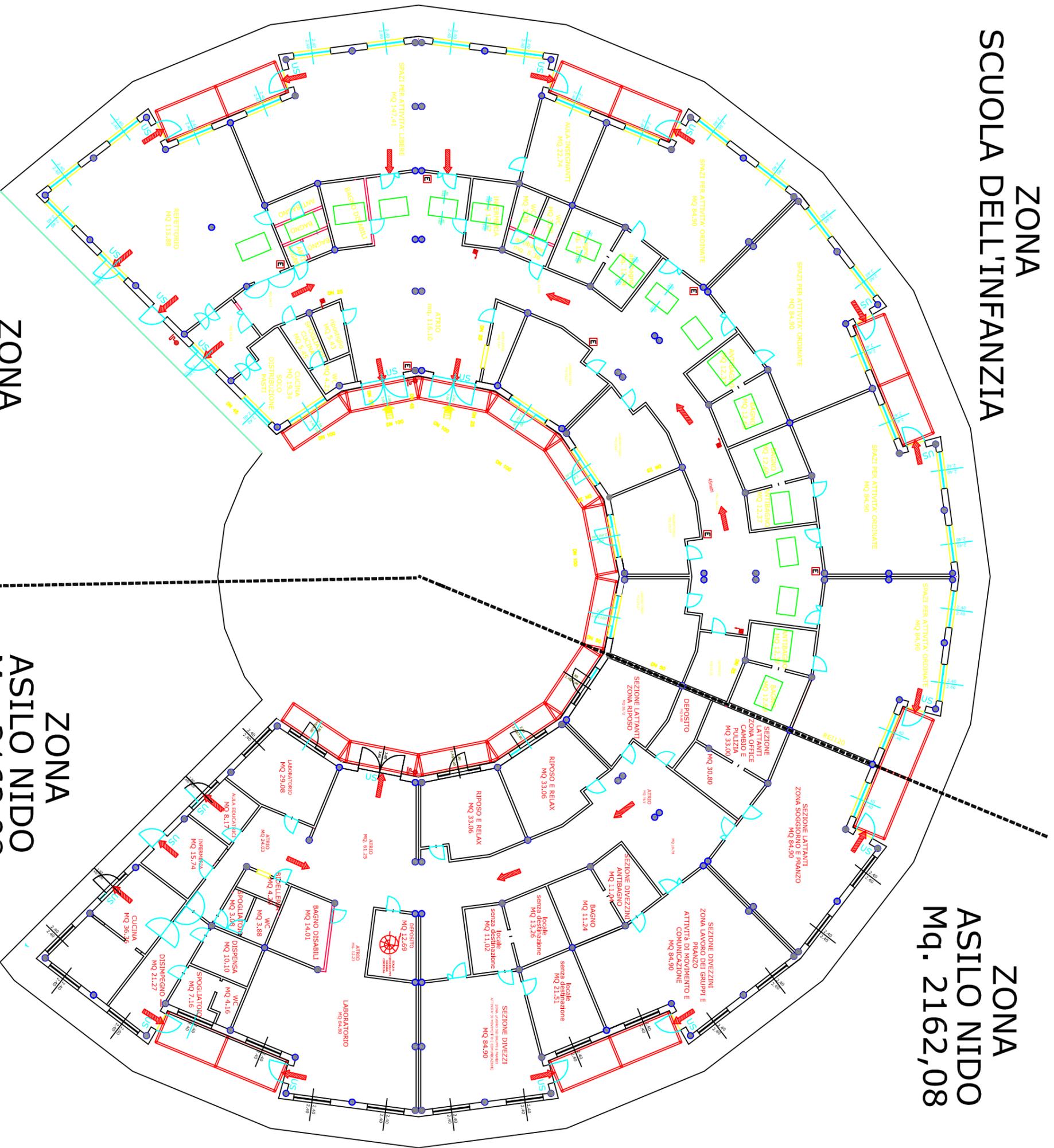


ZONA SCUOLA DELL'INFANZIA

ZONA ASILO NIDO Mq. 2162,08

ZONA SCUOLA DELL'INFANZIA

ZONA ASILO NIDO Mq. 2162,08



24/10/2019
QUADRO RIASSUNTIVO DEGLI
SPAZI INTERNI DELL'ASILO NIDO

ATRIO	Mq. 61,25
BIDELLERIA	Mq 4.20
WC	Mq 3.88
SPOGLIATOIO	Mq 3.08
ATRIO	Mq 24.03
LABORATORIO	Mq 29.08
AULA EDUCATRICI	Mq 8.17
INFERMERIA	Mq 15.74
CUCINA	Mq 36.36
BAGNO DISABILI	Mq 14.01
ATRIO	mq. 12.23
DISIMPEGNO	Mq 21.27
SPOGLIATOIO	Mq 7.16
DISPENSA	Mq 10.10
WC	Mq 4.16
LABORATORIO	Mq 84.80
DEPOSITO	Mq 12.69
SEZIONE DIVEZZI	Mq 84.90
ATRIO	Mq 76.5
ATRIO	Mq 19.75
RIPOSO E RELAX	Mq 33.06
RIPOSO E RELAX	Mq 33.06
BAGNO	Mq 11.24
SEZIONE DIVEZZINI	Mq 11.04
SEZIONE DIVEZZINI	Mq 84.90
SEZIONE LATTANTI	Mq 84.90
SEZIONE LATTANTI	Mq 33.00
ZONA CAMBIO E PULIZIA	Mq 30.80
DEPOSITO	Mq 9.80
SEZIONE LATTANTI	Mq 30.72
locale senza destinazione	Mq 21.51
locale senza destinazione	Mq 13.26
locale senza destinazione	Mq 11.02
TOTALE SPAZI INTERNI	Mq 941,67

COMUNE DI RHO

PROVINCIA DI MILANO

AREA 3 - SERVIZI PER LA QUALITA' URBANA

EDILIZIA PUBBLICA - PROGETTAZIONE

PROGETTO ESECUTIVO

Realizzazione nuova scuola dell'infanzia e asilo nido in Via A. Moro

Pianta di progetto

Plano terra

SCALA 1:100

TAVOLA

TAV. P13

Aprile 2005





Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE ASILO NIDO "DON MILANI" - VIA A. MORO

Inventario	Descrizione	Modello
77110	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77111	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77112	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77120	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77121	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77122	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77123	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77118	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77119	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77124	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77125	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77126	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77127	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77128	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77129	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77159	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77178	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77179	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77180	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77181	TAVOLO QUADRATO CM. 65X65X42H	ART. N.01.19
77186	MOBILETTO A 3 CASELLE ORIZZONTALI CM. 104X4	ART. M.18.02
77202	MOBILE GIOCO SOPRALZO MERCATINO CM. 104X41	
77196	MOBILETTO A 2 CASELLE ORIZZONTALI IN LEGNO	
77204	MOBILETTO A 2 CASELLE ORIZZONTALI IN LEGNO	
77434	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77163	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77164	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77165	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77166	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77167	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77168	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77169	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77170	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77171	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77172	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77173	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77174	TAVOLO TRAPEZIO CM. 130X65X42H	N.01.18
77236	TAVOLINETTO IN VIMINI COLORE BIANCO	A.70.17
77108	MOBILETTO A 6 CASELLE CM. 104X41X70H IN LEGNO	
77109	MOBILETTO A 6 CASELLE CM. 104X41X70H IN LEGNO	
77144	MOBILETTO A 6 CASELLE CM. 104X41X70H IN LEGNO	
77145	ESPOSITORE LIBRERIA CM. 104X41X70H	M.18.08
77444	CARRELLINO PORTALIBRI	
77205	MOBILETTO A 6 CASELLE IN LEGNO NOBILITATO	
77188	CARRELLO PLURIFUNZIONALE CM. 80X56X63H	ART. U.12.02
77189	CARRELLO PLURIFUNZIONALE CM. 80X56X63H	ART. U.12.02
77190	CARRELLO PLURIFUNZIONALE CM. 80X56X63H	ART. U.12.02
77116	MOBILETTO A 2 ANTE COLOR AZZURRO CM. 104X41	ART. M.18.07
77117	MOBILETTO A 2 ANTE COLOR AZZURRO CM. 104X41	ART. M.18.07
77187	MOBILETTO GIOCO FRIGORIFERO A COLONNA	ART. U.16.60
77195	TAVOLO CM. 80X80X42H CON PIANO LUMINOSO	ART. N.01.30
77463	POUF CILINDRICO 24 + POUF ANGOLO 24	COD. ART. U.22.66 + U.22.64
77233	POLTRONCINA IN VIMINI	A.70.15
77234	POLTRONCINA IN VIMINI	A.70.15
77184	MOBILETTO A 9 CASELLE CM. 104X41X104H IN LEGNO	M.18.14
77185	MOBILETTO A 9 CASELLE CM. 104X41X104H IN LEGNO	M.18.14
77212	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718
77213	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77214	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718
77215	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718
77238	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718
77239	ARMADIO SPOGLIATOIO METALLO 2 VANI CM. 80X5	ART. A.09.718
77220	SPECCHIO DEFORMANTE CONCAVO A PARETE	
77221	SPECCHIO DEFORMANTE COVESSO A PARETE	
77105	TAVOLO SEMICIRCOLARE ALLUNGATO CM. 140X90	ART. S.01.26
77106	TAVOLO SEMICIRCOLARE ALLUNGATO CM. 140X90	ART. S.01.26
77107	TAVOLO SEMICIRCOLARE ALLUNGATO CM. 140X90	ART. S.01.26
77146	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77147	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77148	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77149	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77150	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77151	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77152	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77153	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77154	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77155	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77156	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77157	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77158	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77216	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77217	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77217	LETTINO LATTANTI in legno massiccio	U.05.01
77237	LETTINO VISITA MEDICA CM. 130X61X75H	
77225	TAVOLO CM. 150X75X74H	A.01.22
77226	TAVOLO CM. 150X75X74H	A.01.22
77227	TAVOLO CM. 150X75X74H	A.01.22
77231	TAVOLO CM. 150X75X74H	A.01.22
77194	CARRELLO PORTAFOGLI CM. 110X40X81H	ART. U.12.05
77104	FASCIATOIO MONOPOSTO A GIORNO CM. 100X74X8	ART. U.0607
77241	FASCIATOIO MONOPOSTO A GIORNO CM. 100X74X8	ART. U.0607

