto da campana e nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

L'Affidatario provvederà, su indicazione del Direttore dell'Esecuzione al rifacimento di tappeti erbosi nelle zone ove la copertura erbacea risulti particolarmente degradata. Tale intervento dovrà prevedere la pulizia del terreno, la fresatura, la concimazione di fondo, il livellamento con eventuale riporto di terriccio, la semina, la copertura del seme, la rullatura ed una prima irrigazione. Gli eventuali residui della rastrellatura dovranno essere, a cura dell'impresa, allontanati dall'area di cantiere e conferiti a discarica autorizzata o centro di compostaggio.

La manutenzione del tappeto erboso è necessaria anche sopra le inumazioni non delimitate da perimetro in marmo.

Concimazione

Gli interventi di concimazione dovranno essere effettuati, secondo necessità, specificando tipo e



quantità di fertilizzante da utilizzare.

I prodotti dovranno essere trasportati in cantiere nella confezione originale di fabbrica con adeguata etichettatura e titolo ben definito.

Prima dell'esecuzione della concimazione l'impresa è tenuta a darne tempestiva comunicazione al Direttore dell'esecuzione del contratto per eventuali controlli sulla qualità dei prodotti.

Irrigazioni

Le innaffiature vanno eseguite nel primo mattino o, meglio, nel tardo pomeriggio compatibilmente con eventuali restrizioni sull'uso estivo dell'acqua potabile.

Le innaffiature vanno comunemente eseguite nel periodo di attività vegetativa, nei mesi più caldi e secchi, quando le piante hanno elevate necessità idriche; non si esclude la loro utilità anche in altri periodi dell'anno, soprattutto in caso di siccità impreviste.

Qualità del materiale vegetale

Per materiale vegetale si intende tutto il materiale vivo (alberi, arbusti, tappezzanti, sementi, ecc.) occorrente per l'esecuzione del lavoro. Le piante dovranno essere esenti da attacchi di insetti, da fitopatie e malformazioni di ogni genere.

Per quanto riguarda alberi, arbusti e tappezzanti, non è richiesta la piantumazione di nuovi alberi ma solo il mantenimento in buono stato di quelli già esistenti.

Fioriture

Le fioriture previste per adornare le aiuole devono essere apprestate dall'affidatario due volte l'anno in prossimità delle ricorrenze del 25 Aprile e del 1° Novembre, prestando particolare cura alle **fioriere** per l'intero periodo della ricorrenza della Commemorazione dei Defunti (2 novembre).

A scopo esemplificativo, di norma saranno richiesti piante di erica, settembrini e crisantemi e si dovrà provvedere all'innaffiatura sino al buon attecchimento delle piantine. Nel caso di morie e disseccamenti che si palesassero entro 15 giorni dall'impianto, si dovrà provvedere alla sostituzione delle piantine disseccate o non attecchite, ripristinando il numero di piante previsto nella scheda di manutenzione del verde cimiteriale.

Taglio delle siepi

Tutte le siepi devono essere tagliate a perfetta regola d'arte, mantenendo la loro primitiva forma geometrica o, in mancanza, creandone una adatta ed aderente alle caratteristiche dell'ambiente. Il taglio delle siepi avverrà nel senso dell'altezza e lungo i fianchi mantenendo invariate le dimensioni delle siepi adulte e consentendo lo sviluppo di quelle in fase di crescita.

Queste ultime dovranno essere integrate, nei limiti delle possibilità e quando se ne presenti l'opportunità, con arbusti in germoglio provenienti da siepi adulte.

Le siepi di nuovo impianto dovranno essere garantite nella loro vegetazione per la durata di un anno dalla loro messa a dimora, così dicasi per i cespugli.

Potatura dei cespugli

Il Servizio dovrà procedere alla potatura di ringiovanimento, rimonda e contenimento di arbusti e cespugli, consistente nell'asportazione delle parti secche e/o ammalate della pianta e nell'estirpazione delle infestanti eventualmente presenti, in un leggero diradamento a carico dei getti più vecchi e nell'accorciamento di quelli rimasti.

Le operazioni di potatura dovranno essere effettuate con tipologie di intervento adeguate ad ogni specie e varietà e tenendo conto dell'epoca di fioritura delle diverse essenze.

Si dovrà dunque procedere alla potatura di arbusti e cespugli che fioriscono sui rami nuovi, durante il periodo di stasi vegetativa (novembre-febbraio); su quelli dell'anno precedente, la potatura dovrà avvenire alla fine della fioritura.

È consentito l'impiego solo di idonee attrezzature manuali, salvo diverse indicazioni del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Potatura degli alberi

Il servizio deve prevedere la potatura degli alberi, intendendosi con tale termine l'operazione di riduzione della fronda troppo fitta, iniziando con l'eliminazione dei rami deboli, sottili ed incrociantesi, passando poi a quella dei rami robusti per ottenere la desiderata densità.

Le modalità operative consistono in:



rimonda degli alberi: eliminazione di rami e monconi morti o ammalati e nella rimozione delle formazioni fungine e dei detriti nelle biforcazioni.

soltigliamento della chioma: alleggerimento dello scheletro della pianta di una parte delle sue ramificazioni eliminando dapprima tutti i rami deperiti sottili o sovraesposti: in un secondo tempo e solo in caso di comprovata necessità, si procede al taglio dei rami più robusti.

innalzamento della chioma: eliminazione delle ramificazioni più basse con la tecnica del taglio di ritorno.

riduzione e modellazione: diradamento dei rami e nell'accorciamento delle branche e dei rami fino ad un punto in attività di crescita, con la tecnica del taglio di ritorno.

eliminazione dei getti: riguardano sia i polloni che le gettate avventizie presenti su tronco e branche.

Ripristino della verticalità delle piante

Il Servizio è tenuto al ripristino della verticalità e degli ancoraggi delle piante, qualora se ne riconosca la necessità, mediante la fornitura di pali tutori adeguati per numero, diametro ed altezza alle dimensioni delle piante.

Abbattimenti

L'abbattimento di piante può essere eseguito solo sulla base di espressa autorizzazione scritta da richiedersi all'ufficio dei lavori pubblici.

Durante le operazioni di abbattimento dovranno essere adottate opportune cautele affinché alberi, branche o singoli rami non provochino, nella caduta, danni a persone o cose o alla vegetazione sottostante.

Controllo delle infestazioni parassitarie e delle fitopatie in genere

Durante i lavori di manutenzione, il servizio dovrà effettuare controlli ed interventi in ordine allo stato fitosanitario del patrimonio a verde.

Nell'arco dell'anno dovranno essere eseguiti dei trattamenti antiparassitari, sia a livello preventivo, sia a livello curativo con materiali, mezzi, attrezzature e personale adatto, nelle stagioni propizie a seconda delle alberature.

Gli interventi dovranno essere preventivamente concordati con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Disinfestazioni

L'affidatario ha l'obbligo di provvedere all'eliminazione dai cimiteri da qualsivoglia insetto (formiche, vespe, ecc.) che possa danneggiare la salute dei cittadini.

Prima dell'inizio dei periodi riproduttivi l'Affidatario deve predisporre e consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto un programma degli interventi di disinfestazione occorrenti.

Altre prestazioni

L'affidatario deve altresì garantire l'esecuzione delle prestazioni che seguono:

pulizia giardini, diserbo viali centrali e delle pavimentazioni in genere

sgomberare i tappeti erbosi da carta, cartone, foglie, sassi ed altro materiale di qualsiasi genere, così come i vialetti e le strade interne;

diserbare i viali da erbe infestanti con prodotti diserbanti non tossici riconosciuti dalle Autorità Sanitarie Locali;

procedere con le stesse modalità sopra indicate per le pavimentazioni in genere;

rifare i vialetti interni alle aree a verde.

Manutenzioni delle aree cimiteriali: pulizia delle caditoie, canali di gronda e dei tombini

Il servizio dovrà provvedere a:

pulizia ogni sei mesi delle caditoie (ed al bisogno se ne ricorre il caso), dei canali di gronda, dei pluviali e delle coperture dei manufatti, con rimozione, settimanalmente del fogliame presente al fine di evitare intasamenti ed occlusioni;

pulizia semestrale dei tombini (ed al bisogno se ne ricorre il caso), dei pozzetti di scarico dei pluviali, delle tubazioni e delle griglie di scarico dell'acqua piovana, sia a mano che con strumenti specifici per lo spurgo, affidando, se necessario, l'intervento ad idonea ditta esterna.



Pulizia delle fontane, pompe, vasche e condotti.

L'affidatario dovrà provvedere alla:

pulizia e manutenzione in buono stato delle fontane con particolare riguardo alle rubinetterie ed agli scarichi delle stesse al fine di mantenerne il regolare funzionamento;

pulizia e verifica delle pompe di sollevamento di acque;

pulizia delle vasche e dei condotti di entrambi i cimiteri nonché alla sostituzione dei tombini danneggiati lungo i viali cimiteriali e comunque all'interno delle aree cimiteriali.

Servizio sgombero neve e spandimento sale

In caso di nevicate e/o gelate, l'affidatario ha l'obbligo di intervenire tempestivamente con la mano d'opera e i mezzi necessari per la spalatura della neve per liberare i viali principali e secondari e di spargere il sale sui percorsi pedonali e in ogni luogo in cui occorra, per dar modo al pubblico di potervi accedere senza alcuna difficoltà.

Tale servizio dovrà essere eseguito con personale e mezzi dell'affidatario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, per qualsiasi precipitazione nevosa

Per tutte le attività sopra descritte, l'affidatario dovrà garantire la fornitura e l'uso di prodotti consentiti dalle leggi vigenti in materia e regolarmente registrati presso il Ministero della Sanità, nonché garantire che tutti i prodotti pericolosi vengano manipolati ed usati unicamente da personale specializzato e patentato a norma di legge.

Durante l'impiego di tali prodotti e durante particolari lavori, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di adottare tutte le misure e le precauzioni necessarie indicate nelle schede di sicurezza dei prodotti.

Manutenzione delle strutture edilizie

Il servizio dovrà provvedere a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria preventiva/programmata di cui all'articolo 2- DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA, su tutte le strutture edilizie, arredi, impianti, apparecchiature, (come da capitolo 16.1 - MANUTENZIONE EDIFICI PUBBLICI) intendendosi per tale quella manutenzione che implica interventi che si rendessero necessari per prevenire stati di degrado o pericolo o per assicurare il miglioramento dello stato conservativo attuale anche in quelle aree derivanti da ampliamenti o modifiche apportate all'interno dell'area cimiteriale. Pertanto il servizio dovrà garantire i lavori di ordinaria manutenzione come indicato di seguito.

Sono esclusi dal presente disciplinare gli interventi di manutenzione straordinaria (interventi definiti nell'articolo 3 comma 1 lettera b del DPR 380/2001 e s.m.i.), ovvero: le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e gli impianti tecnici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche di destinazioni d'uso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di eseguire qualunque opera di straordinaria manutenzione presso le strutture cimiteriali con imprese esterne, avendo cura di promuovere il coordinamento per eliminare eventuali rischi dovuti alle interferenze tra le attività così come previsto dal D.lgs. 81/08. Pertanto l'Amministrazione Comunale potrà in ogni momento approntare, nelle aree interessate, cantieri per lavori pubblici di ampliamento, manutenzione straordinaria, bonifica del terreno e ogni altro intervento tecnico ritenga opportuno realizzare.

Ai fini dell'esecuzione di tali opere il gestore del servizio dovrà consentire l'accesso alle aree sia a dipendenti comunali sia a dipendenti di imprese appaltatrici o loro incaricati o subappaltatori e non ostacolare l'allestimento del cantiere.



SERVIZI DI SUPPORTO ALLE MANIFESTAZIONI PUBBLICHE

I servizi di supporto comprendono gli allestimenti per feste, fiere, concerti e manifestazioni per attività socio-culturali, ricreative, artistiche e sportive sul territorio comunale, nelle scuole e negli edifici pubblici, organizzate e promosse dall'Amministrazione Comunale.

In queste attività rientra anche l'installazione delle luminarie in occasione delle festività natalizie e la rimozione a conclusione delle stesse.

Le richieste di supporto saranno inoltrate all'affidatario con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla data di inizio della manifestazione cui si riferiscono, fatte salve eventuali urgenze impreviste.

Tali servizi comprendono:

La posa, almeno 48 ore prima, della relativa segnaletica ove necessario: cartelli di divieto sosta o transito, modifica o interruzione circolazione stradale, pali e transenne a regolamentazione della viabilità, prescritta da apposite Ordinanze comunali, indicanti tipo di manifestazione, luogo e tempi di svolgimento; la successiva rimozione e il ripristino della normale circolazione stradale;

La posa di striscioni a mezzo di piattaforma aerea, pubblicizzanti il tipo di iniziativa o manifestazione; smontaggio al termine e riconsegna in sede;

Il ritiro da varie sedi di attrezzature (sedie, tavoli, plance, griglie, gazebo, materiale per attività ludico/sportive); consegna, posa e allestimento nei luoghi deputati; smontaggio e rimozione a conclusione e riconsegna in sede;

Il ritiro da varie sedi di strumentazione elettrica, consegna, posa e allestimento nei luoghi deputati; smontaggio e rimozione e riconsegna in sede;

L'allestimento dei luoghi in occasione delle festività (ad esempio le aree cimiteriali in occasione di Ognissanti o il monumento a memoria dei caduti in occasione del 25 aprile); rimozione riconsegna in sede;

Montaggio palchi, con le caratteristiche e le dimensioni di volta in volta richieste; produzione della documentazione a certificazione degli stessi; smontaggio e riconsegna in sede;

Installazione componentistica elettrica: posa cavi, prese, quadri elettrici, luci, fari, impianti audio-video, proiettori, microfoni e quant'altro utile; produzione dei certificati di collaudo degli impianti elettrici installati; smontaggio e rimozione a conclusione della manifestazione e riconsegna, ove previsto, nelle varie sedi;

Supporto di tecnico elettricista, ove richiesto, durante lo svolgimento delle conferenze, dei concerti, degli incontri dell'amministrazione comunale per controllo/regolazione apparecchiature elettriche audio-video e relativa assistenza;

Allestimento della sala per le sedute del consiglio comunale nell'ex Chiesa Santa Croce.

Interventi "accessori" atti a garantire il buon svolgimento della manifestazione (ad esempio chiusura fontane a raso e regolazione/modifica aperture wc automatizzati pubblici).

Non sono compresi in questi interventi le realizzazioni di nuovi impianti elettrici o idraulici.



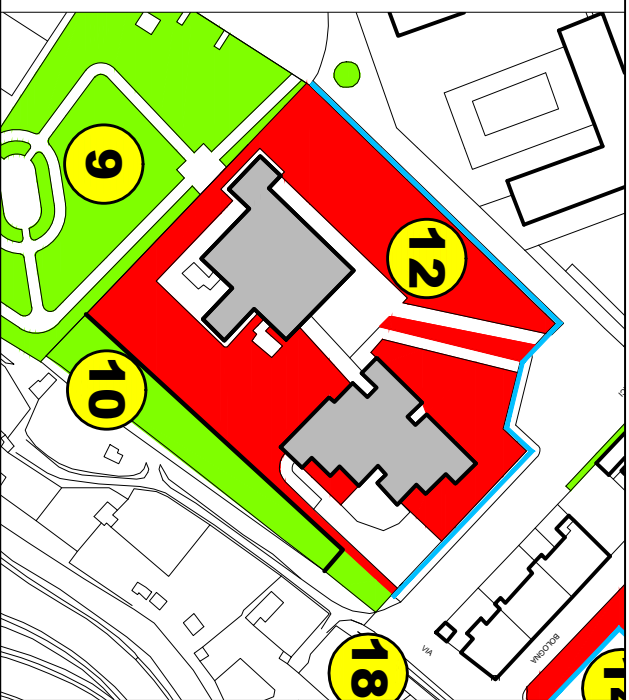
Circoscrizione: 1 Località Fornaci
AREA SCOLASTICA "S1"-ASILO NIDO FRANCO GARELLI NEW (EX SCUOLA MATERNA RODARI)
Estensione: 5.876 mq. - *frequenza: 6 tagli*
Delimitazione: via S. Felice - via Mascagni
Vie di accesso: via Mascagni
Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee
Alberate: 55
Spollonature: 12 (2 interventi)
Cespugli: 16 (2 interventi)
Diserbo: 25 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)
n.b.: alberate dalla 21 alla 26 da sfoltire annualmente



Circoscrizione: 1 Località Fornaci
AREA SCOLASTICA "S2"-SCUOLA PRIMARIA ALDO MEI e SCUOLA MATERNA RODARI
Estensione: 4.328 mq. - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via S. Giacomo - via Mascagni - via delle Lose
Vie di accesso: via S. Giacomo - via mascagni
Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee
Alberate: 25
Spollonature: 16 (2 interventi)
Cespugli: 30 (2 interventi)
Siepi: 20 ml (2 interventi)
Diserbo: 466 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



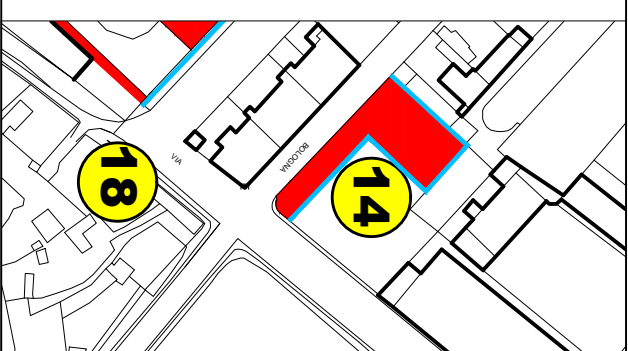
Circoscrizione: 1 Località Fornaci
AREA VERDE n. "12" EX-SCUOLA SERAO
Estensione: 4.880 mq. - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via delle Fornaci - via Montello
Vie di accesso: via delle Fornaci - via Montello
Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee
Alberate: 49
Spollonatura: 15 (2 interventi)
Cespugli: 4 (2 interventi)
Siepi: 20 ml (2 interventi)
Diserbo: 400 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 1 Località Fornaci
AREA VERDE n. "17" - CENTRO ANZIANI/CIDIS
Estensione: 415 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Mascagni - via S. Giacomo
Vie di accesso: via Mascagni
Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee
Alberate: 17
Cespugli: 4 (2 interventi)
Siepi: 20 ml (2 interventi)
Diserbo: 80 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 1 Località Fornaci
AREA n. "14"-VIA BOLOGNA PARCHEGGIO STERRATO
Estensione: 660 mq. - *frequenza 3 interventi annuali di decespugliamento*
Delimitazione: via Bologna
Vie di accesso: via Bologna
Condizioni manto erboso: sterrato con erbe spontanee a macchia
Alberate: 3
Spollonatura: 3 (2 interventi)
Diserbo: 95 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)

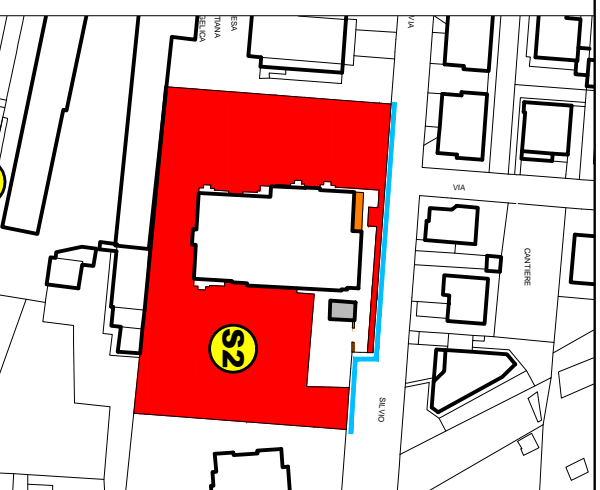


DISERBO LINEARE A CONFINE ESTERNO
 da effettuare in aggiunta a quello interno



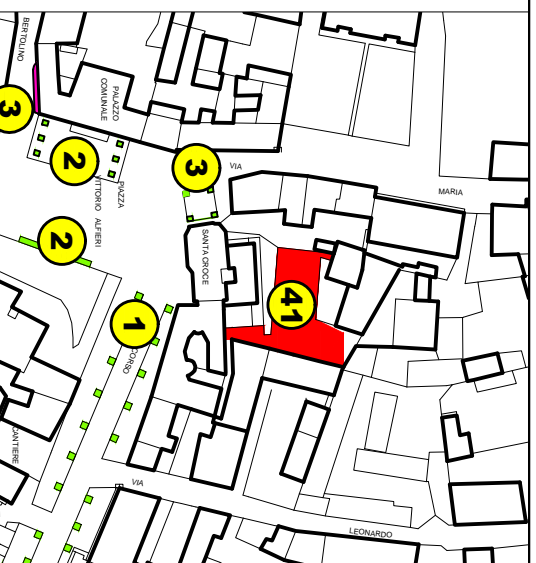
CIRCOSCRIZIONE 2 - BEINASCO - AREE SCOLASTICHE E RESIDUALI
BEINASCO SERVIZI S.R.L. manutenzione del verde comunale annualità 2024

Circoscrizione: 2 Beinasco
AREA SCOLASTICA "S2"-SCUOLA MATERNA ALERAMO
Estensione: 3585 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via S. Pellico
Vie di accesso: via S. Pellico
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 33
Spollonatura: 15 (2 interventi)
Cespugli: 12 (2 interventi)
Diserbo lineare: 285 ml (6 interventi)
Asportazione foglie : (2 interventi)



Circoscrizione: 2 Beinasco
AREA "41" - PARCHEGGIO CASA FERRERO

Estensione: 450 mq - *frequenza 3 interventi di decespugliamento*
Delimitazione: piazza Alfieri
Vie di accesso: piazza Alfieri
Condizioni manto erboso: terreno in ghiaia con erba spontanea a macchia da diserbare/decespugliare periodicamente



DISERBO LINEARE A CONFINE ESTERNO
da effettuare in aggiunta a quello interno



Circoscrizione: 2 Beinasco Centro
AREA SCOLASTICA "S4"
SCUOLA PRIMARIA GRAMSCI- SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO GOBETTI - SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS
CENTRO ANZIANI E CENTRO SOCIALE

Estensione: 8.925 mq. - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Mirafiori
Vie di accesso: via Mirafiori
Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee
Alberate: 45
Spollonature: 10 (2 interventi)
Cespugli: 7 (2 interventi)
Siepi: 40 ml (2 interventi)
Diserbo lineare: 800 ml (6 interventi)
Asportazione foglie : (2 interventi)

Circoscrizione: 3 Loc. Borgo Melano

AREA SCOLASTICA "S1"-SCUOLA MATERNA PAJETTA

Estensione: 1.535 mq. - *frequenza 6 tagli*

Delimitazione: via Serea

Vie di accesso: via Serea

Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee

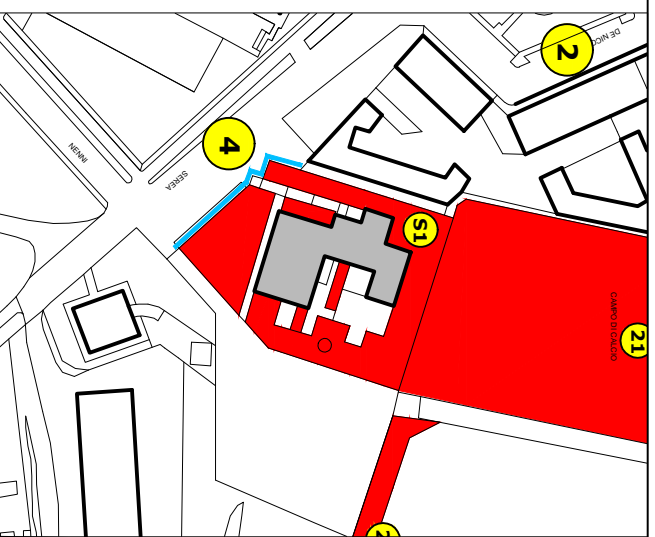
Alberate: 24

Spollonature: 21 (2 interventi)

Cespugli: 7 ml (2 interventi)

Diserbo: 140 ml (6 interventi)

Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 3 Loc. Borgo Melano

AREA VERDE "21"-CAMPO SEREA E ORTI URBANI

frequenza 6 tagli + 3 interventi di
decespugliamento lungo i confini con
condomini di via De Nicola

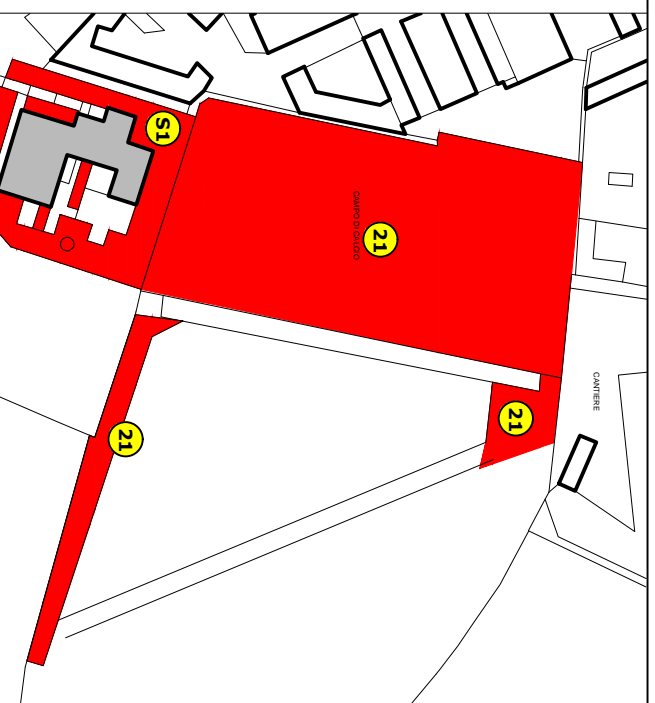
Estensione: 6.916 mq.

Delimitazione: via Serea

Vie di accesso: via Serea

Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee

Arbusti/tappezzanti: 160 ml (3 interventi)



Circoscrizione: 3 Loc. Borgo Melano

AREA VERDE "22"-CIRCOLO IL MALINTESO

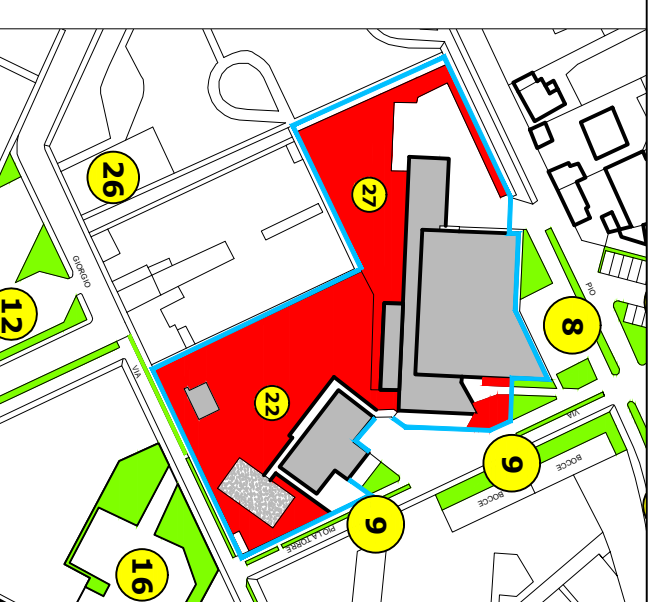
Estensione: 1.928 mq. - *frequenza 4 tagli*

Delimitazione: via Pio La Torre-via De Gasperi

Vie di accesso: via Pio La Torre

Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee

Diserbo: 200 ml (6 interventi)



Circoscrizione: 3 Loc. Borgo Melano

AREA VERDE "27"-PALASPORT DI BORGO MELANO

Estensione: 1.320 mq. - *frequenza 4 tagli*

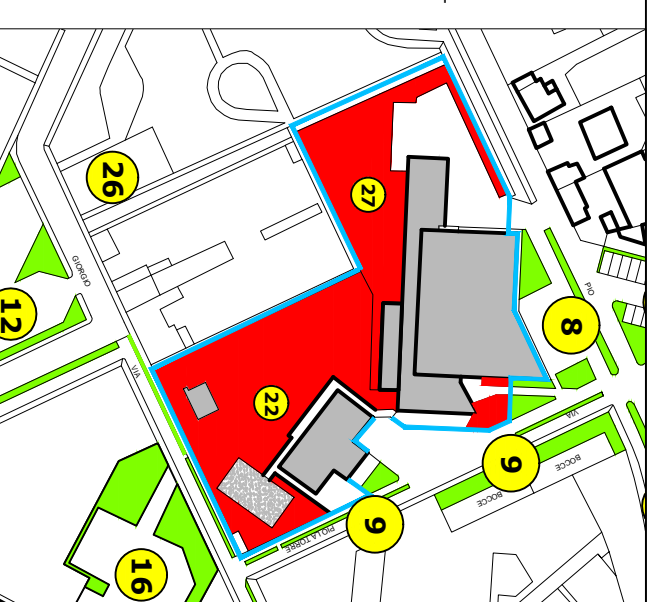
Delimitazione: via Pio La Torre-parco di via Amendola - Malinteso

Vie di accesso: via Pio La Torre

Condizioni manto erboso: erbe spontanee omogenee

Arbusti/tappezzanti: 4 (2 interventi)

Diserbo: 250 ml (6 interventi)



**CIRCOSCRIZIONE 4 - BORGARETTO - AREE SCOLASTICHE E RESIDUALI
BEINASCO SERVIZI s.r.l. manutenzione del verde comunale annualità 2024**

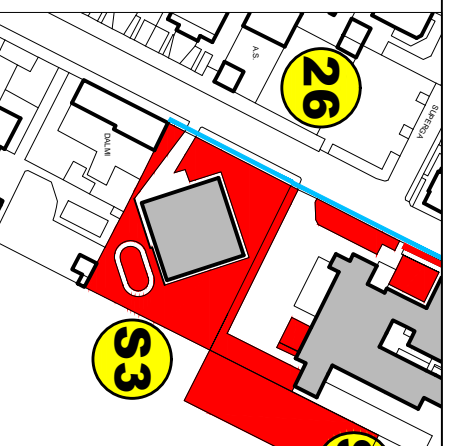
Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
AREA SCOLASTICA "S2"-SCUOLA MATERNA DISNEY

Estensione: 4.131 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Montegranero
Vie di accesso: via Montegranero
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 14
Spollonature: 3 (2 interventi)
Arbusti: 12 (2 interventi)
Siepi: 6 ml (2 interventi)
Diserbo: 41 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



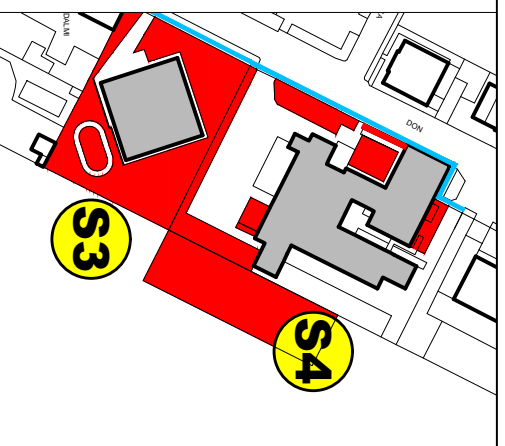
Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
AREA SCOLASTICA "S3" - SCUOLA MATERNA GATTI 1

Estensione: 1.059 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Don Minzoni
Vie di accesso: via Don Minzoni
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 18
Spollonature: 11 (2 interventi)
Siepi: 40 ml (2 interventi)
Diserbo: 37 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
**AREA SCOLASTICA "S4" - SCUOLA MATERNA GATTI 2 E
SCUOLA PRIMARIA DI NANNI**

Estensione: 1.335 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Don Minzoni
Vie di accesso: via Don Minzoni
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 15
Spollonature: 8 (2 interventi)
Siepi: 41 ml (2 interventi)
Diserbo: 77 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



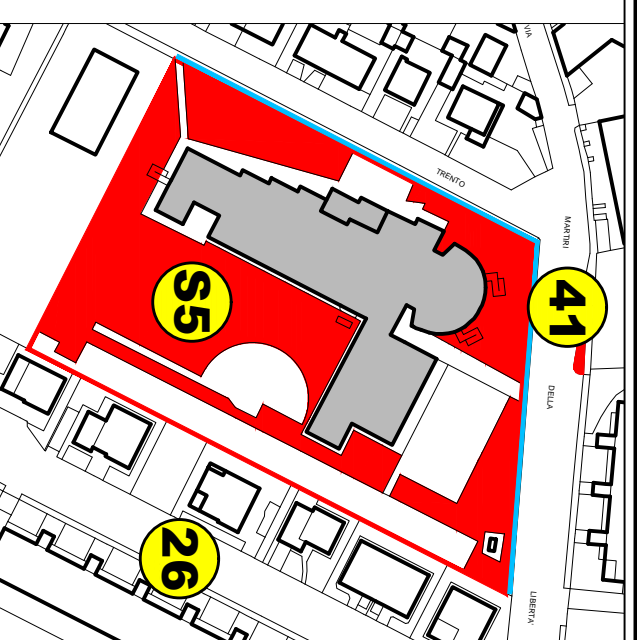
Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
AREA VERDE "31" - AIUOLA CHIUSA VIA SANGONE

Estensione: 490 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Sangone
Vie di accesso: via Sangone
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Diserbo: 58 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



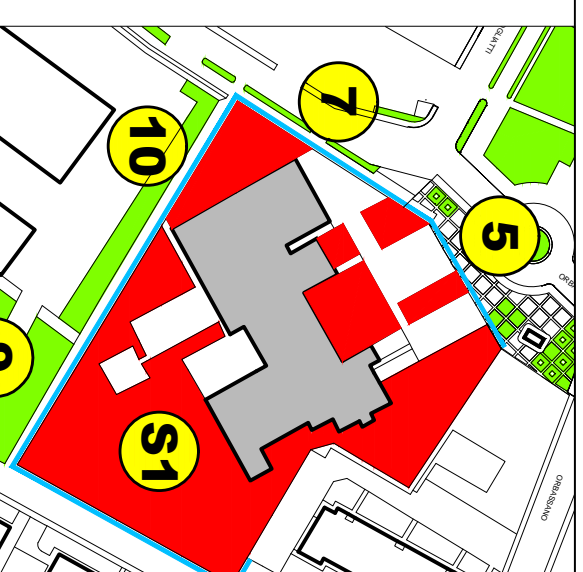
Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
**AREA SCOLASTICA "S5" - SCUOLA SECONDARIA
DI PRIMO GRADO VIVALDI**

Estensione: 4.821 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Trento-via Martiri della Libertà
Vie di accesso: via Trento-via Martiri della Libertà
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 97
Spollonature: 34 (2 interventi)
Siepi: 302 ml (2 interventi)
Diserbo: 200 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
**AREA SCOLASTICA "S1" - SCUOLA PRIMARIA
CALVINO**

Estensione: 4.804 mq - *frequenza 6 tagli*
Delimitazione: via Orbassano-via Giambone
Vie di accesso: via Orbassano-via Giambone
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Alberate: 17
Spollonature: 9 (2 interventi)
Siepi: 6 ml (2 interventi)
Diserbo: 290 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



Circoscrizione: 4 Fraz. Borgaretto
AREA VERDE "39" - CAMPI TENNIS

Estensione: 1.095 mq - *frequenza 2 tagli*
Delimitazione: via Sangone - via Gorizia
Vie di accesso: via Sangone - via Gorizia
Condizioni manto erboso: erbe spontanee di varia natura
Diserbo: 200 ml (6 interventi)
Asportazione foglie: (2 interventi)



DISERBO LINEARE A CONFINE ESTERNO
da effettuare in aggiunta a quello interno



COMUNE DI BEINASCO
Città Metropolitana di Torino

pag. 1

COMPUTO METRICO

OGGETTO: MANUTENZIONE DEI MANTI ERBOSI PRESSO AREE SCOLASTICHE
E EDIFICI PUBBLICI ED AREE RESIDUALI
ANNUALITA' 2024
Prezzario ASSOVERDE 2023-2024 - Prezzario Regione Piemonte 2023

COMMITTENTE: COMUNE DI BEINASCO

Data, 16/02/2024

IL TECNICO

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								
	LAVORI A MISURA								
	OS24 - Verde e Arredo Urbano (SpCat 1) AREE COMUNALI (Cat 1) TAPPETI ERBOSI (SbCat 1)								
1 / 1 30010021	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 300 mq a 500 mq; prezzo per intervento								
	FORNACI 17 - centro Anziani e Cidls VIA maSCAGNI		415,00			6,000	2'490,00		
	BORGARETTO 31 - AREA VERDE RECINTATA DI VIA SANGONE		490,00			6,000	2'940,00		
	SOMMANO...	mq					5'430,00	0,29	1'574,70
2 / 2 30010022	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 500 mq a 2000 mq; prezzo per intervento								
	BORGO MELANO 22 - CIRCOLO IL MALINTESO		1928,00			4,000	7'712,00		
	27-PALASPORT DI BORGO MELANO		1320,00			4,000	5'280,00		
	BORGARETTO 39 - TENNIS VIA GORIZIA-VIA SANGONE		1095,00			2,000	2'190,00		
	SOMMANO...	mq					15'182,00	0,23	3'491,86
	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)								
3 / 3 30010022	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 500 mq a 2000 mq; prezzo per intervento								
	BORGO MELANO S1 - SCUOLA PAJETTA		1535,00			6,000	9'210,00		
	BORGARETTO S3 - SCUOLA GATTI		1059,00			6,000	6'354,00		
	SOMMANO...	mq					15'564,00	0,23	3'579,72
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
4 / 4 30010022	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 500 mq a 2000 mq; prezzo per intervento								
	BEINASCO BORGARETTO S4 - SCUOLA ELEMENTARE DI NANNI/GATTI 2		1335,00			6,000	8'010,00		
	SOMMANO...	mq					8'010,00	0,23	1'842,30
	AREE COMUNALI (Cat 1)								
5 / 5	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama								
	A R I P O R T A R E								10'488,58

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								10'488,58
30010023	<i>rotante, con raccolta</i> del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 2000 mq a 5000 mq; prezzo per intervento FORNACI 12 - PALESTRA SERAO		4880,00			6,000	29'280,00		
	SOMMANO...	mq					29'280,00	0,16	4'684,80
	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)								
6 / 6 30010023	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama <i>rotante, con raccolta</i> del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 2000 mq a 5000 mq; prezzo per intervento BEINASCO S2 - SCUOLA ALERAMO BORGARETTO S2 - SCUOLA DISNEY		3585,00			6,000	21'510,00		
	SOMMANO...	mq	4131,00			6,000	24'786,00		
							46'296,00	0,16	7'407,36
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
7 / 7 30010023	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama <i>rotante, con raccolta</i> del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 2000 mq a 5000 mq; prezzo per intervento FORNACI S2 - SCUOLA ALDO MEI (con Rodari) BORGARETTO S1 - SCUOLA CALVINO S5 - SCUOLA VIVALDI		4328,00			6,000	25'968,00		
			4804,00			6,000	28'824,00		
			4821,00			6,000	28'926,00		
	SOMMANO...	mq					83'718,00	0,16	13'394,88
	AREE COMUNALI (Cat 1)								
8 / 8 30010024	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama <i>rotante, con raccolta</i> del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole oltre 5000 mq; prezzo per intervento BORGOMELANO 21 - AREE VERDI ORTI URBANI E CAMPO CALCIO SEREA		6916,00			6,000	41'496,00		
	SOMMANO...	mq					41'496,00	0,11	4'564,56
	AREE NIDO (Cat 2)								
9 / 9 30010024	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama <i>rotante, con raccolta</i> del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole oltre 5000 mq; prezzo per intervento FORNACI S1 - ASILO NIDO GARELLI NEW (ex scuola materna Rodari)		5876,00			6,000	35'256,00		
	A R I P O R T A R E						35'256,00		40'540,18

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O						35'256,00		40'540,18
	SOMMANO...	mq					35'256,00	0,11	3'878,16
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
10 / 10 30010024	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole oltre 5000 mq; prezzo per intervento BEINASCO S4 - SCUOLA GOBETTI-GRAMSCI e associazioni		8925,00			6,000	53'550,00		
	SOMMANO...	mq					53'550,00	0,11	5'890,50
	AREE NIDO (Cat 2) SPOLLONATURE (SbCat 3)								
11 / 11 30030158	Spollonatura al piede (tiglio, platano, olmo) con taglio al colletto di polloni e ricacci, sia esemplari arborei adulti che di recente impianto. Intervento eseguito <i>in parchi e giardini</i> , completo di raccolta e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento S1 - ASILO NIDO GARELLI NEW (ex scuola materna Rodari)		12,00			2,000	24,00		
	SOMMANO...	cad					24,00	9,57	229,68
	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)								
12 / 12 30030158	Spollonatura al piede (tiglio, platano, olmo) con taglio al colletto di polloni e ricacci, sia esemplari arborei adulti che di recente impianto. Intervento eseguito <i>in parchi e giardini</i> , completo di raccolta e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento SCUOLA MATERNA ALERAMO SCUOLA MATERNA PAJETTA SCUOLA MATERNA DISNEY SCUOLA MATERNA GATTI SCUOLA MATERNA GATTI 2		15,00 21,00 3,00 11,00 2,00			2,000 2,000 2,000 2,000 2,000	30,00 42,00 6,00 22,00 4,00		
	SOMMANO...	cad					104,00	9,57	995,28
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
13 / 13 30030158	Spollonatura al piede (tiglio, platano, olmo) con taglio al colletto di polloni e ricacci, sia esemplari arborei adulti che di recente impianto. Intervento eseguito <i>in parchi e giardini</i> , completo di raccolta e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento SCUOLA PRIMARIA ALDO MEI SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIA GRAMSCI - GOBETTI SCUOLA PRIMARIA CALVINO SCUOLA PRIMARIA DI NANNI SCUOLA SECONDARIA VIVALDI		16,00 10,00 9,00 6,00 34,00			2,000 2,000 2,000 2,000 2,000	32,00 20,00 18,00 12,00 68,00		
	SOMMANO...	cad					150,00	9,57	1'435,50
	A R I P O R T A R E								52'969,30

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								52'969,30
14 / 14 30020001	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3) SIEPI (SbCat 2) Potatura di siepi sui tre lati in forma obbligata, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi con perimetro di sezione media fino a 200 cm SCUOLA MATERNA PAJETTA SCUOLA MATERNA DISNEY SOMMANO...	m	2,00 2,00	7,00 40,00			14,00 80,00 <hr/> 94,00	3,64	342,16
15 / 15 30020010	AREE COMUNALI (Cat 1) Potatura di siepi sui tre lati in forma libera, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi di altezza media fino a 1,5 m, larghezza media fino a 0.7 m PALESTRA SERAO SOMMANO...	m	2,00	20,00			40,00 <hr/> 40,00	3,43	137,20
16 / 16 30020010	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3) Potatura di siepi sui tre lati in forma libera, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi di altezza media fino a 1,5 m, larghezza media fino a 0.7 m SCUOLA MATERNA GATTI SOMMANO...	m	2,00	40,00			80,00 <hr/> 80,00	3,43	274,40
17 / 17 30020010	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4) Potatura di siepi sui tre lati in forma libera, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi di altezza media fino a 1,5 m, larghezza media fino a 0.7 m SCUOLA PRIMARIA DI NANNI SCUOLA PRIMARIA CALVINO SOMMANO...	m	2,00 2,00	41,00 6,00			82,00 12,00 <hr/> 94,00	3,43	322,42
18 / 18 30020010	Potatura di siepi sui tre lati in forma libera, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi di altezza media fino a 1,5 m, larghezza media fino a 0.7 m SCUOLA VIVALDI SOMMANO...	m	2,00	302,00			604,00 <hr/> 604,00	3,43	2'071,72
	A R I P O R T A R E								56'117,20

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								56'117,20
19 / 19 30020016	<p style="text-align: center;">AREE NIDO (Cat 2) POTATURE CESPUGLI (SbCat 4)</p> <p>Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza da 1 a 1,5 m</i> S1 - ASILO NIDO GARELLI NEW (ex scuola materna Rodari)</p>		16,00			2,000	32,00		
	SOMMANO...	cad					32,00	9,96	318,72
20 / 20 30020016	<p style="text-align: center;">AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)</p> <p>Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza da 1 a 1,5 m</i> SCUOLA MATERNA ALERAMO SCUOLA MATERNA DISNEY</p>		38,00 12,00			2,000 2,000	76,00 24,00		
	SOMMANO...	cad					100,00	9,96	996,00
21 / 21 30020016	<p style="text-align: center;">AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)</p> <p>Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza da 1 a 1,5 m</i> SCUOLA GOBETTI</p>		7,00			2,000	14,00		
	SOMMANO...	cad					14,00	9,96	139,44
22 / 22 30020017	<p>Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza oltre 1,5 m</i> SCUOLA ALDO MEI</p>		4,00			2,000	8,00		
	SOMMANO...	cad					8,00	17,88	143,04
23 / 23 30020017	<p style="text-align: center;">AREE COMUNALI (Cat 1)</p> <p>Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza oltre 1,5 m</i> Borgo Melano area 27 - Palasport Borgo Melano</p>		4,00			2,000	8,00		
	SOMMANO...	cad					8,00	17,88	143,04
	A R I P O R T A R E								57'857,44

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								57'857,44
	AREE NIDO (Cat 2) TAPPETI ERBOSI (SbCat 1)								
24 / 24 AP 01 DISERBO L	DISERBO LINEARE Beinasco S1 - asilo nido GArelli Fornaci S1 - asilo nido Garelli new (ex scuola materna Rodari)		6,00	250,00			1'500,00		
			6,00	25,00			150,00		
	SOMMANO...	m					1'650,00	0,93	1'534,50
	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)								
25 / 25 AP 01 DISERBO L	DISERBO LINEARE Beinasco S2 - scuola materna Aleramo Borgo Melano S1 - scuola materna Pajetta Borgaretto S2 - scuola materna Disney S3 - scuola materna Gatti 1		6,00	285,00			1'710,00		
			6,00	140,00			840,00		
			6,00	41,00			246,00		
			6,00	37,00			222,00		
	SOMMANO...	m					3'018,00	0,93	2'806,74
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
26 / 26 AP 01 DISERBO L	DISERBO LINEARE Fornaci S2 - scuola primaria Aldo Mei Beinasco S3 - scuola primaria De Amicis S4 - scuola primaria Gramsci-scuola Secondaria Gobetti + associazioni Borgaretto S1 - scuola primaria Calvino S4 - scuola materna Gatti 2 e scuola primaria Di NAnni S5 - scuola secondaria Vivaldi e centro Giò		6,00	466,00			2'796,00		
			6,00	210,00			1'260,00		
			6,00	800,00			4'800,00		
			6,00	290,00			1'740,00		
			6,00	290,00			1'740,00		
			6,00	200,00			1'200,00		
	SOMMANO...	m					13'536,00	0,93	12'588,48
	AREE COMUNALI (Cat 1)								
27 / 27 AP 01 DISERBO L	DISERBO LINEARE Fornaci area verde "17" - centro anziani e CiDiS via MAscagni area verde "12" - ex scuola Serao area"14" - parcheggio di via Bologna Beinasco area verde "22" - circolo Il Malinteso area "27" - palasport Borgo Melano Borgaretto area verde "39" - campi tennis via Gorizia area verde "31" - aiuola chiusa di via Sangone		6,00	80,00			480,00		
			6,00	400,00			2'400,00		
			6,00	95,00			570,00		
			6,00	100,00			600,00		
			6,00	250,00			1'500,00		
			6,00	100,00			600,00		
			6,00	58,00			348,00		
	SOMMANO...	m					6'498,00	0,93	6'043,14
28 / 28 2505018	Ripulitura/decespugliamento ripulitura totale del terreno da cespugliame, mediante tagli eseguiti con mezzi manuali o, al massimo, con ausilio di decespugliatore meccanico a spalla, con risulta lasciata								
	A R I P O R T A R E								80'830,30

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								80'830,30
	<p>sul posto . In terreno <i>fortemente infestato</i> - N.B. LA RISULTA DOVRA' ESSERE RIMOSSA MANUALMENTE E PAGATA A CONSUNTIVO</p> <p>Beinasco area "41" - parcheggio Ferrero</p> <p>Fornaci area "14" - parcheggio via Bologna</p> <p>Borgo Melano area verde "21" - confini campo calcio Serea (lato residenze via De Nicola) - striscia orti urbani a confine con Beinasco Servizi</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	450,00			3,000	1'350,00		
	<p>Fornaci area "14" - parcheggio via Bologna</p> <p>Borgo Melano area verde "21" - confini campo calcio Serea (lato residenze via De Nicola) - striscia orti urbani a confine con Beinasco Servizi</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	660,00			3,000	1'980,00	0,50	3'165,00
29 / 29 30010062	<p>Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 300 a 500 mq</u></p> <p>Fornaci area verde "17" - centro anziani e CiDiS via MAscagni</p> <p>Borgaretto area verde "31" - aiuola chiusa di via Sangone</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	415,00			2,000	830,00		
	<p>Borgaretto area verde "31" - aiuola chiusa di via Sangone</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	490,00			2,000	980,00	0,32	579,20
30 / 30 30010063	<p>Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 500 a 2000 mq</u></p> <p>Fornaci area "14" - parcheggio di via Bologna</p> <p>Borgaretto area verde "39" - campi tennis via Gorizia</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	660,00			2,000	1'320,00		
	<p>Borgaretto area verde "39" - campi tennis via Gorizia</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	1095,00			1,000	1'095,00	0,14	338,10
31 / 31 30010064	<p>Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 2000 a 5000 mq</u></p> <p>Fornaci area verde "12" - ex-scuola Serao</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	4880,00			2,000	9'760,00		
	<p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq					9'760,00	0,09	878,40
	AREE SCUOLE MATERNE (Cat 3)								
32 / 32 30010063	<p>Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 500 a 2000 mq</u></p> <p>Borgo Melano area "S1" - scuola materna Pajetta</p> <p>Borgaretto area "S3" - scuola materna Gatti 1</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	1535,00			2,000	3'070,00		
	<p>Borgaretto area "S3" - scuola materna Gatti 1</p> <p style="text-align: right;">SOMMANO...</p>	mq	1059,00			2,000	2'118,00	0,14	726,32
	A R I P O R T A R E								86'517,32

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								86'517,32
33 / 33 30010063	Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 500 a 2000 mq</u> Borgaretto area "S4" - scuola primaria Di Nanni		1335,00			2,000	2'670,00		
	SOMMANO...	mq					2'670,00	0,14	373,80
34 / 34 30010064	Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 2000 a 5000 mq</u> Beinasco area "S2" - scuola materna Aleramo Borgaretto area "S2" - scuola materna Disney		3585,00			2,000	7'170,00		
	SOMMANO...	mq	4131,00			2,000	8'262,00		
	SOMMANO...	mq					15'432,00	0,09	1'388,88
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
35 / 35 30010064	Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici da 2000 a 5000 mq</u> Fornaci area "S2" - scuola primaria Mei Borgaretto area "S1" - scuola primaria Calvino area "S5" - scuola secondaria Vivaldi		4328,00			2,000	8'656,00		
	SOMMANO...	mq	4804,00			2,000	9'608,00		
	SOMMANO...	mq	4821,00			2,000	9'642,00		
	SOMMANO...	mq					27'906,00	0,09	2'511,54
	AREE NIDO (Cat 2)								
36 / 36 30010065	Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento, escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici oltre 5000 mq</u> Fornaci area "S1" - asilo nido Garelli new (ex-scuola materna Rodari)		5876,00			2,000	11'752,00		
	SOMMANO...	mq					11'752,00	0,07	822,64
	AREE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (Cat 4)								
37 / 37 30010065	Asportazione delle foglie dai tappeti erbosi da eseguirsi a mano e con macchina aspiratrice/soffiatrice, compresi carico e trasporto a centri smaltimento,								
	A R I P O R T A R E								91'614,18

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	unità di misura	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
			par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	R I P O R T O								91'614,18
	escluso l'onere di smaltimento, per un numero minimo di 3 interventi annui, <u>per intervento per singole superfici oltre 5000 mq</u> Beinasco area "S4" - scuola primaria Gramsci-scuola secondaria Gobetti -associazioni e cucina centralizzata		8925,00			2,000	17'850,00		
	SOMMANO...	mq					17'850,00	0,07	1'249,50
	AREE COMUNALI (Cat 1)								
38 / 38 30010022	Taglio del tappeto erboso con tosaerba a lama rotante. con raccolta del materiale di risulta, escluso onere di smaltimento. Tappeto erboso in parchi e giardini con 5-6 tagli all'anno, per superfici singole da 500 mq a 2000 mq; prezzo per intervento varie/urgenti *(par.ug.=1737,00+3812-1320)		4229,00			2,000	8'458,00		
	SOMMANO...	mq					8'458,00	0,23	1'945,34
	SPOLLONATURE (SbCat 3)								
39 / 39 30030158	Spollonatura al piede (tiglio, platano, olmo) con taglio al colletto di polloni e ricacci, sia esemplari arborei adulti che di recente impianto. Intervento eseguito <i>in parchi e giardini</i> , completo di raccolta e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento Fornaci area "14" - via Bologna						3,00		
	SOMMANO...	cad					3,00	9,57	28,71
	SPOLLONATURE (SbCat 3)								
40 / 40 30030158	Spollonatura al piede (tiglio, platano, olmo) con taglio al colletto di polloni e ricacci, sia esemplari arborei adulti che di recente impianto. Intervento eseguito <i>in parchi e giardini</i> , completo di raccolta e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento VARIE/URGENTI		6,00			2,000	12,00		
	SOMMANO...	cad					12,00	9,57	114,84
	SIEPI (SbCat 2)								
41 / 41 30020001	Potatura di siepi sui tre lati in forma obbligatoria, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: siepi con perimetro di sezione media fino a 200 cm VARIE/URGENTI		2,00	80,00		2,000	320,00		
	SOMMANO...	m					320,00	3,64	1'164,80
	POTATURE CESPUGLI (SbCat 4)								
42 / 42 30020016	Potatura di arbusti e cespugli isolati o in macchie, intervento completo e comprensivo di ogni attrezzo, attrezzatura, mezzo meccanico necessario, nonché di raccolta, carico, trasporto e conferimento del materiale di risulta, escluso l'onere di smaltimento: <i>per arbusti isolati, altezza da 1 a 1,5 m</i>								
	A R I P O R T A R E								96'117,37



COMUNE DI BEINASCO
Città Metropolitana di Torino
Piazza Vittorio Alfieri 7 - 10092 BEINASCO (TO)
tel. 01139891 - telefax 0113989382
Posta Elettronica Certificata: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it

AREA TECNICA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE

ALLEGATO B

RELAZIONE INDIVIDUAZIONE RIBASSI



COMUNE DI BEINASCO

**RELAZIONE INERENTE L'INDIVIDUAZIONE
DEI VALORI CONGRUI DELLE MANUTENZIONI
AFFIDATE DAL COMUNE DI BEINASCO
A B E I N A S C O S E R V I Z I S . R . L .**

COMMITENTE

**COMUNE DI BEINASCO
AREA TECNICA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE
SERVIZIO LAVORI PUBBLICI E PROGETTI PNRR
Piazza Alfieri, 7
10092 - BEINASCO**

TECNICO INCARICATO



**architetto Annalisa Camino
via Galileo Galilei, 73 - Beinasco (TO)
011.3580903
P.IVA 10111820014
C.F. CMNNLS62T43L219W**

SOMMARIO

PREMESSA	2
ANALISI DEI LAVORI E DEI SERVIZI OGGETTO DI CONVENZIONE	3
Considerazioni sulla classificazione delle categorie di attività	3
METODO DI LAVORO	5
Costruzione della base dati analizzata	5
Contestualizzazione dei dati e analisi dei fattori esterni	5
L'area d'indagine e l'estensione temporale	5
Gli Enti coinvolti e le modalità di reperimento dei dati	6
I dati esaminati e la costruzione della base dati	7
Analisi dei dati	8
Esito della ricerca	8
Analisi dei dati	10
CONCLUSIONI	14

PREMESSA

La sottoscritta arch. Annalisa Camino iscritta all'Ordine degli Architetti della Provincia di Torino al n.2899, con studio in Beinasco (TO) via Galileo Galilei n.73, in adempimento all'incarico conferito con Determina Dirigenziale n.699 del 21/12/2023, avente per oggetto la redazione della documentazione necessaria all'individuazione di valori congrui delle manutenzioni affidate dal Comune di Beinasco a Beinasco Servizi S.r.l., ha in primo luogo esaminato la documentazione fornita dagli Uffici Tecnici del Comune.

Dalla lettura della documentazione si sono individuate le categorie comprese nel servizio di manutenzione ordinaria del patrimonio comunale, quali:

- manutenzione del verde pubblico, sfalci, alberate, siepi o orti urbani
- gestione delle operazioni cimiteriali, comprese le tumulazioni, inumazioni, estumulazioni, esumazioni, svuotamento ossari, manutenzione delle aree interne ed esterne e dei manufatti di pertinenza dei cimiteri di Beinasco centro e di Borgaretto
- interventi di mantenimento, riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture e delle strutture presenti sul territorio, comprendenti le operazioni necessarie per integrare e mantenere in efficienza la segnaletica verticale ed orizzontale, la viabilità, gli arredi urbani, la rete fognaria bianca superficiale, nonché il servizio di sgombero neve e spandimento sale
- manutenzione degli edifici destinati alle attività di servizi pubblici e degli edifici scolastici inclusa la gestione, riparazione ordinaria, verifica e controllo degli impianti tecnologici degli edifici pubblici, impianti di riscaldamento e condizionamento, impianti di sollevamento, montacarichi, ascensori ed elevatori, mezzi e impianti antincendio, nonché di ogni elemento facente parte dell'unità immobiliare o complesso edilizio
- servizi di supporto alle manifestazioni pubbliche, allestimenti necessari allo svolgimento delle attività socio-culturali e sportive, compreso il montaggio di palchi, di impianti elettrici, di striscioni, segnaletica provvisoria per garantire lo svolgimento delle manifestazioni organizzate o supportate dall'Amministrazione Comunale.

I dati esaminati relativi alla classificazione delle categorie di prestazioni e relativi ribassi applicati, sono quelli riferiti al contratto di servizio quadro approvato con Delibera della Giunta Comunale n.79 del 24.04.2019, con validità dal 01.01.2019 al 31.12.2023.

I valori utilizzati sono quelli stabilita dai lavori di un Tavolo Tecnico del 2016.

Poiché l'Amministrazione si deve apprestare a rinnovare la "convenzione" per l'affidamento dei servizi in elenco alla società in house Beinasco Servizi per il periodo 2024-2028, emerge la necessità di un adeguamento che sia coerente alla realtà economica attuale, tenuto conto dell'instabilità del mercato delle materie prime a livello mondiale, del "caro energia", e di tutti i fattori concorrenti a rendere "rischiosa" l'aggiudicazione di un appalto di servizi di durata pluriennale, secondo i principi di risultato, fiducia, di buona fede e tutela dell'affidamento (artt. 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36).

ANALISI DEI LAVORI E DEI SERVIZI OGGETTO DI CONVENZIONE

Considerazioni sulla classificazione delle categorie di attività

Secondo la definizione del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (d'ora innanzi Codice Appalti) la tipologia di lavorazioni oggetto di affidamento può essere inquadrata nella tipologia dei servizi.

Detti lavori possono essere raggruppati come segue:

<i>OG1 Edifici civili e industriali</i>	asilo nido scuole materne scuole primarie e secondarie edifici comunali palestra comunale palasport bagno meccanizzato canone riscaldamento
<i>OG3 Strade, autostrade, ponti, ecc</i>	manutenzione stradale segnaletica orizzontale segnaletica verticale servizio di spargimento sale e sgombero neve
<i>OS24 Verde e arredo urbano:</i>	manutenzione verde orti urbani arredo urbano

La gestione dei cimiteri è comprensiva dei servizi funebri, non identificabili in categoria SOA, della manutenzione delle strutture edilizie e locali di servizio, assimilabile alla categoria OG1, e della manutenzione del verde, assimilabile alla categoria OS24.

Non sono raggruppate all'interno di categorie SOA le seguenti attività:

- reperibilità
- attività culturali e interventi diversi nel settore cultura
- sport e tempo libero
- giovani

Per queste attività non si evidenziano variazioni in merito a metodologia di quantificazione dei compensi e non sono indicate percentuali di ribasso.

Per una più agevole lettura dei risultati e delle tabelle contenute nella presente relazione, si è ritenuto utile associare un colore a ciascuna tipologia di servizi oggetto di affidamento/convenzione.

METODO DI LAVORO

Costruzione della base dati analizzata

Contestualizzazione dei dati e analisi dei fattori esterni

A partire dall'esplosione della pandemia del virus Covid-19 si sono susseguiti una serie di eventi che hanno inciso in modo deciso sui mercati con conseguente scarsità di risorse e aumenti dei prezzi delle materie prime e dei prodotti finiti.

A livello nazionale, anche un provvedimento che aveva come obiettivo quello di sostenere il mercato edilizio e contestualmente ridurre i fabbisogni energetici degli edifici residenziali (il cosiddetto Superbonus di cui all' articolo 119 del decreto legge n. 34/2020) ha portato a fenomeni di aumento incontrollato dei materiali edili.

In generale le imprese del settore edilizio si sono trovate ad operare in un contesto di scarsità di materiali con un'impennata dei costi che si è protratta per un lungo periodo. Ancora oggi il costo dei materiali edili non ha subito sensibili riduzioni.

Questo contesto incide notevolmente sui costi generali delle imprese e, di conseguenza, si riflette sugli utili e, in ultimo, sui costi applicati ai propri committenti.

Per contro, nei casi di affidamenti che si protraggono per periodi lunghi, questa situazione mette in crisi le imprese per le quali l'appalto ha fissato dei prezzi che non sono più in linea con gli effettivi di mercato. Per tali fattori si sono frequentemente verificate gare deserte, anche presso stazioni appaltanti sicure.

Per cercare di contenere le criticità causate dalle anomalie sopra descritte, con la Legge 23 luglio 2021, n. 106 di conversione del Decreto Legge 25 maggio 2021, n. 73 il Governo ha regolato le modalità, per Imprese e Stazioni Appaltati, con le quali compensare eventuali aumenti anomali dei materiali.

Detto provvedimento, il cui rinnovo è valutato ogni anno, è di fatto stato prorogato per l'anno 2022 e, infine, per l'anno 2023.

Va quindi considerato che, qualora nel corso dello svolgimento dei servizi affidati, si dovessero verificare aumenti anomali dei materiali, sempre che il provvedimento di cui sopra sia ancora in vigore, l'Impresa affidataria potrebbe richiedere all'Ente una compensazione per gli aumenti anomali dei materiali oggetti di monitoraggio da parte del Ministero delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibile.

L'area d'indagine e l'estensione temporale

Per dare maggiore concretezza ai risultati della ricerca, si è ritenuto opportuno circoscrivere l'esame degli affidamenti effettuati da Enti pubblici confinanti o limitrofi al Comune di Beinasco. Laddove non è stato possibile reperire documenti utili presso i Comuni limitrofi, l'indagine è stata estesa a Comuni più distanti, ma simili, per dimensione territoriale e popolazione residente (per maggiori dettagli si rimanda alla Tabella 2). Ove non è stato possibile reperire documentazione utile neppure in ambito provinciale, si è esteso il campo di ricerca all'area regionale.

Si è ritenuto più opportuno non estendere l'area d'indagine oltre i confini regionali per mantenere un'omogeneità (potenziali imprese interessate, Enti banditori, caratteristiche territoriali, ecc.) nei dati di affidamento.

A scopo esclusivamente conoscitivo, per alcune categorie di lavori, è stato fatto un confronto con dati forniti da una società che offre servizi a professionisti ed imprese nell'ambito della preparazione delle gare pubbliche (per l'esame dei dati ottenuti, si rimanda all'ALLEGATO 02).

Per avere dati riferibili più direttamente al contesto territoriale limitrofo al Comune di Beinasco e avere una buona base di calcolo, si è optato per estendere la ricerca agli affidamenti del triennio 2021-2023.

Si è ritenuto che il triennio 2021-2023 offra uno spettro di risultati sufficientemente ampio e tale da prendere in considerazione tutti i fattori sopra illustrati.

Gli Enti coinvolti e le modalità di reperimento dei dati

Per il reperimento dei dati utili all'espletamento dell'incarico, sono state utilizzate le piattaforme per la trasparenza delle pubbliche amministrazioni quali l'Albo Pretorio.

I comuni appartenenti alla Città Metropolitana di Torino esaminati sono riportati nella seguente Tabella 1:

Tabella 1 - Comuni esaminati¹

Denominazione Comune (aggiornamento comuni al 01.02.2019)	Popolazione residente al 31.12.2022	Superficie territoriale totale (Kmq) [agg. al 31/12/2021]
Beinasco	17.415	6,73
Bruino	8.464	5,57
Candiolo**	5.599	11,85
Carignano	9.078	50,68
Carmagnola	28.234	95,71
Ciriè	18.146	17,73
Grugliasco	36.898	13,13
La Loggia**	8.793	12,79
Leini**	16.294	31,92
Moncalieri	56.073	47,53

¹ I dati riportati sono stati desunti dal rapporto della Regione Piemonte, Settore Finanza, Programmazione e Statistica – Ufficio Statistica - Popolazione residente al 31.12.2022 (dati definitivi censimento continuo 2022), Popolazione Legale al 2021 (<https://www.regione.piemonte.it/web/amministrazione/finanza-programmazione-statistica/statistica/popolazione-aree-geografiche-amministrative-piemonte>).

Nichelino**	46.269	20,56
Orbassano	23.076	22,21
Piobesi Torinese	3.803	19,65
Piossasco	18.016	40,15
Rivalta di Torino	20.224	25,11
Rivoli	47.198	29,50
Sangano	3.666	6,65
San Mauro Torinese	18.564	12,55
Settimo Torinese**	45.853	31,45
Vinovo	15.219	17,69

Legenda

	Comuni con caratteristiche comparabili con il Comune di Beinasco
	Comuni difformi rispetto alle caratteristiche del Comune di Beinasco
**	Comuni esaminati ma non considerati per dati non rilevanti

Un gran numero di determine dirigenziali indicano l'utilizzo della procedura di affidamento diretto dei lavori, riportando anche a volte una percentuale di ribasso; i valori dei ribassi riportati dalla presente relazione derivano dagli affidamenti attuati sia mediante gara d'appalto a procedura aperta col criterio del massimo ribasso, sia mediante piattaforma MEPA.

Non sono emersi dati rilevanti per il presente studio nelle pubblicazioni dei comuni di Candiolo, La Loggia, Leini, Nichelino, Settimo Torinese.

I dati esaminati e la costruzione della base dati

L'indagine conoscitiva finalizzata alla costruzione di un database utile a determinare i ribassi da applicare ai lavori oggetto di convenzione si è focalizzata quasi esclusivamente sugli atti di aggiudicazione degli Enti.

I dati acquisiti sono stati suddivisi nelle seguenti categorie di prestazioni:

- Manutenzione edifici e manutenzione impianti
- Gestione verde
- Manutenzione degli orti urbani
- Manutenzione viabilità e spargimento sale e sgombero neve
- Arredo urbano

Analisi dei dati

Esito della ricerca

Nella seguente Tabella 2 è stato riportato, per ogni comune, l'ambito della gara esaminata e, il ribasso d'aggiudicazione e l'atto amministrativo di aggiudicazione o verbale di aggiudicazione.

Tabella 2 - Elenco delle gare esaminate e relativi ribassi

COMUNE	CATEGORIA	RIBASSO	ATTO AMMINISTRATIVO
RIVOLI	manutenzione edifici	15,74	determina 892 30/08/2023
	manutenzione edifici	1,5	determina 1176 15/12/2021
	gestione verde	27,555	aggiudicazione 18/01/2022
	manutenzione viabilità	22,782	determina 527 14/06/2021
PIOBESI	sgombero neve	8,00	verbale 24/10/2019
	gestione verde	24,862	verbale 27/03/2019
	manutenzione viabilità	21,91	verbale 20/12/2018
	gestione cimitero	23,36	verbale 13/04/2023
MONCALIERI	arredo urbano	3,26	determina 83 16/01/2024
	manutenzione edifici	30,05	determina 876 05/05/2022
	manutenzione viabilità	6,43	determina 50 11/01/2024
PIOSSASCO	manutenzione edifici	12,121	determina 258 23/05/2023
	manutenzione viabilità	20,01	determina 784 29/12/2023
	opere urbanizzazione PEC	**10,00	determina 750 21/12/2023
	manutenzione edifici	5,00	determina 715 18/12/2023
CARIGNANO	segnaletica stradale	23,00	determina 292 10/05/2023
	sgombero neve	6,50	determina 298 30/11/2023
	manutenzione viabilità	23,13	determina 61 20/01/2021
	manutenzione edifici	10,17	determina 291 15/11/2023
VINOVO	manutenzione impianti	**4,3	determina 399 12/12/2023
	gestione verde	1,00	determina 397 12/12/2023
	gestione verde	1,00	determina 507 09/06/2023
	sgombero neve	3,00	determina 816 04/10/2023
	manutenzione viabilità	20,03	determina 429 22/12/2023

RIVALTA	gestione verde	**2,91	aggiudicazione 04/04/2022
	manutenzione viabilità	30,317	aggiudicazione 26/03/2021
	manutenzione viabilità	25,031	aggiudicazione 27/11/2020
	manutenzione imp_sportivo	**31,8	aggiudicazione 15/04/2020
	manutenzione viabilità	24,69	aggiudicazione 04/03/2020
	arredo urbano	23,81	aggiudicazione 24/10/2019
	gestione verde	27,922	aggiudicazione 15/04/2019
ORBASSANO	manutenzione viabilità	23,99	determina 507 06/09/2018
	arredo urbano	27,117	aggiudicazione 30/10/2018
	manutenzione viabilità	15,668	determina 217 08/04/2016
	gestione verde	31,00	verbale 27/10/2016
GRUGLIASCO	manutenzione impianti	20,0	determina 443 31/05/2021
SANMAURO	gestione verde	4,175	determina 283 28/04/2022
	manutenzione viabilità	1,07	determina 294 2022
	gestione verde	28,15	verbale 28/10/2021
SANGANO	manutenzione viabilità	10,18	determina 286 28/04/2023
	manutenzione viabilità	15,37	determina 822 24/12/2021
	manutenzione edifici	1,00	determina 556 08/09/2023
	arredo urbano	15,15	determina 15/11/2022
CARMAGNOLA	manutenzione viabilità	3,00	determina 14 16/01/2024
CIRIE'	gestione verde	10,678	determina 80 25/01/2023
	gestione verde	7,88	determina 2018 29/12/2022
	gestione cimitero	5,26	determina 2044 29/12/2022
BRUINO	gestione verde	37,00	determina 606 20/12/2023
	manutenzione impianti	5,00	determina 373 20/10/2021
	manutenzione viabilità	3,70	determina 311 06/07/2023
	manutenzione viabilità	11,25	determina 153 23/03/2022
REGIONE PIEMONTE	manutenzione impianti	25,631	determina 128 14/02/2023
	gestione verde	25,69	
CITTA' METROP.TO	manutenzione viabilità	22,325	determina 1977 07/06/2020

I valori riportati con simbolo ** non sono stati impieganti nell'analisi ai fini delle valutazioni in quanto ritenuti poco rilevanti o non assimilabili alle categorie oggetto di convenzione.

Analisi dei dati

Dall'esame dei dati reperiti si riscontra, pressoché in tutti gli ambiti, un'ampia forbice tra ribassi minimi e ribassi massimi (si veda la seguente Tabella 3). Difficile spiegare tale forbice perché influenzata da molteplici fattori legati alle imprese che hanno partecipato alla procedura di affidamento, a fattori territoriali, a fattori congiunturali, ecc.

Tabella 3 - Riepilogo ribassi ripartiti per tipologia di servizio

CATEGORIA	RIBASSO MINIMO	RIBASSO MASSIMO
Manutenzione edifici	1,00	30,05
Gestione verde	1,00	37,00
Manutenzione viabilità	1,07	30,317
Sgombero neve	3,00	8,00
Arredo urbano	3,26	27,117
Segnaletica stradale	23,00	
Gestione cimitero	5,26	23,36
Manutenzione impianti	5,00	25,631

A titolo informativo, per effettuare un confronto a più ampio respiro, si riporta in allegato (**ALLEGATO 02**) una tabella con alcuni dati parziali ricavati da un portale che offre servizi a professionisti ed imprese nell'ambito delle opere pubbliche. Questi dati, dove reperibili, sono stati limitati, per coerenza, alla sola Città Metropolitana di Torino. Laddove non erano presenti dati significativi, la ricerca è stata estesa alle province limitrofe o all'intera regione.

Di seguito si riporta l'analisi dei dati esaminati, distinta per categoria SOA.

1° raggruppamento

Categoria SOA OS24 – Verde e arredo urbano

Comprende : gestione del verde
orti urbani
arredo urbano

Gli affidamenti effettuati nei comuni riportati sono avvenuti in massima parte mediante gara d'appalto a procedura aperta con criterio del massimo ribasso.

La categoria "orti urbani" può essere assimilata alla "gestione del verde", nonostante si differenzino in quanto la gestione del verde richiede lavorazioni programmabili secondo stagionalità, impiego di manodopera, mezzi, attrezzature, invece gli interventi relativi agli orti urbani sono più puntuali e programmabili secondo richiesta e richiedono anche lavorazioni di tipo impiantistico.

Delle analisi dati si ottiene un valore medio di ribasso pari al 18,909% per la gestione verde e pari al 17,334% per l'arredo urbano.

2° raggruppamento

Categoria SOA OG3 – Strade, autostrade, ponti, ecc.

Comprende : manutenzione stradale
 segnaletica orizzontale
 segnaletica verticale
 servizio neve

Gli appalti inerenti la manutenzione viaria non presentano differenziazione tra opere stradali e segnaletica, essendo considerati in massima parte unico corpo di intervento. Nel caso specifico delle prestazioni fornite dalla B_S_ gli interventi di manutenzione stradale, segnaletica orizzontale e verticale sono programmabili secondo richiesta.

In alcuni casi, al fine di garantire la sicurezza viabile e pedonale, è richiesto l'intervento in urgenza con attivazione della reperibilità del personale e l'installazione della segnaletica di sicurezza necessaria parificabile all'allestimento di un'area di cantiere stradale.

Si ritiene utile precisare che gli interventi di manutenzione del manto stradale non prevedono interventi ampi ed estesi di rinnovamento degli asfalti ma la colmatatura di buche di estensione ridotta ma sparse sull'intero territorio comunale con un conseguente aumento dei costi soprattutto per la frammentarietà della modalità dell'intervento e la necessità di allestire di volta in volta i cantieri stradali con la necessaria segnaletica di sicurezza a tutela degli operatori ed a protezione degli interventi appena conclusi.

Anche per la segnaletica stradale l'attività si esplica con interventi a spot di manutenzione su richiesta, a volte urgenti da effettuare in reperibilità, o di interventi di realizzazione di nuova segnaletica orizzontale e verticale a seguito di ordinanze della Polizia Municipale.

Il servizio di spargimento sale e sgombero neve viene espletato per 6 mesi l'anno ma la sua incidenza può essere parificata ai 12 mesi in quanto le squadre ed i mezzi impegnati in tale attività devono intervenire principalmente in orario serale e notturno ed in emergenza.

Dalle analisi dei dati reperiti si desume un valore medio di ribasso pari al 16,716% per la manutenzione viabilità e pari al 23,00% per la segnaletica stradale. Il valore medio di ribasso desumibile per la manutenzione della viabilità è del 19,858% $(=(16,716\%+23,00\%)/2)$.

Per lo sgombero neve il valore medio risulta pari al 5,833%.

Nell'intero anno il valore medio del ribasso applicabile alla manutenzione della viabilità, incluse le attività di spargimento sale e sgombero neve necessarie a garantire la percorribilità veicolare e pedonale di strade e marciapiedi, corrisponde al 12,8455% $(=(19,858\%+5,833\%)/2)$.

3° raggruppamento

Categoria SOA OG1 – Edifici civili e industriali

Comprende : asilo nido
 scuola materna
 scuola primaria e secondaria
 edifici comunali
 bagno meccanizzato

Anche in questi casi gli interventi sono programmabili secondo richiesta, ma richiedono comunque una reperibilità urgente e immediata in caso di necessità dovendo garantire la funzionalità senza interruzione del servizio; inoltre per le prestazioni di manutenzione impianti richiedono la presenza di addetti specializzati (idraulico, elettricista).