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77203	MOBILE GIOCO SOPRALZO MERCATINO CM. 104X41	
77136	CARRELLINO PORTAGIOCHI CON CASSETTONI	
77207	CARRELLINO PORTAGIOCHI CON CASSETTONI	
77200	MOBILE SOPRALZO 8 CASELLE+ MOBILE BASSO	
77201	MOBILE SOPRALZO 8 CASELLE+ MOBILE BASSO	
77198	MOBILE GIOCO	
77141	SPOGLIATOIO 6 POSTI CON ANTE CM.104X41X104H	M.18.72
77142	SPOGLIATOIO 6 POSTI CON ANTE CM.104X41X104H	M.18.72
77143	SPOGLIATOIO 6 POSTI CON ANTE CM.104X41X104H	M.18.72
77160	SPOGLIATOIO 6 POSTI CON ANTE CM.104X41X104H	M.18.72
77097	SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE ART. AGRE ART. AGRE	
77176	TAVOLO GRANDE CON SPECCHIANTE CM. 130X130	N.01.29
77182	TAVOLO CARRELLO ACQUA/SABBIA CM. 120X70X51	N.01.13
77183	TAVOLO CARRELLO ACQUA/SABBIA CM. 120X70X51	N.01.13
77131	MOBILE GIOCO CREDENZA CON SOPRALZO	ART. U.16.55
77088	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77089	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77090	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77091	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77092	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77093	CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO	
77130	MOBILE GIOCO (LAVELLO CON SOPRALZO SCOLAPIATTI)	ART. U.16.53
77177	MOBILE GIOCO TRUCCO E TRAVESTIMENTI	ART. U.16.61
77230	CASSETTIERA 3 CASSETTI CON SERRATURA	
77133	MOBILE GIOCO FASCIATOIO CON SOPRALZO	ART. U.16.63 ...
77095	FRULLATORE 230 V FRP 150	
77235	DIVANETTO IN VIMINI COLORE BIANCO	A.70.16
77132	MOBILE GIOCO CREDENZA CON SOPRALZO	ART. U.16.51
77208	ARMADIO SPOGLIATOIO Mobile a tre vani chiusi	ART. A.09.03
77209	ARMADIO SPOGLIATOIO Mobile a tre vani chiusi	ART. A.09.03
77210	ARMADIO SPOGLIATOIO Mobile a tre vani chiusi	ART. A.09.03

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77211	ARMADIO SPOGLIATOIO Mobile a tre vani chiusi	ART. A.09.03
77137	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77138	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77139	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77140	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77161	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77162	SPOGLIATOIO 8 POSTI 4 ANTE CM. 138X41X114H	M.18.72
77101	FASCIATOIO BIPOSTO CON ANTE SOTTOSTANTI CHIUSE	ART. U.0605
77102	FASCIATOIO BIPOSTO CON ANTE SOTTOSTANTI CHIUSE	ART. U.0605
77103	FASCIATOIO BIPOSTO CON ANTE SOTTOSTANTI CHIUSE	ART. U.0605
77113	ARMADIO ALTO A 2 ANTE CM. 90X55X193H	A.10.03
77114	ARMADIO ALTO A 2 ANTE CM. 90X55X193H	ART. A.10.03
77115	PENSILE A 6 CASELLINE CM. 112,5X22X37,5H	ART. C.11.29
77175	FASCIATOIO BIPOSTO CON ANTE SOTTOSTANTI CHIUSE	ART. U.0605
77240	FASCIATOIO BIPOSTO CON ANTE SOTTOSTANTI CHIUSE	ART. U.0605
77134	MOBILE GIOCO LAVATRICE CON SOPRALZO STENDINO	ART. U.16.58 + 59
77191	MOBILE A 3 ANTE 4 VANI - 2 CASELLE A GIORNO	ART. M.18.61
77192	MOBILE A 3 ANTE 4 VANI - 2 CASELLE A GIORNO	ART. M.18.61
77193	MOBILE A 3 ANTE 4 VANI - 2 CASELLE A GIORNO	ART. M.18.61
77197	ARMADIO STRUTTURA IN NOBILITATO BETULLA	
77199	ARMADIO STRUTTURA IN NOBILITATO BETULLA	
77206	ARMADIO STRUTTURA IN NOBILITATO BETULLA	
77228	ARMADIO cm. 90x55x193	
77229	ARMADIO cm. 90x55x193	
77232	ARMADIO cm. 90x55x193	
77460	DIVANO NUVOLA	cod. art. HAB2924
77461	DIVANO NUVOLA	cod. art. HAB2924
77094	SCAFFALE METALLICO CM. 180X45X180 - 4 RIPIANI	
77223	GIOCO TANA	
77096	MIXER AD IMMERSIONE FM/3	ART. FM/3
77074	GRUPPO LAVAMANI IN ACCIAIO INOX MOD. LMP 54	ART. 1416106
77080	ARMADIETTO PENSILE SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX	ART. PP.16

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77462	DIVANETTO 24	COD. U.22.67
77098	CUTTER DA BANCO ALIMENTAZ. ELETTRICA	ART. CL 3
77084	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA POST. IN ACCIAIO	TVA 10A
77083	TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA + CA	TVR. 14A
77242	CASA DEGLI SPECCHI CM. 120X70X120	
77219	PEDANA PLURIUSO CM.200X140X15H + DUE COLON	P.04.01 - M.18.43 - M.18.Z53 - M.18.
77135	MOBILE GIOCO TRAVESTIMENTO CIRCOLARE	ART. U.09.06
77081	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA IN ACCIAIO	ART. TSC.19
77077	AFFETTATRICE VERTICALE MARCA OMAR F350 TS-V	OMAR F350 TS-V
77100	ESSICCATOIO GRANDIMPIANTI GRANDIMPIANTI	
77075	LAVATOIO ARMADIATO DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX	ART. LSG.20
77076	LAVATOIO ARMADIATO DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX	ART. LSG.20 ...
77086	ARMADIO FRIGORIFERO GN2/1 MOD. AFP 801 FAGOR	MOD. AFP 801 FAGOR
77087	ARMADIO FRIGORIFERO GN2/1 MOD. AFP 801 FAGOR	MOD. AFP 801 FAGOR
77082	ARMADIO DI RIPOSTO IN ACCIAIO INOX CM. 160X70	ART. AR.16
77099	LAVABIANCHERIA GRANDIMPIANTI	GRANDIMPIANTI
77224	GIOCO TORRETTA + SCIVOLO + PONTE DI COLLEGAMENTO	
77073	CAPPA CENTRALE CON FILTRI E MOTORE	
77079	TAVOLO REFRIGERATO GN1/1 MOD. MFP-180	GN1/1 MOD. MFP-180
77071	CUCINA A GAS MOD. CG9-60 FAGOR + BASAMENTO	FAGOR art. 120321501
77078	LAVASTOVIGLIE FAGOR MOD. FI-48 220V + ELEMEN	
77085	ARMADIO FRIGORIFERO GN2/1 MOD. AFP 1602 FAGOR	MOD. AFP 1602 FAGOR
77072	FORNO ELETTRICO MISTO DIR. MOD. HEI-6/11 FAGOR	MOD. FAGOR HEI- 6/11



COMUNE DI RHO

Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE ASILO NIDO "IL BOSCO MAGICO" - VIA TOGLIATTI

Inventario	Descrizione	Modello
69696	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69697	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69698	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69699	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69700	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69701	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69702	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69703	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69704	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69705	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69706	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69707	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69708	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69709	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69710	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69711	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69712	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69713	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69714	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69715	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69716	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69717	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69718	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69719	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69720	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
69721	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69722	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69723	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69724	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69725	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69726	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69727	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69728	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69729	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69731	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69732	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69733	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69734	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69735	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69736	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69737	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69738	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69739	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69740	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69741	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69744	SEGGIOLINA NIDO Dimensione cm.33x29	
69745	SEGGIOLINA NIDO Dimensione cm.33x29	
69746	SEGGIOLINA NIDO Dimensione cm.33x29	
69747	SEGGIOLINA NIDO Dimensione cm.33x29	
69749	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
69750	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
69751	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
69752	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
69753	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
15216	SEDIA METALLO/LEGNO	
15596	APPENDIABITI A MURO 8 POSTI	
15393	MENSOLA LEGNO	
15451	SEDIA METALLO/LEGNO	
15464	SEDIA METALLO/LEGNO	
15499	MENSOLA LEGNO	
15505	SEDIA METALLO/PLASTICA	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
15541	SEDIA METALLO/LEGNO	
15542	SEDIA METALLO/LEGNO	
15546	SEDIA METALLO/LEGNO	
54481	SEDIA METALLO/LEGNO	
54484	SEDIA METALLO/LEGNO	
15384	APPENDIABITI A MURO 13 POSTI	
15430	APPENDIABITI A MURO 13 POSTI	
15455	APPENDIABITI A MURO 13 POSTI	
15483	APPENDIABITI A MURO 13 POSTI	
15619	APPENDIABITI A MURO 19 POSTI	
54466	TAVOLO METALLO/LEGNO	
54485	MENSOLA LEGNO	
54488	MENSOLA LEGNO	
54508	LETTINO LEGNO	
15444	CANCELLETTO LEGNO	
54491	CANCELLETTO LEGNO	
54496	TAVOLO METALLO/LEGNO	
54512	CANCELLETTO LEGNO	
15590	SCAFFALE METALLO 4 RIPIANI	
15561	SCALA METALLO 6 PIOLI	
54540	SCAFFALE METALLO 4 RIPIANI	
54541	SCAFFALE METALLO 4 RIPIANI	
15523	PANCA METALLO	
36850	ARMADIO LEGNO BASSO ANTE BATTENTI	
54520	ESTINTORE	
54545	ESTINTORE	
15520	SCRIVANIA METALLO/LEGNO 3 CASSETTI	
15611	SPECCHIO	
54487	FASCIATOIO	
54503	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA IMBOTTITA	
54519	FASCIATOIO	
54536	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA IMBOTTITO	
69693	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69694	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69695	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69730	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
69742	SEGGIOLINA CON BRACCIOLI Dimensioni cm. 34x30	
69743	SEGGIOLINA NIDO Dimensione cm.33x29	
69748	SEGGIOLINA PLURIUSO NIDO Dimensioni 35x33x36h	
15383	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA	
15481	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA	
54479	FASCIATOIO	
49599	SCHEDARIO METALLO 3 CASSETTI	
77441	TAVOLO QUADRATO NIDO CM. 65X65X42H	
58659	TAVOLINO QUADRATO CM.65X65X53H	
72219	CORDLESS MOD. ALADINO NMU88780.8	
15521	ARMADIO METALLO ANTE BATTENTI	
49602	ARMADIO METALLO ANTE BATTENTI	
77424	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77425	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77426	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77445	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77446	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
71348	ARMADIO SPOGLIATOIO A 2 POSTI CON TRAMEZZA	0157T10.S
77435	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H-	
77436	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H-	
77437	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77438	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77439	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77440	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77450	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77451	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
77452	TAVOLO RETTANGOLARE NIDO CM. 130X65X42H -	
76038	FRULLATORE LAGOSTINA 400W - capacità 1,5LT	LAGOSTINA
73704	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	
73705	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	
73706	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	
73707	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	
73708	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
73709	Armadietto spogliatoio metallo a 2 moduli i - colore grigi	
15465	ARMADIO METALLO ANTE BATTENTI	
15493	ARMADIO METALLO ANTE BATTENTI	
77418	LIBRERIA A GIORNO IN MULTISTRATO DI BETULLA	
58146	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM 120X46X42H	
58147	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
58148	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
58149	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
58150	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
77456	GIOCO MOBILE FRIGORIFERO	
77449	CAVALLETTO PITTURA MODULARE CM. 75X120H	
73361	N.1 MENSOLA LISCIA IN ACCIAIO INOX per parete	
77458	SPECCHIO A MURO CM. 120X90	
77443	MOBILETTO 3 CASELLE ORIZZONTALI + SOPRALZO	
73362	MENSOLA FORATA a parete in acciaio inox cm. 180x3	
77448	COLONNA ALTA A GIORNO CM. 53X41X190H	
71317	ARMADIO SPOGL.3 POSTI -GRIGIO	SP6B
71318	ARMADIO SPOGL.3 POSTI -GRIGIO	SP6B
77420	TAVOLO SEMICIRCOLARE	
77421	TAVOLO SEMICIRCOLARE	
73359	TAVOLO LAVORO INOX APERTO CM. 70X70X85H	
77423	SGABELLO BASSO	
77416	LIBRERIA A GIORNO IN MULTISTRATO DI BETULLA	
77417	LIBRERIA A GIORNO IN MULTISTRATO DI BETULLA	
77447	CARRELLO ATTREZZATURA SPEC. CM. 100X60X75H	
60382	TAVOLO RETTANGOLARE IN ACCIAIO INOX CM. 150	8120000000338
77455	GIOCO MOBILE LAVELLO	
73358	N.1 TAVOLO LAVORO CON RIPIANO INFERIORE	
73360	TAVOLO APERTO INOX CM. 120X70X85H	
77454	GIOCO MOBILE CUCINA C/SOPRALZO	
77419	MOBILE GIOCO PRIMI PASSI	N.14.05
62530	monoblocco gioco (cucina) struttura in legno cm. 150x3	
77428	MOBILE SPOGLIATOIO GRANDE CON 8 VANI E 8 ANTE	
77429	MOBILE SPOGLIATOIO GRANDE CON 8 VANI E 8 ANTE	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77430	MOBILE SPOGLIATOIO GRANDE CON 8 VANI E 8 ANTE	
77431	MOBILE SPOGLIATOIO GRANDE CON 8 VANI E 8 ANTE	
77432	MOBILE SPOGLIATOIO GRANDE CON 8 VANI E 8 ANTE	
77453	GIOCO MOBILE VENDITA CM. 120X50/60X132H	
73363	LAVELLO LAVAMANI CON RUBINETTO A PEDALE	DLVA
65883	AFFETTATRICE ELETTRICA	MOD. DOLLY 300/A - ART. 163
65138	ANGOLO RIPOSO CON CUSCINI	
58691	FRIGO VENTILATO ZANUSSI DA LT. 500	
73355	N.1 LAVELLO INOX armadiato cm. 190x60x90h - 2 vasc	LLGA2V-19SX/6
71720	ARMADIO FRIGO DIGIT. 600 LT 1 PORTA 0+10° AISI 3	AISI 304
73364	FRIGORIFERO 2 PORTE strutt. Acciaio cm. 144x80x20	
73354	N.1 CAPPА CENTRALE dim. 200x130 - strutt. Acciaio in	MOD. EC
73353	N.1 CUCINA 8 FUOCHI A GAS dimesioni: 80x90x85h ac	92/80 PCG + 90/80CFG