Gli appalti campione relativi agli edifici trovano una suddivisione tra appalti per opere edili in edifici comunali e appalti per la gestione e manutenzione degli impianti tecnologici.

Con i dati reperiti nel corso dell'indagine sono risultati un ribasso pari al 10,797% per gli interventi di manutenzione edifici ed un ribasso pari al 16,877 per gli interventi di manutenzione impianti.

Considerato che la manutenzione degli impianti tecnologici può corrispondere a circa una quarta parte dell'attività di manutenzione degli edifici, parificando i ribassi al valore percentuale dell'attività otteniamo che il ribasso medio per la manutenzione degli edifici corrisponde al 8,09775% ($10,797\% \times 0,75$) e che il ribasso medio per la manutenzione degli impianti corrisponde al 4,21925% ($16,877\% \times 0,25$), il ribasso medio dell'intera attività corrisponde al 12,317%.

Gestione dei cimiteri cittadini

La gestione cimiteriale prevista negli appalti esaminati è comprensiva sia dei servizi funebri sia delle manutenzioni dei manufatti e del verde, tuttavia, rispetto agli altri comuni, per il comune di Beinasco è necessaria la valutazione del fattore logistico per lo svolgimento delle attività, in quanto la presenza di due cimiteri può richiedere in contemporanea la presenza di più addetti, da sottrarre ad altre attività in corso.

La gestione dei cimiteri cittadini è omnicomprensiva di tutte le attività sia funerarie sia manutentive degli edifici (inclusi gli impianti tecnologici ed esclusa la rete dei lumini), degli arredi, della viabilità interna e del verde viene compensata a canone: le attività straordinarie derivanti a corredo di nuove installazioni o dovute ad atti di vandalismo vengono riconosciute a consuntivo e sono parificabili alle categorie riportate nei precedenti raggruppamenti e ne acquisiscono il medesimo ribasso.

Alla luce dei dati raccolti e raggruppati per tipologia di servizio da svolgere, sono stati calcolati i ribassi medi, che si riportano nella seguente Tabella 4:

Tabella 4 - Ribassi medi per tipologia di servizio

CATEGORIA	RIBASSO MEDIO
gestione verde	18,909% (19%)
arredo urbano	17,334% (17%)
manutenzione viabilità spargimento sale e sgombero neve	12,8455% (13%)
manutenzione edifici e manutenzione impianti	12,317% (12%)

CONCLUSIONI

L'indagine condotta e i dati reperiti si riferiscono principalmente all'affidamento di lavori. Dal punto di vista organizzativo, essi si distinguono dai servizi oggetto di affidamento alla Beinasco Servizi perché riferiti ad uno o più servizi specifici per l'esecuzione dei quali, l'impresa affidataria organizza la struttura ritenuta più idonea per svolgerli. Essa avrà modo di analizzare l'ambito in cui dovrà operare, scegliendo le modalità che riterrà più idonee e stabilendo un crono programma.

La Beinasco Servizi, dotata di personale limitato, si trova ad operare in un contesto diverso: i servizi da svolgere sono molteplici, fra questi ve ne sono alcuni che possono prevedere interventi "urgenti" e/o specializzati che costringono a dirottare maestranze impegnate altrove, compromettendo un possibile crono programma e la continuità di svolgimento. Questi fattori sono causa di maggiori costi e di una leggera riduzione dell'efficacia della programmazione degli interventi. In questa sede non si approfondirà l'analisi di questi fattori, ma si ritiene importante evidenziarli soprattutto in riferimento alla determinazione del ribasso da applicare ai singoli servizi.

In merito alla metodologia di valutazione delle prestazioni svolte da Beinasco Servizi si conferma l'utilizzo dei prezzari di Assoverde per la gestione del verde, Opere e LL.PP. Regione Piemonte o Camera di Commercio di Torino per le restanti attività, considerando l'ultima edizione vigente all'atto dell'esecuzione dei lavori.

La Beinasco Servizi è affidataria anche di altre attività gestionali e manutentive affidate a canone per cui si evidenzia la necessità di definire la durata dei rispettivi contratti con riferimento alla durata del contratto quadro di prossima stipulazione; tali attività sono:

- manutenzione degli impianti e delle attrezzature antincendio con controllo periodico di legge;
- manutenzione degli ascensori, impianti di sollevamento, montacarichi e portoni elettrici con controllo periodico di legge;
- gestione degli impianti di riscaldamento – terzo responsabile.

Confronto e aggiornamento dei ribassi

OS24	Gestione verde Ribasso medio 18,90%	Dall'analisi dei dati si potrebbe proporre un nuovo ribasso arrotondato al 19%
	Orti urbani Ribasso medio 18,90%	Si può ricondurre per analogia di lavorazioni alla gestione verde, quindi uniformare il ribasso al 19%
	Arredo urbano Ribasso medio 17,33%	Si propone la riduzione del ribasso come da analisi dati arrotondato al 17%
OG3	Manutenzione viabilità Ribasso medio 12,8455%	Dall'analisi dei dati, considerando il raggruppamento delle attività ai fini di identificare un unico ribasso, si ottiene un valore pari al 12,8455% ² . Dal confronto dati si potrebbe proporre un nuovo ribasso arrotondato al 13%.
OG1	Manutenzione edifici Ribasso medio 12,317%	Dall'analisi dei dati, considerando i valori ottenuti per edifici ed impianti si ottiene un valore di ribasso pari al 12,317%, comprendendo anche il bagno meccanizzato. Si potrebbe confermare il ribasso del 12%.

L'**ALLEGATO 01** riporta una tabella riassuntiva con indicazione dei ribassi in essere come da contratto in scadenza oltre ai raggruppamenti delle attività ed ai nuovi ribassi proposti in seguito al presente studio.

Beinasco, li 19/02/2024

In fede

.....
(arch. Annalisa Camino)

² Il valore della percentuale indicata è stato ottenuto facendo la media aritmetica dei ribassi delle voci "manutenzione viabilità" e "segnaletica stradale" di cui alla Tabella 4.

ALLEGATO 01

AFFIDAMENTO IN HOUSE BEINASCO SERVIZI DELLA MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO COMUNALE					
RAGGRUPPAMENTO ATTIVITA' E AGGIORNAMENTO RIBASSI					
Tipologia attività	Categorie attestazione SOA	Ribasso convenzione 2021-2023	Ribasso proposto	Specifiche di contabilizzazione	
MANUTENZIONE VERDE	OS24 - VERDE E ARREDO URBANO	18,00%	19,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario Informativo Assoverde, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 19,00 %	
ORTI URBANI		25,00%	19,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 19,00 %.	
ARREDO URBANO		25,00%	17,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti, utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 17,00 %.	
MANUTENZIONE STRADALE	OG3 - STRADE, AUTOSTRADE, PONTI, VIADOTTI, FERROVIE, LINEE TRANVIARIE, METROPOLITANE, FUNICOLARI E PISTE AEROPORTUALI, E RELATIVE OPERE COMPLEMENTARI	11,00%	13,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 13,00%	
SEGNALETICA ORIZZONTALE		10,00%	13,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 13,00%	
SEGNALETICA VERTICALE		27,00%	13,00%	Gli interventi vanno definiti a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 13,00%	
SERVIZIO NEVE		25,00%	13,00%	Il servizio è appaltato all'esterno e comprende un fermo macchine annuale e la reperibilità. Tutte le lavorazioni aggiuntive (per lo spandimento manuale) dovranno essere riconosciute a consuntivo con un ribasso del 13,00% e computazione in contraddittorio tra le parti sulla base di rilievo ed utilizzando il riferimento del Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere.	
CIMITERI				Canone annuale che comprende fino a 300 servizi funebri e la manutenzione del verde, la pulizia e la manutenzione ordinaria. Oltre i 300 servizi funebri si applica il tariffario del disciplinare comunale. L'allegato 03 della presente relazione riporta una revisione del costo annuo della manutenzione e della gestione ordinaria. Per gli interventi straordinari su manufatti ed a seguito di vandalizzazione si applica il ribasso utilizzato per la categoria OG1 = 12,00%, per gli interventi straordinari di manutenzione del verde e di diserbo si applica il ribasso utilizzato per la categoria OS24 = 19,00%	
REPERIBILITA'				A canone	
ATTIVITA' CULTURALI E INTERVENTI DIVERSI NEL SETTORE CULTURA			12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio fra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%. E' compensata la certificazione di corretto montaggio palco per un valore di 600,00 €/a certificato.	
SPORT E TEMPO LIBERO			12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio fra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%. E' compensata la certificazione di corretto montaggio palco per un valore di 600,00 €/a certificato.	
GIOVANI			12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio fra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%. E' compensata la certificazione di corretto montaggio palco per un valore di 600,00 €/a certificato.	
ASILO NIDO	OG1 - EDIFICI CIVILI E INDUSTRIALI	12,00%	12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%.	
SCUOLA MATERNA		12,00%	12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%.	
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA		12,00%	12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%.	
EDIFICI COMUNALI		12,00%	12,00%	I costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definite a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte e/o Prezzario Camera Commercio Torino, edizione in corso di validità ad esecuzione opere; applicazione ribasso 12,00%.	
BAGNO MECCANIZZATO		25,00%	12,00%	Quota di canone relativa ai controlli periodici. Costi delle lavorazioni unitarie e le relative quantità vanno definiti a consuntivo sulla base dei rilievi effettuati in contraddittorio tra le parti ed utilizzando il Prezzario opere e lavori pubblici Regione Piemonte; applicazione ribasso 12,00%. Le materie prime fornite dal manutentore che effettua i controlli periodici verranno riconosciute sulla base della rendicontazione a consuntivo.	
CANONE RISCALDAMENTO					Canone fisso comprensivo della gestione-conduzione e terzo responsabile. Non comprende l'intervento riparativo "singolo" conteggiato applicando il ribasso della categoria OG1 = 12,00%

ALLEGATO 02

Tabelle desunte dal portale Infoplus³

Statistica sullo Studio del ribasso per la gare di servizio sgombero neve

Numero di gare simili analizzate =	3
Media ribassi totale	2,89

DETTAGLI DELLE GARE ANALIZZATE

Titolo ▲ ▼	Ente	Data risultato	Ribasso	Importo
Servizio di sgombero neve	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL" ACQUESE	gen-24	2,000%	90.000,00 €
Manutenzione delle strade	CENTRALE ACQUISTI DEL COMUNE DI VERBANIA	gen-24	1,51%	220000
Manutenzione invernale rete stradale	PROVINCIA DI VERCELLI	dic-23	5,16%	18800000

Statistica sullo Studio del ribasso per la gare di servizio manutenzione del verde e arredo urbano

Numero di gare simili analizzate =	15
Media ribassi totale	13,45%

DETTAGLI DELLE GARE ANALIZZATE

Titolo ▲ ▼	Ente	Data risultato	Ribasso	Importo v *
Realizzazione parco skating	COMUNE DI BEI NASCO	gen-24	8,780%	216.838,99 €
Servizio di manutenzione del patrimonio	COMUNE DI PRALORMO	gen-24	14,350%	208.164,33 €
Lavori riqualificazione aree esterne	CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO	gen-24	5,300%	310.760,03 €
Riqualificazione delle aree verdi	CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO	gen-24	7,100%	548.046,80 €
Lavori di ristrutturazione	CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO	ott-23	1610%	8.483.131,90 €
Demolizione di fabbricati	CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO	set-23	5,550%	4.136.257,16 €

³ <https://infoplus.gare.it>

Lavori di manutenzione ordinaria	COMUNE DI TORINO	lug-23	3,713%	364.077,67 €
Recupero pertinenze scolastiche	COMUNE DI TORINO	giu-23	6,530%	392.700,00 €
Lavori di realizzazione copertura	ACEA PINEROLESE INDUSTRIALE S.P.A.	mag-23	14,400%	4.853.419,70 €
Riqualificazione giardini storici	CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO	mag-23	17,980%	360.000,00 €
Manutenzione del verde pubblico	COMUNE DI BEINASCO	apr-23	45,010%	1.267.366,74 €
Riqualificazione area	UNIONE MONTANA "COMUNI OLIMPICI VIA LATTEA" STAZIONE UNICA APPALTANTE	mar-23	7,500%	785.444,84 €
Manutenzione di aree verdi comunali	CITTA' DI PINEROLO	mar-23	3,025%	920.096,85 €
Completamento sistemazione superficiale	COMUNE DI TORINO	mar-23	11,383%	3.312.642,70 €
Opere di verde	SITO SPA INTERPORTO TORINO	gen-23	35,000%	557.924,30 €

Statistica sullo Studio del ribasso per la gare di servizio antincendio

Numero di gare simili analizzate = 3

Media ribassi totale **22,27**

DETTAGLI DELLE GARE ANALIZZATE

Titolo ▲ ▼	Ente	Data risultato	Ribasso	Importo
Servizi di vigilanza di edifici	ASL3 GENOVESE	02-2023	36,110 %	380.092,00 €
Servizio antincendio	AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "POLICLINICO VITTORIO EMANUELE"	01-2023	30,610 %	987.500,00 €
Gestione associata delle funzioni	CENTRALE UNICA DI COMMITENZA UNIONE COMUNALE DEL CHIANTI FIORENTINO	01-2023	0,100%	100.980,00 €

Statistica sullo Studio del ribasso per la gare di servizi cimiteriali

Numero di gare simili
analizzate = 3

Media ribassi totale **6,74**

DETTAGLI DELLE GARE ANALIZZATE

Titolo ▲ ▼	Ente	Data risultato	Ribasso	Importo
Interventi di risanamento conservativo	CITTA" DI RIVOLI	07-2023	8,220%	167.762,76 €
Manutenzione e custodia dei cimiteri	COMUNE DI CIRIE"	01-2023	5,260%	180.000,00 €



COMUNE DI BEINASCO
Città Metropolitana di Torino
Piazza Vittorio Alfieri 7 - 10092 BEINASCO (TO)
tel. 01139891 - telefax 0113989382
Posta Elettronica Certificata: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it

AREA TECNICA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE

ALLEGATO C

SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO COMUNALE

RELAZIONE INDIVIDUAZIONE CANONI

canone impianti

Per quanto riguarda le attività riferite alla gestione impiantistica che vengono riconosciute a canone in quanto affidate con subcontratti, si è valutato di riconoscere il costo del subcontratto in essere, riconoscendo sugli stessi una percentuale di maggiorazione del 13% per le spese generali di commessa.

Si riporta schema riassuntivo:

ATTIVITA'	IMPORTO [€]
terzo responsabile	36.000,00
telecontrollo riscaldamento linee analogiche	2.500,00
gestione e assistenza sistemi controllo riscaldamento	1.900,00
cancelli elettrici	1.300,00
impianti elevatori	8.600,00
antincendio	8.100,00
TOTALE SUBCONTRATTI	58.400,00
SPESE GENERALI DI COMMESSA 13%	7.592,00
totale	65.992,00
arrotondamento	66.000,00

canone sgombero neve

Per il servizio di sgombero neve, in particolare la voce di “fermo macchina” e reperibilità, si è valutato di riconoscere il costo del subcontratto in essere, riconoscendo sullo stesso una percentuale di maggiorazione del 13% per le spese generali di commessa, verificando la congruità dello stesso attraverso la verifica dell'importo di affidamento in appalti di enti locali limitrofi.

Si riporta schema riassuntivo:

CANONE NEVE	IMPORTO [€]
neve fermo macchina	14.000,00
neve reperibilità	6.500,00
TOTALE SUBCONTRATTI	20.500,00
SPESE GENERALI DI COMMESSA 13%	2.665,00
totale	23.165,00
arrotond	23.200,00

canone bagno automatizzato

Per quanto riguarda il noleggio del bagno automatizzato sito in piazza Pertini, si è valutato di riconoscere il costo del subcontracto in essere, riconoscendo sullo stesso una percentuale di maggiorazione del 13% per le spese generali di commessa.

Si riporta schema riassuntivo:

CANONE BAGNO	IMPORTO [€]
Noleggio bagno automatizzato	1.600,00
SPESE GENERALI DI COMMESSA 13%	208,00
totale	1.808,00
arrotond	1.800,00

canone reperibilità

Per la valutazione del canone di reperibilità è stato preso quale riferimento il valore della reperibilità del CCNL metalmeccanica, aggiornato al 2023.

LIVELLI	COMPENSO GIORNALIERO		
	16 ore (giorno lavorato)	24 ore (giorno libero)	24 ore festive
D1, D2 e C1	5,32	8,01	8,65
C3 e C2	6,34	9,95	10,67
B1 o superiore	7,28	11,98	12,61

	importo orario livello B1 o superiore	costo orario per l'azienda	giorni/anno	totale
lavorativo	7,28 €	10,19 €	254	2.588,77 €
sabato	11,98 €	16,77 €	51	855,37 €
festivo	12,61 €	17,65 €	61	1.076,89 €

Il costo, per persona, annuo di reperibilità è pertanto 4.521,03€. Tale importo viene poi maggiorato della percentuale del 27,5% per spese generali di commessa e utile d'impresa per un totale di € 5.764,32 €.

Considerando che la reperibilità è attribuita su 2 persone, il costo totale è pari a 11.528,64 €, arrotondato a **€ 11.500,00**.

CALCOLO CANONE PER GESTIONE E MANUTENZIONE CIMITERI CITTADINI

La gestione dei cimiteri cittadini è omnicomprensiva di tutte le attività sia funerarie sia manutentive degli edifici (inclusi gli impianti tecnologici ed esclusa la rete dei lumini), degli arredi, della viabilità interna e del verde viene compensata a canone: le attività straordinarie derivanti a corredo di nuove installazioni o dovute ad atti di vandalismo vengono riconosciute a consuntivo e sono parificabili alle categorie riportate nei precedenti raggruppamenti e ne acquisiscono il medesimo ribasso.

È utile evidenziare che per talune attività è necessario impiegare saltuariamente altro personale di Beinasco Servizi a supporto dei necrofori stabilmente presenti.

Per l'adeguamento del costo stimato a base d'asta della manutenzione dei cimiteri è stata aggiornata la tabella utilizzata per la medesima valutazione effettuata per l'approvazione del Disciplinare a fine 2016.

Nello specifico sono stati oggetto di aggiornamento:

- Il costo di costruzione (aggiornato alla DGC n.206/2023)
- La superficie totale dei cimiteri
- La superficie totale degli edifici, escludendo le tombe di famiglia;
- Il nr delle attività funerarie annue, contabilizzabili e divise tra inumazioni, tumulazioni, esumazione, estumulazione – cui saranno comunque da aggiungere le attività straordinarie di esumazione ed estumulazione come richieste dall'ufficio di stato civile e lo svuotamento degli ossari.

L'indice di vetustà degli edifici è stato mantenuto all'1,50% poiché coesistono strutture di diversa epoca costruttiva.

Il valore delle tumulazioni è stato unificato in € 200,00/cad ottenuto dalla media aritmetica arrotondata tra il costo riconosciuto della tumulazione frontale (€ 169,29/cad) e la tumulazione laterale (€ 230.85).

L'importo stimato a base d'asta, IVA esclusa, della manutenzione dei cimiteri attualizzato è di € 184.333,88

Di seguito si riportano:

- **Allegato 1:** viste dall'alto dei cimiteri cittadini aggiornata al marzo 2022 e tabella aggiornata per addivenire al valore lordo di € 184.333,88 a base d'asta della manutenzione del cimitero cui dovrà essere aggiunta l'IVA;
- **Allegato 2:** viste dall'alto dei cimiteri cittadini e tabelle di calcolo per valutazione economica allegate al disciplinare tecnico in vigore ed oggetto del tavolo tecnico di definizione degli importi e dei ribassi attuali

ALLEGATO 1

VISTE DALL'ALTO DEI CIMITERI CITTADINI (marzo 2022)



CIMITERO DI BEINASCO



CIMITERO DI BORGARETTO

3. MANUTENZIONE E GESTIONE CIMITERI CITTADINI 2024

CALCOLO VALORE DELL'IMMOBILE ad esclusione delle opere strutturali e di tamponamento

	MQ	COSTO DI COSTRUZIONE	VALORE
STOT	27820	€ -	€ -
SE	3775	€ 480,86	€ 1.815.246,50
	31595		€ 1.815.246,50

€ -

STOT	SUPERFICIE TOTALE
-------------	--------------------------

SE	SUPERFICIE EDIFICI
-----------	---------------------------

€ 480,86	COSTO DI COSTRUZIONE DEI MANUFATTI OGGETTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA (DELEBERA DI GIUNTA C.LE N. 206/2023)
-----------------	---

La percentuale di incidenza della manutenzione ordinaria con riferimento al costo di costruzione delle opere o parte di esse, suscettibili di manutenzione ordinaria, viene determinato in una percentuale compresa tra l'1% ed il 3%, con riferimento analogico a quanto normalmente previsto da regolamenti condominiali e studi di settore per la determinazione degli oneri gravanti sul conduttore dell'immobile. Il range percentualistico dal 1% al 3% viene attribuito all'immobile con riferimento allo stato dell'immobile ed agli interventi di manutenzione straordinaria effettuati in precedenza e di quelli programmati

VITA DELL'IMMOBILE	% INCIDENZA MANUTENZIONE
> di 5 anni	1,00%
> di 10 anni	1,50%
> di 15 anni	2,00%
> di 20 anni	2,50%
> di 30 anni	3,00%

L'incidenza manutentiva applicata all'immobile in oggetto è pari al 1,50%. Gli edifici in oggetto pur avendo vita > di 30 anni, sono stati recentemente oggetto di interventi di manutenzione straordinaria, in particolare sulle coperture ed opere accessorie e sono state realizzate nuove strutture nell'ultimo quinquennio.

VOCI CHE CONCORRONO ALLA DEFINIZIONE DEL VALORE DELL'IMMOBILE AD ESCLUSIONE DELLE OPERE STRUTTURALI E DI TAMPONAMENTO

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	VALORE	INCIDENZA	IMPORTO LAVORAZIONI	% INCIDENZA	COSTO ANNUO MANUTENZIONE
STRUTTURE	€ 1.815.246,50	56,30%	€ 1.021.983,78		
RIVERSTIMENTI	€ 1.815.246,50	22,00%	€ 399.354,23		
CHIUSURE	€ 1.815.246,50	9,50%	€ 172.448,42		
IMPIANTI IDRICO ED ELETTRICO	€ 1.815.246,50	12,20%	€ 221.460,07		
		100,00%	€ 1.815.246,50		
FALDALERIA VARIA	€ 1.815.246,50	24,75%	€ 449.273,51		
IMPERMEABILIZZAZIONI E COPERTURE	€ 1.815.246,50	72,05%	€ 1.307.885,10		
OPERE ACCESSORIE ALLE COPERTURE	€ 1.815.246,50	3,20%	€ 58.087,89		
		100,00%	€ 1.815.246,50		
			€ 3.630.493,00	1,50%	€ 54.457,40

RIPARTIZIONE COSTI DI GESTIONE ORDINARIA

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	QUANTITA'	COSTO	IMPORTO
CUSTODIA, VIGILANZA, MANUTENZIONE, PULIZIA	3,00	€ 22.000,00	€ 66.000,00
INUMAZIONI ORDINARIE	43,00	€ 169,29	€ 7.279,47
TUMULAZIONI ORDINARIE FRONTALI O LATERALI	120,00	€ 200,00	€ 24.000,00
TUMULAZIONI ORDINARIE LATERALI			
TUMULAZIONE ORDINARIE IN CELLE OSSARIO	27,00	€ 86,18	€ 2.326,86
TUMULAZIONI ORD. IN TOMBE DI FAMIGLIA	40,00	€ 324,22	€ 12.968,80
ESTUMULAZIONI CON SUCCESSIVA TUMULAZIONE	11,00	€ 169,29	€ 1.862,19
ESTUMULAZIONE CON RACCOLTA RESTI	44,00	€ 304,72	€ 13.407,68
ESUMAZIONI CON SUCCESSIVA TUMULAZIONE	12,00	€ 169,29	€ 2.031,48
ESUMAZIONE CON RACCOLTA RESTI	65,00	€ 304,72	€ 19.706,80
TOTALE COMPLESSIVO			€ 129.876,48

285,00

	IMPORTO	MQ	COSTO MAN. ORD. (€/mq)
COSTO MANUTENZIONE ORDINARIA AL MQ	€ 54.457,40	27820	€ 1,96
COSTO DI GESTIONE	€ 129.876,48	3775	€ 34,40
TOTALE COSTO GESTIONE E MANUTENZIONE	€ 184.333,88		

ALLEGATO 2 - ESTRATTO DISCIPLINARE TECNICO IN VIGORE

VISTE DALL'ALTO DEI CIMITERI CITTADINI (dicembre 2016)

CIMITERO BEINASCO



CIMITERO BORGARETTO



ALLEGATO N. 04

3. MANUTENZIONE E GESTIONE CIMITERI, CIMITERO DEL CAPOLUOGO BEINASCO via Fornasio - 10092 BEINASCO

CALCOLO VALORE DELL'IMMOBILE ad esclusione delle opere strutturali e di tamponamento

MQ	COSTO DI COSTRUZIONE	VALORE
STOT	10533	€ -
SE	1257	€ 466.874,94
	11840	€ 466.874,94

STOT	SUPERFICIE TOTALE
SE	SUPERFICIE EDIFICI

€ 371,42 COSTO DI COSTRUZIONE DEI MANUFATTI OGGETTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA (DELEBERA DI GIUNTA C.L.E N. 155/2011)

La percentuale di incidenza della manutenzione ordinaria con riferimento al costo di costruzione delle opere è parte di essa, suscettibile di manutenzione ordinaria, viene determinato in una percentuale compresa tra l'1% ed il 3%, con riferimento analogico a quanto normalmente previsto da regolamenti condominiali e studi di settore per la determinazione degli oneri gravanti sul conduttore dell'immobile. Il range percentuale del 1% al 3% viene attribuito all'immobile con riferimento allo stato dell'immobile ed agli interventi di manutenzione straordinaria effettuati in precedenza e di quelli programmati.

VITA DELL'IMMOBILE	% INCIDENZA MANUTENZIONE
> di 5 anni	1,00%
> di 10 anni	1,50%
> di 15 anni	2,00%
> di 20 anni	2,50%
> di 30 anni	3,00%

L'incidenza manutentiva applicata all'immobile in oggetto è pari al 1,00%. Gli edifici in oggetto pur avendo vita > di 30 anni, sono stati recentemente oggetto di interventi di manutenzione straordinaria, in particolare sulle coperture ed opere accessorie.

VOCI CHE CONCORRONO ALLA DEFINIZIONE DEL VALORE DELL'IMMOBILE AD ESCLUSIONE DELLE OPERE STRUTTURALI E DI TAMPONAMENTO

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	VALORE	INCIDENZA	IMPORTO LAVORAZIONI	% INCIDENZA MANUTENZIONE	COSTO ANNUO MANUTENZIONE
STRUTTURE	€ 466.874,94	96,30%	€ 292.870,59		
RIVERSTIMENTI	€ 466.874,94	22,00%	€ 102.712,49		
CHIUSURE	€ 466.874,94	9,50%	€ 44.363,12		
MANIFATTI IDRICI DALLE TIRICO	€ 466.874,94	12,20%	€ 56.955,74		
		100,00%	€ 466.874,94		
FALDALERIA VARIA	€ 466.874,94	24,75%	€ 115.663,56		
IMPERMEABILIZZAZIONE E COPERTURE	€ 466.874,94	72,06%	€ 336.383,39		
OPERE ACCESSORIE ALLE COPERTURE	€ 466.874,94	3,20%	€ 14.940,00		
		100,00%	€ 466.874,94		
			€ 933.749,88	1,50%	€ 14.006,25

RIPARTIZIONE COSTI DI GESTIONE ORDINARIA

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	QUANTITA'	COSTO	IMPORTO
CUSTODIA, VIGILANZA, MANUTENZIONE, PULIZIA	€ 10.583,00	€ 2,50	€ 26.457,50
INUMAZIONI ORDINARIE	€ 18,00	€ 160,20	€ 3.077,22
TUMULAZIONI ORDINARIE FRONTALI	€ 27,00	€ 160,20	€ 4.370,83
TUMULAZIONI ORDINARIE LATERALI	€ 20,00	€ 230,85	€ 4.617,00
TUMULAZIONE ORDINARIE IN CELLE OSSARIO	€ 4,00	€ 56,16	€ 224,72
TUMULAZIONI ORD. IN TOMBE DI FAMIGLIA	€ 21,00	€ 324,22	€ 6.808,62
TUMULAZIONI CON SUCCESSIVA TUMULAZIONE	€ 15,00	€ 159,29	€ 2.389,35
ESTUMULAZIONE CON RACCOLTA RESTI	€ 20,00	€ 304,72	€ 6.094,40
TOTALE COMPLESSIVO			€ 64.479,64

IMPORTO	MQ	COSTO MAN. ORD. (€/mq)
€ 14.006,25	10,83	€ 1,32
€ 54.479,64	1257	€ 43,34
€ 68.485,89		

3. MANUTENZIONE E GESTIONE CIMITERI_ CIMITERO DELLA FRAZIONE BORGARETTO via Cimitero - 10092 BEINASCO

CALCOLO VALORE DELL'IMMOBILE ad esclusione delle opere strutturali e di tamponamento

	MQ	COSTO DI COSTRUZIONE	VALORE
STOT	13454	€ -	€ -
SE	1211	€ 371,42	€ 449.789,62
	14665		€ 449.789,62

STOT	SUPERFICIE TOTALE
-------------	--------------------------

SE	SUPERFICIE EDIFICI
-----------	---------------------------

€ 371,42	COSTO DI COSTRUZIONE DEI MANUFATTI OGGETTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA (DELEBERA DI GIUNTA C.L.E N. 155/2011)
-----------------	--

La percentuale di incidenza della manutenzione ordinaria con riferimento al costo di costruzione delle opere o parte di esse, suscettibili di manutenzione ordinaria, viene determinato in una percentuale compresa tra l'1% ed il 3%, con riferimento analogico a quanto normalmente previsto da regolamenti condominiali e studi di settore per la determinazione degli oneri gravanti sul conduttore dell'immobile. Il range percentualistico dal 1% al 3% viene attribuito all'immobile con riferimento allo stato dell'immobile ed agli interventi di manutenzione straordinaria effettuati in precedenza e di quelli programmati.

VITA DELL'IMMOBILE	% INCIDENZA MANUTENZIONE
> di 5 anni	1,00%
> di 10 anni	1,50%
> di 15 anni	2,00%
> di 20 anni	2,50%
> di 30 anni	3,00%

L'incidenza manutentiva applicata all'immobile in oggetto è pari al 1,00%. Gli edifici in oggetto pur avendo vita > di 30 anni, sono stati recentemente oggetto di interventi di manutenzione straordinaria, in particolare sulle coperture ed opere accessorie.

VOCI CHE CONCORRONO ALLA DEFINIZIONE DEL VALORE DELL'IMMOBILE AD ESCLUSIONE DELLE OPERE STRUTTURALI E DI TAMPONAMENTO

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	VALORE	INCIDENZA	IMPORTO LAVORAZIONI	% INCIDENZA MANUTENZIONE	COSTO ANNUO MANUTENZIONE
STRUTTURE	€ 449.789,62	96,30%	€ 253.231,56		
RIVERSTIMENTI	€ 449.789,62	22,00%	€ 98.953,72		
CHIUSURE	€ 449.789,62	8,50%	€ 12.730,01		
IMPIANTI IDRICO ED ELETTRICO	€ 449.789,62	12,20%	€ 54.874,33		
		100,00%	€ 449.789,62		
FALDALERIA VARIA	€ 449.789,62	24,75%	€ 111.322,93		
IMPERMEABILIZZAZIONI E COPERTURE	€ 449.789,62	72,05%	€ 324.073,42		
OPERE ACCESSORIE ALLE COPERTURE	€ 449.789,62	3,20%	€ 14.393,27		
		100,00%	€ 449.789,62		
			€ 899.579,24	1,50%	€ 13.493,89

RIPARTIZIONE COSTI DI GESTIONE ORDINARIA

DESCRIZIONE LAVORAZIONI	QUANTITA'	COSTO	IMPORTO
CUSTODIA, VIGILANZA, MANUTENZIONE, PULIZIA	€ 13.493,89	€ 2,50	€ 33.734,22
INUMAZIONI ORDINARIE	€ 17,00	€ 169,29	€ 2.877,93
TUMULAZIONI ORDINARIE FRONTALI	€ 26,00	€ 169,29	€ 4.401,54
TUMULAZIONI ORDINARIE LATERALI	€ 20,00	€ 230,85	€ 4.617,00
TUMULAZIONE ORDINARIA IN CELLE OSSARIO	€ 3,00	€ 86,18	€ 258,54
TUMULAZIONI ORD. IN TOMBE DI FAMIGLIA	€ 20,00	€ 324,22	€ 6.484,40
ESTUMULAZIONI CON SUCCESSIVA TUMULAZIONE	€ 15,00	€ 169,29	€ 2.539,35
ESTUMULAZIONE CON RACCOLTA RESTI	€ 20,00	€ 304,72	€ 6.094,40
TOTALE COMPLESSIVO			€ 61.007,38

	IMPORTO	MQ	COSTO MAN. ORD. (€/mq)
COSTO MANUTENZIONE ORDINARIA AL MQ	€ 13.493,89	13454	€ 1,00
COSTO DI GESTIONE	€ 61.007,38	1211	€ 50,38
TOTALE COSTO GESTIONE E MANUTENZIONI	€ 74.501,27		



Piazza Alfieri, 7 – 10092 Beinasco
Tel. 011-3989.1
PEC: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it
Area dei Servizi alla Persona
Servizio Politiche Educative
Tel. 011-39.89.214
E-mail: politicheducative@comune.beinasco.to.it



Via Sarea, 9/1 – 10092 Beinasco
Tel. 011-8115504 interno 3
E-mail: beinascoservizi@beinascoservizi.it
E-mail ufficio mensa: ufficio.mensa@beinascoservizi.it

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA ASILO NIDO “F. GARELLI” DI BEINASCO E MICRONIDO COMUNALE BORGARETTO

DISCIPLINARE TECNICO SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

PERIODO DAL 08/05/2024 AL 7/04/2029

Beinasco, marzo 2024

INDICE

CAPO I – INDICAZIONI GENERALI	3
ART. 1 – FINALITÀ DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE	5
ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE	5
ART. 5 – CARATTERE DEL SERVIZIO	6
ART. 6 – SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO	6
ART. 7 – CORRISPETTIVI	6
ART. 8 – MODALITÀ DI PAGAMENTO CONTRIBUTO	8
ART. 9 – ADEGUAMENTO CORRISPETTIVI.....	8
CAPO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE.....	10
DEL SERVIZIO	10
ART. 10 – ORGANIZZAZIONE DEL CONCESSIONARIO	10
ART. 11 – ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	10
ART. 12 – COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE	13
ART. 13 – AVVIO DEL SERVIZIO	13
CAPO III – PERSONALE ADDETTO.....	15
ART. 14 – PERSONALE	15
ART. 15 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE - OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE.	16
ART. 16 – CONTINUITÀ DEGLI ADDETTI.....	16
ART. 17 – OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI, RESPONSABILITÀ, TRATTAMENTO DEL PERSONALE	17
ART. 18 – FORMAZIONE PERMANENTE E SUPERVISIONE.....	18
ART. 19 – APPLICAZIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI.....	18
CAPO IV – ONERI, STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI	19
ART. 20 – ONERI A CARICO DEL COMUNE.....	19
ART. 21 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	19
ART. 22 – ASSICURAZIONI.....	21
ART. 23 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DELL’APPALTATORE	21
ART. 24 – PRIVACY.....	22
ART. 25 – CARTA DEI SERVIZI	22
ART. 26 – CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE – CAUSOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	22
ART. 27 – OSSERVANZA LEGGI E DECRETI.....	22



CAPO I – INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – FINALITÀ DELLA CONCESSIONE

La concessione è finalizzata all'organizzazione, gestione ed amministrazione dei servizi educativi per la prima infanzia del Comune di Beinasco, nel rispetto delle finalità, degli standard e dei criteri di funzionamento dei servizi medesimi, definiti dalla normativa regionale, dalle leggi di settore vigenti e future, dal "Regolamento per la gestione ed il funzionamento di asilo nido comunale e servizi prima infanzia assimilabili" approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 22 del 19/04/2007.

Trattasi di servizi per bambini con età da sei a trentasei mesi, che prevedono attività educative ed opportunità di comunicazione, socializzazione e gioco fra bambini e fra bambini ed educatori. Tali servizi devono garantire anche l'organizzazione di spazi per consentire esperienze educative favorendo frequenze diversificate in rapporto alle esigenze dell'utenza.

Gli interventi di tipo educativo devono assicurare standard di accoglienza ed integrazione tra i bambini, favorendo le esperienze ludico motorie, lo sviluppo di capacità ed abilità psicofisiche e di autonomia per ogni bimbo in accordo con le progettualità educative degli altri servizi territoriali per l'infanzia.

Sarà cura del Concessionario assicurare le migliori condizioni di benessere psicofisico ai bambini nell'ambiente per loro predisposto, con particolare attenzione alla salvaguardia della continuità educativa per tutte le attività di routine e di carattere ludico-motorio, nonché i rapporti periodici con le famiglie, attraverso colloqui e riunioni per assicurare loro la massima informazione sugli interventi attivati e sulla qualità del servizio erogato.

Il Concessionario dovrà garantire per conto dell'Amministrazione Comunale, ma in nome proprio e a proprio rischio:

- a) la gestione educativa
- b) il personale e le forniture necessarie al completo ed efficace funzionamento dei servizi;
- c) la gestione amministrativa dei servizi (gestione delle iscrizioni, emissione della graduatoria, gestione degli incassi e recupero degli eventuali crediti).

Per la gestione delle attività inerenti la concessione il Comune di Beinasco mette a disposizione del Concessionario i locali necessari, ubicati in Beinasco – fraz. Fornaci, Via Mascagni n. 12 per l'Asilo Nido Comunale (collocazione temporanea) e a Beinasco – fraz. Borgaretto, Largo Montegrano n. 1 per il micronido Comunale (presso il Polo dell'Infanzia 0-6 Walt Disney).



ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione *armonizzata*:

- a) del servizio di **Asilo nido “F. Garelli”** entro i locali messi a disposizione dal Comune di Beinasco (d’ora in poi Comune) siti in Via Mascagni n. 12 – Fornaci di Beinasco con una ricettività pari a 56 bambini. Nello specifico si tratta della gestione del servizio educativo, della cura e igiene personale del bambino, del servizio di refezione, del servizio di igiene e pulizia dei locali, di lavanderia e quant’altro connesso alla regolare gestione di un asilo nido;
- b) la gestione del servizio di **Micronido Comunale presso il polo dell’infanzia 0-6 W. Disney**, entro i locali messi a disposizione dal Comune siti in Largo Montegranero 1 – Borgaretto di Beinasco, con una ricettività complessiva pari a 24 bambini, con età compresa fra i 6 e i 36 mesi, istituito ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte n. 20-6732 del 25/11/2013. Nello specifico si tratta della gestione del servizio educativo, della cura e igiene personale del bambino, del servizio di refezione (la cucina è situata all’interno del micronido), del servizio di igiene e pulizia dei locali, di lavanderia e quant’altro connesso alla regolare gestione di un micronido, come definiti dalla normativa regionale vigente e da eventuali disposizioni che potrebbero essere emanate in materia;
- c) la gestione di servizi integrativi/aggiuntivi proposti dal Concessionario, come meglio specificati all’articolo 14 del presente Disciplinare, entro i locali messi a disposizione dal Comune;
- d) la gestione **amministrativa**, in ordine all’iscrizione ai servizi, alla formulazione e gestione delle graduatorie, all’introito, a propria cura, rischio e spese, del costo del servizio dovuto da parte delle famiglie dei fruitori, alla gestione e presa in carico di eventuali situazioni di morosità con connesso recupero coattivo delle somme dovute, alla sospensione e, in ultimo, alla dimissione dei fruitori morosi.

Trattandosi di concessione ai sensi dell’art. 177 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il Concessionario si assume il rischio operativo legato alla gestione dei servizi; al Concessionario è riconosciuto, a titolo di corrispettivo, il diritto di gestire i servizi di Asilo nido, Micronido, e di eventuali servizi integrativi/aggiuntivi proposti dal Concessionario stesso, accompagnato, per i primi due servizi, da un prezzo pari alla differenza tra il costo del servizio derivante dal presente affidamento e le tariffe a carico degli utenti, come stabilito dalla disciplina particolare per la determinazione e l’accesso alle agevolazioni di quote e tariffe di servizi comunali (approvata con deliberazione di Giunta Comunale n. 190/2011 e successivamente rimodulata con riferimento a fasce economiche ISEE con deliberazione di Giunta Comunale n. 155/2017) e le quote di seguito riportate:



SERVIZIO ASILO NIDO				
fascia	INDICATORE I.S.E.E.		QUOTA UTENTE in acconto al costo intero servizio	
			TEMPO PIENO	PART TIME
0	Fascia sociale ridotta		€ 92,00	€ 52,00
1	fino a € 5.000,00 (fascia sociale)		€ 128,00	€ 89,00
2	da € 5.000,01	a € 8.300,00	€ 200,00	€ 134,00
3	da € 8.300,01	a € 10,500,00	€ 220,00	€ 155,00
4	da € 10,500,01	a € 12,500,00	€ 260,00	€ 182,00
5	da € 12,500,01	a € 15.000,00	€ 280,00	€ 203,00
6	da € 15.000,01	a € 17.500,00	€ 300,00	€ 220,00
7	da € 17.500,01	a € 25.000,00	€ 340,00	€ 242,00
8	da € 25.000,01	a € 40.000,00	€ 360,00	€ 256,00
9	Oltre € 40.000,00		€ 410,00	€ 295,00
10	quota fissa a prescindere dal reddito per utenti NON RESIDENTI (solo in presenza di residui posti disponibili)		Costo intero del servizio, come stabilito annualmente dal gestore (=costo produzione)	

ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di cinque anni con decorrenza dal 1° maggio 2024 e termine il 30 aprile 2029. Al termine del rapporto contrattuale il Concessionario si obbliga alla restituzione della struttura e degli arredi/attrezzature.

Gli eventuali danni causati agli immobili, arredi, attrezzature e suppellettili annesse, ad esclusione di quelli causati dall'usura e/o vetustà, saranno a carico del Concessionario se la responsabilità dell'accaduto è addebitabile allo stesso per incuria o colpa grave dei suoi operatori.

ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato complessivo della concessione ammonta ad **€ 3.537.600,00** (esente IVA ai sensi dell'art. 10, n. 21, del D.P.R. n. 633/1972) ed è stato stimato come segue:

SERVIZIO	NUMERO UTENTI/ANNO	COSTO UNITARIO MENSILE	N. MESI	VALORE STIMATO
ASILO NIDO BEINASCO FRANCO GARELLI UTENTI FULL- TIME	41	€ 850,00	11	€ 383.350,00
ASILO NIDO BEINASCO FRANCO GARELLI UTENTI PART- TIME	15	€ 690,00	11	€ 113.850,00
MICRO-NIDO BORGARETTO UTENTI FULL- TIME	16	€ 850,00	11	€ 149.600,00



MICRO-NIDO BORGARETTO UTENTI PART- TIME	8	€ 690,00	11	€ 60.720,00
IMPORTO STIMATO ANNUO	€ 707.520,00			
IMPORTO STIMATO COMPLESSIVO	€ 3.537.600,00			

ASILO NIDO/MICRONIDO	
Tempo di frequenza	costo mensile unitario bambino (esente IVA)
TEMPO PIENO BREVE: orario 8.00-16.30	€ 850,00
TEMPO PARZIALE: orario 7.30-13.30	€ 690,00

ART. 5 – CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi di Asilo nido e Micronido sono da considerarsi, a tutti gli effetti, “servizio pubblico” e, quindi, per nessuna ragione possono essere sospesi, interrotti o ritardati.

ART. 6 – SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario provvede ai servizi di cui alla presente concessione con proprio personale, salvo servizi marginali che intenda subappaltare ai sensi dell’art. 188 del D. Lgs. n. 36/2023 da dichiararsi all’ente.

Il subappalto senza consenso o qualsiasi atto diretto a nascondere, nonché la cessione, anche parziale, del contratto fanno sorgere in capo al Comune il diritto di risolvere il contratto.

ART. 7 – CORRISPETTIVI

Per ogni mese di apertura, al Concessionario spetta un corrispettivo determinato come segue:

SERVIZIO DI ASILO NIDO: per massimo **56** bambini un compenso mensile unitario a bambino inserito, composto da:

- a) retta pagata direttamente al Concessionario dall’utenza secondo gli importi e i criteri annualmente stabiliti dal Comune;
- b) quota integrativa, corrisposta dal Comune al Concessionario di importo variabile per ogni iscritto tale da ricondurre, assieme alla retta dovuta dall’utenza, al costo mensile unitario bambino secondo il tempo di frequenza prescelto dall’utenza.



SERVIZIO DI MICRONIDO: per massimo **24** bambini un compenso mensile unitario a bambino inserito pari al costo mensile unitario bambino, composto da:

- a) retta pagata direttamente al Concessionario dall'utenza secondo gli importi e i criteri annualmente stabiliti dal Comune;
- b) quota integrativa, corrisposta dal Comune al Concessionario di importo variabile per ogni iscritto tale da ricondurre, assieme alla retta dovuta dall'utenza, al costo mensile unitario bambino determinato, secondo il tempo di frequenza prescelto dall'utenza.

Si precisa inoltre che per ciò che concerne la voce **a)** dei servizi di Asilo Nido e Micronido:

- d) le rette e i criteri mensili per la frequenza dei servizi a carico delle famiglie sono concordati ed approvati annualmente dal Comune con apposito atto amministrativo e sono determinati in funzione del tempo di frequenza, della residenza e della condizione economica risultante dalla certificazione ISEE in corso di validità relativo al nucleo familiare dell'utente;
- e) il Concessionario dovrà provvedere ai conteggi mensili della retta a carico delle famiglie provvedendo a stornare esclusivamente per il servizio di nido d'infanzia, secondo i criteri prestabiliti concordati con il Comune, le riduzioni per assenze, chiusure etc. (le cui somme corrispondenti rientreranno nella quota integrativa corrisposta dal Comune al Concessionario in modo tale da ricondurre al costo mensile unitario bambino determinato e dovrà provvedere altresì all'emissione di apposito documento fiscale alla famiglia che provvederà al pagamento diretto al Concessionario della retta mensile dovuta); il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al Concessionario;
- f) a seguito di mancato pagamento da parte delle famiglie di n. tre rette mensili il Concessionario, dandone comunicazione all'Ufficio Politiche Educative, può attivare tutte le procedure di recupero crediti previste dalla normativa vigente e dal regolamento comunale e richiedere al Comune la dimissione/decadenza dal posto assegnato del bambino la cui famiglia risulti morosa secondo quanto disposto dal vigente regolamento comunale e dai successivi e necessari atti amministrativi che saranno adottati in merito;
- g) gli importi fatturati dal Concessionario alle famiglie dovranno essere rendicontati mensilmente al Comune che ha facoltà di controllo sulla documentazione fiscale e relativa ai pagamenti; per il servizio di Asilo nido la famiglia può recedere dal servizio comunicandolo per iscritto entro il giorno 20 del mese precedente a quello per il quale la famiglia intende rinunciare. La retta è dovuta dalla famiglia dal momento di assegnazione del posto indipendentemente dall'effettivo utilizzo del servizio, fino al mese in cui pervenga la eventuale rinuncia scritta. Nel caso la rinuncia pervenga successivamente al giorno 20 del mese, è previsto dal regolamento che il concessionario chieda alla famiglia il pagamento anche della retta relativa al mese successivo;



ART. 8 – MODALITÀ DI PAGAMENTO CONTRIBUTO

Il Comune riconoscerà al Concessionario il contributo che sarà liquidato mensilmente a seguito di trasmissione, all'indirizzo di Posta Certificata del Comune, della richiesta di liquidazione.

Il Concessionario presenterà in allegato alla lettera di richiesta contributo, una tabella, per singola struttura (Asilo Nido e Micronido), contenente i seguenti dettagli:

- nido di frequenza;
- genitore beneficiario;
- iscritto prevalente (minore);
- importo contributo (somma dovuta dal Comune per ogni utente);
- importo della quota mensile emessa (in funzione delle riduzioni previste dalla disciplina delle tariffe);
- l'indicazione del costo di produzione (tempo pieno/tempo parziale).
- Importo del servizio extra nelle eventuali note

In via convenzionale, qualora sia contabilmente necessario computare la spesa, il mese si intende formato da 22 giorni lavorativi;

SERVIZI DI ESTENSIONE ORARIA: essendo attivabili su autonoma iniziativa del Concessionario, come previsto dalla disciplina delle tariffe, il solo compenso percepito dal medesimo è costituito dalla quota mensile forfettaria pagata direttamente dalle famiglie. Si riporta di seguito la tabella relativa all'estensione oraria:

SERVIZIO DI ESTENSIONE ORARIA				
Modulo	Servizio Estensione	Tipologia Orario	Quota mensile forfettaria (max 3 volte/mese)	Quota mensile forfettaria
TEMPO PIENO BREVE	Entrata anticipata	7:30-8:00	€ 7,50	€ 40,00
	Uscita posticipata	16:30-17:00	€ 7,50	€ 40,00
	Uscita posticipata	16:30-18:00	€ 13,50	€ 110,00
PART - TIME	Uscita posticipata	13:00-13:30	€ 7,50	€ 40,00

ART. 9 – ADEGUAMENTO CORRISPETTIVI

I costi di produzione unitari e mensili, garantiti al Concessionario per ogni bambino inserito nei servizi di Asilo nido e Micronido restano fissi per gli anni scolastici 2024-2028, fatta salva la clausola di revisione di cui all'art. 192 del D.Lgs. n. 36/2023 disciplinata nel Contratto di Servizio Quadro e fermo restando che le quote rispettivamente a carico delle famiglie e del Comune potranno subire variazioni in funzione delle eventuali modifiche tariffarie stabilite dal Comune.



I costi unitari potranno poi essere modificati secondo quanto stabilito nel Contratto di Servizio Quadro, in coerenza con le previsioni normative di cui.



CAPO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 – ORGANIZZAZIONE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario fissa un recapito presso gli immobili messi a disposizione di Via Mascagni 12 e di Largo Montegranero n. 1 - Beinasco, dotato di idoneo collegamento telefonico e indirizzo di posta elettronica, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura dei servizi. Presso tali recapiti, almeno durante gli orari di apertura dei servizi, presta attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.

A tali recapiti possono altresì essere eventualmente indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire al Concessionario. Il Concessionario provvede ad indicare un **Responsabile della concessione** che risponda dei rapporti contrattuali fra Concessionario medesimo e Comune; il Concessionario designa poi almeno un **Coordinatore responsabile dei servizi** dotato di idoneo titolo di studio.

Viene designato inoltre un **Responsabile dei servizi presso le strutture**, scelto fra gli operatori che può anche coincidere con la figura del Coordinatore, che risulti referente di utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano giornalmente insorgere.

ART. 11 – ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

I servizi di Asilo nido e Micronido devono essere attivati dall'inizio del mese di settembre alla fine del mese di luglio, dal lunedì al venerdì, con possibilità di chiusura nei giorni festivi e, nel periodo delle festività natalizie e pasquali nonché per il periodo estivo anche nei prefestivi e comunque secondo il calendario deliberato annualmente dalla Giunta Comunale.

Il Concessionario potrà ampliare l'attività di funzionamento dei servizi Asilo nido e Micronido al sabato e/o nelle rimanenti settimane/giornate annuali senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, previo accordo con il comune stesso.

Nel rispetto di leggi e regolamenti, previa presentazione di apposito progetto pedagogico ed organizzativo, purché tali attività non incidano in alcun modo negativamente sui servizi previsti dalla presente concessione, nei limiti della capienza prevista e negli spazi inutilizzati nella tempo di frequenza pomeridiana, nei periodi di sospensione, nelle giornate di sabato e domenica e nel mese di agosto, il Concessionario potrà essere autorizzato a gestire autonomamente servizi aggiuntivi, concordandone numero, tipologia e destinatari con l'Ufficio Politiche educative.



Il Concessionario potrà organizzare, anche attraverso la co-progettazione con Enti del Terzo Settore, attività e/o servizi innovativi educativo-ricreativi ulteriori, sperimentali e/o complementari alle normali attività, purché non pregiudichino il buon funzionamento dell'attività medesima, anche al di fuori della struttura (es. servizio di babysitteraggio, organizzazione di momenti di incontro e socializzazione per il tempo libero, prolungamento orario, apertura al sabato, apertura nel periodo di vacanza estiva, natalizia e pasquale, feste di compleanno, etc), fatta salva l'acquisizione delle eventuali specifiche autorizzazioni.

L'orario giornaliero minimo di apertura dei servizi di cui alla presente concessione è, a scelta delle famiglie, articolato come segue:

- Per il servizio di asilo nido e micronido comunale con la seguente tipologia oraria di frequenza: tempo pieno 8.00 – 16.30 tempo part time 7.30 – 13.30.

Restano in capo al Comune le funzioni di vigilanza e controllo sulle attività.

Le ammissioni dei bambini avvengono all'inizio di ogni anno scolastico, ed ogni qualvolta che si determini un posto vacante, rispettando il Regolamento comunale in materia e l'ordine della graduatoria vigente. Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima delle strutture e la destinazione funzionale delle stesse.

Le prestazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dal regolamento comunale in materia, dal presente Disciplinare ed anche alle indicazioni che potranno emergere nell'ambito delle riunioni degli organi collegiali previsti, secondo le rispettive competenze. È facoltà del Comune proporre indirizzi ed orientamenti.

Il Concessionario, per i bambini frequentanti il servizio di Asilo nido e Micronido, fornisce il servizio di refezione giornaliera comprendente la merenda e il pranzo previsto dal menù conforme alla tabella dietetica prescritta dall'A.S.L TO3, in vigore al momento della pubblicazione del presente disciplinare da confezionarsi presso i locali adibiti a cucina presenti all'interno delle due strutture.

In caso di inserimento all'interno dei servizi, di minori diversamente abili, (fino alla copertura del limite di due posti) e per i casi "socio-sanitari" (fino alla copertura del limite di 6 posti), il Concessionario dovrà garantire un'adeguata programmazione e un adeguato rapporto numerico.

Inoltre il Concessionario deve garantire lo stoccaggio delle derrate deperibili con una frequenza tale da garantire la freschezza e l'idoneità all'uso, l'idoneità di tutte le materie prime utilizzate, di tutte le derrate e del loro corretto impiego nel confezionamento dei pasti.

Il Concessionario dispone di un Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità alle normative dettate dai regolamenti n. 178/2002 e



n. 852/2004 che contengono le disposizioni in materia di igiene degli alimenti.

La gestione della cucina ottempera ai dettami su indicati e a tutte le normative vigenti in materia e ha l'obbligo di fornire diete speciali a bambini con accertate allergie o intolleranze alimentari, su prescrizione del medico pediatra di base e richiesta dei genitori, e alimentazione differenziata nel rispetto della cultura di appartenenza.

Il Concessionario provvede alla fornitura del materiale didattico e ludico-ricreativo (cancelleria, libri, giocattoli, giochi, ecc.), le telerie da tavola e da letto, le stoviglie e le varie suppellettili, detersivi e disinfettanti, tutto il materiale funzionale ai servizi da rendere, necessario a garantire l'igiene dell'ambiente e adeguato per quantità e qualità.

Tutto il materiale fornito dovrà rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011; nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Premesso che si dovrà operare per la prevenzione dell'avanzo per evitare lo spreco e promuovere l'educazione al consumo responsabile, gli avanzi del cibo provenienti dai piatti così come il cibo non distribuito devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa l'accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile (es. confezione di budini tovagliame in carta).

Il concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

BACK OFFICE

Il concessionario si impegna a svolgere un servizio di supporto al Comune e agli utenti che prevede:

- rilascio di informazioni su eventuali variazioni nell'erogazione ordinaria del servizio;
- gestione graduatorie come da Regolamento comunale con le relative comunicazioni;
- istruttoria per assegnazione dei posti;
- predisposizione e consegna documentazione utile alle famiglie;



- supporto agli uffici comunali nella predisposizione delle domande di richiesta contributi/bandi ad enti pubblici e/o privati per i servizi all'infanzia;
- gestione della attività di comunicazione e promozione dei servizi e delle differenti iniziative rivolte all'infanzia.

Per quanto concerne in particolare la gestione delle iscrizioni si precisa che:

- per il servizio di Asilo nido e Micronido l'individuazione e l'ammissione degli utenti avverranno secondo criteri e procedure previste dal Regolamento per il funzionamento dei servizi comunali per la prima infanzia;
- il Concessionario dovrà garantire la priorità agli utenti residenti in Beinasco che abbiano presentato domanda di iscrizione.

Per quanto concerne in particolare la gestione delle attività di comunicazione si precisa quanto segue: il Concessionario, all'inizio di ogni anno scolastico o prima dell'avvio di ogni iniziativa specifica, si impegna a organizzare giornate di accoglienza delle famiglie dei nuovi iscritti all'interno delle singole strutture (open day). Prima della diffusione del materiale pubblicitario delle attività proposte, una bozza definitiva dovrà essere trasmessa, per l'approvazione, al Comune. Nel materiale pubblicitario da diffondere dovrà essere inserito il logo del Comune oltre che del Concessionario ed altri loghi concordati.

ART. 12 – COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

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

Il Comune, per quanto concerne il servizio di Asilo nido deve essere invitato alle riunioni degli organi collegiali, convocate nei modi e nei tempi previsti dal Regolamento comunale vigente; pertanto il Concessionario dovrà:

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

ART. 13 – AVVIO DEL SERVIZIO

In seguito all'affidamento, prima dell'inizio dell'attività, il Concessionario sarà tenuto in particolare a trasmettere all'Ufficio Politiche educative.



- a) elenco nominativo del personale corredato da curriculum vitae e qualifica posseduta, compreso il Coordinatore e l'indicazione del nominativo del Responsabile dei servizi presso le strutture. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicata per iscritto secondo quanto previsto dall'articolo 19 del presente Disciplinare;
- b) nominativo e recapito del Responsabile della concessione, e del suo eventuale sostituto;
- c) apposito piano di evacuazione;
- d) elenco delle persone individuate come addette alla sicurezza;
- e) copia delle polizze e idoneo titolo (quietanza) che comprovi la regolare copertura assicurativa delle assicurazioni di cui all'articolo 27;
- f) documento descrittivo delle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli arredi del servizio;
- g) manuale HACCP specifico del servizio di refezione dell'Asilo nido e Micronido;
- h) copia della richiesta presentata all'Asl dell'autorizzazione sanitaria per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica presso i locali dal Nido e Micronido.

CAPO III – PERSONALE ADDETTO

ART. 14 – PERSONALE

Il Concessionario provvede al servizio di cui alla presente concessione con proprio personale.

Detto personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il luogo di lavoro. Il personale ha altresì l'obbligo di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti e delle loro famiglie. Il modello organizzativo proposto dovrà prevedere un'articolazione dell'orario di lavoro tale da assicurare un'adeguata compresenza nello svolgimento della giornata educativa.

Il personale deve essere qualificato ed in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

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

- 1 coordinatore;
- 1 educatore ogni 4 bambini lattanti/piccoli fino ai 12 mesi (presenti);
- 1 educatore ogni 8 bambini grandi dai 12 mesi ai 36 mesi (presenti).

Il Concessionario è tenuto ad organizzare i turni di lavoro del personale educativo garantendo il sopra indicato rapporto numerico.

Deve essere garantita la presenza del seguente personale addetto ai servizi generali:

- 1 ausiliaria ogni 15 bambini iscritti;
- 1 cuoco ogni 60 bambini;

Il Concessionario è responsabile del buon andamento dei servizi e si impegna a garantire il collegamento con altri servizi del territorio.

Il personale in servizio ha inoltre diritto alla gratuità del pasto che sarà effettuato nell'orario di lavoro.

In caso di assenza del personale addetto la sostituzione deve avvenire entro tre ore dall'orario di apertura del servizio ed in ogni caso, in tempo utile per il regolare espletamento del servizio. Tutti i sostituti devono a loro volta possedere il titolo di studio necessario a svolgere le funzioni del personale sostituito.

Il personale educativo utilizzato da parte del Concessionario, per la conduzione e la gestione dei servizi, deve essere in possesso dei titoli previsti dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte n. 20-6732 del 25/11/2013.



Il coordinatore designato oltre al titolo di studio richiesto per il personale educativo, deve avere un'esperienza di lavoro (come educatore/educatore-coordinatore/ coordinatore) in servizi analoghi, consolidata in almeno cinque anni di documentato lavoro continuativo (intendendo per lavoro continuativo prestazioni non inferiori alle 30 ore settimanali per almeno dieci mesi nell'anno).

Al personale addetto ai servizi generali non è richiesto alcun titolo specifico, oltre alla licenza della scuola dell'obbligo, anche se dovrà essere preparato per svolgere in maniera adeguata le attività richieste e per garantire la qualità del servizio.

Gli operatori di cucina devono essere idonei allo svolgimento della mansione secondo i riferimenti normativi dettati dal Regolamento (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Tutto il personale impiegato, anche per periodi brevi, dovrà essere in possesso dei titoli sopraelencati.

L'eventuale personale in qualità di tirocinanti e/o volontari avrà funzioni complementari e non sostitutive rispetto ai parametri di impiego degli operatori sopra descritti; inoltre la loro presenza deve essere preventivamente comunicata all'Ufficio Politiche educative

Copia dei titoli di studio, con elenco riepilogativo, dovrà essere trasmessa all'Ufficio Politiche educative prima dell'inizio della gestione.

ART. 15 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE - OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE.

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori propri dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, stipulati da associazioni sindacali più rappresentative sul piano nazionale, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

ART. 16 – CONTINUITÀ DEGLI ADDETTI

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

- informare il Comune con un preavviso di almeno 5 giorni;



- assicurare con i propri operatori le prestazioni previste dalla normativa e dai contratti di categoria vigenti per la copertura dei servizi minimi essenziali.

ART. 17 – OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI, RESPONSABILITÀ, TRATTAMENTO DEL PERSONALE

Il Concessionario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti (in quanto applicabili) ed in genere di tutte le prescrizioni che siano state o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente disciplinare.

Ogni responsabilità per danni di qualsiasi specie che comunque derivassero a persone od a cose in dipendenza dei servizi erogati nel corso della concessione dovrà intendersi, senza riserve od eccezioni, interamente a carico del Concessionario, il quale si obbliga a far osservare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche ed a dotare il personale stesso di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme in materia.

Il Comune si riserva la facoltà di:

- a) effettuare a mezzo di proprio rappresentante, in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio, i controlli e le ispezioni sui servizi svolti, al fine di accertare: l'idoneità del personale impiegato, il rispetto delle disposizioni contrattuali, la corrispondenza dei nominativi con quelli forniti al Comune;
- b) impartire direttive al Concessionario in ordine alla concessione dei servizi, nonché ordinare tutti gli interventi ritenuti necessari;
- c) richiedere al Concessionario di adottare opportuni provvedimenti nei confronti del personale dipendente dallo stesso, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio: ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

Il Concessionario deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati.

Il Concessionario opera nel rispetto del D. Lgs. 198/2006 "Codice delle pari opportunità tra uomo e donna" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

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

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

L'incaricato dell'Ufficio Politiche Educative è tenuto al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino



un contrasto con quanto pattuito con il Comune. A richiesta, il Concessionario è pure tenuto a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre ditte che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui alla presente concessione.

ART. 18 – FORMAZIONE PERMANENTE E SUPERVISIONE

Il Concessionario dovrà prevedere iniziative di formazione.

Il Concessionario deve altresì garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di aggiornamento, siano affrontate le seguenti tematiche: sistema integrato di educazione e istruzione dalla nascita ai sei anni (sistema 0-6) di cui al D.Lgs. n. 65/2017, alimentazione e salute, rispetto dell'ambiente.

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

ART. 19 – APPLICAZIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.



CAPO IV – ONERI, STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

ART. 20 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- la messa a disposizione gratuita al Concessionario per tutta la durata della concessione, degli immobili siti in via Mascagni 12 e Largo Montegranero 1 e degli arredi ed attrezzature in essi contenuti;
- la copertura assicurativa degli immobili “*All risks*”;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi come definiti dai corrispettivi articoli del codice civile;
- il riconoscimento al Concessionario della quota di integrazione delle rette pagate dalle famiglie secondo quanto stabilito dall’articolo 8 del presente disciplinare;
- in caso d’inserimento di minori in situazione di disabilità, quindi con specifiche necessità di assistenza, il Comune assicura le adeguate coperture economiche per garantirne l’erogazione nel rapporto educatore/bambino previsto dalla legge vigente in materia

ART. 21 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Concessionario tutte le spese legate al funzionamento ed alla gestione del servizio, anche amministrativa, ed al mantenimento degli immobili quali ad esempio:

- ogni spesa inerente al personale;
- ogni responsabilità derivante dalla gestione e conduzione del servizio sotto il profilo giuridico, amministrativo, economico, igienico-sanitario e della sicurezza, organizzativo e provvedere ad idonee coperture assicurative relative all’infortunio del personale addetto e dei minori frequentanti e si impegna a stipulare ed a tenere in validità per tutta la durata del contratto la copertura assicurativa che sollevi il Comune dai rischi inerenti l’attività;
- la riscossione delle rette, le relative eventuali procedure di recupero crediti e, quale rischio di impresa, le eventuali morosità;
- tutti gli oneri relativi alla gestione dei servizi secondo quanto indicato nel presente disciplinare fatto salvo quanto specificato nel precedente articolo 21;
- tutti gli oneri relativi alla gestione dei servizi secondo quanto indicato nel progetto educativo e tecnico presentato dal Concessionario;
- la realizzazione di un piano di emergenza, che preveda anche specifici addestramenti per il personale nell’eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ed allagamenti conforme a tutte le norme in materia di evacuazione e di messa in sicurezza di tutte le persone presenti nella struttura a qualsiasi titolo;



- la formazione del proprio personale per assicurare il rispetto delle norme di sicurezza ed antincendio e gli altri adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e il mantenimento in efficienza dei dispositivi di sicurezza previsti dal già citato D.Lgs. n. 81/2008;
- la formazione del proprio personale per assicurare il rispetto delle norme relative all'igiene degli alimenti;
- il servizio di lavatura e stiratura della biancheria in dotazione assicurando quotidianamente l'adeguatezza igienico-sanitaria e la corretta dotazione nonché il ricambio ordinario e straordinario della biancheria stessa;
- le spese per le utenze di energia elettrica, acqua, gas ad uso domestico, teleriscaldamento, telefonia e rete internet. Il Comune di Beinasco procederà con la fatturazione alla Beinasco Servizi delle utenze relative al servizio di energia elettrica, acqua, gas ad uso domestico, teleriscaldamento;
- il possesso delle autorizzazioni necessarie all'erogazione del servizio di refezione dell'Asilo nido e Micronido secondo le modalità;
- gestione amministrativa ordinaria dei servizi di cui al presente disciplinare;
- contatti/comunicazioni/riunioni di coordinamento attività con servizi Comunali;
- convocazione, organizzazione e gestione della Commissione di Gestione con relativa verbalizzazione;
- la programmazione delle attività da svolgersi per ogni anno scolastico e la loro realizzazione, oltre all'organizzazione di attività determinate in corso d'anno; la predisposizione di specifici programmi educativi anche individualizzati per particolari situazioni, nonché per favorire il passaggio alla scuola dell'infanzia in collaborazione ed a seguito di incontri tra educatori del Micronido ed insegnanti di tale ordine scolastico;
- lo svolgimento delle attività educative nel rispetto della suddetta programmazione, che terrà conto anche del pieno utilizzo degli arredi, delle attrezzature e dei locali in buone condizioni d'uso;
- la presentazione trimestrale di una dettagliata relazione in ordine all'andamento dei servizi, con particolare riferimento alle attività, alle riunioni degli organi collegiali, agli interventi effettuati, all'andamento complessivo del progetto educativo programmato, alle proposte di modifica in base ai bisogni dell'utenza ed infine le osservazioni ritenute importanti per il buon andamento dei servizi;
- il materiale didattico compreso anche di quello specifico per disabili, se necessario;
- il materiale d'ufficio e di cancelleria;
- il materiale sanitario per l'igiene dei bambini, fatti salvo i pannolini che sono a carico delle famiglie per il solo servizio di Asilo nido, i materiali igienici di pulizia dei locali e di pronto soccorso;
- la biancheria (tovaglie, lenzuola, federe, asciugamani, manopole, coperte, etc) eventualmente da integrare e/o sostituire e il vestiario e le calzature del personale;



- le stoviglie eventualmente da integrare e/o sostituire (i piatti e i bicchieri dovranno essere in melamina sanificabile e riutilizzabile);
- l'acquisto e la manutenzione di piccoli elettrodomestici;
- la sostituzione di tutti i beni mobili, arredi ed attrezzature (comprese quelle esterne destinate al gioco) deteriorati e comunque non più utilizzabili, così da garantire il mantenimento di un buon livello di funzionalità nello svolgimento delle attività educative all'interno e all'esterno della struttura;
- la pulizia e il riordino di tutti i locali in uso e delle aree esterne;
- la cura della piccola manutenzione dei beni mobili, del fabbricato e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e programmata dei "grandi elettrodomestici" in dotazione alla cucina quali forno, lavastoviglie ed armadio caldo e alla lavanderia quali lavatrice ed asciugatrice;
- la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti secondo le modalità che verranno indicate dal Comune.

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

ART. 22 - ASSICURAZIONI

La polizza di assicurazione per i danni cagionati a Terzi (R.C.T.), è stipulata a cura del comune di Beinasco.

Si rinvia a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

La società si impegna, inoltre, a sottoscrivere polizze integrative per gli infortuni a tutela dei dipendenti della Società e dei minori iscritti al servizio nido.

ART. 23 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

Il concessionario dovrà provvedere a tutti gli adempimenti previsti dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008.

In particolare in caso di contratti di appalto e contratti d'opera dovrà provvedere:

- A verificare i requisiti tecnico professionali delle imprese appaltatrici e dei lavoratori autonomi mediante:
 - o l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - o l'acquisizione di un'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art.47 del Testo Unico delle Disposizioni Legislative e Regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. 28/12/2000 n.445;



- A fornire le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare;
- Alla cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione;
- Al coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi;
- All'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I) ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs 81/2008. Nel D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 5 dovranno essere indicati i costi per la sicurezza.

ART. 24 – PRIVACY

Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

ART. 25 – CARTA DEI SERVIZI

Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

ART. 26 – CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE – CAUSOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

ART. 27 – OSSERVANZA LEGGI E DECRETI

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

- il D.Lgs. 36/2023;
- il D.Lgs. 81/2008, in termini di ottemperanza a tutti gli obblighi previsti per tutte le figure aziendali (datore di lavoro, RSPP, addetti all'emergenza, stesura del Documento di valutazione dei Rischi, redazione del piano di Gestione delle Emergenze e del Piano di Evacuazione, formazione e aggiornamento del personale, etc.); - la Legge 283/1962 e il suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/1980 e i Regolamenti UE 852, 853 e 854 del 2004 relativamente alla somministrazione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica (rispetto ed attuazione del manuale di autocontrollo, formazione ed aggiornamento del personale per quanto riguarda l'HACCP, etc.);
- la Legge 136/2010 e s.m.i. sulla tracciabilità dei pagamenti agli operatori economici;
- la normativa relativa al divieto di fumo (Legge 3/2003, art. 51 – D.P.C.M. 23/12/2003).



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

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

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa e da quelle specificate nel presente disciplinare, sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti la formalizzazione del rapporto con il Comune ed ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione dei servizi. Sono altresì a carico del Concessionario l'acquisizione di autorizzazioni o concessioni previste dalle vigenti norme per l'attività che viene svolta ai sensi del presente disciplinare.

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

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





Piazza Alfieri, 7 – 10092 Beinasco
Tel. 011-3989.1

PEC: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it

Area dei Servizi alla Persona
Servizio Politiche Educative
Tel. 011-39.89.214

E-mail: politicheducative@comune.beinasco.to.it



Via Serea, 9/1 – 10092 Beinasco
Tel. 011-8115504 interno 3

E-mail: beinascoservizi@beinascoservizi.it

E-mail ufficio mensa: ufficio.mensa@beinascoservizi.it

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNALE E TERZI CONVENZIONATI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

DISCIPLINARE TECNICO SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

PERIODO DAL 08/05/2024 AL 7/04/2029

Beinasco, marzo 2024

I N D I C E

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto dell'affidamento
- Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo pasti
- Art. 4 - Corrispettivo
- Art. 5 - Prezzo del pasto – Revisione periodica dei prezzi
- Art. 6 - Attività costituenti il servizio
- Art. 7 - Sedi della fornitura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole/refettori

TITOLO II - NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- Art. 8 - Menù
- Art. 9 - Consumazione e distribuzione del pasto
- Art. 10 - Cestini freddi
- Art. 11 - Pasti e/o alimenti sostitutivi
- Art. 12 - Diete speciali, in bianco o menù alternativi
- Art. 13 - Interruzione e sospensioni del servizio
- Art. 14 - Organizzazione del lavoro per la produzione
- Art. 15 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 16 - Etichettatura delle derrate
- Art. 17 - Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti
- Art. 18 - Linea refrigerata
- Art. 19 - Condimenti
- Art. 20 - Conservazione delle derrate
- Art. 21 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)
- Art. 22 - Divieto di Riciclo
- Art. 23 - Modalità di confezionamento
- Art. 24 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 25 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione
- Art. 26 - Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo
- Art. 27 - Accessi
- Art. 28 - Organismi di controllo



TITOLO III - NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

- Art. 29 - Servizio mensa terzi convenzionati con il comune di Beinasco
- Art. 30 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 31 - Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Art. 32 - Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Art. 33 - Personale addetto al ritiro, trasporto e distribuzione dei pasti
- Art. 34 - Responsabile del servizio
- Art. 35 - Norme comportamentali del personale
- Art. 36 - Variazione e reintegri del personale della Società

TITOLO IV - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PULIZIA

- Art. 37 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute
- Art. 38 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie
- Art. 39 - Igiene del personale e della produzione
- Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo
- Art. 41 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature
- Art. 42 - Lavaggio e pulizia
- Art. 43 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi
- Art. 44 - Raccolta e smaltimento rifiuti
- Art. 45 - Interventi di disinfezione e derattizzazione
- Art. 46 - Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO V - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 47 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio
- Art. 48 - Responsabilità e assicurazioni
- Art. 49 - Pagamenti delle fatture
- Art. 50 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa
- Art. 51 - Informazioni all'utenza
- Art. 52 - Privacy
- Art. 53 - Carta dei Servizi
- Art. 54 - Controversie - foro competente - clausola di continuità del servizio
- Art. 55 - Allegati al disciplinare



TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

1. L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica e refezione per terzi convenzionati comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.
2. In particolare:
 - la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni;
 - la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le diete speciali (previste sia per particolari esigenze cliniche e/o sulla base di prescrizione medica, sia per motivi etico-religiosi);
 - la formulazione dei menù stagionali, secondo le quantità e gli standard di qualità e di igiene previsti dalle vigenti norme in materia, articolati con periodicità stagionale (invernale ed estiva), supervisionati dall'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio;
 - il trasporto dei pasti;
 - la distribuzione dei pasti nei refettori ubicati nei plessi scolastici;
 - il riassetto e la pulizia di tutti i locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature, i tavoli e sedie;
 - pulizia del centro cottura, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi (magazzino derrate);
 - la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso e di tutto il materiale occorrente al regolare svolgimento del servizio (plastic free);
 - la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti;
 - la manutenzione delle attrezzature di proprietà e/o in comodato d'uso dal Comune di Beinasco;
 - la rilevazione delle presenze giornaliera di studenti e insegnanti;
 - la gestione degli incontri della commissione Comunale Mensa;
 - gestione risorse umane finanziarie e strumentali occorrenti;
 - gestione attività amministrativa contabile connessa al ramo aziendale;
 - collaborazione con uffici comunali per la gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica e dell'attività amministrativa e contabile.
3. Rimane a carico dell'Ente la determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione, comprese le riduzioni ed esenzioni, agli aventi diritto.
4. Qualora il Comune disponga che il servizio di ristorazione sia esteso ad utenti adulti, o a coloro che svolgono il servizio civile ovvero in altri casi, la Società dovrà provvedere alle forniture del caso, previo accordo con l'Amministrazione.
5. Occasionalmente la Società potrà essere chiamata dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di



scambio culturale tra i giovani; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto uguale al costo/pasto dell'affidamento, con menù e grammature pari a quelle previste dal presente Disciplinare.

6. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Società si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale nella eventuale realizzazione di progetti di educazione alimentare, che possano temporaneamente anche incidere sulla normale esecuzione del servizio.

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

1. I pasti preparati dalla Società sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. È assolutamente vietato l'utilizzo di generi alimentari precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nei menù e nelle tabelle dietetiche – Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici ASLTO3, redatto all'interno del Progetto Im.Patto anno 2022 (ALL.).

Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo pasti

1. L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, secondarie, dal personale docente ed eventuali altri soggetti individuati dall'Amministrazione.
2. In linea di massima il numero presunto di pasti occorrenti per **ciascun anno solare**, tenendo conto della fornitura pasti a terzi convenzionati è il seguente:

▪ Bambini scuole dell'infanzia	n. 50.000
▪ Bambini scuole primarie	n. 100.000
▪ Alunni scuole secondarie	n. 3.500
▪ Docenti	n. 15.500
▪ Croce Rossa Italiana	n. 3.000
▪ Insegnanti "M. T. Fornasio"	n. 400

per un totale complessivo presunto di n. 172.400 pasti. Secondo l'ultima rilevazione, gli utenti giornalieri che hanno fruito di diete speciali sono 123 (114 bambini e 9 adulti) mentre quelli che hanno richiesto diete etico - religiose sono 70 bambini

3. Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presunto e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune, senza che la



Società possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente Disciplinare.

4. La Società non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.
5. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Disciplinare e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante.

Art. 4 - Corrispettivo

1. Per il servizio svolto spetta un compenso che è pari al corrispettivo dei pasti forniti presso le strutture scolastiche e presso i terzi convenzionati con il Comune. Il costo pasto definito dal contratto di servizio quadro è il seguente:
 - pasto refezione scolastica, e terzi convenzionati Insegnanti scuola "M.T. Fornasio in multiporzione o monoporzionata termosaldata: € 6,00 + IVA 4%,
 - pasto terzi convenzionati C.R.I. (menù scuole) in monoporzionata termosaldata: € 6,00 + IVA al 10%.
2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nell'esclusiva competenza del Comune.

Art. 5 - Prezzo del pasto - Revisione periodica prezzi

1. Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla Società tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, inerente e conseguente al servizio relativo al presente Disciplinare.
2. Il prezzo del singolo pasto risultante dal Contratto di Servizio Quadro, è soggetto a revisione tenendo in considerazione l'indice ISTAT, secondo le scadenze fissate nel Contratto di Servizio Quadro.

Art. 6 - Attività costituenti il servizio

1. Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto ai frequentanti delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado e al personale scolastico:



- Comunale Educatore HC
- MIUR Insegnante A e B
- MIUR Insegnante HC A e B
- MIUR Operatore A
- Insegnanti Fornasio A e B

nonché ad eventuali altri soggetti individuati dall'Amministrazione ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- **produzione** dei pasti in regime fresco-caldo, presso il centro di cottura Gramsci sito in via Mirafiori 27 a Beinasco (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dalla Società;
- **produzione** di pasti standard e di quelli personalizzati in regime dietetico (diete speciali), per gli alunni con particolari esigenze di salute certificate per allergie o intolleranze a determinati alimenti o, altresì, per motivi etico-religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero;
- **trasporto** dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo, con mezzi coibentati, in idonei contenitori termici a tenuta ermetica;
- **allestimento** dei refettori, aule e locali destinati al servizio comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura dei tavoli per mezzo di vassoio riutilizzabile sanificabile o tovagliato monouso (tovaglia o tovaglietta e tovaglioli di carta). Le stoviglie (piatti piani e scodelle) sono in melanina sanificabile e riutilizzabile, le posate sono in acciaio inox, i bicchieri sono in policarbonato sanificabile e riutilizzabile. All'occorrenza o in casi di necessità le stoviglie sono di materiale biodegradabile a perdere (monouso) conforme ai CAM D.M. 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90 punto C n. 6;
- **somministrazione e distribuzione** dei pasti, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici (gastronorm) multi porzioni oppure servizio self-service;
- **sparecchiamento e pulizia**, pulizia e sanificazione dei tavoli dei refettori e dei banchi nelle aule in cui vengono consumati i pasti, pulizia completa dei refettori e sommaria delle aule, pulizia attrezzature, scopatura e sanificazione dei locali annessi al servizio; le pulizie devono avvenire in conformità ai CAM D.M. 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90 punto C n. 7.



- **rimozione** dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc., e smaltimento negli appositi cassonetti.

Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto rigoroso delle norme sanitarie (ed eventualmente anti-pandemiche) con oneri totalmente ed esclusivamente a carico della Società.

Sono altresì a carico della Società:

- la gestione della rilevazione telefonica delle presenze giornaliera da parte dell'impiegato amministrativo dipendente della Società in collaborazione con l'operatore scolastico;
- la fornitura degli elenchi (cartacei, o su supporto informatico secondo le indicazioni uffici comunali) degli iscritti al servizio di refezione per ogni singola classe/sezione;
- la modulistica, per singolo refettorio, relativa al gradimento/andamento del servizio di refezione quotidiano da compilare a cura del personale addetto mensa, in collaborazione con l'insegnante;
- la predisposizione di ogni comunicazione scritta da esporre nelle bacheche nei singoli refettori in occasione di cambio menù determinato da necessità non programmabili, cambio menù in occasione di eventi speciali quali Natale, Pasqua, Halloween, Festa dell'Ambiente, Pic-nic nell'area verde scolastica ecc..;
- stampa ed esposizione nelle bacheche del menù dell'intero anno scolastico presso ogni singolo plesso scolastico;
- trasmissione menù dell'anno scolastico di riferimento suddiviso: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria (in base al giorno di rientro per l'attività di laboratorio);
- trasmissione del menù anno scolastico all'indirizzo di Posta Certificata del comune di Beinasco al fine della pubblicazione sul sito web istituzionale;
- pubblicazione dei medesimi menù sul sito web della Società;
- la fornitura e reintegro di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato;
- la fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli (vassoi, tovaglie, tovagliette, tovaglioli monouso privi di colorazione o stampe, bicchieri in polycarbonato non colorato, piatti in melamina e posate in acciaio inossidabile) sia in materiale riutilizzabile e sanificabile che a perdere biodegradabile. L'intera fornitura deve essere conforme ai CAM D.M. 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90 punto C n. 4 e 6.
- la fornitura e reintegro di tutti i macchinari e attrezzature per i refettori e i locali adibiti alla mensa (es.: gastronom, contenitori termici, carrelli



porta vivande, carrelli termici, utensileria di cucina, ecc.) e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio);

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature di cucina e dei refettori;
- l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio.

Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti alle parti murarie ed agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei refettori e locali annessi. La Società garantirà, in ogni caso e a proprie spese, le manutenzioni minute e di celere risoluzione (ad. esempio: sostituzione neon, ripristino piccole danni murari, cambio guarnizioni idrauliche).

Art. 7 - Sedi della fornitura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole/refettori

1. I luoghi di distribuzione ed il numero (puramente indicativo e rilevato nell'anno scolastico in corso) di pasti confezionati giornalmente sono riportati di seguito. Si specifica che il servizio è garantito in base ai calendari scolastici trasmessi dai singoli Istituti Comprensivi all'Ufficio Politiche Educative del comune di Beinasco e alla Società.

Scuola infanzia "G. Rodari" - Via P. Mascagni 14 c/o scuola primaria A. Mei	Frazione Fornaci	n. 3 sezioni - turno unico	alunni n. 67
Scuola primaria "A. Mei" - Via P. Mascagni 14	Frazione Fornaci	n. 5 classi - doppio turno	alunni n. 102
Scuola primaria "A. Gramsci" - Via Mirafiori 27	Beinasco	n. 7 classi doppio turno	alunni n. 130
Scuola primaria "E. De Amicis" c/o scuola primaria "A. Gramsci" - Via Mirafiori 27	Beinasco	n. 6 classi doppio turno	alunni n. 110
Scuola primaria "E. De Amicis" c/o scuola secondaria "P. Gobetti" - via Mirafiori 25	Beinasco	n. 4 classi turno unico	alunni n. 70
Scuola infanzia "S. Aleramo" - Via S. Pellico 6	Beinasco	n. 4 sezioni turno unico	alunni n. 85
Scuola infanzia "M. Pajetta" - Via Serea 9	Frazione Borgo Melano	n. 1 sezione turno unico	alunni n. 24
Scuola secondaria "P. Gobetti" - Via Mirafiori 25	Beinasco	Iscritti ai rientri turno unico n. 4 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/mercoledì/giovedì)	alunni 112



Scuola infanzia "W. Disney" - Via Montegranero 1	Frazione Borgaretto	n. 3 sezioni turno unico	alunni n. 63
Scuola infanzia "M. L. Gatti" - Via D. Minzoni 10	Frazione Borgaretto	n. 2 sezioni turno unico	alunni n. 49
Scuola infanzia "M. L. Gatti" - Via D. Minzoni 10 c/o scuola primaria "D. Di Nanni" via D. Minzoni 12	Frazione Borgaretto	n. 2 sezioni turno unico	alunni n. 40
Scuola primaria "D. Di Nanni" - Via D. Minzoni 12 - Frazione Borgaretto - Beinasco	Frazione Borgaretto	n. 5 classi turno unico	alunni n. 112
Scuola primaria "I. Calvino" - Via Orbassano 9/A	Frazione Borgaretto	n. 7 classi doppio turno	alunni n. 158
Scuola secondaria "A. Vivaldi" - Via Trento 24	Frazione Borgaretto	Iscritti ai rientri turno unico n. 3 giorni alla settimana: (lunedì/martedì/giovedì).	alunni n. 97
Scuola infanzia paritaria "M. T. Fornasio" - Via M. T. Fornasio 32	Beinasco	n. 1 sezione turno unico	alunni n. 26



TITOLO II - NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 8 - Menù

1. I menù sono articolati in sette settimane sia per il menù estivo, che per il menù invernale, indicativamente da ottobre a marzo per il menù invernale e da aprile a settembre per quello menù estivo.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù previsti (ALLEGATO A) e nella quantità riportata nelle tabelle dietetiche - Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici ASLTO3 (ALLEGATO B).
3. La frutta che deve essere fornita deve essere di ottima qualità sia in termini di gusto che di aspetto, non ghiacciata, lavata prima della consumazione e deve essere variata nel corso della settimana.
4. È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - Interruzione temporanea della produzione per cause non imputabili alla Società (es: proclamazione scioperi, interruzioni dell'energia elettrica, incidenti, ecc.);
5. I menù allegati al presente disciplinare sono stati approvati dal Servizio S.I.A.N. dell'ASL TO3, sia con riferimento ai menù standard che a quelli per la dieta speciale celiachia. Tutte le eventuali variazioni successive dovranno essere validate dall'ASL competente. Le quantità fornite rispettano le Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici dell'ASL TO3 (allegato). Nelle predette Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.
6. La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, su proposta della Commissione Mensa, fermo restando quanto sopra previsto. La variazione, di norma, avrà decorrenza dal nuovo menù stagionale.
7. La Società si impegna, attraverso propri esperti, ad elaborare diete speciali, in bianco, per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, sulla base delle certificazioni presentate dagli interessati, nonché diete a carattere etico-religioso.
8. Il menù per le diete speciali, in bianco o etico-religioso, dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.



9. In occasione delle ricorrenze natalizie, pasquali o del carnevale e fine anno, potranno essere proposti menù particolari, previo parere della dietista.
10. La struttura del menù è la seguente:
- Un primo piatto;
 - Un secondo piatto;
 - Un contorno;
 - Pane;
 - Frutta o yogurt o budino o dolce;
 - Acqua SMAT

Art. 9 - Consumazione e distribuzione del pasto

1. I pasti forniti presso i centri di distribuzione devono essere consumati entro la giornata, senza alcun riutilizzo nel giorno successivo.
2. Dovrà essere assicurato giornalmente un quantitativo di pasti che consenta di garantire la possibilità di eventuali bis da parte degli alunni, in coerenza con le linee guida ASL.
3. I pasti serviti alle scuole vanno distribuiti al tavolo o con self-service e solo alla presenza degli utenti.

Art. 10 - Cestini freddi

1. L'Amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in casi particolari e pasti multi porzione, senza alcun aggravio di costi.
2. I cestini freddi dovranno rispettare quanto riportato nelle Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici ASLTO3 (allegato), alla voce "pranzo al sacco per le gite".

Art. 11 - Pasti e/o alimenti sostitutivi

1. La Società è tenuta a programmare le forniture delle derrate alimentari, in modo da rispettare i menù (estivo – invernale), le tabelle dietetiche ed i piatti previsti nel manuale Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici ASLTO3 (Allegato).
2. In casi eccezionali, qualora, per cause non imputabili alla Società, si verificasse una non conformità di una o più portate del pasto, la Società dovrà provvedere tempestivamente alla sua sostituzione, nel rispetto delle richiamate tabelle dietetiche e nutrizionali riportate nei richiamati documenti di cui al precedente comma 1.



Art. 12 - Diete speciali, in bianco o menù alternativi

1. La Società dovrà predisporre le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.
2. Per le diete speciali da richiedere, l'utente presenterà annualmente la relativa certificazione (utilizzando la modulistica *ad hoc*) compilata dal Medico Pediatra di Libera Scelta, da un medico dipendente del Servizio Sanitario Nazionale/Regionale o da un medico della Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia (sul modulo dovrà essere indicato l'alimento sostitutivo). L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro **3 giorni** lavorativi dal ricevimento della documentazione dell'utente. Su richiesta della famiglia potrà essere garantito un colloquio con il personale incaricato, addetto ai menù speciali.
3. Per le diete temporanee in bianco il richiedente dovrà presentare apposita istanza, corredata da certificazione compilata dal Medico Pediatra di Libera Scelta, nei casi normativamente previsti.
4. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato o in contenitore in acciaio e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Il trasporto dovrà avvenire in modo da garantire il mantenimento della temperatura.
5. La Società deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, vegetariane, vegane, ecc. richieste con l'apposito modulo sottoscritto da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno e debitamente autorizzati.
6. Il menù per le diete speciali, in bianco o a carattere etico-religioso, dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.

Art. 13 - Interruzioni e sospensioni del servizio

1. Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:
 - in caso di sciopero per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio dovrà essere garantita (laddove



possibile) adeguata informazione alle famiglie in tempi congrui. In tal caso la Società informerà il Comune che provvederà ad allertare gli Istituti Scolastici.

- l'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per la Società. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Società e del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente Disciplinare (terremoti, inondazioni, disordini civili, pandemie, ecc.). In occasione di tali eventi il Comune e la Società si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 14 - Organizzazione del lavoro per la produzione

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di idonei vestiari e D.P.I. per l'attività che deve essere svolta. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
2. L'organizzazione del personale in ogni sua fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione e pulizia.
3. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
4. Il personale specializzato e generico occorrente per il servizio deve essere in grado di assicurare, in particolare, la funzione di autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione), ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997, dal D.Lgs. n. 109 /1992 e s.m.i..

Art. 15 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.



Art. 16 - Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. n. 109/92, del D.Lgs. n. 110/92, del D.Lgs. n. 68/2000, della Circolare n. 165 del 31/03/2000 e del D.Lgs. n. 259/2000 e s.m.i.; l'etichettatura delle derrate di derivazione biologica dovrà rispettare le prescrizioni della normativa specifica in vigore.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dalla Società devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte della Società, fatta salva la chiara identificabilità del prodotto, rispetto a quanto indicato nelle descrizioni riportate sul citato documento di trasporto.
5. Di ogni derrata alimentare deve essere garantita e certificata la provenienza al fine di conoscere la filiera di provenienza. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere, in qualunque momento, la relativa documentazione.

Art. 17 - Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti

1. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, ed in particolare:
 - il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso di pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento;
 - per la verdura fresca da consumarsi cruda è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la multi porzione e la pulizia il giorno precedente;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura da consumare cotta, i contorni, i sughi, possono essere preparati il giorno precedente;
 - le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;



- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; potranno essere ammesse deroghe, previa comunicazione motivata;
 - per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura ottimale, durante tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione;
 - per le preparazioni cotte ed i contorni da consumarsi freddi dovrà essere invece garantita una temperatura massima di +10°C;
 - per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C;
 - lo scongelamento dei prodotti, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura comprese fra 0°C e +4°C, il giorno precedente il consumo. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
 - la porzionatura delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata (o il giorno precedente, per gli arrostiti);
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;
 - le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - la porzionatura dei salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
 - i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termoconvezione.
2. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.
 3. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
 4. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.
 5. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti della linea refrigerata previsti nel presente disciplinare.
 6. Il centro di cottura, con utenze ad integrale ed esclusivo carico della società, dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.
 7. Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.
 8. I pasti, chiusi in appositi contenitori isotermitici a norma, saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo (refettori), presso gli istituti scolastici, con automezzi in possesso delle autorizzazioni di legge per l'espletamento del servizio trasporto pasti.



Art. 18 - Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle frigorifere a temperatura compresa fra +1°C e +4°C.

Art. 19 - Condimenti

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine d'oliva), tale da aumentare il gradimento dell'alimento.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite in aggiunta anche al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
4. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Art. 20 - Conservazione delle derrate

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti.



8. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
9. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
10. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 21 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.
2. La Società è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.;
3. La Società dovrà rendere di disponibile per ogni eventuale visita ispettiva il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.
4. In particolare, la Società assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P..
5. In particolare, dovranno essere documentate dalla Società le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile agli organi di controllo.
6. Il Responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.
7. Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, la Società deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi con cadenza almeno trimestrale, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili per la somministrazione.



Art. 22 - Divieto di riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
2. La Società, ai sensi di quanto previsto dalla Legge n.155/2003, cosiddetta “legge del buon samaritano”, può prevedere la possibilità di recuperare quantità di cibo non utilizzato, che altrimenti sarebbe gettato, da destinare a Onlus che aiutano le persone in stato di bisogno.

Art. 23 - Modalità di confezionamento

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997, dal D. Lgs. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Art. 24 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti preparati nel centro di cottura dovranno essere consegnati presso i locali di consumo, a cura della Società.
2. La Società dovrà organizzare un piano dei trasporti e garantire che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile all'organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con gli Istituti Comprensivi, in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio.
3. A mero titolo informativo, si precisa che la consegna dei pasti dovrà avvenire secondo gli orari sotto specificati:
 - ogni scuola dell'**infanzia** tra le ore 10.50 e le ore 11.40
 - ogni scuola **primaria** tra le ore 11.50 e le ore 12.20 (1° turno) e tra le ore 12.30 e le 12.45 (2° turno)
 - ogni scuola **secondaria** tra le ore 13.10 e le ore 13.25

L'orario dei pasti è attualmente il seguente:

Scuola infanzia “G. Rodari” c/o scuola primaria “A. Mei”	Frazione Fornaci	Partenza 10.50/Arrivo 11.40
Scuola infanzia “S. Aleramo”	Beinasco	Partenza 10.50/Arrivo 11.40
Scuola infanzia “M. Pajetta”	frazione Borgo Melano	Partenza 10.50/Arrivo 11.40
Scuola infanzia paritaria “M. T. Fornasio”	Beinasco	Partenza 10.50/Arrivo 11.40



Scuola infanzia "W. Disney"	Frazione Borgaretto	Partenza 10.50/Arrivo 11.40
Scuola infanzia "M. L. Gatti" e Gatti2 c/o scuola primaria "Di Nanni"	Frazione Borgaretto -	Partenza 10.50/Arrivo 11.40
Scuola primaria "A. Mei" -	Frazione Fornaci	Partenza 11.50/Arrivo 12.20 -1° turno Partenza 12.30/Arrivo 12.45 -2° turno
Scuola primaria "E. De Amicis" - c/o scuola primaria "A. Gramsci"	Beinasco	Partenza 11.50/Arrivo 12.20
Scuola primaria "I. Calvino"	Frazione Borgaretto	Partenza 11.50/Arrivo 12.20 -1° turno Partenza 12.30/Arrivo 12.45 -2° turno
Scuola primaria "D. Di Nanni"	Frazione Borgaretto	Partenza 11.50/Arrivo 12.20
Scuola secondaria "P. Gobetti"	Beinasco	Partenza 13.10/Arrivo 13.25
Scuola secondaria "A. Vivaldi"	Frazione Borgaretto	Partenza 13.10/Arrivo 13.25

Tali orari dovranno essere adeguati ad ogni inizio anno scolastico.

N.B. Pane e frutta vengono trasportati dalle ore 10.50 ed entro le ore 11.40 per le scuole primarie "Di Nanni" "I. Calvino" e "A. Mei".

4. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati in orario da concordare.
5. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa. Le attrezzature ed i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.
6. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
7. I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della Società, franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione. I pasti dovranno essere contenuti in contenitori multi porzione o monoporzione, già suddivisi per luoghi di ristorazione. I contenitori isotermeici dovranno essere opportunamente identificabili, su di essi deve essere riportato il nome della scuola.
8. Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in gastronorm, idoneamente chiuse.
9. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10/15 cm. per evitare



fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, eventualmente per il sugo/brodo, per le pietanze, per i contorni) e dovranno mantenere una temperatura ottimale fino al momento della consumazione. I contenitori multi porzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della Società.

10. Per i trasporti di cui al presente paragrafo la Società potrà eventualmente avvalersi di ditta esterna specializzata, secondo le prescrizioni di legge citate.

Art. 25 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

1. La Società dovrà provvedere all'acquisto e alla manutenzione di ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di produzione e distribuzione dei pasti.
2. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della Società, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Le attrezzature resteranno di proprietà della Società.

Art. 26 – Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo

1. Per ogni plesso scolastico, la Società dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli utensili di acciaio inox, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente. Tali utensili saranno quotidianamente lavati o reintegrati a cura e spese della Società.
2. I mestoli e le schiumarole da fornire a ciascun plesso scolastico devono essere tali da garantire le seguenti quantità di piatto campione: gr.40; gr.60; gr. 80.
3. Per tutte le scuole ad eccezione della scuola secondaria "A. Vivaldi" con sede a Borgaretto frazione del comune di Beinasco, dovrà essere assicurata una mensa *plastic free*.
4. La Società è quindi tenuta a consegnare, sulla base delle richieste di ciascun plesso scolastico, le seguenti stoviglie:
 - piatti e bicchieri rispettivamente in melamina e policarbonato sanificabili;
 - posate in acciaio inossidabile sanificabile e riutilizzabile.



Solo in casi straordinari il servizio sarà erogato con stoviglie monouso biodegradabili e conformi ai CAM 2020, come indicato art. 6.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa atossica, a doppio velo.

- Dimensione cm 33 × cm 33 - Peso medio 3,2 gr.

TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO

Devono essere prodotti con materiale atossico.

- Dimensioni di norma cm. 42 × cm. 29,7

TOVAGLIE DI CARTA MONOUSO

Devono essere prodotti con materiale atossico.

- Dimensioni di norma cm. 100 × cm. 100

Art. 27 - Accessi

1. La Società, ogni qualvolta si renda necessario, deve dare libero accesso al personale del Comune, al personale di altre imprese da essa autorizzate, nonché ai componenti della Commissione Mensa, con le modalità descritte nel successivo articolo.
2. La Società deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo e in ogni orario, compreso il Centro Cottura, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Art. 28 - Organismi di controllo

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, l'andamento del servizio con proprio personale e/o con incaricati e/o consulenti specializzati.
2. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'A.S.L., l'Ufficio scuola del Comune, la Commissione Mensa ed altri eventuali incaricati.
3. La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della Società. I componenti possono effettuare sopralluoghi in accordo con l'Amministrazione Comunale, sia presso i locali di consumo previa comunicazione al Dirigente Scolastico, che presso il Centro Cottura, e possono in particolare:
 - verificare il rispetto di Disciplinare, tabelle dietetiche, tempi di trasporto e distribuzione pasti;



- verificare il comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio;
- verificare la qualità dei pasti e il loro gradimento da parte dei bambini utilizzando una apposita scheda di valutazione del servizio concordata a inizio anno scolastico, che prevede eventualmente anche l'assaggio del pasto.

Alle riunioni della Commissione Mensa può essere richiesta la partecipazione di un Responsabile referente della Società che ha l'obbligo di parteciparvi.

4. I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, all'atto del controllo, apposito camice e copricapo che devono essere forniti dalla Società.
5. Nello svolgimento dell'attività di controllo si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..
6. La Commissione mensa non può intervenire a nessun titolo direttamente sul personale alle dipendenze della Società.
7. I componenti della Commissione mensa possono prendere visione del Disciplinare d'Affidamento e delle tabelle dietetiche in vigore (Linee Guida alla Formulazione dei Menù scolastici ASLTO3).

Art. 29 - Servizio mensa terzi convenzionati con il comune di Beinasco

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare alla Società il servizio mensa dei volontari della Croce Rossa Italiana del Comitato Locale di Beinasco;
2. La Società dovrà garantire detto servizio alle condizioni indicate nella convenzione in essere tra il comune di Beinasco e la CRI.



TITOLO III - NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 30 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro

1. La Società deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Disciplinare, la Società deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
3. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale della Società o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Società ed il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Società e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.
4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Società di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere totalmente sollevato ed indenne il Comune.
5. Prima dell'inizio delle attività, la Società deve redigere il Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.
6. La Società dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo, richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.
7. Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto assolutamente corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche.



8. Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del citato D.Lgs. 81/08 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo.

Art. 31 - Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)

1. La Società deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro (camici, davantini, copricapo, guanti monouso, ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR n. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..
2. Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti, in modo visibile, di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della Società e i dati del dipendente, nel rispetto della vigente normativa sulla Privacy.
3. Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale, dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti nello spogliatoio. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

Art. 32 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. La Società, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato in sede di offerta.
2. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio.
3. La Società dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre al personale addetto alla distribuzione in servizio presso le scuole, così come per quanto riguarda ogni altra mansione del personale espressamente richiamata nel presente Disciplinare ed è tenuta ad informare il Comune della loro effettuazione.
4. Detti corsi di formazione ed aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente servizio. I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto



inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso del presente affidamento. La Società dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale, ai corsi di formazione organizzati.

Art. 33 - Personale addetto al ritiro, trasporto e distribuzione dei pasti

1. La Società, per l'effettuazione del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni luogo di distribuzione, (di cui al precedente art. 9) pari ad almeno 1 addetto ogni 45 utenti, o frazione di 45, con una tolleranza di più/meno del 10%.

Art. 34 - Responsabile del servizio

1. La Società deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.
2. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile e avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società.
3. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio (in ogni caso dalle ore 9,00 alle ore 16,00) e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Disciplinare.
4. Egli è tenuto a garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile nominato dal Comune.

Art. 35 - Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Comune;
 - evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
 - non deve trattenersi con i dipendenti del Comune o delle scuole durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.



Art. 36 - Variazione e reintegri del personale della Società

1. La Società, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.
2. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, la Società deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

TITOLO IV - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PULIZIA

Art. 37 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute

1. La Società dispone di un Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità alle normative dettate dai regolamenti n. 178/2002 e n. 852/2004 che contengono le disposizioni in materia di igiene degli alimenti.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, la Società, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.

Art. 38 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

1. La Società nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti, atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. adottato.

Art. 39 - Igiene del personale e della produzione

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orecchini durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.
2. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, smistamento, trasporto e distribuzione.
3. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate con diagrammi di flusso dei diversi processi, condotti con chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal



responsabile legale, come previsto nel manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. adottato.

Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo

1. La Società deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.
2. La Società deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Art. 41 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Art. 42 - Lavaggio e pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con le preparazioni alimentari e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente ed in tempi diversi.

Art. 43 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi

1. La Società deve provvedere, dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti ed in loro assenza, al riassetto dei refettori o dei locali di consumo dei pasti.
2. Le attività da eseguire presso i locali di consumo del servizio consistono in sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli e delle sedie, pulizia



e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli. La scopatura e il lavaggio pavimenti è a cura del personale scolastico. Sono inoltre a cura della Società la pulizia sommaria delle aule destinate a mensa (sempre con lavaggio e sanificazione pavimenti a carico del personale scolastico), la scopatura e il lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici degli addetti;

3. Le predette attività devono essere svolte con la massima scrupolosità e diligenza.

Art. 44 - Raccolta e smaltimento rifiuti

1. La Società è tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:
 - effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
 - depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
 - mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
 - segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
2. La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della Società. Tali sacchetti devono essere conformi con la tipologia del rifiuto conferito.

Art. 45 - Interventi di disinfezione e derattizzazione

1. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 46 - Relazione sull'andamento del servizio

1. La Società dovrà trasmettere, su richiesta degli Uffici Comunali, una relazione trimestrale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro e della qualità del servizio.



TITOLO V - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 47 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente ed esclusivamente a carico della Società.

Art. 48 - Responsabilità e assicurazioni

1. La polizza di assicurazione per i danni cagionati a Terzi (R.C.T.), è stipulata a cura del comune di Beinasco (Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro). La società si impegna, inoltre, a sottoscrivere polizze integrative per gli infortuni a tutela dei dipendenti della Società.

Art. 49 - Pagamenti delle fatture

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti alla Società verrà effettuato mensilmente in base alla presentazione di fatture elettroniche in regola con le norme vigenti sull'IVA, come di seguito indicato:
 - un'unica fattura relativa ai servizi di refezione scolastica contenente l'indicazione dei pasti prodotti suddivisi tra alunni e insegnanti e comprensiva inoltre dei pasti forniti a terzi convenzionati.
2. Alla liquidazione delle fatture il Comune provvederà entro 30 giorni dalla data di ricevimento, secondo le disposizioni vigenti in materia di contabilità degli enti locali e di acquisizione della documentazione comprovante la regolarità contributiva; eventuali irregolarità e/o contestazioni sospenderanno il predetto termine.
3. Ai fini della liquidazione delle fatture, il Comune acquisirà il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità e, nel caso tale documento non risulti regolare, il pagamento sarà sospeso fino alla regolarizzazione della posizione contributiva;
4. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Disciplinare saranno effettuati dal Comune a mezzo di mandato di pagamento elettronico.



Art. 50 – Verifica della soddisfazione dell’utente

1. La Società, come previsto dalla normativa vigente, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell’utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.
2. La misurazione della qualità e della soddisfazione dell’utenza di cui al punto precedente sarà effettuata attraverso:
 - indagini di *customer satisfaction* (anche condotte dall’amministrazione comunale);
 - verbali delle riunioni delle commissioni mensa;
 - monitoraggi quotidiani di valutazione compilati dal personale scolastico.
3. Tutto il materiale relativo alla verifica della soddisfazione dell’utente dovrà essere messo a disposizione dell’Amministrazione comunale.

Art. 51 - Informazioni all’utenza

1. La Società si impegna a provvedere, sulla base delle indicazioni fornite dall’Amministrazione Comunale, alla trasmissione all’Ufficio Politiche Educative, ogni anno scolastico, di tutto il materiale informativo relativo all’esatta composizione del menu invernale ed estivo, nonché a fornire informazioni relative all’organizzazione del servizio, agli aspetti dietetici nutrizionali dei menu proposti.

Art. 52 - Privacy

1. Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

Art. 53 - Carta dei servizi

1. Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.

Art. 54 - Controversie - foro competente - clausola di continuità del servizio

1. Si rimanda a quanto previsto nel Contratto di Servizio Quadro.



Art. 55 – Allegati al presente Disciplinare

1. Vengono allegati al presente disciplinare:
 - Allegato A - menù sette settimane estive/invernali,
 - Allegato B - menù senza glutine
 - Allegato C - Linee guida alla formulazione dei menù scolastici ASL TO3.





MENU' SCUOLE PRIMARIE, INFANZIA E SECONDARIE A.S. 2023/2024

1° ESTIVA GRAMSCI		2° ESTIVA DI NANNI		3° ESTIVA MEI		4° ESTIVA CALVINO		5° ESTIVA DE AMICIS		6° ESTIVA		7° ESTIVA	
LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO	LUNEDI	PRANZO
Farfalle all'olio	Conchiglie al pomodoro		Risotto agli asparagi	Risotto con lenticchie	Farfalle con le verdure	Penne all'olio aromatizzato	Mezze penne all'olio						
Bocconcini di tacchino dorati	Formaggio fresco	Sformatino di verdure	Sformatino di verdure	Mozzarella	Mozzarella	Sformatino con spinaci	Bocconcini di tacchino						
Pomodori in insalata	Zucchine trifolate	Pomodori in insalata	Pomodori in insalata	Pomodori	Pomodori	Piselli in umido	Insalata verde						
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione						
MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI
Minestra farro/orzo e patate	Crema di verdure con crostini	Farfalle al pomodoro fresco	Farfalle al pomodoro fresco	Passato di verdura	Passato di verdura	Risotto alla milanese	Gnocchetti sardi al pesto						
Formaggio fresco*	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Manzo affumicato	Crocchette di legumi	Arrosto di tacchino olio e limone	Formaggio fresco*						
Patate prezzemolate	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Zucchine trifolate	Insalata verde	Insalata verde	Zucchine al forno	Insalata di pomodori						
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt o Budino	Frutta di stagione						
MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI
Insalata di riso	Penne burro e salvia	Vellutata di piselli	Vellutata di piselli	Strozzapreti al pesto	Orecchiette al pomodoro e olive	Minestra di legumi	Fusilli al pomodoro fresco						
Arrosto di vitello al forno	Milanese di tacchino/pollo	Polpette di ricotta	Polpette di ricotta	Frittata filante	Uovo sodo	Crocchette di formaggio	Frittatina con patate e formaggio						
Insalata verde	Purea	Insalata di finocchi	Insalata di finocchi	Fagiolini all'olio	Fagiolini in insalata	Costine all'olio	Spinaci						
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino o Yogurt	Frutta di stagione	Budino o Yogurt						
GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI
Strozzapreti al pomodoro fresco	Insalata di farro con verdure Infanzia: Zuppa di cereali	Orecchiette con le zucchine	Orecchiette con le zucchine	Fusilli all'olio	Insalata di riso con verdure Infanzia: Minestra riso e patate	Strozzapreti al ragù di pesce	Risotto al parmigiano						
Uovo sodo	Hamburger di legumi al forno	Fusilli di pollo al forno	Fusilli di pollo al forno	Crocchette di pollo	Hamburger di vitello	Lonza al forno	Merluzzo al forno con pomodoro e olive						
Piselli in umido	Carote julienne	Insalata mista	Insalata mista	Macedonia di verdure	Finocchi crudi in insalata	Insalata di finocchi	Patate al forno						
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino o Yogurt	Budino o Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione						
VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI
Fusilli con pesce	Gratin di pasta (Tortiglioni)	Pasta integrale al ragù di verdure	Pasta integrale al ragù di verdure	Rigatoni con pomodoro fresco e basilico	Conchiglie al pesto	Tortiglioni gratinati	Penne con ricotta e pomodoro						
Platessa impanata	Merluzzo dorato al forno	Crocchette di pesce al forno	Crocchette di pesce al forno	Merluzzo dorato al forno	Pesce olio, limone e prezzemolo	Insalata di merluzzo	Prosciutto cotto						
Fagiolini in insalata	Insalata verde	Macedonia di verdure	Macedonia di verdure	Zucchine trifolate	Carote in insalata	Carote julienne	Cavolfiore all'olio						
Budino o Yogurt	Yogurt o Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt o Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione						

* Nota bene: per formaggio fresco si intende (mozzarella, primosale, crescenza, spalmabile, ricotta).

Alcuni preparazioni di piatti speciali, saranno proposti a sorpresa e a rotazione (pizza al pomodoro, focaccia, farinata, gnocchi al pomodoro e castellana).
Il pane servito è di tipo comune o integrale.

14/05/2018

Per quanto riguarda i pasti senza glutine, si specifica vengono utilizzati appositi prodotti privi di glutine (pasta, farina, pane grattugiato, ecc...) per la preparazione delle stesse pietanze presenti nel menù.
Si usano utensili da cucina specifici per questo tipo di preparazione.