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE ASILO NIDO "IL TRENINO DELLE MERAVIGLIE" - VIA DELEDDA

Inventario	Descrizione	Modello
62534	poltroncina in similpelle cm. 50x72x74h	
62535	poltroncina in similpelle cm. 50x72x74h	
62536	poltroncina in similpelle cm. 50x72x74h	
5435	CESTINO PORTARIFIUTI	
5476	CESTINO PORTARIFIUTI	
5508	CESTINO PORTARIFIUTI	
5651	CESTINO PORTARIFIUTI	
5719	CESTINO PORTARIFIUTI	
46884	MENSOLA LEGNO	
53566	MENSOLA LEGNO	
53564	APPENDIABITI A MURO 10 POSTI	
5084	SEDIA METALLO/LEGNO	
5428	SEDIA METALLO/LEGNO	
5430	SEDIA METALLO/LEGNO	
5479	SEDIA METALLO/LEGNO	
5482	SEDIA METALLO/LEGNO	
5484	SEDIA METALLO/LEGNO	
5726	SEDIA METALLO/LEGNO	
53563	APPENDIABITI A MURO 15 POSTI	
5483	SEDIA METALLO/PLASTICA	
5727	SEDIA METALLO/PLASTICA	
5728	SEDIA METALLO/PLASTICA	
13905	SEDIA METALLO/PLASTICA	
46914	MENSOLA LEGNO	
4992	PANCA METALLO/LEGNO	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
5039	PANCA METALLO/LEGNO	
5041	PANCA METALLO/LEGNO	
5047	PANCA METALLO/LEGNO	
46882	PANCA LEGNO	
53550	PANCA LEGNO	
53562	TAVOLO METALLO	
53576	TAVOLO METALLO	
5377	SCALA METALLO 5 PIOLI	
5704	SCAFFALE LEGNO 3 RIPIANI	
53549	SCAFFALE 3 RIPIANI	
53553	TAVOLO METALLO/LEGNO	
53572	TAVOLO LEGNO METALLO	
53587	ARMADIO METALLO BASSO 3 ANTE BATTENTI	
53588	ARMADIO METALLO BASSO 3 ANTE BATTENTI	
5520	ARMADIO LEGNO ANTE SCORREVOLI	
5522	ARMADIO LEGNO ANTE SCORREVOLI	
53575	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA	
53580	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA IMBOTTITO	
53581	FASCIATOIO METALLO/PLASTICA IMBOTTITA	
53538	N 7 SEDIE METALLO/LEGNO	
53583	ESTINTORE	
53584	ARMADIO METALLO BASSO 6 ANTE BATTENTI	
53539	N 3 TAVOLI METALLO/LEGNO	
53560	SCAFFALE METALLO 2 SCOMPARTI	
77343	SEDIA VISITATORI - IN TESSUTO COLORE BLU	
77344	SEDIA VISITATORI - IN TESSUTO COLORE BLU	
46918	ARMADIO SPOGLIATOIO 3 ANTE BATTENTI	
46919	ARMADIO SPOGLIATOIO 3 ANTE BATTENTI	
53555	N 6 TAVOLI METALLO/LEGNO	
53554	N 22 SEDIE METALLO/LEGNO	
53536	N 7 TAVOLI METALLO/LEGNO	
53535	N 25 SEDIE METALLO/LEGNO	
72042	SCALA IN ALLUMINIO 5 GRADINI	scala alluminio 5 gradini
77365	SEGGIOLONE IN LEGNO IMBOTTITO	
77367	SEGGIOLONE IN LEGNO IMBOTTITO	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77368	SEGGIOLONE IN LEGNO IMBOTTITO	
77369	SEGGIOLONE IN LEGNO IMBOTTITO	
77370	SEGGIOLONE IN LEGNO IMBOTTITO	
46886	ARMADIO METALLO ANTE SCORREVOLI	
46908	ARMADIO METALLO ANTE SCORREVOLI	
46912	ARMADIO METALLO ANTE SCORREVOLI	
77347	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77348	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77373	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77374	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77375	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77376	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77377	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77378	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77379	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77391	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77392	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77393	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77394	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77395	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77396	PENSILINA A 6 CASELLINE IN ACERO CM. 112X22X3	
77289	LETTORE DVX LG	
73485	CASTELLO SALI E SCENDI	TIK 4193
71345	ARMADIO SPOGLIATOIO A 2 POSTI CON TRAMEZZA	0157T10.S
71346	ARMADIO SPOGLIATOIO A 2 POSTI CON TRAMEZZA	0157T10.S
71347	ARMADIO SPOGLIATOIO A 2 POSTI CON TRAMEZZA	0157T10.S
77372	SPECCHIO TONDO FIORE	
77402	CARRELLINO PORTALIBRI - MULTISTRATO DI BETULLA	
58151	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
58152	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
58153	PANCA-TAVOLO IN LEGNO CM120X46X42H	
65230	TAVOLO QUADRATO IN ACC. INOX 18/10 DIAM.	
65246	TAVOLO QUADRATO IN ACC. INOX 18/10	
77341	LIBRERIA BASSA A DUE ANTE CM. 90X46,5X87H	
77342	LIBRERIA BASSA A DUE ANTE CM. 90X46,5X87H	
71885	MENSOLA	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77380	SPECCHIO A MURO CM. 120X90	
77381	SPECCHIO A MURO CM. 120X90	
77397	SPECCHIO A MURO CM. 120X90	
77371	MOBILETTO 3 CASELLE ORIZZONTALI + SOPRALZO	
77384	MOBILETTO 3 CASELLE ORIZZONTALI + SOPRALZO	
77390	MOBILE 9 CASELLE STRUTT. IN MULTISTRATO DI BETULLA	
71887	MENSOLA FORATA A PARETE	
77409	DIVANETTO BAMBINI	
77410	DIVANETTO BAMBINI	
77386	MOBILEA 2 ANTE MEDIE E VANO A GIORNO + 1 RIPIANO	
71315	ARMADIO SPOGL.3 POSTI -GRIGIO	SP6B
71316	ARMADIO SPOGL.3 POSTI -GRIGIO	SP6B
77366	TAVOLO SEMICIRCOLARE	
73487	TAVOLO INSEGNANTE CON CASSETTO A PARATIA	ASA 11925
77362	CARRELLO PORTAFOGLI VERTICALE - IN MULTISTRATO	
77400	FASCIATOIO MONOPOSTO A GIORNO CM. 100X74X8	
77401	FASCIATOIO MONOPOSTO A GIORNO CM. 100X74X8	
62533	poltroncina in similpelle cm. 50x72x74h	
77349	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77350	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77351	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77352	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77353	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77354	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77355	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77356	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77357	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77358	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77359	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77360	SPOGLIATOIO A 6 POSTI CON ANTINE	
77346	SCRIVANIA PIANO IN ACERO CM. 160X120X72H	
77406	DIVANETTO ADULTI	
77407	DIVANETTO ADULTI	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
77408	DIVANETTO ADULTI	
77388	MOBILE GIOCO CAMBIO E FASCIATOIO	ART. U.16.62
58662	MOBILE PORTAGIOCHI CM. 127X41X90H	
58663	MOBILE PORTAGIOCHI CM. 127X41X90H	
77339	LIBRERIA ALTA A DUE ANTE IN ACERO CM. 90X46,5	
77340	LIBRERIA ALTA A DUE ANTE CM. 90X46,5X205H	
77387	MOBILE GIOCO TRUCCO TRAVESTIMENTI	ART. U.16.61
77389	MOBILE GIOCO TRUCCO TRAVESTIMENTI	ART. U.16.63
62531	monoblocco gioco (cucina) struttura in legno cm. 150x3	
71892	AFFETTATRICE ELETTRICA	
60281	CUCINA TOP A GAS 4 FUOCHI	MOD. ZA285020
71888	TAVOLO DA LAVORO 70X70 in acciaio inox	
65244	PIANO DI LAVORO IN ACC. INOX 18/10 RIPIANO	
65245	PIANO DI LAVORO IN ACC. INOX 18/10 RIPIANO	
65228	PIANO DI LAVORO IN ACC. INOX 18/10 - RIPIANO	
65229	PIANO DI LAVORO IN ACC. INOX 18/10 - RIPIANO	
77385	SPECCHIO A MURO CM. 200X150	
77288	SCHERMO LCD TV 32" LG	
60380	ARMADIO IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	MOD. ART. 8120000000168
60381	ARMADIO IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	ART. 8120000000168
77403	SERIE DI ATTREZZATURE PSICOMOTORIE (tappetini)	
77405	5 BRANDINE IMPILABILI	
77404	4 BRANDINE IMPILABILI	
71884	TAVOLO CON ANTE SCORREVOLI IN ACCIAIO	
71886	LAVATOIO AD ARMADIO	
68915	ARMADIO FRIGORIFERO LT. 700 A 1 PORTA	
72049	GENERATORE DI VAPORE	VAPOR 3000A
58687	FRIGO VENTILATO ZANUSSI DA LT. 1100	
71883	LAVASTOVIGLIE	
65873	TRITACARNE + TRITAVERDURA + GRATTUGIA - PES	MOD. BIRT A 1 VELOCITA'
71891	GRATTUGIA E TRITACARNE	
71882	CUCINA GAS	
71890	CAPPA	
5706	ARMADIO LEGNO ANTE SCORREVOLI	