MENU' SCUOLE PRIMARIE, INFANZIA E SECONDARIE A.S. 2023/2024

MENU' INVERNALE

PROGETTO IMPATTO PROPOSTA ASL TO3
MENU' APPROVATO IN DATA 6 GIUGNO 2023

1° INVERNALE	2° INVERNALE	3° INVERNALE CALVINO	4° INVERNALE GRAMSCI	5° INVERNALE MEI	6° INVERNALE DE AMICIS	7° INVERNALE DI NANNI
LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI
PRANZO Farfalle all'olio	PRANZO Strozzapreti al pesto	PRANZO Risotto olio e parmigiano	PRANZO Conchiglie al pesto	PRANZO Pasta integrate al ragù di verdure	PRANZO Riso al sugo	PRANZO Risotto con verdure
Bocconcini di tacchino dorati	Sformato di patate e formaggio	Crocchette di pollo dorate	Coscia di pollo al forno	Formaggio fresco*	Formaggio fresco*	Frittata al forno
Carote al vapore	Piselli in umido	Insalata verde	Broccoli	Costine all'olio	Carote in insalata	Insalata verde
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI
PRANZO Passato di verdure con riso	PRANZO Fusilli al ragù di verdura	PRANZO Tortiglioni gratinati al forno	PRANZO Penne al ragù di carne	PRANZO Vellutata di verdure miste con crostini	PRANZO Strozzapreti al pesto	PRANZO Tortiglioni gratinati
Formaggio fresco*	Hamburger di vitello al forno	Frittata alle verdure	Uovo sodo	Polpette di legumi	Polpette/hamburger di legumi	Prosciutto cotto
Insalata verde	Broccoli all'olio	Spinaci al parmigiano	Piselli in umido	Macedonia di verdure	Purea di patate	Spinaci con parmigiano
Fruita di stagione	Yogurt o Budino	Budino o Yogurt	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI
PRANZO Conchiglie pomodoro e basilico	PRANZO Orecchiette con zucchini Infanzia: Minestra in brodo vegetale	PRANZO Passato di zucca con crostini Secondarie: Pasta alle melanzane	PRANZO Minestra di farro	PRANZO Farfalle con sugo bicolore (pomodoro e ricotta)	PRANZO Penne all'olio	PRANZO Crema di zucca con crostini
Frittata con spinaci	Polpette di formaggio	Formaggio fresco	Bollito di vitello in salsa verde	Sformatini alle verdure	Fuselli di pollo alla cacciatora	Formaggio fresco*
Verdure miste	Spinaci all'olio	Patate all'olio	Finocchi in insalata	Cavolfiore al gratin	Finocchi gratinati	Patate al forno
Budino o Yogurt	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione Secondarie: Creme Caramel	Fruita di stagione	Yogurt o Budino	Fruita di stagione
GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI
PRANZO Risotto con zucca	PRANZO Risotto con lenticchie	PRANZO Gnocchi al pomodoro	PRANZO Risotto alla zafferano	PRANZO Risotto ai funghi	PRANZO Passato di verdura con riso e legumi	PRANZO Gnocchi al pomodoro
Arrostio di maiale al forno	Hamburger di merluzzo dorato	Arrostio di tacchino olio e limone	Merluzzo dorato al forno	Hamburger di pesce al forno	Frittatine filanti al formaggio	Pesce al forno
Zucchine al forno	Cavolfiore al vapore	Zucca	Carote alla julienne in insalata	Insalata verde	Macedonia di verdure	Insalata di carote
Fruita di stagione Secondarie: Budino al cioccolato	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino o Yogurt	Fruita di stagione	Fruita di stagione
VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI
PRANZO Crema di ceci con pasta	PRANZO Penne burro e salvia	PRANZO Minestra di legumi	PRANZO Fusilli al ragù di pesce	PRANZO Vellutata di lenticchie	PRANZO Orecchiette al sugo di ricotta	PRANZO Minestra di legumi
Platessa dorata al forno	Hamburger/polpette di legumi	Polpette di pesce	Formaggio fresco	Milanese di pollo al forno	Pesce con pomodoro e olive	Polpette di vitello
Finocchi gratinati	Insalata di carote	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Zucchine al forno	Spinaci	Insalata mista
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Yogurt o Budino	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino o Yogurt

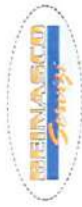
* Nota bene: per formaggio fresco si intende (mozzarella, primosale, crescenza, spalmabile, ricotta).

Alcuni preparazioni di piatti speciali, saranno proposti a sorpresa e a rotazione (pizza al pomodoro, focaccia, farinata, gnocchi al pomodoro e castellana).

Il pane servito è di tipo comune o integrale.

Per quanto riguarda i pasti senza glutine, si specifica vengono utilizzati appositi prodotti privi di glutine (pasta, farina, pane grattugiato, ecc...) per la preparazione delle stesse pietanze presenti nel menù.

Si usano utensili da cucina specifici per questo tipo di preparazione.



MENU' SCUOLE PRIMARIE, INFANZIA E SECONDARIE A.S. 2023/2024

MENU' INVERNALE
PROGETTO IMPATTO PROPOSTA ASI-TOI
MENU' APPROVATO IN DATA 6 GIUGNO 2023

Richiesta dall' ASI no glutine a ottobre 2023

1° INVERNALE	2° INVERNALE	3° INVERNALE CALVINO	4° INVERNALE GRAMSCI	5° INVERNALE MEI	6° INVERNALE DE AMICIS	7° INVERNALE DI NANNI
LUNEDI PRANZO Farfalle all'olio Pasta no glutine all'olio Bocconcini di tacchino dorati Bocconcini di tacchino con panatura no glutine Carote al vapore Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Strozzapreti al pesto Pasta no glutine al pesto Stornato di patate e formaggio Stornato di patate e formaggio no glutine Piselli in umido Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Risotto olio e parmigiano Crocchette di pollo dorate Crocchette di pollo con panatura no glutine Insalata verde Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Conchiglie al pesto Pasta no glutine al pesto Coscia di pollo al forno Broccoli Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Pasta integrale ai ragù di verdure Pasta no glutine ai ragù di verdure Formaggio fresco* Carote in insalata Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Riso al sugo Formaggio fresco* Carote in insalata Fruita di stagione	LUNEDI PRANZO Risotto con verdure Frittata al forno Insalata verde Fruita di stagione
MARTEDI PRANZO Passato di verdure con riso Formaggio fresco* Insalata verde Fruita di stagione	MARTEDI PRANZO Fusilli ai ragù di verdura Pasta no glutine ai ragù di verdura Hamburger di vitello al forno Hamburger no glutine Broccoli all'olio Yogurt o Budino	MARTEDI PRANZO Tortiglioni gratinati al forno Pasta gratinata no glutine Frittata alle verdure Spinaci al parmigiano Budino o Yogurt	MARTEDI PRANZO Penne ai ragù di carne Pasta no glutine ai ragù di carne Uovo sodo Piselli in umido Fruita di stagione	MARTEDI PRANZO Strozzapreti al pesto Pasta no glutine al pesto Polpetta/hamburger di legumi Polpetta/hamburger di legumi no glutine Purè di patate Fruita di stagione	MARTEDI PRANZO Strozzapreti al pesto Pasta no glutine al pesto Polpetta/hamburger di legumi Polpetta/hamburger di legumi no glutine Purè di patate Fruita di stagione	MARTEDI PRANZO Tortiglioni gratinati Pasta no glutine gratinata Prosciutto colto Spinaci con parmigiano Fruita di stagione
MERCOLEDI PRANZO Conchiglie pomodoro e basilico Pasta no glutine con pomodoro e basilico Frittata con spinaci Verdure miste Budino o Yogurt	MERCOLEDI PRANZO Orecchiette con zucchine Pasta no glutine con zucchine Infanzia: Minestra in brodo vegetale Infanzia: Minestra no glutine Polpetta di formaggio Polpetta di formaggio no glutine Spinaci all'olio Fruita di stagione	MERCOLEDI PRANZO Passato di zucca con crosolini Passato di zucca no glutine Secondarie: Pasta alle melanzane Secondarie: Pasta no glutine alle melanzane Formaggio fresco Patate all'olio Fruita di stagione	MERCOLEDI PRANZO Minestra di farro Minestra di riso e patate Bollito di vitello in salsa verde Bollito di vitello con salsa verde no glutine Finocchi in insalata Fruita di stagione Secondarie: Creme Catamel	MERCOLEDI PRANZO Farfalle con sugo bicolore (pomodoro e ricotta) Pasta no glutine con sugo bicolore (pomodoro e ricotta) Stornati alle verdure Stornati alle verdure no glutine Cavolfiore al gratin Cavolfiore gratinato no glutine Fruita di stagione	MERCOLEDI PRANZO Penne all'olio Pasta no glutine all'olio Fusilli di pollo alla cacciatora Finocchi gratinati Finocchi gratinati no glutine Yogurt o Budino Fruita di stagione	MERCOLEDI PRANZO Crema di zucca con crosolini Crema di zucca no glutine Formaggio fresco* Patate al forno Fruita di stagione
GIOVEDI PRANZO Risotto con zucca Arrosti di maiale al forno Arrosti di maiale con salsa no glutine al forno Zucchine al forno Fruita di stagione Secondarie: Budino al cioccolato	GIOVEDI PRANZO Risotto con lenticchie Risotto con lenticchie no glutine Hamburger di merluzzo dorato Hamburger di merluzzo dorato con panatura no glutine Cavolfiore al vapore Fruita di stagione	GIOVEDI PRANZO Gnocchi al pomodoro Gnocchi no glutine al pomodoro Arrosti di tacchino olio e limone Zucca Fruita di stagione	GIOVEDI PRANZO Risotto alla zafferano Merluzzo dorato al forno Merluzzo dorato al forno no glutine Carote alla julienne in insalata Fruita di stagione	GIOVEDI PRANZO Risotto ai funghi Hamburger di pesce al forno Hamburger di pesce no glutine Insalata verde Budino o Yogurt	GIOVEDI PRANZO Passato di verdura con riso e legumi Passato di verdura con riso e legumi no glutine Frittatine filanti al formaggio Frittatine filanti no glutine Macedonia di verdure Fruita di stagione	GIOVEDI PRANZO Gnocchi al pomodoro Gnocchi no glutine al pomodoro Pesce al forno Pesce al forno no glutine Insalata di carote Fruita di stagione
VENERDI PRANZO Crema di ceci con pasta Crema di ceci con pasta no glutine Platessa dorata al forno Platessa con panatura no glutine Finocchi gratinati Finocchi no glutine Fruita di stagione	VENERDI PRANZO Penne burro e salvia Pasta no glutine burro e salvia Hamburger/polpetta di legumi Hamburger/polpetta di legumi no glutine Insalata di carote Fruita di stagione	VENERDI PRANZO Fusilli ai ragù di pesce Pasta no glutine ai ragù di pesce Formaggio fresco Patate al forno Yogurt o Budino	VENERDI PRANZO Vellutata di lenticchie Vellutata di lenticchie no glutine Milanese di pollo al forno Milanese di pollo con panatura no glutine Zucchine al forno Fruita di stagione	VENERDI PRANZO Orecchiette al sugo di ricotta Pasta no glutine al sugo di ricotta Pesce con pomodoro e olive Pesce con pomodoro e olive no glutine Spinaci Fruita di stagione	VENERDI PRANZO Minestra di legumi Minestra di legumi no glutine Polpetta di vitello Polpetta di vitello no glutine Insalata mista Budino o Yogurt	VENERDI PRANZO Minestra di legumi Minestra di legumi no glutine Polpetta di vitello Polpetta di vitello no glutine Insalata mista Budino o Yogurt

* Nota bene: per formaggio fresco si intende (mozzarella, primosale, crescenza, spalmabile, ricotta). Alcuni preparazioni di piatti speciali, saranno proposti a sorpresa e a rotazione (pizza al pomodoro, focaccia, farinata, gnocchi al pomodoro e castellana). Il pane servito è di tipo comune o integrale.

* Per quanto riguarda i pasti senza glutine, si specifica vengono utilizzati appositi prodotti privi di glutine (pasta, farina, pane grattugiato, ecc...) per la preparazione delle stesse pietanze presenti nel menù. Si usano utensili da cucina specifici per questo tipo di preparazione.

* Per i salumi (manzo, tacchino, prosciutto) e per gli yogurt e budini, si usano prodotti senza glutine per tutti.



MENU' SCUOLE PRIMARIE, INFANZIA E SECONDARIE A.S. 2023/2024

MENU' ESTIVO

PROGETTO IMPATTO PROPOSTA ASI TOS
MENU' APPROVATO IN DATA 6 GIUGNO 2023

Richiesta dall' ASL no glutine a ottobre 2023

1° ESTIVA GRAMSCI	2° ESTIVA DI NANNI	3° ESTIVA MEI	4° ESTIVA CALVINO	5° ESTIVA DE AMICIS	6° ESTIVA	7° ESTIVA
LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI	LUNEDI
Farfalle all'olio Pasta no glutine all'olio Bocconcini di tacchino dorati Bocconcini di tacchino con panatura no glutine Pomodori in insalata Fruita di stagione	Conchiglie al pomodoro Pasta no glutine al pomodoro Formaggio fresco Zucchine trifolate Fruita di stagione	Risotto agli asparagi Stornatino di verdure Stornatino di verdure no glutine Pomodori in insalata Fruita di stagione	Risotto con lenticchie Risotto con lenticchie no glutine Formaggio fresco* Carote alla julienne Fruita di stagione	Farfalle con le verdure Pasta no glutine con le verdure Mozzarella Pomodori Fruita di stagione	Penne all'olio aromatizzato Pasta no glutine all'olio Stornatino con spinaci Stornatino con spinaci no glutine Piselli in umido Fruita di stagione	Mezze penne all'olio Pasta no glutine all'olio Bocconcini di tacchino Bocconcini di tacchino con panatura no glutine Insalata verde Fruita di stagione
MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI
Minestrina farro/orzo e patate Minestrina di riso e patate Formaggio fresco* Patate prezzemolate Fruita di stagione	Crema di verdure con crostini Crema di verdure no glutine Frittata al forno Insalata di pomodori Fruita di stagione	Farfalle al pomodoro fresco Pasta no glutine al pomodoro fresco Prosciutto cotto Zucchine trifolate Fruita di stagione	Passato di verdura con crostini Passato di verdura no glutine Manzo affumicato Insalata verde Fruita di stagione	Passato di verdura Passato di verdura con pasta no glutine Crocchette di legumi Crocchette di legumi no glutine Insalata verde Fruita di stagione	Risotto alla milanese Arrosti di tacchino olio e limone Zucchine al forno Yogurt o Budino	Gnocchetti sardi al pesto Pasta no glutine al pesto Formaggio fresco* Insalata di pomodori Fruita di stagione
MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI	MERCOLEDI
Insalata di riso Arrosti di vitello al forno Arrosti di vitello con salsa no glutine Insalata verde Fruita di stagione	Penne burro e salvia Pasta no glutine burro e salvia Milanese di tacchino/pollo Milanese di tacchino/pollo con panatura no glutine Purea Fruita di stagione	Vealutata di piselli Vealutata di piselli con pasta no glutine Polpatte di ricotta Polpatte di ricotta no glutine Insalata di finocchi Fruita di stagione	Strozzapreti al pesto Pasta no glutine al pesto Frittata filante Frittata filante no glutine Fagiolini all'olio Fruita di stagione	Orecchiette al pomodoro e olive Pasta no glutine al pomodoro e olive Uovo sodo Fagiolini in insalata Budino o Yogurt	Minestrina di legumi Minestrina di legumi no glutine Crocchette di formaggio Crocchette di formaggio no glutine Cosatine all'olio Fruita di stagione	Fusilli al pomodoro fresco Pasta no glutine al pomodoro fresco Frittatina con patate e formaggio Spinaci Budino o Yogurt
GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI
Strozzapreti al pomodoro fresco Pasta no glutine al pomodoro fresco Uovo sodo Piselli in umido Fruita di stagione	Insalata di farro con verdure Insalata di riso con verdure Infanzia: Zuppa di cereali Infanzia: Minestrina di riso Hamburger di legumi al forno Hamburger di legumi no glutine Carote julienne Fruita di stagione	Orecchiette con le zucchine Pasta con le zucchine no glutine Fusilli di pollo al forno Insalata mista Budino o Yogurt	Fusilli all'olio Pasta no glutine all'olio Crocchette di pollo Crocchette di pollo con panatura no glutine Macedonia di verdure Fruita di stagione	Insalata di riso con verdure Infanzia: Minestrina riso e patate Hamburger di vitello Hamburger no glutine Finocchi crudi in insalata Fruita di stagione	Strozzapreti al ragù di pasce Pasta no glutine al ragù di pasce Lonza al forno Lonza al forno no glutine Insalata di finocchi Fruita di stagione	Risotto al parmigiano Merluzzo al forno con pomodoro e olive Merluzzo al forno con pomodoro e olive no glutine Patate al forno Fruita di stagione
VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI
Fusilli con pesce Pasta no glutine con pesce Piattessa impanata Piattessa con panatura no glutine Fagiolini in insalata Budino o Yogurt	Gratin di pasta (Tortiglioni) Pasta gratinata no glutine Merluzzo dorato al forno Merluzzo dorato con panatura no glutine Insalata verde Yogurt o Budino	Pasta integrale al ragù di verdure Pasta no glutine al ragù di verdure Crocchette di pesce al forno Crocchette di pesce no glutine Macedonia di verdure Fruita di stagione	Rigatoni con pomodoro fresco e basilico Pasta no glutine con pomodoro fresco e basilico Merluzzo dorato al forno Merluzzo dorato con panatura no glutine Zucchine trifolate Yogurt o Budino	Conchiglie al pesto Pasta no glutine al pesto Pesce olio, limone e prezzemolo Pesce olio, limone e prezzemolo no glutine Carote in insalata Fruita di stagione	Tortiglioni gratinati Pasta gratinata no glutine Insalata di merluzzo Carote julienne Fruita di stagione	Penne con ricotta e pomodoro Pasta no glutine con ricotta e pomodoro Prosciutto cotto Cavolfiore all'olio Fruita di stagione

* Nota bene: per formaggio fresco si intende (mozzarella, primosale, crescenza, spalmabile, ricotta). Alcuni preparazioni di piatti speciali, saranno proposti a sorpresa e a rotazione (pizza al pomodoro, focaccia, farinata, gnocchi al pomodoro e castellana). Il pane servito è di tipo comune o integrale.

* Per quanto riguarda i pasti senza glutine, si specifica vengono utilizzati appositi prodotti privi di glutine (pasta, farina, pane grattugiato, ecc...) per la preparazione delle stesse pietanze presenti nel menù. Si usano utensili da cucina specifici per questo tipo di preparazione.

* Per i salumi (manzo, tacchino, prosciutto) e per gli yogurt e budini, si usano prodotti senza glutine per tutti.

GUIDA ALLA FORMULAZIONE DEI MENÙ SCOLASTICI

*Per le fasce d'età: infanzia,
primarie e secondarie di primo
grado*

ANNO 2022

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

im.patto



Area coop
territorio

A.S.L. T03
Azienda Sanitaria Locale
di Cologno e Piarolo

coop



GUIDA ALLA FORMULAZIONE DEI MENÙ SCOLASTICI

ASL T03
Dipartimento di Prevenzione
Struttura Complessa
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Anno di pubblicazione 2022

Autori: Lucia Bioletti, Debora Lo Bartolo, Susanna Spagna, Giovanna Paltrinieri

Redatto all'interno del Progetto Im.patto, promosso e finanziato da Novacoop

SOMMARIO

	<i>pag.</i>
<i>Prefazione – Alimentazione e Salute</i>	5
<i>Capitolo n. 1 – Fabbisogni Nutrizionali</i>	8
<i>Capitolo n. 2 – Come costruire il menù</i>	10
2.1 - <i>Criteri per la realizzazione del menù</i>	10
2.2 - <i>Griglia guidata per la rotazione di piatti</i>	14
<i>Capitolo n. 3 – Come scegliere gli alimenti in refezione scolastica</i>	15
3.1 – <i>Indicazioni generali per il servizio di ristorazione</i>	15
3.2 – <i>Primi piatti</i>	16
3.3 – <i>Secondi piatti</i>	17
3.4 – <i>Contorni e fine pasto</i>	21
3.5 – <i>Pane</i>	22
3.6 – <i>Condimenti</i>	22
3.7 – <i>Prodotti in scatola e semi lavorati</i>	23
3.8 – <i>Spuntini e fuori pasto</i>	23
<i>Capitolo n. 4 – Diete speciali</i>	24
4.1 – <i>Preparazione e distribuzione delle diete speciali</i>	25
4.2 – <i>Sorveglianza e vigilanza delle diete speciali</i>	25
4.3 – <i>Attenzioni particolari</i>	26
<i>Capitolo n. 5 – Valutazione del menù: avanzi e gradimento</i>	27
5.1 – <i>Decalogo per la riduzione degli sprechi in ristorazione scolastica</i>	27
<i>Capitolo n. 6 – Standardizzazione delle porzioni</i>	30
<i>Capitolo n. 7 – Gestione del pasto in mensa ai tempi della pandemia Covid-19</i>	31
<i>Capitolo n. 8 – Modalità di richiesta di valutazione menù al SIAN ASL TO 3</i>	34
<i>Bibliografia</i>	35
<i>Allegato n. 1 – Esempi di ricette (tabelle dietetiche - grammature)</i>	37
<i>Allegato n. 2 - Calendario stagionalità</i>	61
<i>Allegato n. 3 – Prevenzione soffocamento</i>	65
<i>Allegato n. 4 – Tecniche validate per effettuare una corretta porzionatura</i>	66
<i>Allegato n. 5 – Procedure per la somministrazione della merenda e del pasto a scuola in caso di pandemia Covid-19</i>	67
<i>Allegato n. 6 – Fac-simile di lettera di richiesta di parere menù al SIAN dell' ASL TO 3</i>	69
<i>Allegato n. 7 – Modulo SIAN M 101</i>	70

<i>Allegato n. 8 – Moduli regionali per la richiesta di diete speciali</i>	71
<i>Allegato n. 9 – Consigli per i genitori:</i>	75
<i>Guida per la scelta degli spuntini</i>	75
<i>Decalogo contro la selettività alimentare</i>	76

PREFAZIONE

Alimentazione e Salute

Le abitudini alimentari sono tra i maggiori determinanti della salute e del carico globale di malattia e la gran parte dei Paesi nel mondo soffre di uno o più problemi legati alla malnutrizione, sia per difetto, a causa di carenza acuta o cronica di micronutrienti, che per eccesso o ancora per una carenza mista (frequente nei Paesi industrializzati) ovvero eccesso energetico, di zuccheri e grassi e carenza di micronutrienti importanti, come ferro e calcio (1).

L'Europa presenta il carico di malattie non trasmissibili più elevato al mondo. Almeno l'80 % delle malattie cardiache, degli ictus e del diabete di tipo 2 e almeno un terzo dei casi di tumore si possono prevenire (2).

In Italia, tra i rischi alimentari più importanti, abbiamo il basso consumo di cereali integrali, di frutta secca in guscio, di frutta e verdura da un lato e dall'altro il consumo eccessivo di sale e prodotti trasformati (1).

"In Italia: basso consumo di cereali integrali, frutta secca in guscio, frutta e verdura e l'eccessivo consumo di sale e prodotti trasformati"

Tutti questi fattori legati alla dieta causano un notevole carico di malattie cardiovascolari, neoplastiche, respiratorie, metaboliche e altre patologie non trasmissibili, che insieme rappresentano una priorità di salute pubblica per il nostro Paese.

Moltissime evidenze scientifiche dimostrano che uno stile di vita sano, con corrette abitudini alimentari e attività fisica regolare, contribuiscono al raggiungimento ed al mantenimento di un buono stato di salute, determinando un minore rischio di malattie croniche in tutte le fasi della vita, una minore spesa sanitaria, una maggiore produttività e un invecchiamento attivo (1).

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization – WHO) nel 2020 ha indicato l'obiettivo di ridurre le malattie croniche non trasmissibili del 25% entro il 2025 (3). Pertanto la promozione di politiche che tendano a favorire determinate scelte alimentari protettive per la salute e a sfavorirne altre è estremamente urgente nei vari Paesi del mondo (1).

Una corretta alimentazione negli anni della crescita è essenziale per l'ottimale sviluppo fisico e cognitivo, per mantenere il peso sano e svolgere le varie attività, ma anche per stabilire sane e durature abitudini alimentari che influenzeranno lo stato di salute dell'adulto. Le buone o cattive abitudini che si acquisiscono in età scolare difficilmente cambiano nel tempo (4), rimanendo pressoché invariate fino all'età adulta e quindi l'infanzia è un periodo fondamentale che influenza fortemente le scelte future. (5).

"Sane e durature abitudini alimentari influenzeranno lo stato di salute dell'adulto"

L'ambiente familiare e quello scolastico svolgono un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo. Nell'età adolescenziale tutte quelle azioni volte a stabilire il proprio grado di autonomia, di indipendenza dai genitori e di identificazione con i propri pari, possono influenzare i comportamenti alimentari acquisiti nell'infanzia, sia in senso positivo che negativo(4): le scelte alimentari avvengono spesso attraverso un processo di osservazione e imitazione e gli amici possono influenzarsi reciprocamente per seguire norme comuni (4, 5, 6).

La scuola è il setting ottimale per proporre interventi di educazione alimentare partendo dall'utilizzo del menù scolastico.

L'*obiettivo* del presente documento è rendere direttamente partecipi le scuole, i Comuni e le ditte di ristorazione collettiva alla formulazione dei propri menù scolastici con consapevolezza e responsabilità delle scelte alimentari e con una supervisione dell'Autorità Competente (ASL).

Oltre a garantire la sicurezza igienica dei cibi proposti, si deve migliorare l'appetibilità dei piatti proposti, affinché i bambini e i ragazzi li possano consumare per soddisfare un corretto intake nutrizionale e per evitare eventuali sprechi.



CAPITOLO N. 1

Fabbisogni Nutrizionali

La “Guida alla formulazione dei menù scolastici” è stata costruita partendo dalle informazioni presenti nei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - LARN del 2014 (7) e nelle Linee guida per una sana alimentazione del 2018 (4) che traducono gli obiettivi nutrizionali proposti dai LARN in indicazioni alimentari pratiche. Abbiamo effettuato un’ulteriore elaborazione al fine di semplificare le informazioni e adattarle alla realtà scolastica locale.

Partendo dal presupposto che il menù scolastico deve essere conforme ai fabbisogni giornalieri proposti dai LARN e rispettare la suddivisione delle fasce d’età individuate dal Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca (Miur) (8) occorre estrapolare gli apporti per il solo pranzo (35% delle kcal giornaliere) (1, 9) (Tabella n. 1).

I parametri nutrizionali da valutare sono relativi a chilocalorie (kcal), macronutrienti quali proteine, grassi totali e grassi saturi, carboidrati totali e zuccheri semplici e fibre. Non sono stati inseriti gli apporti di minerali importanti come calcio e ferro, in quanto elementi che andrebbero valutati sull’alimentazione giornaliera e non su un singolo pasto.

Nel caso in cui la ditta appaltata preveda la fornitura dello spuntino di metà mattina e/o metà pomeriggio questi dovranno fornire rispettivamente il 5% e il 10% delle kcal giornaliere sempre differenziati per fasce d’età come riportato in tabella n. 2.



Tabella n. 1 – fabbisogni suddivisi per fasce d'età: PRANZO

Fasce d'età	Kcal (valore medio)	Carboidrati totali % (valore medio)	Zuccheri %	Fibra 8,4 g/1000 kcal	Grassi totali %	Grassi saturi %	Proteine %
3-6 anni Infanzia	403 - 518 (460)	45-60 (50-55)	< 15	3 - 4	35-40	< 10	12-18
6-11 anni Primaria	483 - 819 (651)	45-60 (50-55)	< 15	4 - 7	20-35	< 10	12-18
11-14 anni Secondaria di 1°	742 - 994 (868)	45-60% (50-55)	< 15	6 - 8	20-35	< 10	12-18

Tabella n. 2 – fabbisogni suddivisi per fasce d'età: SPUNTINI e MERENDE

Fasce d'età	Kcal per porzione di uno spuntino di metà mattina (valore medio)	Kcal per porzione di una merenda del pomeriggio (valore medio)
3-6 anni Infanzia	58 - 74 (66)	115 - 148 (132)
6-11 anni Primaria	69 - 117 (93)	138 - 234 (186)
11-14 anni Secondaria di 1°	106 - 142 (124)	212 - 284 (248)

CAPITOLO N. 2

COME COSTRUIRE IL MENÙ

2.1 - Criteri per la realizzazione del menù

La costruzione di un menù deve rispettare alcuni requisiti:

1. si deve rispondere alle caratteristiche di varietà, per evitare il ripetersi della stessa preparazione, stagionalità, qualità nutrizionale (10);
2. il menù deve essere impostato su almeno quattro settimane (11) ed essere diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate (10);
3. il singolo pasto deve essere composto da un primo piatto (asciutto o in brodo), un secondo piatto a base di proteine (di origine animale o vegetale), un contorno di verdura fresca di stagione, pane e frutta fresca di stagione (che eventualmente può essere consumata a metà mattina come spuntino anziché a fine pasto) (12), come indicato nella foto n. 1;



Foto n. 1 - Nutripiatto®

-
4. si devono rispettare le porzioni come indicate nelle tabelle dietetiche (grammature) e quindi è sconsigliato somministrare il bis dei piatti. L'applicazione delle corrette porzionature deve rispettare criteri di applicabilità, codificati e riconosciuti come validi, pertanto risulta importante e fondamentale la formazione, anche periodica, del personale che si occupa della distribuzione dei pasti (11);
 5. gli alimenti scelti devono rispettare i principi di sicurezza alimentare, di educazione alimentare e di benessere ambientale (13);
 6. si deve adottare un sistema per valutare il gradimento del pasto da parte dei bambini e dei ragazzi, misurando oggettivamente gli avanzi, per valutare i piatti meno graditi e per poter eventualmente riformulare le preparazioni proposte (14).

Per aiutare Comuni, scuole e ditte di ristorazione collettiva a formulare menù idonei è stata realizzata una "griglia guidata" che riporta per ogni portata (primo piatto, secondo, contorno, frutta o dolce) la denominazione generica del piatto da inserire (es. primo asciutto o in brodo o secondo a base di carne o pesce, ecc.) che sarà da scegliere tra quelli indicati nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 1).

"Agevolare Comuni, scuole e ditte di ristorazione collettiva a formulare menù idonei"

La frequenza dei piatti proposti nella "griglia guidata" nei cinque giorni di pranzo in mensa scolastica rispetta le rotazioni riportate nella tabella n. 3.

2.2 - Griglia Guidata per la rotazione dei piatti (infanzia, primarie e secondarie)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<i>Primo piatto</i>	Asciutto	In brodo	Asciutto	Asciutto	In brodo con legumi
<i>Secondo piatto</i>	Legumi	Carne	Formaggio	Pesce	Uova
1° <i>Contorno</i>	Verdura fresca di stagione	Patate	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione
<i>Pane</i>	Comune	Comune	Comune	Comune	Comune
<i>Fine pasto</i>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<i>Primo piatto</i>	In brodo	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto
<i>Secondo piatto</i>	Carne	Pesce	Uova	Formaggio	Legumi
2° <i>Contorno</i>	Patate	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione
<i>Pane</i>	Comune	Comune	Comune	Comune	Comune
<i>Fine pasto</i>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<i>Primo piatto</i>	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	In brodo	Asciutto
<i>Secondo piatto</i>	Formaggio	Uova	Carne	Pesce	Legumi
3° <i>Contorno</i>	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Patate	Verdura fresca di stagione
<i>Pane</i>	Comune	Comune	Comune	Comune	Comune
<i>Fine pasto</i>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<i>Primo piatto</i>	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto	In brodo	Asciutto
<i>Secondo piatto</i>	Uova	Formaggio	Legumi	Carne	Pesce
4° <i>Contorno</i>	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Patate	Verdura fresca di stagione
<i>Pane</i>	Comune	Comune	Comune	Comune	Comune
<i>Fine pasto</i>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

CAPITOLO N. 3

COME SCEGLIERE GLI ALIMENTI IN REFEZIONE SCOLASTICA

I requisiti di qualità dei prodotti alimentari e dei materiali in uso nella ristorazione collettiva possono influire positivamente sulla riduzione degli sprechi e sulla produzione di rifiuti premiando così modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale, assicurando al contempo una sana alimentazione. Scegliere correttamente la tipologia di alimenti da consumare può avere effetti benefici sulla salute e sull'ambiente, pertanto le indicazioni che seguono hanno l'obiettivo di integrare i due aspetti (13).

3.1 - Indicazioni generali per il servizio di ristorazione

I pasti proposti dalla ristorazione collettiva, come richiesto dal piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, dovrebbero essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili quali bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati; le stoviglie, previste anche nelle scuole dell'infanzia, dovrebbero essere in ceramica o porcellana bianca con posate in acciaio inossidabile. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Inoltre le tovaglie dovrebbero essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto (13).

Per quanto riguarda la gestione della refezione scolastica durante i periodi di pandemia Covid-19 fare riferimento al capitolo 7 e alla scheda riassuntiva riportata in Allegato 5.

"Scegliere correttamente la tipologia di alimenti da consumare può avere effetti benefici sulla salute e sull'ambiente "

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva suggeriscono di utilizzare il meno possibile l'uso di prodotti preparati, imballati e monodose come, ad esempio, bustine di zucchero, olio e condimenti in genere. Il loro utilizzo è limitato ai quei casi in cui sia imposto per legge oppure se motivato da esigenze tecniche legate al menù o a necessità specifiche come, ad esempio, in caso di dieta speciale per celiaci (13).

I CAM suggeriscono di rispettare la stagionalità, non solo per frutta e verdura, ma anche per altre tipologie di prodotti come per esempio i prodotti ittici e indicano che almeno il 50% di materie prime fornite sia biologica. Per soddisfare tali criteri risulta opportuno consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità dei prodotti agricoli locali o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, legumi e cereali (13).

3.2 - Primi piatti

ASCIUTTI

È consigliabile variare tra le tipologie di primo piatto ed alternare i diversi cereali (es. frumento, riso, mais, semola, cous cous, farro, orzo, grano saraceno, miglio, kamut, ecc.) proponendoli anche integrali in quanto più ricchi di fibre alimentari e di alcuni nutrienti (magnesio, fosforo e ferro) (9). Il condimento dei primi piatti asciutti dovrebbe essere a base di sughi semplici, preferibilmente con verdure. Si consiglia di evitare l'utilizzo di sughi e condimenti elaborati (es. contenenti panna, formaggi, ecc.) e a base di carne grassa (es. carbonara, pancetta, ecc.). Nel caso del ragù, si consiglia di utilizzare carne magra (11).

È possibile proporre solo saltuariamente paste ripiene, in quanto sono prodotti più ricchi in grassi saturi, dando la preferenza a quelle "di magro".

IN BRODO

È preferibile che i brodi per le minestre vengano preparati con verdure fresche e/o surgelate, per il minor contenuto di sodio, anziché con carne, dadi di carne o vegetali od altri preparati per brodo contenenti glutammato di sodio o grassi vegetali idrogenati. Nel menù primavera-estate il primo in brodo può essere limitato ad 1 volta a settimana, sostituendolo con un primo asciutto; in tal caso sarà necessario abbinare un contorno di verdura e non di patate.



3.3 - Secondi piatti

Si consiglia il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, utilizzando anche i legumi, le specie ittiche diverse da quelle offerte di consuetudine e ampliare i tagli di carne ammessi (13).

CARNE

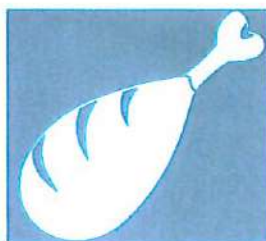
Tra le carni è da preferire quella definita “bianca” (pollo, tacchino, coniglio) rispetto alle carni rosse (vitello, manzo, maiale, agnello), poiché un consumo eccessivo di queste ultime è associato ad un maggior rischio di generare malattie croniche degenerative. Quindi nel menù si consiglia di alternare nelle varie settimane carne rossa e bianca.

Evitare l'utilizzo di tagli grassi, frattaglie (es. fegato, cervello, animelle, rognone, ecc.) e prodotti semilavorati prefritti (es. crocchette di pollo, polpette, ecc.).

La carne bovina dovrebbe essere biologica per almeno il 50% del peso utilizzato. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna» (13).

La carne suina dovrebbe essere biologica per almeno il 10% del peso utilizzato oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione», «allevamento senza antibiotici» (13).

La carne avicola dovrebbe essere biologica per almeno il 20% del peso utilizzato. Le restanti somministrazioni di carne avicola devono riportare le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto» (13).



PESCE

Tra le varie tipologie di pesce si consiglia di proporre preferibilmente quello azzurro o comunque quello con un elevato contenuto di acidi grassi polinsaturi omega 3 le cui proprietà anti infiammatorie sono protettive nei confronti delle malattie cardiovascolari (9). Evitare di inserire pesci di grossa taglia (1) come tonno (es. Pinna gialla, Rosso, Allunga, Obeso, ecc.) e pesce spada o di specie in cima alla catena alimentare come gli squaloidi (es. palombo, verdesca, smeriglio, spinarolo, ecc.) perché contengono maggiori quantitativi di contaminanti, come il metil-mercurio. I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) possono essere somministrati, sia freschi che surgelati e di allevamento; devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, devono rispettare la taglia minima (All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006) e non possono appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile», «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono indicate in tabella n. 4. Tali prodotti devono rispettare i parametri stabiliti nell'ambito della cosiddetta pesca sostenibile. Se viene utilizzato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che di mare, almeno una volta durante l'anno scolastico, deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». I pesci di acqua dolce ammessi sono indicati in tabella n. 5. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto», prefritto, preimpanato (13).

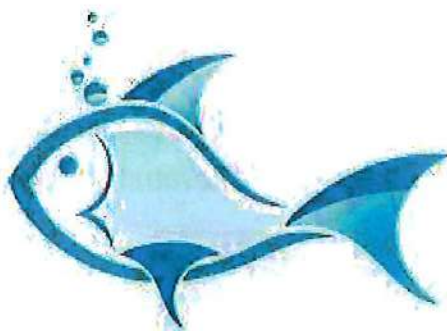


Tabella n. 4 - Prodotti ittici da pesca in mare ammesse

Nome italiano	Specie
Muggini	cefalo, Mugil spp.
Sarde	Sardina pilchardus
Sigano	Siganus rivulatus, Siganus luridus
Sugaro	Trachurus mediterraneus
Palamita	Sarda sarda
Spatola	Lepidopus caudatus
Platessa	Pleuronectes platessa
Merluzzo Carbonaro	Pollachius virens
Mormora	Lithognathus mormyrus
Tonno Alletterato	Euthynnus alletteratus
Tombarello O Biso	Auxis thazard thazard
Pesce Serra	Pomatomus saltatrix
Cicerello	Gymnamodytes cicereus
Totani	Todarodes sagittatus

Tabella n. 5 - Pesci di acqua dolce ammessi

Nome italiano	Specie
Trota	Oncorhynchus mykiss
Coregone	Coregonus lavaretus

Specie autoctone pescate nell'Unione Europea

Anche per il pesce occorre rispettare la stagionalità (Allegato n. 2), però per la ristorazione collettiva scolastica si consiglia di scegliere tipologie di pesci senza lisce e spine.

LEGUMI

Nonostante siano di origine vegetale, i legumi oltre a elevate quantità di amido e fibra alimentare forniscono anche apprezzabili quantità di proteine, ferro e altri oligoelementi che sono caratteristici della carne, del pesce e delle uova, pertanto possono rientrare nel gruppo dei secondi piatti al pari degli alimenti di origine animale (9). È possibile inserire i legumi sia freschi che secchi (piselli, fagioli, ceci, cicerchie, lenticchie), con diverse modalità di abbinamento:

- come sostitutivi del secondo piatto (tali e quali es. all'olio, in umido o sotto forma di crocchette/polpette, evitando l'utilizzo di prodotti semilavorati prefritti);
- proposti come piatto unico, abbinati ad un cereale e (es. pasta e fagioli, riso e lenticchie, cous cous e ceci, ecc.). Tali piatti nel periodo primavera-estate possono essere proposti sotto forma di insalate di cereali e legumi.

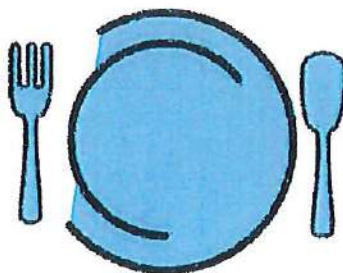
L'inserimento dei legumi come secondo piatto non esclude la presenza del contorno di verdura al pasto. Evitare l'utilizzo di legumi in scatola, per l'alto contenuto di zucchero e di sale, ma preferire i prodotti freschi o secchi. Solo i piselli sono ammessi surgelati (13).

UOVA

Si raccomanda l'utilizzo di uova pastorizzate liquide o con guscio e biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti (13).

FORMAGGI

È possibile inserire sia i formaggi freschi che quelli stagionati, ma è necessario variare la porzione secondo le tabelle dietetiche (Allegato n. 1). Evitare l'utilizzo di formaggi fusi come sottilette e formaggini, in quanto contengono sali di fusione (fosfati, polifosfati e citrati di sodio) che sequestrano il calcio, impedendone l'assimilazione. Almeno il 30% del peso utilizzato dovrebbe essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» (13).



SALUMI E INSACCATI

Le "Linee guida per una sana alimentazione" formulate dal Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione – 2018 suggeriscono di limitare il più possibile il consumo delle carni trasformate, a causa dell'elevato contenuto in sale e nitrati, a maggior ragione se si considera che è un alimento spesso consumato in famiglia. Pertanto qualora si intendesse inserire i salumi, limitarli a non più di 1 volta al mese nel periodo autunno-inverno e a non più di 2 volte al mese nel periodo primaverile-estivo, preferendo le tipologie più magre (prosciutto cotto, bresaola, prosciutto crudo, tacchino o manzo affumicati). Inoltre, almeno il 30% in peso dei salumi dovrebbe essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» (13).

3.4 - Contorni e fine pasto

Evitare di utilizzare frutta e verdura di un determinato calibro e ridurre il ricorso a prodotti prelavati escludendo quelli della quinta gamma. Invece è opportuno scegliere alimenti provenienti da "filiera corta" e "a km 0". Per "filiera corta" si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0; invece per «chilometro zero» (nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km al massimo(13).

VERDURA

Variare il più possibile la tipologia di verdura rispettando la stagionalità (9) (Allegato n. 2), curando la presentazione e differenziando i colori proponendo alternativamente frutta e verdura giallo-arancione, bianca, verde, rossa e blu-viola.

Prediligere il prodotto fresco, anche per questioni di migliore palatabilità, mentre è sconsigliato utilizzare prodotti in scatola. Sono ammessi i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati (13).

FRUTTA

La frutta fresca può essere proposta intera o sotto forma di macedonia, evitando l'aggiunta di zucchero; qualora fosse possibile, si consiglia di anticiparne il consumo nello spuntino di metà mattina per una duplice motivazione: favorirne il consumo e aumentare l'appetenza all'ora di pranzo. Nel caso delle banane, scegliere quelle biologiche o del commercio equosolidale. È ammessa la frutta non stagionale nel mese di maggio (13).

3.5 – Pane

È opportuno utilizzare pane fresco senza strutto, evitando i pani confezionati, generalmente più ricchi di sale e arricchiti in alcol per la conservazione. Sarebbe preferibile utilizzare una tipologia di pane a base di farina meno raffinata (farina tipo 1, 2 o integrale); sono invece da evitare cracker o grissini come sostituti perché più ricchi di sale e grassi saturi.

3.6 – Condimenti

Per condire sia a cotto che a crudo primi, secondi piatti e contorni utilizzare olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità, l'olio extravergine di oliva deve essere biologico (13).

Utilizzare condimenti di origine animale come ad esempio il burro, solo saltuariamente.

Per arricchire e variare i sapori e per limitare l'uso del sale, è consigliabile l'aggiunta di erbe aromatiche e spezie, sia quelle tipiche dell'alimentazione mediterranea come prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, sedano, dragoncello, alloro, peperoncino, che quelle tradizionali di altre culture come zenzero, curcuma, coriandolo, ecc. Utilizzare il meno possibile il sale, sia per la cottura che come condimento, preferendo il sale iodato rispetto al sale non arricchito in iodio.



3.7 – Prodotti in scatola e semilavorati

È consigliabile utilizzare prodotti freschi o surgelati anziché conservati in scatola (es. tonno, mais, carne, frutta, ecc.), poiché questi ultimi vanno incontro ad una maggiore perdita del loro contenuto vitaminico. Inoltre sono generalmente più ricchi di sale o zucchero rispetto ai prodotti freschi o surgelati e nello specifico il tonno ha un alto contenuto di istamina, sostanza coinvolta nei meccanismi di intolleranza alimentare.

Evitare l'utilizzo di prodotti semilavorati prefritti (crocchette/polpette di verdura, di carne, crocchette/bastoncini di pesce) e/o preimpanati perché più ricchi di grassi, sale e conservanti rispetto al prodotto fresco che può essere preparato in cucina.

Sono concessi pelati, polpa e passata di pomodoro in scatola, ma almeno il 33% del peso del prodotto utilizzato deve essere biologico (13).

3.8 - Spuntini e fuori pasto

Negli spuntini dovrebbero essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose, se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali, yogurt e eventualmente latte entrambi biologici. Anche le marmellate e le confetture dovrebbero essere biologiche, mentre le tavolette al cioccolato dovrebbero provenire da commercio equo e solidale (13). Alcuni suggerimenti di merende equilibrate e norme igieniche sono riportate nell'allegato n. 3.



CAPITOLO N. 4

DIETE SPECIALI

Nelle mense scolastiche, la maggior parte delle richieste di regimi dietetici particolari sono legate alla presenza di allergie ed intolleranze alimentari nonché ad altre patologie che necessitano di alimentazione controllata e dedicata; le diete di esclusione, in cui siano assenti singoli alimenti o interi gruppi alimentari, devono essere realizzate unicamente sulla base di indicazione specifiche ed a seguito di un percorso diagnostico ad hoc, validato e documentato da prescrizione medica (14).

I moduli regionali (Allegato n. 4) per la richiesta di diete speciali nell'ambito della ristorazione scolastica possono essere utilizzati per:

- allergie (latte vaccino, uovo, proteine del frumento e di tutti i cereali che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico, pesce, soia, frutta secca, kiwi, altri allergeni alimentari...) (15);
- intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, ai carboidrati, ai metalli, favismo, errori congeniti del metabolismo...) (15);
- patologie che richiedono dietoterapia (diabete, obesità, stipsi, reflusso gastro-esofageo, malattie infiammatorie croniche intestinali, ipertensione, nefropatia...) (15).

In caso di esclusione di alimenti per motivi etici, culturali (es. vegetariani o vegani) o religiosi non è richiesto il certificato medico (14, 16) in quanto non rientrano nei casi di "patologia", ma è sufficiente un'autodichiarazione dei genitori (16) le cui modalità di richiesta vanno concordate con il comune di competenza.

"La prescrizione medica non è necessaria per diete sulla base di motivazioni etiche, culturali e religiose"

4.1 - Preparazione e distribuzione delle diete speciali

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri cibi previsti per comporre il menù base (10);
- ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area dedicata ed etichettata con il nome del bambino e riposta in appositi contenitori (10);
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione (10);
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti (10);
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali (10);
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante (10);
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo (10).

4.2 - Sorveglianza e vigilanza delle diete speciali

- è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e assistenza al pasto sulla quale tutto il personale va adeguatamente formato (10);
- il personale addetto alla mensa effettua un controllo visivo per verificare la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta (10);
- in caso di dubbio si deve sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il centro cottura e il genitore del bambino (10).

4.3 – Attenzioni particolari

In età infantile il rifiuto del cibo potrebbe non essere collegato ad allergie o intolleranze alimentari, ma a neofobia o selettività alimentare, due condizioni che non necessitano di richiesta di “dieta speciale”.

La neofobia alimentare è il rifiuto di provare nuovi alimenti e nuovi sapori. L’atteggiamento neofobico si manifesta con il rifiuto soprattutto di verdure e frutta, ma anche di molti alimenti proteici di origine animale ed è un comportamento che può ridurre la qualità e la varietà della dieta. Interessa circa il 20-30% dei bambini: inizia a partire dallo svezzamento, quando si introducono nella dieta nuovi alimenti, per raggiungere un picco tra i 2 e i 6 anni di età, per poi generalmente diminuire progressivamente fino al raggiungimento dell’età adulta (17).

Mentre la selettività alimentare (pickiness o picky eating) è la scelta mirata solo di alcuni cibi e il rifiuto di altri, fenomeno anch’esso comune durante l’infanzia e che può persistere anche in età adulta (9). In alcuni casi tali condizioni possono permanere e condizionare la varietà della dieta anche in età adulta (9), in particolare tanto prima insorgono tali comportamenti tanto è maggiore la probabilità che questi diventino persistenti (18).

In allegato n. 9 è possibile trovare dei suggerimenti utili contro la selettività alimentare.

Altra problematica che potrebbe verificarsi a scuola, soprattutto nei bambini più piccoli è il rischio di soffocamento da cibo. In allegato n. 3 è possibile trovare consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli alimenti.



CAPITOLO N. 5

VALUTAZIONE DEL MENÙ: AVANZI E GRADIMENTO

La riduzione dello spreco alimentare rappresenta una delle più importanti sfide di questo secolo, specie se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale (19).

5.1 - Decalogo per la riduzione degli sprechi in ristorazione scolastica

1. Rilevare sistematicamente le eccedenze e i residui predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata, coinvolgendo nelle varie attività anche gli studenti, rendendoli parte attiva del processo (18). Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare e le casistiche dei disservizi (13).
2. Lavorare in rete per individuare ed eliminare le criticità che portano a non consumare parte del pasto in mensa. Questa rete integrata dovrebbe quanto meno coinvolgere:
 - a. Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
 - b. Ente appaltatore (Comune o scuola paritaria o ecc.)
 - c. Ente appaltato (Gestore del servizio di ristorazione)
 - d. Utenza (studenti e le rispettive famiglie, rappresentate dalla Commissione Mensa)
 - e. Istituzioni scolastiche (Corpo docente o di chi assiste al pasto) (19).
3. Prevedere all'interno dei capitolati elementi di flessibilità con l'obiettivo di permettere un adeguamento degli stessi in funzione delle informazioni che possono derivare dal rilevamento degli avanzi (19).
4. Formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari per renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto (19).

-
5. Attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie (19).
 6. Quando possibile, preferire soluzioni che consentano di avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento delle stesche da parte del fruitore finale (19).
 7. Considerare la possibilità di utilizzare per la merenda del giorno dopo: frutta, pane, budini (collocandoli in locali adeguati e coinvolgendo gli insegnanti/alunni/personale ATA); ove non sia possibile conservare questi cibi a scuola, permettere agli studenti di portarli a casa (19).
 8. Rendere i refettori accoglienti e adeguati (hanno un impatto negativo in termini di fruizione del pasto: refettori troppo ampi, scarsamente o per nulla insonorizzati, scarsamente illuminati, poco accoglienti e con arredi inadeguati) anche garantendo tempi adeguati per il consumo dei pasti, in particolar modo quando è prevista una turnazione (19).
 9. Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune e Enti caritatevoli per recuperare le eccedenze, ridistribuendole a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'incentivazione dell'uso degli abbattitori (19).
 10. Adottare tutte le strategie possibili che permettano di riutilizzare le eccedenze, senza buttarle (es. utilizzare i cibi avanzati nel compostaggio) (19).

"Implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale"

Valutare la gradibilità del pasto da parte di bambini e ragazzi è un punto cruciale per ridurre gli avanzi; le ricette dei piatti poco graditi possono essere riformulate, senza cambiare la categoria alimentare (es. se si valuta nel tempo che un piatto a base di pesce lesso condito con olio, viene ripetutamente avanzato, può essere sostituito con pesce al forno, quindi con una ricetta diversa, ma sempre a base di pesce) (13).

Si possono ridurre sensibilmente gli avanzi in mensa con semplici accorgimenti:

- verificare periodicamente che le quantità servite nei punti di distribuzione risultino essere idonee, quindi corrispondenti il più possibile alla grammatura a crudo e al netto degli scarti delle tabelle dietetiche e differenziate per fasce d'età (Allegato n. 1) (fondamentale la formazione del personale addetto allo sporzionamento);
- promuovere attivamente nei bambini il consumo di merende adeguate per evitare che non arrivino sazi a pranzo; strategia ottimale è quella di anticipare la frutta del pasto nello spuntino di metà mattina per una duplice motivazione: favorirne il consumo, che a fine pasto è molto ridotto e aumentare l'appetenza all'ora di pranzo;
- invertire l'ordine delle portate: iniziare il pasto con il secondo piatto e con il contorno e successivamente servire il primo piatto; questa modalità favorisce un maggior consumo di verdura e del secondo piatto ed evita la richiesta del bis del primo piatto;
- prevedere l'utilizzo di questionari sui quali rilevare le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare periodicamente e frequentemente, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età (13);
- collaborare ad eventuali progetti attivati presso la scuola sulla cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari (13).



CAPITOLO N. 6

STANDARDIZZAZIONE DELLE PORZIONI

Per prevenire gli sprechi alimentari e fornire un valido apporto nutrizionale, la porzionatura dei pasti deve avvenire secondo modalità appropriate attraverso l'uso di utensili quali mestoli, palette o schiumarole, di misure idonee alle porzioni da servire in base alle diverse fasce d'età (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire con una sola presa la porzione corretta (13).

Per la taratura degli utensili si suggerisce di procedere nel seguente modo:

- effettuare, nei punti di distribuzione pasti, una ricognizione degli utensili a disposizione (es. mestoli, schiumarole, ecc.) e dei loro calibri;
- dotare i punti di distribuzione di una bilancia pesa alimenti;
- effettuare pesature a campione con i diversi utensili a disposizione, usando tutti i calibri, degli alimenti come ad esempio i primi piatti;
- effettuare registrazione su apposite schede;
- scegliere lo strumento che garantisce l'adeguata porzione per fascia d'età (Allegato n. 1).

La taratura degli utensili è lo standard di riferimento della corretta porzionatura. Tuttavia nei casi in cui non fosse applicabile, in allegato n. 7 sono riportate altre tecniche validate che potrebbero essere utilizzate al fine di garantire la giusta porzione.

CAPITOLO N. 7

GESTIONE DEL PASTO IN MENSA AI TEMPI DELLA PANDEMIA COVID-19 (allegato 5: scheda riassuntiva).

Pasto in refettorio

- È possibile effettuare delle turnazioni. Fra un turno e l'altro è necessaria una sanificazione secondo le modalità descritte nel "Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020."
- Prima del pasto è indispensabile il lavaggio delle mani per tutti.
- In tutti gli spazi condivisi devono essere mantenute le mascherine che possono essere tolte solo una volta seduti al tavolo.
- Se si formano code nell'attesa di entrare in refettorio o di ritiro del pasto, deve essere mantenuta la distanza di almeno 1 m. fra le persone.
- Non è possibile avere cibi, posate, bicchieri, piatti, tovagliette o vassoi a libero servizio: il vassoio deve essere totalmente preparato dagli addetti ed eventualmente consegnato pronto al singolo studente.
- Non è possibile avere cestini del pane, formaggiere, oliere, saliere o caraffe dell'acqua condivise fra 2 o più persone
- Al tavolo è necessario mantenere la distanza di almeno 1 metro fra i commensali, ma in ogni caso è indispensabile riunire gli studenti per classi, evitando la prossimità fra studenti di classi diverse.
- Durante il pasto è necessario vigilare affinché non avvengano scambi di cibo, posate o altri oggetti fra le persone.

-
- Per l'acqua è possibile l'uso di caraffa e bicchieri, purchè i bicchieri siano identificati in modo da escludere scambi e la caraffa sia maneggiata da un'unica persona dotata di mascherina. Alternative sono l'uso della borraccia personale e identificata o, in ultima istanza, della bottiglietta monouso personalizzata.
 - Dopo il pasto i commensali possono rimuovere solo il proprio vassoio con i propri piatti, non possono toccare piatti, posate, vassoio o qualunque altro oggetto che è stato toccato da altre persone.
 - Nell'uscire dal refettorio occorre mantenere la distanza di un metro fra le persone e indossare correttamente la mascherina.
 - Possono derogare a queste regole solo i conviventi (fratelli ecc.).

Pasto in aula

- L'aula deve essere aerata il più possibile, relativamente al clima, sempre, anche durante il momento del pasto.
- Ogni bambino deve mangiare sul proprio banco, senza effettuare scambi di posto.
- La pulizia del banco prima del pasto è buona norma ma non indispensabile. È meglio evitare l'ingresso in aula di estranei, specie se provenienti da altre classi. La pulizia può essere effettuata dallo studente: un operatore (preferibilmente l'insegnante che ha seguito la classe nella mattinata) spruzza acqua, una soluzione diluita di un detergente neutro (o volendo una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1%, ma la disinfezione non è utile in questo caso), il bambino pulisce il banco con un pezzo di carta da cucina o equivalente. Dopo aver pulito il banco, i bambini si laveranno le mani e consumeranno il pasto. Quindi potranno aiutare a sporcchiare (toccando solo il proprio vassoio e i propri piatti, non quelli dei compagni), puliranno nuovamente il banco con le modalità descritte e si laveranno nuovamente le mani.
- Il servizio può avvenire tramite vassoi monoporzione già preparati o tramite sporzionatura. In quest'ultimo caso la sporzionatura deve avvenire immediatamente fuori dall'aula (solo se non c'è altra soluzione all'interno dell'aula e solo se ci sono gli spazi sufficienti per mantenere il distanziamento), in uno spazio dove non possano accedere altre persone, per tutto il tempo nel quale avviene la sporzionatura.

Merendine

- Lo spuntino della mattina, se portato da casa, deve essere identificato per ogni bambino, in modo che non vengano effettuati scambi, sia per spuntini "confezionati" sia per spuntini di frutta, i migliori dal punto di vista nutrizionale, o preparati in casa, comunque preferibili ai prodotti industriali ipertrasformati.
- Se lo spuntino della mattina è distribuito dalla scuola, è fondamentale che gli studenti non si servano da un cesto comune. Le singole porzioni di spuntino possono essere distribuite da un operatore, fornito di mascherina e se possibile di grembiule pulito, dopo igienizzazione delle mani, direttamente allo studente.

"Gli spuntini di frutta sono i migliori dal punto di vista nutrizionale quindi preferibili ai prodotti industriali iper-trasformati".

CAPITOLO N. 8

MODALITA' DI RICHIESTA DI VALUTAZIONE MENU' AL SIAN DELL'ASL TO 3

Per richiedere la valutazione di un menù per la ristorazione scolastica occorre inviare al SIAN la seguente modulistica:

- » richiesta su Vs carta intestata, elaborata secondo il fac-simile di modello Allegato 6
- » modulo SIAN M 101 compilato (Allegato 7)
- » menù
- » tabelle dietetiche.

Tale modulistica dovrà pervenire all' indirizzo di pec: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

Si comunica che con DGR 5.7.2004 n. 42-12939 la Regione Piemonte ha determinato il tariffario per le prestazioni nell'ambito delle competenze dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione. In tale documento si specifica che nel caso in cui la richiesta di parere menù sia formulata da aziende private che gestiscono il servizio di ristorazione, il parere deve essere considerato "nell'interesse dei privati", quindi soggetto a tariffazione. L'importo e le modalità per il versamento (da effettuare con bollettino postale su cc intestato all'ASL TO 3) sarà comunicato successivamente al ricevimento della modulistica compilata.

"Le richieste delle aziende private di valutazione o formulazione di un menù sono soggette a tariffazione".

BIBLIOGRAFIA

- (1) "Linee guida per una sana alimentazione - Dossier scientifico" Edizione 2017 Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA)
- (2) WHO. "SALUTE 2020: un modello di politica europea a sostegno di un'azione trasversale al governo e alla società a favore della salute e del benessere". 2013
- (3) WHO - Global Action Plan for the Prevention and Control of Ncds 2013-2020
- (4) "Linee guida per una sana alimentazione" formulate dal Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA) - Revisione 2018
- (5) "EATING TOGETHER -food recommendations for families with children" National Institute for Health and Welfare in Finland
- (6) La alimentación de tus niños y niñas" ministerio de sanidad, política social e igualdad estrategia naos – Spain
- (7) LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), IV Revisione 2014
- (8) Ministero dell'Istruzione. Ministero dell'Università e della Ricerca. Sistema educativo di istruzione e di formazione <https://miur.gov.it/web/guest/sistema-educativo-di-istruzione-e-formazione>
- (9) "Linee guida per una sana alimentazione" Revisione 2019 Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA)
- (10) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica Ministero della Salute 2010
- (11) Proposte operative per la ristorazione scolastica Regione Piemonte 2007
- (12) Termes Escalé M, Martínez Chicano D, Egea Castillo N, Gutiérrez Sánchez A, García Arenas D, Llata Vidal N, Martín de Carpi J. Educación nutricional en niños en edad escolar a través del Programa Nutriplato® [Nutritional education in school-age children through Programa Nutriplato®]. Nutr Hosp. 2021 Jan 13;37(Spec No2):47-51
- (13) D.M. n. 65 del 10.3.2020 Criteri Ambientali Minimi (CAM)

-
- (14) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della salute - 2021.
- (15) Regione Piemonte
<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/sostegno-alle-cure/mense-scolastiche-richieste-per-diete-speciali>
- (16) Nota n. 0011703 del 25 marzo 2016 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” – INTEGRAZIONE
- (17) Mascola AJ, Bryson SW, Agras WS. Picky eating during childhood. A longitudinal study to age 11 years. *Eat Behav.* 2010 Dec;11(4):253-7
- (18) Wolstenholme H, Kelly C, Hennessy M, Heary C. Childhood fussy/picky eating behaviours: a systematic review and synthesis of qualitative studies. *Int J Behav Nutr Phys Act.* 2020 Jan 3;17(1):2
- (19) “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” – Ministero della salute – 2018

ALLEGATO n. 1

Esempi di ricette (tabelle dietetiche - grammature)

Le grammature riportate sono state calcolate facendo riferimento ai fabbisogni LARN 2014 indicati in Tabella n. 1, quindi in considerazione del fatto che l'equilibrio nutrizionale non va valutato su tutta la giornata alimentare, ma solo su uno dei 5 pasti giornalieri (colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena) e su 5 dei 14 pasti (7 pranzi e 7 cene) settimanali.

Inoltre, per la determinazione dei grammi di alimenti per fascia d'età si rimanda alle "Linee guida per una sana alimentazione" (CREA Revisione 2018), adattate alle esigenze del servizio di ristorazione collettiva scolastica e delle commissioni mensa dei vari Comuni afferenti alla nostra ASL, che nei numerosi anni del nostro lavoro abbiamo imparato a conoscere.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro e olive			
pomodori pelati	40	50	60
olive	10	15	15
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di cereali (fredda)			
verdure di stagione	20	30	30
pomodorini freschi	20	20	30
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Sugo con ricotta in bianco			
ricotta	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
burro	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro e legumi			
legumi freschi	20	25	30
pomodori pelati	30	40	50
cipolle, sedano, carote	10	10	15
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Salsa aurora o gratinatura al forno			
pomodori pelati	40	50	60
besciamella	15	20	20
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e erbe aromatiche			
olio evo	5	5	10
aromi misti (prezzemolo, basilico, rosmarino, ecc.) e sale	q.b.	q.b.	q.b.
In bianco o olio evo e parmigiano			
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Burro e salvia			
burro	5	5	10
salvia e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Asparagi o carciofi (*)			
asparagi/carciofi	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<i>(*) È possibile utilizzare qualsiasi tipologia di verdura es. broccoli, melanzane, cavolfiori, zucchine, zucca, ecc.</i>			
Zafferano			
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, zafferano e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Piselli e asparagi			
asparagi	20	30	30
piselli freschi o surgelati	20	20	30
olio evo	5	5	10
aromi, brodo vegetale e sale	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI IN BRODO

A queste ricette aggiungere "cereali per i primi piatti in brodo" es. pasta, riso, orzo ecc. e parmigiano grattugiato

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Crema di patate			
patate (frullate)	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Crema di verdura			
verdura mista	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Minestra con patate			
patate (in pezzi)	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Minestra primavera			
verdure miste primaverili	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale			
olio evo	5	5	10
verdure fresche miste per brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone o passato di verdure			
verdure miste invernali (a pezzi o frullate)	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di patate e carote			
carote	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Vellutata di porri e zucca			
zucca	20	30	30
porri	20	20	30
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI IN BRODO CON LEGUMI

A queste ricette aggiungere "cereali per primi piatti in brodo" es. pasta, riso, orzo ecc. e parmigiano grattugiato. Con queste ricette non associare il contorno di patate

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Passato di legumi			
patate	40	50	50
legumi secchi	10	15	20
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdure e legumi			
verdure miste	40	50	60
patate	40	50	50
legumi secchi	10	15	20
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

PIATTI UNICI

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Pasta e legumi (*)			
pomodori pelati	40	50	60
legumi freschi (secchi)	60 (20)	90 (30)	120 (40)
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<i>(*) Da utilizzare in sostituzione di 1° piatto asciutto + 2° piatto a base di carne</i>			
Pizza (*)			
pizza margherita o vegetariana/verdure	120-150	160-190	200-230
<i>(*) Da utilizzare in sostituzione di 1° piatto asciutto + 2° piatto a base di formaggio</i>			

PRIMI PIATTI ALTERNATIVI

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Bruschetta al pomodoro			
pane	70	80	100
pomodoro fresco	40	50	60
olio evo	5	5	10
origano e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana			
gnocchi di semola	50	70	100
besciamella	20	30	40
burro	5	5	10
parmigiano grattugiato	5	5	5
noce moscata e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana al pomodoro			
gnocchi di semola	50	70	100
pomodori pelati	20	30	30
besciamella	20	20	30
burro	5	5	10
parmigiano grattugiato	5	5	5
noce moscata e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Tagliatelle all'uovo con ragù di carne (*)			
pasta secca all'uovo	50	70	100
pomodori pelati	40	50	60
carne magra	10	20	30
parmigiano grattugiato	5	5	5
olio evo	5	5	10
carote, sedano, rosmarino e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<i>(*) Questa ricetta può essere inserite, a rotazione, al massimo 1 volta al mese</i>			
Pasta ripiena di magro burro e salvia (*)			
pasta fresca ripiena di ricotta e spinaci	80	100	190
burro	5	5	10
parmigiano grattugiato	5	5	5
salvia e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<i>(*) Questa ricetta può essere inserite, a rotazione, al massimo 1 volta al mese</i>			
Tabulè			
bulgur (grano spezzato)	50	70	100
verdure miste estive (es. pomodorini, cipollotti, cetrioli, ecc.)	40	50	60
olio evo	5	5	10
prezzemolo, menta, succo di limone e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Cous cous alle verdure			
cous cous	50	70	100
verdure miste (es. melanzane, carote, pomodorini, zucchine, ecc.)	40	50	60
olio evo	5	5	10
curcuma e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi di patate al sugo			
gnocchi	100	130	190
sugo di pomodoro	40	50	60
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<i>(*) Questa ricetta può essere inserite, a rotazione, al massimo 1 volta al mese</i>			

SECONDI PIATTI CON FORMAGGI

<i>Ricetta</i>	<i>Infanzia g</i>	<i>Primaria g</i>	<i>Secondaria g</i>
Ricotta	80	100	120
Formaggi freschi: mozzarella, stracchino, primo sale, tomini freschi	60	80	100
formaggi stagionati (es. parmigiano, toma)	30	40	50
Bocconcini di formaggio cotti al forno			
ricotta	40	50	60
patate	15	20	25
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
latte parzialmente scremato	20	30	40
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di magro cotte al forno			
ricotta	40	50	60
spinaci	30	40	50
patate	15	20	25
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Soufflé di formaggio			
ricotta	30	40	50
mozzarella	10	20	30
patate	10	10	10
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Caprese (piatto comprensivo di secondo e contorno)			
mozzarella	60	80	100
pomodorini freschi	50	100	150
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Fagottini con ricotta e spinaci			
pasta fillo (pasta sfoglia senza grassi)	50	60	70
ricotta	40	50	60
spinaci	20	25	30
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI CON SALUMI

Sono da limitare il più possibile; sono consentiti massimo 1 volta/mese nel menù invernale e 2 volte/mese nel menù estivo

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Salumi magri: prosciutto cotto o crudo, bresaola, tacchino o manzo affumicato	50	60	80
Prosciutto cotto alla valdostana cotto al forno			
prosciutto cotto	25	30	40
mozzarella	30	40	50
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino/bresaola con olio evo e limone			
arrosto di tacchino	50	60	80
olio evo	5	5	10
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto crudo/bresaola e frutta (piatto comprensivo di secondo e frutta)			
Prosciutto crudo/bresaola	50	60	80
frutta fresca (es. ananas, kiwi)	100	120	150

SECONDI PIATTI CON CARNE

<i>Ricetta</i>	<i>Infanzia g</i>	<i>Primaria g</i>	<i>Secondaria g</i>
Arista al latte			
lonza di suino	60	80	100
latte parzialmente scremato	30	40	50
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto o bollito di bovino o tacchino o suino			
carne di bovino o tacchino o lonza di suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di bovino o tacchino o suino in umido			
carne di bovino o tacchino o lonza di suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
carote, sedano, cipolle	15	20	25
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Carne di pollo/tacchino/bovino ai ferri			
carne di pollo o tacchino o bovino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Cotolette alla valdostana cotte al forno			
carne di pollo, tacchino, bovino	40	60	80
mozzarella	10	15	20
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di pollo cotte al forno			
carne di pollo	40	60	80
verdure miste	30	40	50
patate	20	30	40
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Fesa di tacchino al latte			
carne di tacchino	60	80	100
latte parzialmente scremato	30	40	50
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Fesa di tacchino al sugo di pomodoro e verdure			
carne di tacchino	60	80	100
verdure miste e pomodori pelati	45	55	65
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Fusello di pollo al forno			
carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger di bovino o tacchino			
carne di bovino o tacchino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger alla pizzaiola			
carne di bovino o tacchino o pollo	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Manzo stufato olio evo e limone			
carne di manzo	60	80	100
olio evo	5	5	10
succo di limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo/tacchino alle erbe			
carne di pollo	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo burro e salvia			
carne di pollo	60	80	100
burro	5	5	10
aromi (salvia) e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo o tacchino alla milanese cotto al forno			
carne di pollo o tacchino	40	60	80
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo o tacchino o suino al limone			
carne di pollo o tacchino o lonza di suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Petto di pollo o tacchino o suino alla pizzaiola			
carne di pollo o tacchino o lonza di suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
farina, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo alla cacciatora			
carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette in umido			
carne di pollo o tacchino o bovino	40	60	80
verdure miste e pomodori pelati	45	55	65
uova	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)	n. 1x10 (5 g)
mollica bagnata nel latte	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette salsa bianca			
carne di pollo o tacchino o bovino	40	60	80
verdure miste	20	30	40
uova	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)
latte parzialmente scremato per salsa bianca	10	15	20
olio evo	5	5	10
farina (per salsa bianca), pangrattato, aromi e sale	5 q.b.	5 q.b.	10 q.b.
Petto di pollo o tacchino o suino al limone			
carne di pollo o tacchino o lonza di suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo o tacchino o suino alla pizzaiola/cacciatora			
carne di pollo o tacchino o lonza di suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Polpette di bovino e spinaci			
carne bovino	40	60	80
spinaci	20	30	40
uova	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)
mollica bagnata nel latte	10	15	20
olio evo	3	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rolata / fesa di bovino o tacchino o suino			
carne di bovino o tacchino o suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rotolo tricolore al forno			
carne di bovino o tacchino	60	80	100
olio evo	5	5	10
spinaci, carote, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina alla salvia			
carne di tacchino o pollo o bovino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di bovino o tacchino o suino in bianco			
carne di tacchino o pollo o bovino o suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Spiedini di pollo, tacchino e peperoni			
carne di pollo e tacchino	60	80	100
peperoni	40	50	60
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino / stracotto di bovino o tacchino o suino alla campagnola			
carne di bovino o tacchino o suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
verdure miste (carote, sedano, cipolle, ecc.)	15	20	25
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di bovino o tacchino o suino in bianco			
carne di bovino o tacchino o suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI CON PESCE

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Crocchette/polpette di pesce cotti al forno			
pesce	60	80	100
uova	1x10 (5 g)	1x10 (5 g)	1x10 (5 g)
mollica bagnata nel latte	10	15	20
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di merluzzo			
merluzzo	80	100	120
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Filetti di platessa/sogliola alla mugnaia			
filetti di platessa/sogliola	80	100	120
latte parzialmente scremato	20	30	40
olio evo	5	5	10
farina, succo di limone, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce alla mediterranea			
filetto di pesce	80	100	120
pomodori pelati	20	30	40
verdure miste (carote, sedano, ecc.)	15	20	20
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce agli aromi			
Filetto di pesce	80	100	120
olio evo	5	5	10
aromi misti e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce al forno			
filetto di pesce	80	100	120
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce al pomodoro			
filetto di pesce	80	100	120
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce al prezzemolo			
filetto di pesce	80	100	120
olio evo	5	5	10
prezzemolo, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce dorato cotto al forno			
filetto di pesce	60	80	100
uova pastorizzate	1x10 (5 g)	1x10 (5 g)	1x10 (5 g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Pesce olio evo e limone			
filetto di pesce	80	100	120
olio evo	5	5	100
limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce pomodoro e olive			
filetto di pesce	80	100	120
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	5
olive, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce alla livornese			
filetto di pesce	80	100	120
pomodori	20	30	40
cipolle	10	15	20
olive	5	10	10
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce alla pizzaiola			
filetti di pesce	70	100	120
pomodori pelati	30	30	40
olio evo	5	5	5
origano e sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI CON UOVA

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Crocchette di verdure miste cotte al forno			
uova	50	50	50
latte parzialmente scremato	10	15	15
patate	40	50	60
costine	10	15	15
carote	10	15	15
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata/sformato alle verdure al forno			
uova	50	50	50
verdure fresche o surgelate	30	40	50
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata di patate cotta al forno			
uova	50	50	50
patate	30	40	50
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Omelette al formaggio			
uova	50	50	50
formaggio fresco (mozzarella, crescenza)	10	15	20
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino vegetariano cotto al forno			
uova	50	50	50
verdure	30	40	50
patate	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Uova al pomodoro cotte al forno			
uova	50	50	50
pomodoro	20	30	40
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Uova sode			
uova	50	50	50
sale	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate (non fritte)			
uova	50	50	50
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI CON LEGUMI

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Legumi in umido			
legumi freschi o surgelati (secchi)	60 (20)	90 (30)	120 (40)
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Legumi all'olio evo/in insalata			
legumi freschi o surgelati (secchi)	60 (20)	90 (30)	120 (40)
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di legumi al forno			
Patate	30	40	50
Legumi freschi o surgelati (secchi)	30 (10)	60 (20)	90 (30)
Uova	5	5	5
Parmigiano	3	5	5
Olio evo	5	5	10
Cipolla, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Frittatine di ceci e verdure			
Farina di ceci	35	40	45
Verdure	40	50	60
Olio evo	5	5	10
Cipolla, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI COTTI

Per la preparazione del contorno di verdure è possibile utilizzare qualsiasi tipologia di verdura, rispettando la stagionalità.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Verdura all'olio evo/bollita/al vapore/al forno/brasata			
verdura	60	100	120
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura gratinata al forno			
verdura	60	100	120
olio evo	5	5	10
parmigiano	5	10	5
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura in umido			
verdura	60	100	120
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura grigliata			
verdura	60	100	120
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Melanzane impanate cotte al forno			
melanzane	60	100	120
uova	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)	n. 1 x 10 (5 g)
olio evo	5	10	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI CRUDI

Per la preparazione del contorno di verdure è possibile utilizzare qualsiasi tipologia di verdura, rispettando la stagionalità.