<i>Inventario</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Modello</i>
5427	SEDIA LEGNO	
5429	SEDIA LEGNO	
5390	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
5388	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
5386	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
5385	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
46916	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
5389	ARMADIO METALLO BASSO 8 ANTE BATTENTI	
	LAVATRICE HAIER	
	ASCIUGATRICE	
5523	ARMADIO LEGNO ANTE SCORREVOLI	
53543	CUBO LEGNO	
77361	GIOCO TANA	



ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO

mansione	livello	ore settimanali su servizio	ore settimanali da contratto	CCNL	costo annuo lordo CCNL TEMPO PIENO DA SETTEMBRE 2020	servizio	data assunzione	scatti anzianità	data prossimo scatto	super minimi
coordinatrice	D2	38	38	cooperative sociali	€ 32.099,75	NIDO ALDO MORO	01/10/2004	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO ALDO MORO	09/01/2006	5		/
educatore	D1	25	25	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO ALDO MORO	01/09/2010	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO ALDO MORO	14/04/2017	1	01/05/2021	/
educatore	D1	12	12	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO ALDO MORO	01/12/20 DET FINO A 31/07/21			
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO ALDO MORO	10/12/2015	2	01/01/2022	/
cuoca	C1	35	35	cooperative sociali	€ 28.531,69	NIDO ALDO MORO	01/10/2004	5		/

mansione	livello	ore settimanali su servizio	ore settimanali da contratto	CCNL	costo annuo lordo CCNL TEMPO PIENO DA SETTEMBRE 2020	servizio	data assunzione	scatti anzianità	data prossimo scatto	super minimi
ausiliaria	A2	25	25	cooperative sociali	€ 24.413,54	NIDO ALDO MORO	16/03/2015	2	01/04/2021	/
educatore	D1	28	28	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO ALDO MORO	01/09/2010	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO ALDO MORO	27/08/2018	1	01/09/2022	/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO ALDO MORO	02/11/2016	2	01/12/2022	/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO ALDO MORO	26/08/2008	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO ALDO MORO	02/08/2016	2	01/09/2022	/
pedagogista	E1	20	30	cooperative sociali	€ 33.882,45		12/09/2011	4	01/10/2021	/
coordinatrice	D1	15	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO TOGLIATTI	29/08/2016	2	01/09/2022	/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO TOGLIATTI	11/11/2016	2	01/12/2022	/
cuoca	C1	30	30	cooperative sociali	€ 28.213,09	NIDO TOGLIATTI	03/01/2011	4	01/02/2021	/
educatore	D1	36	36	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO TOGLIATTI	15/09/2004	5		/
educatore maternità	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO TOGLIATTI	30/08/2016	2	01/09/2022	/
educatore maternità	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO TOGLIATTI	05/09/2018	1	01/10/2022	/

mansione	livello	ore settimanali su servizio	ore settimanali da contratto	CCNL	costo annuo lordo CCNL TEMPO PIENO DA SETTEMBRE 2020	servizio	data assunzione	scatti anzianità	data prossimo scatto	super minimi
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO TOGLIATTI	04/08/2008	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO TOGLIATTI	05/09/2018	1	01/10/2022	/
educatore in sost. mat.	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO TOGLIATTI	01/10/2020 DET SU MAT (4/3/21)	0		
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO TOGLIATTI	09/11/2015	2	01/12/2021	
educatore	D1	20	20	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO TOGLIATTI	01/10/2020 DET FINO A 30/06/21	0		
educatore	D1	20	20	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO TOGLIATTI	04/01/21 DET FINO A 30/06/21			
educatore in sost. mat.	D1	25	25	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO TOGLIATTI	21/09/2020 DET SU MAT 30/06/21	0		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO TOGLIATTI	08/10/2018	1	01/11/2022	/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO TOGLIATTI	25/03/2019	0	01/04/2021	/
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO TOGLIATTI	01/09/2010	5		/
ausiliaria	A2	25	25	cooperative sociali	€ 24.183,38	NIDO TOGLIATTI	26/06/2017	1	01/07/2021	/
coordinatrice	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO DELEDDA	04/01/2010	5		/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO DELEDDA	09/09/2008	5		/

mansione	livello	ore settimanali su servizio	ore settimanali da contratto	CCNL	costo annuo lordo CCNL TEMPO PIENO DA SETTEMBRE 2020	servizio	data assunzione	scatti anzianità	data prossimo scatto	super minimi
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO DELEDDA	22/12/2015	2	01/01/2022	/
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO DELEDDA	27/08/2018	1	01/10/2022	
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO DELEDDA	01/10/2020 DET FINO A 30/06/21			
educatore sost. mat.	D1	15	15	cooperative sociali	€ 28.552,11	NIDO DELEDDA	01/02/21 DET SU MAT 31/08/21			
educatore maternità	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO DELEDDA	08/09/2008	5		/
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO DELEDDA	16/04/2018	1	01/06/2022	/
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 28.906,18	NIDO DELEDDA CAUSA LAVORI ALDO MORO	13/02/2017	1	01/03/2021	/
educatore	D1	30	30	cooperative sociali	€ 29.260,24	NIDO DELEDDA CAUSA LAVORI ALDO MORO	01/12/2016	2	01/12/2022	/
educatore	D1	35	35	cooperative sociali	€ 30.322,45	NIDO DELEDDA CAUSA LAVORI ALDO MORO	04/07/2008	5		/

mansione	livello	ore settimanali su servizio	ore settimanali da contratto	CCNL	costo annuo lordo CCNL TEMPO PIENO DA SETTEMBRE 2020	servizio	data assunzione	scatti anzianità	data prossimo scatto	super minimi
ausiliaria	A2	24	24	cooperative sociali	€ 25.132,78	TOGLIATTI	29.07.2008	5		
ausiliaria	A1	28,5	28,5	cooperative sociali	€ 24.327,77	TOGLIATTI	04.06.2014	3	04/06/2022	
ausiliaria	A1	26	26	cooperative sociali	€ 24.116,18	TOGLIATTI	05.01.2015	2	01/02/2021	
ausiliaria	A1	21	21	cooperative sociali	€ 24.539,35	TOGLIATTI	01.07.2011	4	01/07/2021	
ausiliaria	A1	15,5	15,5	cooperative sociali	€ 24.116,18	TOGLIATTI	01.10.2014	2	02/11/2020	
ausiliaria	A1	30	30	cooperative sociali	€ 24.116,18	DELEDDA	01.09.2015	2	01/09/2021	
ausiliaria	A1	26,5	26,5	cooperative sociali	€ 24.750,95	DELEDDA	02.11.2010	5		
ausiliaria	A1	17,5	30	cooperative sociali	€ 23.693,02	DELEDDA	26.03.2019	0	01/04/2021	
ausiliaria	A1	15	15	cooperative sociali	€ 23.693,02	DELEDDA	02.11.2020	0	02/12/2022	
educatore maternità	C3	30	30	cooperative sociali	€ 29.614,32	ALDO MORO	02.09.2013	3	02/10/2021	
ausiliaria	A2	31,25	31,25	cooperative sociali	€ 30.801,90	ALDO MORO	27.02.2006	5		€ 311,34
ausiliaria	A2	31,25	31,25	cooperative sociali	€ 25.132,60	ALDO MORO	01.10.2010	4	01.10.2020	€ 13,42
ausiliaria	A2	31,25	31,25	cooperative sociali	€ 25.132,60	ALDO MORO	01.10.2010	4	01.10.2020	€ 13,42
ausiliaria	A1	13,5	13,5	cooperative sociali	€ 24.750,95	ALDO MORO	02.09.2008	5		
ausiliaria	A1	10	17,5	cooperative sociali	€ 25.578,89	ALDO MORO	01.07.2011	4	01.07.2021	€ 57,09



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Asili Nido

Allegato A
alla deliberazione
C.C. n. del

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO

ASILO NIDO COMUNALE

INDICE

TITOLO I - FINALITÀ E DISPOSIZIONI GENERALI.....	4
Art. 1 - Finalità	4
Art. 2 - Utenza	4
Art. 3 - Calendario di servizio.....	4
Art. 4 - Interlocuzioni amministrative.....	5
Art. 5 - Orario di funzionamento	5
Art. 6 - Carta dei servizi	5
Art. 7 - Questionario di soddisfazione	6
TITOLO II - GESTIONE E ORGANIZZAZIONE	6
Art. 8 - la gestione del servizio	6
Art. 9 - Iscrizioni e graduatorie.....	6
9.1- Iscrizioni anno educativo	6
9.2- Attività estiva.....	7
9.3 - Graduatoria.....	7
9.4 - Conferma iscrizione	8
Art. 10 - Graduatoria: criteri e gestione	8
Art. 11 - Reclami.....	9
Art. 12 - Determinazione e pagamento della retta.....	9
TITOLO III - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	10
Art. 13 - Struttura e organizzazione.....	10
Art. 14 - Incontri tra Genitori e Personale Educativo	11
Art. 15 - Aspetti igienico-sanitari	11
15.1 - Patologie infettive e allontanamento	11
15.2 - Somministrazione di farmaci	11
15.3 - Introduzione al nido di cibi, giochi e accessori vari	12
15.4 - Servizio di refezione	12
15.5 - Pulizia personale	12
TITOLO IV - MODALITÀ ED ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE	12
Art. 16 - Organismi di partecipazione	12
Art. 17 - Commissione Consultiva	12
Art. 18 - Elezione dei rappresentanti dei genitori	13
Art. 19 - Compiti della Commissione Consultiva.....	13
Art. 20 - Validità e Modalità delle sedute della Commissione Consultiva	13
Art. 21 - Assemblea dei Genitori	13

TITOLO V - COMITATO TECNICO - SCIENTIFICO, ATTIVITA' EDUCATIVE E PROGETTI DI SPERIMENTAZIONE	13
Art. 22 - Comitato Tecnico-Scientifico	14
Art. 23 - Compiti del Comitato Tecnico-Scientifico	14
Art. 24 - Attività educative	14
Art. 25 - Collettivo del personale educativo	15
Art. 26 - Attività di Sperimentazione	15
TITOLO VI - PERSONALE E COMPETENZE	15
Art. 27 - Inquadramento e funzioni del personale dei Servizi all'Infanzia	15
Art. 28 - Personale Educativo	15
Art. 29 - Personale Ausiliario	16
Art. 30 - Orario di lavoro del personale	16
Art. 31 - Supplenze	16
Art. 32 - Formazione professionale e utilizzo del monte ore	16
TITOLO VII - ASPETTI AMMINISTRATIVI E OBBLIGO VACCINALE	16
Art. 33 - Ufficio Servizi per l'Infanzia	16
TITOLO VIII - NORMA FINALE	17
Art. 34 - Rinvio	17
Art. 35 - Modulistica	17
ALLEGATO 1: PARAMETRI DI REDAZIONE DELLA GRADUATORIA DI CUI ALL'ART. 10	18
PARAMETRO	18
Residenza	18
ALLEGATO 2: ORARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO	19

TITOLO I - FINALITA' E DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Finalità

1. I servizi per l'infanzia, destinati ai bambini e alle bambine fino ai tre anni di età, attuano un servizio socio-educativo di interesse pubblico volto a favorire l'equilibrato sviluppo psico-fisico ed emotivo del bambino, integrando e sostenendo l'opera educativa della famiglia. Tali servizi, finalizzati a rispondere ai bisogni sociali dell'utenza, comprendendoli nella programmazione educativa, si connotano come luoghi di promozione della cultura e dei diritti dell'infanzia, dello sviluppo globale e armonico del bambino/a, nel rispetto dei tempi di crescita individuali e in una dimensione di ascolto dei bisogni dei bambini/e e delle loro famiglie;
2. I Servizi per l'Infanzia del Comune di Rho sono costituiti da:
 - a. Asilo Nido "Il Trenino delle Meraviglie" di Via Deledda;
 - b. Asilo Nido "Il Bosco Magico" di Via Togliatti;
 - c. Asilo Nido "Don Milani" di Via Aldo Moro.
3. L'elenco dei servizi di cui al punto due può essere aggiornato periodicamente dalla Giunta Comunale in relazione ai bisogni espressi dalle famiglie;
4. Gli obiettivi principali che tali servizi intendono perseguire comprendono:
 - a. L'offerta di opportunità educative significative di apprendimento e di socializzazione per i bambini/e, attraverso l'organizzazione di spazi adeguatamente strutturati e la predisposizione di un progetto educativo pedagogicamente fondato e costantemente verificato;
 - b. La valorizzazione e la promozione del rapporto con le famiglie;
 - c. L'attenzione, la valorizzazione e la promozione della continuità educativa, della coerenza metodologica e del collegamento istituzionale con i servizi di riferimento del territorio, prima di tutto la scuola dell'infanzia, i servizi sociali ed i servizi culturali;

Art. 2 - Utenza

1. Hanno diritto di usufruire degli Asili Nido Comunali prioritariamente le bambine e i bambini residenti nel Comune di Rho, in età compresa tra i tre mesi e i tre anni. In subordine potranno essere accolti anche utenti residenti in altri Comuni;
2. Viene agevolata la frequenza e l'integrazione dei bambini diversamente abili, garantendo priorità nell'accesso e condizioni idonee per il loro inserimento. In caso di bisogno potranno essere introdotte figure di sostegno;
3. I bambini che compiono tre anni di età dopo il 1° gennaio di ciascun anno educativo, hanno la possibilità di frequentare il servizio fino al termine dell'anno educativo stesso;
4. In casi particolari e opportunamente motivati dal punto di vista psico-pedagogico, il dirigente responsabile potrà autorizzare la frequenza anche per bambini/e di età superiore a tre anni;
5. Possono presentare domanda di iscrizione gli utenti in regola con le disposizioni normative relative all'obbligo vaccinale. Tale requisito dovrà essere mantenuto anche durante il periodo di frequenza del servizio;
6. Possono presentare domanda di iscrizione al servizio anche i nuclei familiari residenti nel Comune di Rho in cui la coniuge sia in stato di gravidanza il cui parto dovrà avvenire presumibilmente tra il 1 marzo e il 31 maggio dell'anno di riferimento. La data presunta del parto dovrà essere certificata da un medico specialista. Tale certificato dovrà essere presentato in originale. Una volta nato/a il bambino/a, la famiglia dovrà tempestivamente, e comunque non oltre 10 giorni dalla nascita, comunicare formalmente tale circostanza.

Art. 3 - Calendario di servizio

1. Il calendario annuale delle attività educative viene stabilito dall'Amministrazione Comunale. La sua durata è stabilita facendo riferimento alle disposizioni normative in vigore;
2. Gli utenti possono frequentare il servizio per n. 230 giorni di servizio effettivo articolati in due periodi:
 - a. Anno educativo ordinario di 205 giorni;
 - b. Attività estiva di 25 giorni;
3. Le attività sono sospese nel periodo delle festività nazionali e per non più di 25 giorni di servizio effettivo, di cui almeno quindici nel periodo estivo, preferibilmente nel mese di agosto;
4. Normalmente il servizio è erogato nelle giornate da lunedì a venerdì compreso. Articolazioni diverse saranno possibili in funzione delle esigenze rilevate;

5. Il calendario annuale viene comunicato alle famiglie all'inizio dell'anno educativo.

Art. 4 - Interlocuzioni amministrative

1. Al fine di agevolare e semplificare la comunicazione con le famiglie vengono utilizzati tutti gli strumenti idonei, in particolare quelli legati all'uso delle nuove tecnologie (posta elettronica, sms, ecc.). All'atto dell'iscrizione le famiglie dovranno comunicare i relativi recapiti telefonici e di posta elettronica e saranno tenuti a segnalare tempestivamente la loro variazione.
2. Tali recapiti saranno utilizzati per le interlocuzioni e avranno valore relativamente all'espletamento delle procedure amministrative. Non saranno imputabili al Comune disguidi dovuti alla mancata comunicazione formale di variazioni nei recapiti da parte delle famiglie.

Art. 5 - Orario di funzionamento

1. L'orario di apertura dei nidi, in relazione alla presenza dei bambini, è compreso tra le ore 7.30 e le ore 18.00;
2. Al fine di rispondere alle esigenze delle famiglie, di modulare la tariffe in relazione alla fruizione del servizio e di organizzare in maniera adeguata lo stesso, sono stabilite diverse:
 - a. Fasce di frequenza;
 - b. Fasce orarie di ingresso e uscita;
3. Le fasce di cui al punto precedente sono contenute nell'allegato 2 al presente regolamento. Tale allegato potrà essere rivisto dal dirigente responsabile in relazione alle esigenze rilevate;
4. Gli orari sono fissi. Non sono ammessi ritardi, se non in casi sporadici ed eccezionali, formalmente motivati e di cui sia attestata la necessità. Entro le ore 9.15 sono ammesse comunicazioni telefoniche relative a ritardi, solo per cause effettivamente gravi. In caso di visite mediche o vaccinazioni, sono ammessi ritardi entro e non oltre le ore 11.00, comunicati preventivamente il giorno precedente. Di norma non sono ammessi anticipi sull'orario di ingresso. Deroghe saranno concesse dalla responsabile coordinatrice solo per giustificati motivi e per un numero non superiore a due per anno educativo;
5. L'orario della permanenza dei bambini dovrà essere dichiarato dai genitori al momento dell'iscrizione. Variazioni di orario durante l'anno educativo dovranno essere richieste entro il 15 del mese. Tali richieste saranno oggetto di valutazione e potranno essere concesse, al massimo per due volte per anno educativo, se queste non pregiudicano l'organizzazione del servizio. Qualora siano concesse, avranno decorrenza dal primo giorno del mese successivo;
6. Al momento dell'uscita, ogni bambino sarà affidato al/la rispettivo/a genitore/trice. L'affidamento ad altri adulti sarà possibile solo ed esclusivamente previa delega scritta da parte dei genitori medesimi. La delega dovrà essere consegnata all'educatrice di riferimento prima dell'inizio della frequenza. All'atto dell'iscrizione i genitori (o chi per essi) dovranno segnalare e documentare l'esistenza o meno di particolari disposizioni che limitano o regolano l'esercizio della potestà genitoriale;
7. I genitori sono tenuti a rispettare gli orari di entrata e uscita dal servizio. I ripetuti ed ingiustificati ritardi saranno sottoposti all'attenzione dell'Ufficio Asili Nido, il quale valuterà la necessità di ricorrere a richiami o all'applicazione del pagamento di un supplemento nella retta mensile. Il reiterato mancato rispetto degli orari potrà dar luogo alla sospensione dal servizio.

Art. 6 - Carta dei servizi

1. La carta del servizio asilo nido contiene:
 - a. Le disposizioni di cui al presente Regolamento;
 - b. Le informazioni relative ai diritti degli utenti, ai livelli del servizio offerto, alle attività quotidiane, alle strutture presenti sul territorio, nonché ogni altra informazione utile a specificare il servizio.
2. La carta dei servizi è aggiornata dal dirigente competente ogni volta che si verifichi una variazione organizzativa o gestionale del servizio.

Art. 7 - Questionario di soddisfazione

1. Annualmente viene somministrato all'utenza un questionario che misuri la soddisfazione dell'utenza rispetto all'utilizzo del servizio asilo nido;
2. Il questionario costituirà lo strumento per la verifica degli standard qualitativi del servizio.