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Carote in insalata / fiammifero			
carote	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini e pomodori in insalata			
Fagiolini (lessi)	30	50	60
pomodori	30	50	60
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi in insalata			
finocchi	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto, e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista / primavera			
insalata verde	20	30	40
carote e/o pomodori e/o finocchi	40	70	80
olio evo	5	5	5
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde			
insalata verde	30	40	50
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata			
pomodori	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI DI PATATE

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Patate in umido			
patate	120	150	200
pomodori pelati	20	30	40
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Purea di patate			
patate	120	150	200
latte parzialmente scremato	20	30	40
parmigiano	5	5	10
burro	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno / vapore / olio evo (prezzemolate)			
patate	120	150	200
olio evo	5	10	10
aromi (prezzemolo) e sale	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI MIX PATATE E VERDURE

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Macedonia di verdure			
patate	50	60	70
fagiolini e carote o altra verdura	40	50	60
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate e pomodori all'olio evo			
patate	50	60	70
pomodori	40	50	60
olio evo	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Purea di patate e carote			
patate	50	60	70
carote	40	50	60
latte parzialmente scremato	20	30	40
parmigiano	5	5	5
burro	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

PANE E FINE PASTO

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Pane comune oppure integrale	50	60	80
Frutta fresca	120	150	200
o macedonia di frutta fresca di stagione	120	150	200
Succo di limone (se macedonia)	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Non aggiungere zucchero</i>			

SPUNTINI DI METÀ MATTINA

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Frutta fresca intera	120	150	200
Macedonia di frutta fresca			
Frutta fresca	120	150	200
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Non aggiungere zucchero</i>			
Verdure crude (es. finocchi, carote, pomodorini, sedano)	quantità libera	quantità libera	quantità libera

MERENDE DEL POMERIGGIO

Nell'arco della settimana variare ogni giorno la tipologia di merenda proposta

Ricetta	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Yogurt alla frutta	125	125	125
Torta (pasticceria secca) (es. torta margherita, al limone, alle mele, alle carote)	40	50	60
Pane e pomodoro			
Pane	30	40	50
pomodoro	quantità libera	quantità libera	quantità libera
olio evo	5	5	10
origano	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Non aggiungere sale</i>			
Pane e marmellata/miele			
Pane	30	40	50
marmellata/miele	15	20	20
Pane e cioccolato			
Pane	30	40	50
cioccolato	15	15	15
Pane e ricotta			
Pane	30	40	50
ricotta	20	20	30
<i>Non aggiungere sale</i>			
Pane e verdure crude			
Pane	30	40	50
Verdure crude (es. finocchi, carote, pomodorini)	quantità libera	quantità libera	quantità libera
Pane e olio			
Pane	30	40	50
olio evo	5	5	10
origano	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Non aggiungere sale</i>			
Frutta secca e pane			
Pane	30	40	50
Frutta secca (es. noci, noccioline, mandorle)	10	10	15
Frutta secca			
Frutta secca (es. noci, noccioline, mandorle)	20	30	30

PRANZO AL SACCO PER GITE

È possibile scegliere tra due opzioni (cestino 1 e cestino 2)

Ricetta cestino n. 1:	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Pane e certosa			
Pane	40	60	80
Certosa	20	30	40
Pomodoro/insalata	quantità libera	quantità libera	quantità libera
olio evo	4	5	5
<i>Non aggiungere sale</i>			
Pane e prosciutto			
Pane	40	60	80
Prosciutto	20	30	40
Pomodoro/insalata	quantità libera	quantità libera	quantità libera
olio evo	4	5	5
<i>Non aggiungere sale</i>			
Frutta fresca di stagione	120	150	200

Ricetta cestino n. 2:	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
Pane e certosa			
Pane	40	60	80
Certosa	20	30	40
Pomodoro/insalata	quantità libera	quantità libera	quantità libera
olio evo	4	5	5
<i>Non aggiungere sale</i>			
Pane e prosciutto			
Pane	40	60	80
Prosciutto	20	30	40
Pomodoro/insalata	quantità libera	quantità libera	quantità libera
olio evo	4	5	5
<i>Non aggiungere sale</i>			
Frutta secca	15	15	20

ALLEGATO n. 2

Calendario stagionalità



Autunno

Alalunga, Alice, Gallinella, Lampuga, Ricciola, Rombo chiodato, Sarago, Spigola, Tonno, Alletterato, Triglia

Inverno

Sarago, Ricciola, Alice, Pescatrice, Palamita, Sgombro, Lampuga, Fragolino, Pagello, Palamita, Polpo, Rombo Chiodato, Sardina, Seppia, Triglia, Vongola verace

Primavera

Sugarello, Sgombro, Palamita, Pagello, Alice, Gallinella, Leccia, Palamita, Razza, Sarago, Spigola

Estate

Sugarello, Sarago, Aguglia, Alice, Gallinella, Lampuga, Orata, Ricciola, Sardina, Sogliola, Spigola

Tutto l'anno

Cefalo, Mormora, Nasello, Occhiata, Pagello, Pescatrice, Rombo, Sanpietro, Sciabola, Scorfano, Sgombro, Sugarello, Zerro



Gennaio	Febbraio
<p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca</p>	<p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca</p>
Marzo	Aprile
<p><u>Frutta</u>: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.</p> <p><u>Verdura</u>: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotto, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci</p>	<p><u>Frutta</u>: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.</p> <p><u>Verdura</u>: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco</p>

Maggio	Giugno
<p><u>Frutta:</u> amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.</p> <p><u>Verdura:</u> aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, ortica, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco</p>	<p><u>Frutta:</u> albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.</p> <p><u>Verdura:</u> aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine</p>

Luglio	Agosto
<p><u>Frutta:</u> albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.</p> <p><u>Verdura:</u> aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p>	<p><u>Frutta:</u> albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.</p> <p><u>Verdura:</u> bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p>

Settembre	Ottobre
<p><u>Frutta</u>: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.</p>	<p><u>Frutta</u>: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.</p>
Novembre	Dicembre
<p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.</p>	<p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.</p>

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate (13).

ALLEGATO n. 3

Prevenzione soffocamento



Consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli alimenti pericolosi per bambini (0-5 anni)



„Chi salva un bambino, salva il mondo intero“

ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI

- UVA**
Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza
- OLIVE**
Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti
- WURSTEL**
Tagliare in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)
- MOZZARELLA**
Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)
- POMODORI E OLIVE**
Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli
- KIWI**
Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavare pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)

ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI

- SNOCCHI**
Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"
- PASTA**
Scegliere i formati più piccoli

SALVA UNA VITA COME INTERVENIRE ASPETTANDO I SOCCORSI

SAI COSA FARE IN CASO DI EMERGENZA?
Salva una vita è lo strumento che offre ai genitori ed allargherà il modo corretto di intervenire subito. Il modo corretto. Consulta lo stesso libro di soccorso con le schede emergenze per adulti e bambini, e lo stesso video gallery per imparare le principali manovre.

DOWNLOAD DELTAP
Consulta il sito e scarica gratuitamente l'app più importante per salvare vite: intervanto mobile, sul sito dell'ufficio del soccorso.



Le linee di indirizzo del Ministero della Salute sconsigliano fortemente fino all'età di 4/5 anni il consumo di caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti e snack simili (Rif. Principali regole per un pasto sicuro - preparazione degli alimenti)

ALIMENTI DURI E SECCHI

- CAROTE**
Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)
- FINOCCHIO CRUDO, SEDANO**
Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi
- ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO**
Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente

ALIMENTI APPICCIICOSI O COLLOSI

- CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO**
Tagliare in piccoli pezzetti
- PROSCIUTTO CRUDO**
Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi
- BURRO, FORMAGGI DENSII**
Spalmare sul pane (evitare il cuochino)
- MELA, PERA**
Tagliare in pezzetti piccoli. Nel primo anno di vita del bambino, gratugiare
- PESCA, PRUGNA, SUSINA**
Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare
- FORMAGGIO**
Somministrare a piccoli pezzettini
- BANANA**
Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalato
- UVETTA E FRUTTA SECCA**
Tagliare in pezzetti piccoli

Marco Squicciarini

Medico Volontario - Esperto in Riabilitazione Cardiopolmonare di Base e Manovre Dimostrazione Pediatriche



ALLEGATO n. 4

Tecniche validate per effettuare una corretta porzionatura

PIATTO CAMPIONE:

Può essere realizzato con 2 modalità:

- A) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;

- B) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 50 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN-); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio $50 \text{ g} \times 2 = 100 \text{ g}$). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 100 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

La modalità migliore, per realizzare un piatto campione è la A; tuttavia in caso di impossibilità di cucinare in loco (ad es. pasti veicolati) è possibile ricorrere alla modalità B)

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.

ALLEGATO n. 5

Indicazioni specifiche da applicare durante il periodo di pandemia Covid-19

Servizio Igiene Alimenti e
Nutrizione (SIAN)

 **A.S.L. TO3**
Azienda Sanitaria Locale
di Collalunga e Pinerolo

Pediatri di Libera Scelta
Area Pinerolo

PROCEDURE PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA MERENDA E DEL PRANZO A SCUOLA

Piccola premessa:

non ci sono evidenze scientifiche di trasmissione del virus Sars-CoV-2 attraverso gli alimenti.

Fasi da seguire prima del consumo della merenda e del pranzo

1. areare i locali (in particolar modo prima e dopo il pranzo) avendo cura di evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
2. Anche se non obbligatorio, è consigliabile sanificare il tavolo prima e dopo il pasto (con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1% o soluzione alcolica al 75% e carta monouso); allo stesso modo può essere pulita la superficie della borraccia.
3. lavare le mani prima e dopo il pasto (sia bambini, sia insegnanti);
4. appoggiare sul tavolo tovagliette preferibilmente monouso, in modo che gli alimenti non appoggino direttamente sulla superficie del tavolo.
5. dove previsto l'uso della mascherina, toglierla solo quando si è prossimi a mangiare.

Chi pulisce il banco?

Per le classi che mangiano in aula, è possibile fare pulire il banco ai bambini, non è necessario che si mettano i guanti la soluzione consigliata per la sanificazione (ipoclorito di sodio 0,1%) non è irritante per le mani dei bambini. Tale modalità per i bambini ha un impatto educativo notevole!



Quesiti sulla merenda

I bambini possono portare la merenda a scuola?

Sì, la merenda dovrà essere ad uso esclusivo del bambino e facilmente identificabile come appartenente allo stesso (si consiglia l'utilizzo del porta-merenda). Pertanto è necessario sensibilizzare i bambini a non «scambiarsi le merende», abitudine diffusa in passato.

Come merenda è «più sicuro» che i bimbi portino a scuola merende confezionate monoporzione?

Non c'è alcuna differenza, dal punto di vista della sicurezza per evitare il contagio, fra merendine «confezionate» e altri tipi di spuntini. Anche in tempi di Covid quindi i prodotti confezionati dell'industria andrebbero limitati, mentre sarebbe opportuno prediligere frutta e verdura fresca di stagione. È possibile consumare la frutta con la buccia, se questa è edibile.

Volendo la frutta fresca può essere alternata, ogni tanto, con le cosiddette «merende di una volta» (pane e olio, pane e marmellata, pane e cioccolato, pane e pomodoro), variando il più possibile le scelte!

Sarebbe meglio che i bambini portino le bottigliette d'acqua al posto delle borracce?

Non c'è alcuna differenza, dal punto di vista della sicurezza per evitare il contagio, fra l'uso della borraccia e quello della bottiglietta, l'importante è che né l'una né l'altra vengano scambiate fra i bambini. Per una questione di impatto ambientale si consiglia di favorire l'utilizzo di borracce personali, è anche più facile renderle identificabili in modo da evitare che vengano scambiate tra i bambini.

Nel caso in cui l'acqua terminasse è ovviamente possibile riempirle con acqua di rete.

Quesiti sul pranzo

Per garantire la sicurezza igienica è opportuno che le stoviglie/posate siano usa e getta?

No, appare ragionevole, ove possibile, mantenere alcuni aspetti qualitativi del servizio preesistente. Nel caso di utilizzo di stoviglie riutilizzabili, il gestore deve garantire che le stoviglie siano lavate in lavastoviglie e deve formare il personale che raccoglie le stoviglie utilizzate sulle modalità per una raccolta sicura.

In alternativa è consigliato l'utilizzo di piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso, possibilmente compostabili.

L'unico modo per garantire la sicurezza del pasto è servirlo in monoporzione termosigillato?

No, il termosigillato può essere un'opzione ma non vincolante, le procedure igieniche che vengono seguite (regole di igiene personale, sia per l'igiene degli alimenti sia per la prevenzione della Covid-19) per il confezionamento del pasto termosigillato e per invece il pasto sporzionato presso il refettorio o le aule sono le medesime!

Per le feste di compleanno?

È vietato portare da casa alimenti da condividere in gruppo (es. torte, snack salati, ecc.)

Le classi mangeranno in refettorio o in classe?

Sono possibili entrambe le opzioni.

Pasto in refettorio

Per garantire il corretto distanziamento è opportuno garantire un'ideale turnazione delle classi oppure la ricerca di spazi alternativi purché presentino caratteristiche ragionevolmente adatte al consumo dei pasti.

È possibile, specialmente nelle fasce di età superiori a 6 anni, la distribuzione a self-service con sporzionamento effettuato da operatori dotati di mascherine, mantenendo la distanza di 1 metro fra le persone in coda, che devono indossare la mascherina là dove previsto.

Pasto in classe

Lo sporzionamento del pasto avverrà da parte degli addetti in aree appositamente identificate, idonee e attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica o in corridoio (evitando affollamenti) con modalità che consentano il rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienicosanitarie.



ALLEGATO n. 6

Fac-simile di lettera di richiesta di parere menù al SIAN dell'ASL TO 3

Prot.

Data

Spett.le ASL TO 3
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E
NUTRIZIONE
PEC:
aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

OGGETTO:

Richiesta di parere nutrizionale relativo al menù per soggetti sani afferenti al servizio di ristorazione scolastica del Comune di.....
oppure della scuola privata denominata.....

Con la presente chiediamo al SIAN dell'ASL TO 3 parere nutrizionale relativo al menù in oggetto.

Si allegano i seguenti documenti:

- modulo M SCIAN 101 compilato;
- menù,
- tabelle dietetiche.

Firma

N.B. Trascrivere su Carta Intestata dell'ente (comune o scuola privata o centro di vacanza) richiedente.

() Per le richieste di valutazione occorre allegare menù e tabelle dietetiche (ricette e grammature).*

ALLEGATO n. 7

	SIAN M 101 RICHIESTA PARERE MENU'	Data di emissione: 22/02/2017 rev. 1 Approvato ed emesso in originale
---	--	---

Prot. n. Data

Spett.le ASL TO 3
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Collegno – Pinerolo - Rivoli

OGGETTO: Richiesta parere nutrizionale di menù per soggetti sani afferenti al servizio di ristorazione scolastica del Comune di

Il sottoscritto/a
in qualità di:

- responsabile (oppure specificare altra qualifica) del servizio di ristorazione scolastica del Comune di.....
- direttore della scuola denominata (per le scuole private)

Situata nel Comune di:

Indirizzo
ComuneCAP.....
Tel. Fax E-mail

CHIEDE

- IL PARERE NUTRIZIONALE DI COMPETENZA SU:
- nuovo menù che si intende adottare
 - variazioni al menù in uso

- per la struttura:
- asili nido
 - scuola dell'infanzia
 - scuola primaria
 - scuola secondaria di primo grado

Il tipo di gestione è:

<input type="checkbox"/> diretta del Comune	<input type="checkbox"/> enti Privati	<input type="checkbox"/> associazione ONLUS
---	---------------------------------------	---

Recapito a cui fare riferimento per ogni comunicazione:

Nome e Cognome.....
IndirizzoComune.....CAP.....
tel..... fax.....e-mail.....
data..... firma.....

ALLEGATO n. 8

Moduli regionali per la richiesta di diete speciali

Allegato 1a



Comune di

Richiesta temporanea di dieta speciale per *sospetta* allergia alimentare

(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

Ha presentato il seguente quadro clinico

e si intende intraprendere un iter diagnostico volto a indagare l'eventuale presenza di ALLERGIA ALIMENTARE e per il quale è già in corso, o è stato concluso, l'iter diagnostico volto ad escludere altre patologie in diagnosi differenziale.
L'allergia alimentare è stata sospettata in base a

- visita medica del curante
- visita medica di uno specialista non allergologo
- visita medica in occasione di accesso al Pronto Soccorso

Il/la bambino/a, in attesa della definizione diagnostica, dovrà temporaneamente (n° mesi 3) seguire una dieta priva degli seguenti alimenti in attesa degli esiti degli accertamenti in corso/proposti.

- proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati; alimenti contenenti proteine del latte);

il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne bovina? SI NO

- proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);

il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne di pollo? SI NO

- proteine del frumento e di tutti i cereali che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (orzo, farro, segale, kamut, avena)

- proteine dei pesci (indicare i pesci sospettati come allergenici)

indicare quali pesci sono invece ingeriti e tollerati:

- proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide)

- frutta secca con guscio (indicare quale frutta secca ha determinato sintomi)

indicare quali tipi di frutta secca sono invece assunti e tollerati:

- kiwi (altra frutta fresca)

- altri allergeni alimentari

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

Allegato 1b



Comune di

Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare *accertata*

La certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia oppure in alternativa dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia. La diagnosi specialistica deve essere allegata in copia o disponibile a richiesta (riportare gli estremi).

CERTIFICAZIONE

Si certifica che

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a / presenta il seguente quadro clinico

per il quale è stato intrapreso e concluso, dall'Unità Operativa della Rete Regionale di Allergologia l'iter che ha condotto alla diagnosi di allergia alimentare. In base alle procedure diagnostiche eseguite, il/la bambino/a è risultato essere ALLERGICO/A all'i seguenti/i alimenti/i, che dovrà/dovranno pertanto essere esclusi/dalla dieta:
(N.B. per le allergie alimentari accertate la dieta decadrà al termine dell'anno scolastico in corso)

- proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati; alimenti contenenti proteine del latte);**
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne bovina? SI NO
- proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);**
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne di pollo? SI NO
- proteine del frumento e di tutti i cereali che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (orzo, faro, segale, kamut, avena)**
- proteine degli pesci (indicare il/i pesce/i allergenici).....**
indicare quale/i pesce/i sono invece ingeriti e tollerati:
- proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide).....**
- frutta secca con guscio (indicare quale/i frutta secca è allergenica).....**
indicare quale/i tipo/i di frutta secca sono assunti e tollerati:
- kiwi (altra frutta fresca).....**
- altri allergeni alimentari.....**

..... il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

Allegato 1c



Comune di

Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare
(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che (cognome e nome)

Nato a: Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Suola:

è affetto/a da:

- Malattia celiaca**
- Intolleranza al lattosio primitiva**
- Intolleranza al lattosio secondaria**
- Favismo**
- Altra intolleranza ai carboidrati**
- Altri errori congeniti del metabolismo**

Intolleranza ad alimenti ricchi di amine vasoattive e/o di sostanze istamino-liberatrici (specificare quali alimenti appartenenti a tali categorie non sono clinicamente tollerati:

Intolleranza ad additivi alimentari e metalli (conservanti, antiossidanti, emulsionanti, aromi, coloranti, salicilati). Specificare per quale/i, tra additivi alimentari e metalli, è stata dimostrata l'intolleranza:

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

.....

Allegato 1d



Comune di

Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia
(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che (cognome e nome).....

Nato a: Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a da:

- Diabete.....
- Dislipidemie.....
- Obesità complicata
- Sovrappeso / Obesità semplice (Per il bambino verrà mantenuto il menù previsto per la ristorazione scolastica, in quanto normocalorico e bilanciato per le diverse fasce di età. Verranno peraltro adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali volte a migliorare l'educazione alimentare del bambino stesso.)
- Stipsi
- Reflusso gastro-esofageo
- Malattia da reflusso gastro-esofageo – esofagite – ulcera
- Gastrite e/o duodenite
- Colon irritabile – Colite
- Malattie infiammatorie croniche intestinali
- Specificare:
- Epatopatie – Colecistopatie
- Specificare:
- Ipertensione
- Specificare:
- Nefropatia – Calcolosi renale
- Specificare:
-
-

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

ALLEGATO n. 9

Consigli per i genitori

Servizio Igiene Alimenti e
Nutrizione (SIAN)

 A.S.L. TO3
Azienda Sanitaria Locale
Il Collegio Pinerolo

Pediatri di Libera Scelta
Distretto Pinerolo

Guida per la scelta degli spuntini

1. Come spuntino preferire il più possibile **frutta fresca** o **verdura** (es. finocchi, carote, pomodori) di colori diversi: arancio/rosso, giallo, verde, blu/viola, bianco; oppure una macedonia colorata (senza l'aggiunta di zucchero)



2. Accompagnare lo spuntino con **ACQUA** (tutte le bevande proposte dall'industria: succhi di frutta, tè freddo, bevande zuccherate e /o gasate sarebbero da consumare solo occasionalmente, ad esempio alle feste).



3. Dedicare il giusto tempo!

Masticare più volte e lentamente aumenta il senso di sazietà.



4. Evitare distrazioni, come TV, tablet, cellulare, videogiochi, durante lo spuntino (ma anche mentre si consumano gli altri pasti)!

5. Come alternative alla frutta fresca, preferire le cosiddette «merende di una volta», variandole ogni giorno!!! Scegliere il meno possibile i prodotti confezionati dell'industria (merendine, biscotti, patatine, snack al cioccolato, gelati)!!!



Decalogo contro la selettività alimentare

1. Ambiente sereno e disteso al momento del pasto, evitare scontri riguardo il cibo;
2. Coinvolgere il bambino nelle attività di cucina e orticoltura;
3. Preparare lo stesso pasto per tutta la famiglia e consumarlo insieme;
4. Esposizione ripetuta e non forzata ad alimenti, i gusti variano nel corso del tempo. Per ottenere che un bimbo si adatti ad un alimento che respinge sono necessarie almeno 7-8 esposizioni;
5. Permettere al bambino il raggiungimento di un'autonomia nella scelta dei cibi e nelle porzioni consumate;
6. Insegnare al bambino a identificare e comunicare quali caratteristiche degli alimenti gli suscitino disgusto, disagio o difficoltà tramite l'apprendimento del lessico associato alle caratteristiche fisiche e organolettiche degli alimenti (es. colore, consistenza, dimensioni, ecc.);
7. Raccontare e spiegare le caratteristiche del cibo prima del pasto per identificare quali sono le reali difficoltà e i fattori che influiscono nella scelta degli alimenti;
8. Evitare di fornire snack o spuntini poco prima del pasto, in modo da evitare un senso di sazietà;
9. Nel momento in cui viene proposto un nuovo alimento chiedere al bambino di assaggiarlo fornendogli la possibilità di non mangiarlo se non gradito;
10. Trasformare i momenti di assaggio in attività di gioco in modo tale da ridurre la tensione e aumentare la curiosità, il divertimento e la piacevolezza del pasto.



Ricordati di scegliere frutta e verdura di stagione a Km 0!



Piazza Alfieri, 7 - 10092 Beinasco
Tel. 011-3989.1
PEC: protocollo@comune.beinasco.legalmail.it
Area dei Servizi alla Persona
Servizio Politiche Educative
Tel. 011-39.89.214
E-mail: politicheducative@comune.beinasco.to.it



Via Serra, 9/1 - 10092 Beinasco
Tel. 011-8115504 interno 3
E-mail: beinascoservizi@beinascoservizi.it
E-mail ufficio mensa: ufficio.mensa@beinascoservizi.it

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA FARMACIA COMUNALE SANT'ANNA DI BORGARETTO.

DISCIPLINARE TECNICO SULLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

PERIODO DAL 8/05/2024 AL 7/04/2029

Beinasco, marzo 2024

Art. 1 – DEFINIZIONI

1. Nell'ambito del presente disciplinare si intendono per:
 - a) Comune, Amministrazione Comunale, Ente Concedente: il Comune di Beinasco;
 - b) Aggiudicatario o concessionario: la Società *in house* Beinasco Servizi S.r.l.;
 - c) Servizio di Farmacia Comunale: il Servizio di gestione della farmacia;
 - d) Disciplinare tecnico: il presente documento;
 - e) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al concessionario;
 - f) Azienda Commerciale: l'insieme dei beni e servizi organizzati dal Concessionario per l'esercizio del servizio. Dalla nozione di azienda è esclusa la titolarità della farmacia che resta in capo al Concedente;

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il presente disciplinare ha per oggetto la concessione del servizio di gestione di farmacia comunale e delle attività riconducibili alla connessa azienda commerciale che dovrà avere sede nella Frazione di Borgaretto di Beinasco, per la durata di anni 5 (cinque).
2. Il servizio farmaceutico oggetto del presente disciplinare costituisce servizio pubblico preordinato alla tutela della salute pubblica e pertanto l'erogazione del servizio ad opera del concessionario deve avere carattere di regolarità e continuità nel rispetto della vigente normativa.
3. La relativa intestazione "Farmacia comunale Sant'Anna" deve essere mantenuta nell'insegna ed in ogni altra forma di pubblicità della stessa.
4. Il Concedente è, e resta, titolare della sede farmaceutica mentre il Concessionario è titolare dell'azienda commerciale connessa al servizio.
5. Il servizio sarà espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente disciplinare tecnico.
6. Le attività correlate al servizio farmaceutico, così come disciplinate dalla normativa di settore, comprendono a titolo meramente esemplificativo, ma non esaustivo:
 - a) dispensazione, su presentazione della ricetta del medico, di specialità medicinali, preparati galenici, prodotti dietetici, presidi medico chirurgici e altri prodotti sanitari erogabili dal Servizio Sanitario Nazionale;
 - b) l'approvvigionamento, conservazione, distribuzione di medicinali e farmaci di qualsiasi tipo e natura:
 - medicinali generici/equivalenti, omeopatici, ecc.;
 - presidi medico-chirurgici e dispositivi medici;
 - prodotti rientranti nel campo dell'assistenza integrativa, articoli sanitari;
 - prodotti di medicazione, alimenti per la prima infanzia, prodotti dietetici, prodotti di erboristeria e tutti gli altri prodotti normalmente in vendita nelle farmacie, quali prodotti per la persona, articoli per l'infanzia, di puericultura, di profumeria e per la cura e l'igiene della persona;
 - articoli igienico – sanitari, accessori di abbigliamento;
 - prodotti vari di erboristeria;
 - articoli di ottica e relativi accessori compresi quelli di ottica oftalmica;
 - produzione e/o distribuzione di tutti i prodotti ed articoli della tabella speciale per le farmacie (Allegato 9 al decreto Ministro dell'Industria n. 375/88);

- eventuale preparazione e/o distribuzione dei prodotti alimentari e non alimentari (articolo 5 del D.lgs. n. 114/98) compatibili con l'esercizio della farmacia.

c) altre attività complementari quali a titolo di esempio: le autoanalisi (quadro lipidico ed emoglobina glicata), le intolleranze alimentari (mandando i campioni, di sangue capillare prelevato, in appositi laboratori di analisi), tamponi covid, telemedicina (holter cardiaco, pressorio, ecg) , consegna farmaci a domicilio (per i soggetti che possono beneficiarne in base alle vigenti normative in materia, sempre assicurando il rispetto del codice deontologico del farmacista, del principio di libera scelta della farmacia da parte del cittadino e delle norme in tema di privacy); organizzazione di giornate promozionali.

d) Il Concessionario potrà, infine, svolgere ogni altro tipo di attività per la produzione e la distribuzione finale di beni consentiti dalla concessione sanitaria e dall'autorizzazione commerciale per l'esercizio della farmacia e per la prestazione di servizi in entrambe le aree di attività, quali ad esempio:

e) la preparazione estemporanea di medicamenti e preparazioni magistrali.

- la consulenza agli utenti sull'uso dei farmaci e sulla scelta dei prodotti di libera vendita.
- l'informazione e l'educazione sanitaria.
- l'attività di farmacovigilanza.

7. Oltre a garantire un regolare orario settimanale di apertura al pubblico per la farmacia comunale, il Concessionario si obbliga ad osservare i turni di ulteriore apertura, stabiliti dai calendari adottati dall'Azienda Sanitaria Locale TO3 e/o dalle altre autorità pubbliche preposte.

8. Il Concessionario si obbliga, infine, a svolgere i servizi secondo le modalità e le disposizioni contenute nel presente disciplinare.

ART. 3 – NATURA E MODALITÀ DI ESERCIZIO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

1. Tutte le prestazioni oggetto della concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione possono essere sospese o interrotte dal Concessionario.

2. Il Concessionario del servizio, oltre a mettere con immediatezza in atto politiche aziendali tese al rilancio dell'attività e al miglioramento della qualità del servizio, si impegna a:

- svolgere il servizio oggetto del contratto con la massima diligenza, professionalità e correttezza, nel rispetto del codice etico/deontologico;
- fornire al Comune indicazione degli interventi che intende realizzare ai fini del miglioramento della qualità del servizio.

3. Il Concessionario dovrà altresì comunicare il nominativo del referente del servizio che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio farmaceutico e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

4. Il Concessionario dovrà fare fronte a tutte le incombenze poste a suo carico in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

5. Sono a carico integrale ed esclusivo del concessionario le utenze della sede farmaceutica che lo stesso si impegna ad intestare a proprio nome (energia elettrica, utenza telefonica e di connettività, gas e riscaldamento, acqua, TARI e altri tributi, ecc.). Il concessionario si obbliga a rispondere di ogni e qualsiasi

responsabilità per eventuali danni a persone (compreso il personale dipendente del soggetto concessionario), animali, cose, beni, nessuno escluso, che dovessero verificarsi all'interno dei locali della farmacia in conseguenza dell'esercizio dell'attività concessa, che potessero in qualsiasi modo e momento accadere in relazione allo svolgimento del servizio. All'atto della stipula del contratto di concessione, il concessionario assume l'obbligo di esonerare e sollevare il Comune di Beinasco da qualsivoglia responsabilità per perdite patrimoniali, danni a persone o cose in genere.

6. Il concessionario si obbliga ad offrire il servizio di base secondo le direttive fissate dall'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio, nel rispetto del codice etico/deontologico e nel rispetto del Regolamento UE 679/2016 sulla protezione dei dati.

ART. 4 – UBICAZIONE DELLA FARMACIA

1. La Farmacia comunale, oggetto della presente concessione, è attualmente ubicata in Via Orbassano n. 2, in Frazione Borgaretto di Beinasco, in un immobile di proprietà comunale.

2. Le manutenzioni ordinarie e straordinarie sono a carico del concedente.

3. Il Comune di Beinasco rimane, altresì, estraneo a qualsiasi rapporto tra il futuro concessionario e i dipendenti, collaboratori, fornitori, enti od istituti, sicché nessun diritto o pretesa di qualsivoglia tipologia e/o natura potrà essere fatto valere verso il Comune concedente.

ART. 5 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA – PERSONALE DIPENDENTE

1. La farmacia dovrà operare con una dotazione organica minima pari a quella qui indicata consistente in:

- una persona con qualifica di Direttore di farmacia a tempo pieno (40 ore settimanali), inquadramento Direttrice responsabile -Q1
- una persona con mansioni di Collaboratore di farmacia, a tempo pieno (40 ore settimanali), inquadramento Collaboratore farmacia -Q3
- una persona con mansioni di Collaboratore di farmacia part time (32 ore settimanali, incluso il servizio di turno notturno) inquadramento Collaboratore farmacia -Q3
- una persona con mansioni di Collaboratore di farmacia part time (24 ore settimanali) inquadramento Collaboratore farmacia -Q3
- una persona con mansioni di magazziniera a tempo pieno (40 ore settimanali) eventuali ulteriori Collaboratori in appoggio, sulla base delle esigenze del servizio
- una persona con che svolge attività logistica con contratto a tempo indeterminato part_time (26,5 ore settimanali).

2. Ai dipendenti del concessionario dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti delle farmacie private.

ART. 6 – DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione in oggetto avrà la durata di 5 (cinque) anni a decorrere dalla data di avvio effettivo del servizio pubblico locale in questione.

2. Il servizio in concessione dovrà avere inizio, presumibilmente, a far data dal **01 maggio 2024** oppure in data successiva, qualora la procedura per la pubblicazione secondo le disposizioni di cui al D.Lgs. 201/2023, dovesse concludersi successivamente a tale data.

ART. 7 – VALORE DELLA CONCESSIONE, CORRISPETTIVO E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il valore della concessione è stimato in 6.500.000 €.
2. Il canone concessorio per l'affidamento del servizio, dovuto a favore del Comune è stabilito nel valore del **6,0% (sei virgola zero percento)** calcolato sul volume del fatturato annuo, dato acquisito secondo bilancio per rami aziendali.
3. Il canone dovrà essere pagato al Comune, con periodicità annuale, da corrispondersi entro il novantesimo giorno successivo alla scadenza dell'anno.

ART. 8 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

1. Il Concessionario è l'unico responsabile del Servizio e di quanto ad esso connesso sotto il profilo tecnico, economico e finanziario.
2. In particolare il Concessionario si impegna per tutta la durata di efficacia del contratto:
 - a) mantenere sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsiasi danno che possa derivare a terzi e/o da qualunque pretesa di qualsivoglia genere avanzata da terzi in dipendenza o in occasione di attività compiute in attuazione del Contratto, assumendosi ogni responsabilità al riguardo sotto il profilo civile, contabile, amministrativo e penale;
 - b) Il Comune non risponderà per nessuna ragione, per quanto attiene ai rapporti contrattuali che il Concessionario instauri con eventuali terzi, così come per i rapporti che il Concessionario instauri con il personale che impiegherà nella gestione; di tutti i danni inerenti alla concessione, il Concessionario risponderà in ogni sede preposta ed in via esclusiva.
3. La sorveglianza ed i controlli da parte del Concedente non diminuiscono o sostituiscono la responsabilità del Concessionario e/o di terzi in relazione agli obblighi nascenti dalla concessione.

ART. 9 - OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO

1. Fatto salvo quanto già riportato nel precedente art. 3, in ordine agli obblighi a suo carico, il Concessionario è obbligato a gestire il servizio affidato nel rispetto delle normative vigenti in materia, delle disposizioni contenute nel presente disciplinare, e nel contratto di servizio e nella Carta dei servizi e negli atti ad essi allegati.
2. Il Concessionario dovrà munirsi, a propria cura e spese, delle licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del servizio.
3. Il Concessionario si impegna, altresì, a sottostare alle vigenti prescrizioni in materia di pubblica sicurezza, igienico-sanitarie e di quelle che, di volta in volta, dovessero essere imposte da altre Autorità competenti.
4. Il Concessionario dovrà provvedere al pagamento di tutte le eventuali imposte, tasse, tariffe connesse alla concessione e gravanti sul Concessionario stesso.
5. Il Concedente rimane inoltre estraneo a qualsiasi rapporto fra il Concessionario e i propri dipendenti, collaboratori, fornitori, nonché enti od istituti. In particolare, il Concessionario, per tutta la durata della concessione, è obbligato a:
 - a. gestire il servizio nel rispetto della disciplina contenuta nelle leggi e regolamenti che disciplinano il settore farmaceutico nonché dei principi statuiti nel D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201.
 - b. dotarsi di arredi, attrezzature, strumentazione tecniche, beni strumentali idonei e di quant'altro necessario a garantire il regolare e funzionale svolgimento del

servizio;

c. corrispondere in maniera puntuale e alle scadenze previste nel presente disciplinare, il canone di concessione del servizio;

d. osservare e far osservare tutte le disposizioni in materia di assicurazioni sociali e previdenziali e di assunzioni obbligatorie;

e. ad applicare tutte le norme contenute nei C.C.N.L. di riferimento.

ART. 10 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario si obbliga ad offrire i propri servizi in modo regolare, continuativo, rispettando il sistema dei turni e degli orari di apertura previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente, nonché dalle ordinanze vigenti in materia.

2. L'erogazione del servizio non potrà essere interrotta o sospesa dal Concessionario se non per ragioni di forza maggiore o per necessità tecniche del servizio, ed in ogni caso nei limiti previsti dalla vigente legislazione in materia farmaceutica.

3. In ogni caso, l'interruzione o la sospensione dovranno essere limitate al tempo strettamente necessario e tempestivamente comunicate al Concedente e alla A.S.L. territorialmente competente.

4. Il Concessionario è comunque tenuto ad adottare ogni misura organizzativa e tecnica necessaria a prevenire la sospensione e l'interruzione del servizio, ovvero a farvi fronte con il minor disagio per la collettività.

5. Il Concessionario è obbligato a mantenere indenne il Concedente da ogni conseguenza pregiudizievole derivante dall'interruzione o sospensione del servizio.

6. Il Concessionario dovrà assicurare che siano rispettate le norme in materia di sciopero nei servizi pubblici essenziali di cui alla L. 12 giugno 1990, n. 146.

ART. 11 – CONTROLLI E VERIFICHE DEL CONCEDENTE

Il Concedente potrà effettuare in qualsiasi momento, mediante proprio personale competente o un proprio rappresentante specificatamente designato, visite ed ispezione al fine di verificare l'esatto adempimento degli obblighi relativi alla gestione del servizio affidato ed il corretto uso del locale utilizzato. Le visite e le ispezioni non dovranno comportare interruzione, disturbo o pregiudizio al regolare svolgimento dei lavori e del servizio farmaceutico.

ART. 12 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (D.U.V.R.I.)

L'elaborazione del D.U.V.R.I. non è ritenuta necessaria nella presente concessione in quanto, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, non si ravvisano rischi di interferenza tra i lavoratori del Concedente e quelli del Concessionario.

Pertanto l'importo per oneri della sicurezza da interferenze è pari a zero.

ART. 13 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Il Concedente potrà risolvere di diritto il contratto di servizio ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 codice civile qualora si verifichi anche una sola delle seguenti fattispecie, nonché di quelle previste dal presente capitolato o dal contratto di servizio:

- a) chiusura dell'esercizio farmaceutico per oltre 5 giorni consecutivi non comunicata all'Ente competente o da questi non autorizzata, ai sensi della normativa vigente in materia;
- b) inosservanza del divieto di cessione e di subconcessione del servizio o anche solo di parti del servizio;

- c) reiterati episodi di ingiustificata interruzione o sospensione del servizio;
- d) decadenza del Comune dall'esercizio della farmacia, dichiarata dall'autorità sanitaria per cause imputabili al Concessionario;
- e) grave inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato e dal contratto di servizio e dalla Carta dei servizi.

ART. 14 – DISPOSIZIONI COMUNI IN CASO DI CHIUSURA DEL RAPPORTO

Allo scadere del contratto di servizio o in caso di cessazione anticipata dello stesso, per qualunque causa, i rapporti tra le parti saranno regolamentati come segue. Il Concessionario è obbligato a riconsegnare il servizio immediatamente, a semplice richiesta dell'Ente.

Al termine del periodo concessorio, il Concedente, nel caso di mancata definizione di nuovo contratto *in house*, avrà la facoltà di:

a) acquistare o far acquistare dal nuovo concessionario subentrante (ed in caso di esercizio dell'opzione, il Concessionario uscente sarà obbligato a vendere), previo inventario da redigere in contraddittorio tra le parti, quanto segue:

- il valore netto contabile dei beni che si trovano in regolare manutenzione e conservazione, tenuto conto del normale uso e della vetustà degli stessi e che a quel momento sono utilizzati per l'esercizio della farmacia, come risultanti dalla documentazione contabile;
- il valore delle scorte che si trovano in regolare conservazione, presenti a magazzino determinate secondo il metodo F.I.F.O. (First in – First out).

b) subentrare o far subentrare il nuovo gestore, nei contratti di fornitura in corso di esecuzione sottoscritti dal Concessionario, purché conclusi nell'effettivo interesse della farmacia e nel rispetto dei limiti previsti dai singoli contratti di fornitura.

In caso di cessazione anticipata del contratto di servizio per qualunque causa, al fine di evitare interruzioni nella conduzione del servizio, il Concessionario dovrà garantire, la prosecuzione del servizio fino al subentro del nuovo affidatario individuato dal Concedente, alle medesime condizioni economiche e nel rispetto dei medesimi standard, senza che ciò comporti alcun diritto in ordine alla ulteriore continuazione del rapporto.

In caso di risoluzione del contratto di servizio per inadempimento o comunque per cause imputabili al Concessionario, il Concedente ha diritto di pretendere la rifusione di tutti i danni patiti e patienti in conseguenza dell'inadempimento.

ART. 15 – NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile, in quanto applicabili.

Beinasco,