TITOLO II - GESTIONE E ORGANIZZAZIONE

Art. 8 - La gestione del servizio

1. La gestione e l'organizzazione degli asili nido del Comune di Rho è disciplinata dal presente regolamento. Tale regolamento viene applicato, per quanto compatibile anche per le strutture private convenzionate e/o accreditate, qualora il comune decidesse di attivare tale opzione. Per tali strutture si farà riferimento, in particolare, ai seguenti aspetti: iscrizione, graduatoria, standard di servizio e applicazione della retta di frequenza;
2. La gestione degli asili nido comunali avviene prioritariamente in forma indiretta tramite affidamento a soggetto esterno nel rispetto delle procedure stabilite dalle norme in vigore. E' ammessa, solo in forma residuale, la gestione diretta e/o mista. L'affidamento a soggetto esterno avviene o tramite concessione di servizi o tramite appalto.

Art. 9 - Iscrizioni e graduatorie

9.1 - Iscrizioni anno educativo

1. Le domande di iscrizione devono essere presentate da chi esercita la potestà genitoriale secondo le modalità definite dal dirigente responsabile;
2. Tali modalità dovranno:
 - a. Essere agevoli per gli utenti e privilegiare l'utilizzo degli strumenti informatici;
 - b. Garantire la massima trasparenza;
 - c. Definire in modo univoco i tempi e le sedi amministrative;
3. Le domande dovranno essere corredate della documentazione richiesta. Il perfezionamento della domanda di iscrizione ha luogo solo quando la domanda è completa in ogni sua parte e corredata di tutta la documentazione richiesta, nonché da ogni altra documentazione ritenuta utile ai fini dell'applicazione delle priorità di ammissione (vd. successivo art. 10 - "Graduatoria: criteri e gestione"). È possibile non dichiarare il valore dell'ISEE. In tale circostanza non verrà attribuito il relativo punteggio e, in caso di inserimento, verrà applicata la tariffa massima;
4. L'iscrizione al servizio si riferisce al periodo relativo all'anno educativo come definito all'art. 3 (n. 205 giorni di servizio).
5. L'accettazione della domanda di iscrizione da parte dell'ufficio comunale competente è subordinata all'accertamento dell'assenza di situazioni pregresse di morosità a carico del nucleo familiare relative ai seguenti servizi erogati dal Comune: asilo nido, refezione scolastica, pre/post scuola, centri estivi. Deroghe a tale disposizione saranno possibili solo a fronte:
 - a. Di una piano di rientro concordato con l'ufficio scuola e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità;
 - b. O di una presa in carico da parte del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali e la predisposizione di apposita relazione progettuale;
6. Non verrà accettata la conferma di iscrizione ad un nuovo anno educativo dei bambini, già iscritti, che compiranno tre anni di età entro il 31 dicembre. Deroghe a tale disposizione saranno possibili in caso di frequenza da parte di bambini disabili, a fronte di motivata richiesta da parte del Servizio competente (Servizi Sociali, ATS, UONPIA, ecc.);
7. Qualora un bambino già iscritto, frequentante e residente nel comune di Rho trasferisca la sua residenza in altro Comune, viene riconosciuta la possibilità di continuare a frequentare il nido per il completamento del percorso educativo avviato. Il trasferimento di residenza deve essere comunicato tempestivamente da parte della famiglia che non potrà più beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 12 a partire dall'anno educativo successivo.
8. Qualora un bambino residente nel comune di Rho, presente in graduatoria, venisse chiamato per l'inserimento e, nel frattempo, avesse trasferito la propria residenza in altro Comune, non potrà beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 12;
9. Le domande dei cittadini non residenti vengono accolte. Esse formeranno una graduatoria specifica che sarà utilizzata solo ed esclusivamente a condizione che siano state soddisfatte tutte le domande dei residenti. Il riferimento della residenza è quello del nucleo familiare del bambino/a utente;
10. Gli utenti non residenti sono tenuti al pagamento della retta prevista relativa alla fascia oraria di frequenza senza poter beneficiare della riduzione prevista in base alle fasce ISEE;
11. La scadenza per la presentazione delle domande di iscrizione è il 28 febbraio di ogni anno, salvo diversa disposizione del dirigente responsabile. Per le iscrizioni dei soggetti di cui all'art. 2.6 la domanda potrà

essere corredata della dichiarazione del valore ISEE valido al momento di presentazione della domanda stessa. Tale valore sarà di riferimento per la definizione della posizione nella graduatoria di cui all'art. 9.3.

9.2- Attività estiva

1. Gli utenti inseriti possono frequentare l'attività estiva così come prevista all'art. 3.2;
2. Entro il 30 Aprile di ogni anno verrà consegnato alle famiglie l'apposito modulo di iscrizione, che dovrà essere riconsegnato, secondo le modalità definite dal dirigente responsabile, entro il 15 maggio da un genitore, o da chi ne fa le veci;
3. La domanda dovrà essere corredata dalla ricevuta del pagamento della tassa di iscrizione il cui importo è stabilito annualmente dal dirigente responsabile. Tale somma sarà defalcata dalla retta di frequenza e non verrà restituita in caso di totale assenza del bambino;
4. La retta sarà determinata sulla base delle settimane di frequenza prescelte e dovrà essere pagata interamente anche in caso di parziale assenza del bambino;
5. Qualora la retta dovuta dall'utente per il periodo di frequenza richiesto fosse di importo inferiore alla tassa di iscrizione prevista, è facoltà del dirigente adeguare l'importo della stessa;
6. Al fine di perseguire la massima efficienza, il dirigente responsabile potrà prevedere l'organizzazione del servizio estivo anche accorpando le diverse strutture;
7. Le domande di iscrizione pervenute successivamente ai termini previsti potranno essere accolte previa valutazione del dirigente responsabile. Il mancato accoglimento non potrà dare luogo a contestazioni da parte degli utenti;

9.3 - Graduatoria

1. L'ammissione al servizio avviene attraverso la formazione di apposita graduatoria unica per tutte le strutture comunali, distinta per fasce di età e formulata sulla base dei criteri e delle modalità indicate al successivo art. 10;
2. Nel caso di costituzione di un sistema di accreditamento unico che contempli il coinvolgimento di strutture private, è delegata alla Giunta Comunale la facoltà di regolamentare le modalità di funzionamento della graduatoria tenendo conto del presente regolamento;
3. La graduatoria stabilisce la priorità in ordine di punteggio decrescente. I punteggi sono attribuiti sulla base di quanto disposto all'art. 10;
4. La graduatoria definitiva sarà esposta nelle strutture dei servizi all'infanzia e pubblicata sul sito internet del Comune di Rho: www.comune.rho.mi.it;
5. Le famiglie saranno avvisate telefonicamente, o tramite gli strumenti comunicativi di cui all'art. 4, seguendo la graduatoria per la copertura dei posti disponibili accogliendo, ove possibile, le preferenze espresse dalle famiglie stesse nella domanda di iscrizione e dovranno personalmente confermare o rinunciare al posto entro tre giorni lavorativi dalla chiamata compilando il relativo modulo e consegnandolo secondo le modalità previste. Per gli utenti di cui all'art. 2.6, se interpellati per l'inserimento, dovranno produrre contestualmente il certificato di nascita del bambino/a qualora non avessero già provveduto a presentarlo. In assenza di tale certificazione si provvederà alla cancellazione dalla graduatoria;
6. Con la comunicazione di accettazione, i genitori dovranno provvedere a consegnare la ricevuta di pagamento della tassa di iscrizione il cui importo è definito dal dirigente responsabile. Tale somma sarà defalcata dalla prima retta. In caso di mancato inizio della frequenza o di ritiro anticipato, la cifra versata non verrà rimborsata. Il mancato pagamento di tale quota verrà considerato come rinuncia formale al servizio;
7. Nel caso in cui la famiglia chiamata per l'inserimento desiderasse posticipare lo stesso per giustificati motivi, dovrà darne comunicazione formalizzando la richiesta. In tale circostanza la famiglia sarà tenuta a pagare il 70% della retta e manterrà il diritto alla conservazione del posto. Il posticipo può essere autorizzato per un periodo massimo di due mesi;
8. Qualora i genitori non venissero reperiti o non si presentassero, né facessero pervenire rinuncia o conferma scritta, si procederà ad un nuovo tentativo di comunicazione, attraverso le modalità di cui all'art.4, di cui andrà conservata traccia. Nella comunicazione si inviterà a comunicare l'accettazione o la rinuncia entro 5 giorni dal ricevimento della stessa. Trascorso tale termine, in assenza di risposta, la domanda di iscrizione sarà depennata d'ufficio;
9. Entro fine luglio la coordinatrice dell'asilo nido contatterà la famiglia per le informazioni utili per la frequenza al servizio (giorno dell'incontro con la coordinatrice, periodo di inserimento, ecc.);
10. In ogni caso, durante l'anno educativo, la rinuncia al servizio deve essere comunicata tempestivamente e comunque entro il 15 del mese precedente a quello del ritiro in modo formale per consentire ad altri utenti di usufruire del servizio.

11. Se necessario le graduatorie verranno aggiornate accogliendo domande di iscrizione anche al di fuori dei tempi stabiliti, provvedendo altresì ad integrare i posti resisi vacanti, rispettando la composizione dei gruppi all'interno dei singoli nidi;
12. Le ammissioni effettive (inserimenti) devono di norma essere completate entro il mese di novembre. Entro il 31.03 saranno integrati i posti che si renderanno vacanti a seguito di rinunce formalizzate. Dergoghe a tale termine potranno essere concesse previa valutazione del dirigente responsabile;
13. Non sono di norma consentiti trasferimenti da nido a nido. I trasferimenti sono concessi dal dirigente responsabile solo in caso di specifiche esigenze motivate e se non compromettono la funzionalità gestionale del servizio. Tali trasferimenti decorrono dal nuovo anno educativo;
14. Dergoghe alla graduatoria saranno possibili:
 - a. Per l'inserimento di utenti disabili di cui all'articolo 3, comma 3, della legge 5 febbraio 1992, n. 104, accertati ai sensi dell'articolo 4 della stessa legge;
 - b. Per l'inserimento di utenti il cui nucleo familiare sia preso in carico dal servizio sociale comunale e sia oggetto di uno specifico progetto in cui la frequenza al servizio asilo nido costituisca un elemento strategico determinante.

9.4 - Conferma iscrizione

1. Per i bambini già frequentanti il servizio, entro il 28 febbraio di ciascun anno dovrà essere presentata la conferma di iscrizione per l'anno educativo successivo. Potranno presentare l'istanza di conferma, utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'ufficio preposto, solo i nuclei familiari che non avranno morosità sui seguenti servizi erogati dal Comune: asilo nido, refezione scolastica, pre/post scuola, centri estivi;
2. Dergoghe a tale disposizione, decise dal dirigente responsabile, saranno possibili solo a fronte:
 - a. Di una piano di rientro concordato con l'ufficio asili nido e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità;
 - b. E/o di una presa in carico da parte del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali e la predisposizione di apposita relazione progettuale.

Art. 10 - Graduatoria: criteri e gestione

1. Entro il 30 di aprile, salvo diversa disposizione del dirigente responsabile, dovrà essere pubblicata la graduatoria relativa al servizio. La graduatoria verrà redatta secondo i seguenti criteri e punteggi:
 - a. Sono costituite due graduatorie:
 - i. Riferite a utenti il cui nucleo familiare sia residente nel comune di Rho o abbia formalmente presentato domanda di trasferimento della residenza nel comune di Rho entro il 28.02;
 - ii. Riferite a utenti il cui nucleo familiare non è residente nel comune di Rho.
 - b. La graduatoria di cui al punto ii. verrà utilizzata solo dopo aver esaurito gli utenti della graduatoria di cui al punto i.
2. All'interno della specifica graduatoria verranno prioritariamente inseriti a prescindere dal punteggio attribuito gli utenti:
 - a. Disabili di cui all'articolo 3, comma 3, della legge 5 febbraio 1992, n. 104, accertati ai sensi dell'articolo 4 della stessa legge;
 - b. Il cui nucleo familiare sia preso in carico dal servizio sociale comunale e sia oggetto di uno specifico progetto in cui la frequenza al servizio asilo nido costituisca un elemento strategico determinante;
3. Gli utenti appartenenti alla tipologia di cui al precedente comma 2.b potranno essere inseriti al servizio anche se non hanno presentato la domanda. Tale possibilità potrà valere anche in corso d'anno e con graduatoria già pubblicata;
4. I punteggi saranno attribuiti in base ai parametri di cui all'Allegato 1.
5. Una volta redatta la graduatoria, gli utenti verranno inseriti in ordine decrescente di punteggio;
6. Una volta ultimati gli inserimenti, coloro che saranno rimasti nella lista d'attesa dei residenti, avranno priorità d'inserimento nell'anno successivo e saranno, quindi, i primi ad essere chiamati per l'inserimento;
7. A parità di punteggio, i bambini verranno inseriti in graduatoria secondo il seguente ordine:
 - a. bambino con ISEE inferiore;

- b. in caso di valore ISEE identico: precedenza al bambino di età maggiore per le graduatorie dei “piccoli” e dei “medi” ed al bambino di età minore per la graduatoria dei “grandi”. A parità di condizioni si procederà al sorteggio convocando le famiglie interessate;
 - c. in caso di mancata dichiarazione del valore ISEE: precedenza al bambino di età maggiore per le graduatorie dei “piccoli” e dei “medi” ed al bambino di età minore per la graduatoria dei “grandi”. A parità di condizioni si procederà al sorteggio convocando le famiglie interessate;
8. Non si potrà procedere all’esclusione dalla graduatoria per motivi formali. Gli eventuali errori nella presentazione della domanda dovranno essere segnalati agli interessati, perché possano essere corretti entro tre giorni lavorativi dalla segnalazione. Nel caso di mancata regolarizzazione della domanda entro i termini prescritti verranno attribuiti i punteggi in base alla documentazione presentata.

Art. 11 - Reclami

1. Avverso le decisioni e i provvedimenti relativi all’approvazione della graduatoria potranno essere presentati reclami entro 10 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria provvisoria. Il ricorso dovrà presentato all’Ufficio Protocollo del Comune di Rho, indirizzato al Responsabile Area 2 Servizi alla Persona;
2. Sui reclami il Responsabile provvede entro 10 giorni, comunicando entro i successivi 5 la decisione;
3. È fatta salva la facoltà di correggere d’ufficio, anche su richiesta degli interessati, gli eventuali errori materiali.

Art. 12 - Determinazione e pagamento della retta

1. I nuclei familiari concorrono alla copertura delle spese per il funzionamento del servizio con il pagamento della retta equivalente al costo del servizio;
2. Nel caso di affidamento in concessione la procedura di determinazione della retta avviene nel modo seguente:
 - a. L’importo della retta, articolata in base alle fasce orarie di frequenza, è determinato dalla Giunta Comunale sulla base del seguente algoritmo: $R = (CS + CI)$ in cui:
 - i. R = Retta;
 - ii. CS = Costo del servizio quale risultato delle procedure di affidamento;
 - iii. CI = eventuali costi indiretti ulteriori;
 - b. Le famiglie ammesse alla frequenza, residenti nel Comune di Rho saranno beneficiarie dell’erogazione di un contributo mensile parametrato in base all’ISEE. Tale contributo, articolato in base alle fasce orarie di frequenza, sarà:
 - i. Disciplinato dalla Giunta Comunale;
 - ii. Erogato alla famiglia e quietanzato direttamente al soggetto gestore del servizio;
 - c. Ridefinizioni dell’importo del contributo di cui al precedente punto b, da erogare alla famiglia, sarà possibile solo nel caso in cui il nucleo familiare sia preso in carico dal servizio sociale comunale e sia oggetto di uno specifico progetto in cui la frequenza al servizio asilo nido costituisca un elemento strategico determinante;
 - d. Nel caso di contemporanea frequenza di più figli, spetta sui figli successivi al primo l’erogazione di un contributo ulteriore calcolato sulla base del seguente algoritmo: $CU = (R - CPF) \times 40\%$ in cui:
 - i. CU = Contributo ulteriore;
 - ii. R = Retta;
 - iii. CPF = Contributo Primo Figlio;
 - e. L’importo del contributo dei bambini che proseguono la frequenza nell’anno successivo è ricalcolato sulla base dell’aggiornamento annuale dell’ISEE;
 - f. Nel caso in cui la famiglia non dichiarasse l’ISEE, non verrà erogato alcun contributo;
 - g. Qualora nel corso dell’anno si verificassero situazioni socio-familiari tali da comportare una comprovata e/o certificata riduzione della capacità reddituale da parte del nucleo familiare rispetto alla dichiarazione ISEE in vigore, previa valutazione del dirigente responsabile è possibile ridefinire ulteriormente l’entità del contributo;
3. Nel caso di affidamento in appalto la procedura di determinazione della retta avviene nel modo seguente:
 - a. L’importo della retta, articolata in base alle fasce orarie di frequenza, è determinato dalla Giunta Comunale sulla base del seguente algoritmo: $R = (CS + CI)$ in cui:

- i. R = Retta massima;
 - ii. CS = Costo del servizio quale risultato delle procedure di affidamento;
 - iii. CI = eventuali costi indiretti ulteriori;
 - b. Determinazione della tariffa a carico della famiglia sulla base di:
 - i. Fasce orarie di frequenza;
 - ii. ISEE ai sensi delle disposizioni vigenti;
4. Le rette sono onnicomprensive di tutti servizi standard dell'asilo nido. Esse comprendono anche i pasti e i pannolini. Sono escluse solo eventuali attività extra quali uscite che prevedano costi aggiuntivi quali, a titolo esemplificativo: mezzi di trasporto, ingressi a musei, ecc. In tale circostanza le famiglie dovranno essere opportunamente avvisate per tempo per raccogliere le adesioni. Nel caso la famiglia optasse per la non partecipazione dovrà essere garantita comunque la frequenza al servizio standard;
 5. Le rette dovranno essere pagate entro il giorno 15 di ogni mese;
 6. È possibile rinunciare al posto in corso d'anno. La rinuncia dovrà essere formalizzata entro il 15 del mese precedente. In caso di ritardata comunicazione, verrà richiesto il pagamento della retta per il mese successivo. Possibili deroghe potranno essere concesse previa valutazione del Dirigente Responsabile;
 7. In caso di dimissioni durante il periodo di inserimento la retta è comunque dovuta e la tassa di iscrizione versata non verrà restituita.

Titolo III - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 13 - Struttura e organizzazione

1. Prima dell'inserimento in struttura l'educatrice di riferimento incontra almeno uno dei genitori. Questo primo colloquio costituisce un momento privilegiato per porre le basi di un significativo e collaborativo rapporto tra servizi per l'infanzia e famiglia, in quanto permette uno scambio di informazioni che contribuirà a garantire un buon inserimento del bambino nella nuova realtà educativa;
2. Gli utenti che frequentano il nido sono accolti, di norma, in tre spazi:
 - a. una stanza "piccoli" (da tre a dodici mesi);
 - b. una stanza "medi" (da tredici a ventiquattro mesi);
 - c. una stanza "grandi" (da venticinque a trentasei mesi).
3. Le stanze possono anche essere organizzate al loro interno in sottogruppi, per favorire un migliore svolgimento dell'attività pedagogica;
4. Le modalità organizzative dell'inserimento sono illustrate nel dettaglio ai genitori nel corso del primo colloquio;
5. Il momento dell'inserimento viene programmato e attuato con molta cura e richiede la presenza del genitore per rassicurare, accompagnare e incoraggiare il bambino nell'esplorazione dell'ambiente e soprattutto nel nuovo rapporto con l'educatrice che si prenderà cura di lui. Le modalità e il periodo di presenza del genitore saranno definiti nel progetto di inserimento;
6. L'organizzazione del servizio viene costantemente monitorata e valutata in base alle esperienze ed esigenze dei bambini, alla programmazione e sperimentazione educativa, nell'ambito della ricerca psico-pedagogica e nell'aggiornamento permanente degli operatori;
7. La programmazione educativa sarà realizzata in funzione dei bisogni del bambino, del suo diritto ad essere aiutato nel superamento di eventuali svantaggi di partenza e avrà come obiettivo prioritario la valorizzazione dell'identità personale di ciascuno.

Art. 14 - Incontri tra Genitori e Personale Educativo

1. Genitori ed educatrici si possono incontrare in riunioni specifiche riguardanti:
 - a. Gli obiettivi, le metodologie e gli strumenti educativi di programmazione delle attività di ogni singolo gruppo di bambini;
 - b. Lo sviluppo cognitivo, sociale, comunicativo e psico-motorio di ogni singolo gruppo di bambini;
 - c. L'osservazione (mediante filmanti e/o fotografie) delle modalità ludiche del singolo gruppo;

2. Gli incontri tra le educatrici e i genitori hanno luogo quotidianamente, all'ingresso ed all'uscita dei bambini, durante i quali vengono fornite informazioni sullo svolgimento della giornata;
3. Ogni educatrice organizza inoltre incontri individuali o a piccoli gruppi in cui vengono affrontate tematiche più specifiche riferite ai singoli genitori e ai bambini;
4. A questi si aggiungono altri momenti di incontro con le famiglie in occasione di preparazione di feste, realizzazione di iniziative pubbliche o incontri tematici rivolti alla cittadinanza.

Art. 15 - Aspetti igienico-sanitari

1. Il Servizio Sanitario è organizzato secondo la normativa vigente in materia;
2. Il servizio asilo nido recepirà le disposizioni emanate dagli organismi preposti.

15.1 - Patologie infettive e allontanamento

1. Il bambino che presenta uno stato morboso nel corso della giornata viene allontanato da parte dell'educatrice, previa comunicazione telefonica al genitore;
2. Per stato morboso si intende:
 - a. Febbre (temperatura superiore a 38,5° C);
 - b. Diarrea (più di tre scariche liquide in tre ore);
 - c. Sospetta congiuntivite;
 - d. Sospette malattie esantematiche;
 - e. Sospetto mughetto;
 - f. Vomito (due episodi nella giornata);
3. L'allontanamento del bambino è comunque previsto ogni qualvolta il personale ne ravvisi la necessità ed è disposto dalla coordinatrice pedagogica;
4. Il rientro al nido in seguito ad allontanamento è previsto sempre con autocertificazione del genitore mediante apposito modulo predisposto, salvo diverse disposizioni di legge;
5. Il genitore avvisato del malessere del proprio bambino/a, ha il dovere di presentarsi tempestivamente al nido per il recupero dello stesso/a;
6. Nel caso in cui il personale ravvisi una situazione di emergenza in seguito ad infortunio, incidente o altro, provvederà a chiedere l'intervento del Pronto Soccorso Sanitario, avvisando tempestivamente i genitori;

15.2 - Somministrazione di farmaci

1. Il personale del nido non somministra alcun tipo di medicinale, ad eccezione dell'antipiretico, previa autorizzazione formale presentata dalla famiglia in sede di colloquio preliminare.

15.3 - Introduzione al nido di cibi, giochi e accessori vari

1. E' vietato introdurre al nido alimenti di qualsiasi genere. Deroghe a tale disposizione sono consentite solo nel caso di celebrazione di compleanni, ricorrenze particolari e momenti di aggregazione comunitaria, previa autorizzazione, tramite il consumo di soli alimenti confezionati o prodotti da soggetti autorizzati in base alle normative in vigore;
2. Al fine di garantire la sicurezza:
 - a. È vietato introdurre al nido giochi personali. Deroghe a tale disposizione potranno essere concesse dalla coordinatrice previa richiesta della famiglia e per motivazioni di carattere pedagogico. L'ente gestore non sarà responsabile dello smarrimento dello stesso e/o della sua rottura;
 - b. I bambine/e non potranno indossare orecchini, collane, braccialetti e anelli.

15.4 - Servizio di refezione

1. I pasti rappresentano un momento educativo fondamentale della giornata del bambino/a;
2. I pasti sono erogati attraverso il servizio di refezione a tutti i bambini frequentanti gli asili nido comunali;
3. I pasti vengono preparati secondo le modalità consentite dalla legislazione vigente;
4. Il menù viene predisposto secondo le indicazioni della normativa vigente in materia. Copia del menù in vigore viene esposta all'interno del nido;

5. Eventuali diete o variazioni di menù per intolleranze e/o allergie alimentari devono essere richieste mediante apposito certificato medico predisposto dal medico pediatra. Tale certificato avrà valore per tutto il periodo di frequenza del servizio;
6. Per eventuali diete semplificate di un solo giorno, per indisposizioni temporanee, deve essere presentata richiesta da parte dei genitori;
7. Le diete derivanti da principi etico-religiosi devono essere richieste all'atto dell'iscrizione da parte della famiglia;
8. I pasti dei bambini nel corso della giornata sono:
 - a. merenda mattutina;
 - b. pranzo;
 - c. merenda pomeridiana;

15.5 - Pulizia personale

1. E' importante garantire la cura, la pulizia e l'igiene dei bambini. A tal fine le famiglie devono fornire la biancheria intima e l'abbigliamento esterno per l'eventuale cambio.
2. L'abbigliamento a disposizione del personale del nido indicato al precedente punto 1. dovrà essere rinnovato settimanalmente a cura delle famiglie;
3. Al fine di favorire il normale svolgimento delle attività e agevolare l'autonomia e il movimento, si richiede che i piccoli utenti siano vestiti con abiti comodi e pratici.

Titolo IV - MODALITA' ED ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

Art. 16 - Organismi di partecipazione

1. I nidi perseguono i fini istituzionali mediante la partecipazione attiva del proprio personale e dei genitori. La partecipazione si realizza mediante la Commissione Consultiva e l'Assemblea dei Genitori.

Art. 17 - Commissione Consultiva

1. La Commissione svolge un ruolo consultivo e promozionale ed è chiamata ad esprimere pareri inerenti gli aspetti organizzativi e culturali della vita degli Asili Nido;
2. La Commissione Consultiva di Gestione è unica per tutti i servizi all'infanzia, è nominata con atto del dirigente del settore ed è così composta:
 - a. Assessore delegato - Presidente della Commissione;
 - b. La coordinatrice del soggetto gestore con funzione anche di segretaria verbalizzante;
 - c. Il Dirigente del Settore o un suo delegato;
 - d. Una educatrice eletta dal personale educativo e ausiliario degli asili nido;
 - e. n. 3 rappresentanti dei genitori, uno per ogni struttura comunale, eletti dai genitori stessi. I rappresentanti dei genitori durano in carica per un periodo di tempo massimo pari ad anni tre;
3. La commissione dura in carica tre anni educativi.

Art. 18 - Elezione dei rappresentanti dei genitori

1. Per l'elezione dei rappresentanti delle famiglie degli utenti, che avviene mediante voto segreto, è convocata l'Assemblea delle famiglie dal dirigente responsabile mediante avvisi scritti da affiggere all'Albo degli Asili Nido almeno cinque giorni prima. L'assemblea è validamente costituita in prima convocazione se è presente la metà più una delle famiglie di utenti. In caso contrario potrà essere effettuata una seconda convocazione a distanza di un'ora dalla prima e l'assemblea sarà valida con qualsiasi numero di presenti;
2. Risultano eletti coloro che hanno ottenuto il maggior numero di voti e, a parità di voti, il più anziano di età.

Art. 19 - Compiti della Commissione Consultiva

1. La Commissione:
 - a. Esprime, se richiesto, pareri consultivi relativi alla gestione del servizio asilo nido.
 - b. Può formulare proposte riguardanti i servizi all'infanzia.

Art. 20 - Validità e Modalità delle sedute della Commissione Consultiva

1. Il Presidente della Commissione Consultiva ne convoca le riunioni;
2. Le sedute sono valide quando sono presenti almeno tre membri;
3. In assenza del Presidente, la Commissione è presieduta dal Dirigente del Settore o da un suo delegato;
4. I componenti della Commissione che risulteranno assenti per tre volte consecutive senza giustificato motivo saranno considerati decaduti. Si procederà a sostituirli attingendo alla lista dei non eletti;
5. La partecipazione di tutti i componenti della Commissione alle varie riunioni è volontaria e gratuita.

Art. 21 - Assemblea dei Genitori

1. In ciascun Asilo Nido Comunale viene convocata l'Assemblea dei Genitori dei bambini iscritti, su iniziativa del Presidente della Commissione Consultiva di Gestione ogni volta che lo ritenga opportuno, o su domanda scritta e motivata di almeno un terzo delle famiglie utenti;
2. La convocazione avviene mediante avvisi scritti indicanti l'orario ed il luogo della riunione, nonché gli argomenti da trattare. Tali avvisi vengono affissi presso l'Asilo Nido almeno cinque giorni prima della data fissata.

Titolo V - COMITATO TECNICO - SCIENTIFICO, ATTIVITA' EDUCATIVE E PROGETTI DI SPERIMENTAZIONE

Art. 22 - Comitato Tecnico-Scientifico

1. Il Comitato Tecnico-Scientifico dei Servizi per l'Infanzia si configura come strumento di programmazione, studio, organizzazione, verifica e sintesi del progetto pedagogico di ogni servizio educativo di riferimento. Si occupa degli elementi fondamentali dei Servizi per l'Infanzia che sono:
 - a. Il progetto educativo;
 - b. Le competenze professionali del personale educativo;
 - c. L'organizzazione e il monitoraggio del servizio;
2. Il Comitato Tecnico - Scientifico è formato da:
 - a. Responsabile dei servizi all'infanzia del Comune;
 - b. Coordinatrici dei collettivi del personale educativo;
 - c. Pedagogista se presente.
3. Il Comitato si relaziona periodicamente e quando ve ne è la necessità con il Dirigente responsabile per aggiornarlo sullo sviluppo delle attività.

Art. 23 - Compiti del Comitato Tecnico-Scientifico

1. Compiti del Comitato Tecnico - Scientifico sono:
 - a. promuovere la formazione e l'aggiornamento permanente del personale sia attraverso risorse interne che mediante l'ausilio di consulenti esterni (quali per es. pedagogisti e psicologi) e mediante la realizzazione di specifici programmi di aggiornamento;
 - b. programmare con gli operatori dei servizi l'attività educativa, elaborare specifici progetti educativi definendone le linee metodologiche e individuandone le strategie operative;
 - c. promuovere iniziative rivolte alle famiglie, anche realizzando momenti di confronto costruttivo tra genitori e personale educativo e promuovendo la gestione sociale del servizio;
 - d. monitorare il buon andamento e il raggiungimento degli obiettivi dei servizi e proporre migliorie e strategie per aumentarne la qualità;
 - e. curare i rapporti e la continuità educativa con le istituzioni per l'infanzia presenti sul territorio (Scuole dell'infanzia statali e private, Ludoteche...);
 - f. orientare l'attività del personale educativo e dei servizi rispetto a specifici progetti, quali manifestazioni pubbliche, incontri ed attività per le famiglie dei bambini iscritti (es.: Sportello Genitori), attivazione di laboratori e altro.

Art. 24 - Attività educative

1. Le attività dei servizi per l'infanzia si fondano sul lavoro collegiale di tutti gli operatori assegnati, nel rispetto delle diverse professionalità e delle responsabilità individuali;
2. Le riunioni, alle quali può partecipare il Comitato Tecnico Scientifico, o uno dei suoi componenti, ed in particolare la coordinatrice pedagogica, si effettuano di norma settimanalmente e sono indette dagli stessi operatori, o dalla Coordinatrice Pedagogica, allo scopo di organizzare, programmare e verificare l'attività educativa e pedagogica dei Servizi per l'Infanzia;
3. Entro i primi due mesi dall'apertura dei singoli servizi gli operatori presentano collegialmente all'Assemblea dei genitori/Commissione Consultiva di Gestione il programma annuale delle attività e le linee metodologico-didattiche adottate;
4. Per garantire una più efficace realizzazione degli obiettivi propri del servizio, gli operatori possono assumere incarichi specifici e definire un'articolazione del lavoro in sottogruppi;
5. Gli operatori di ciascun servizio all'infanzia del comune si riuniscono in forma assembleare o per sottogruppi di lavoro, su convocazione della coordinatrice pedagogica, allo scopo di socializzare le esperienze dei singoli servizi, favorirne l'integrazione e programmare ove possibile attività comuni.

Art. 25 - Collettivo del personale educativo

1. Il collettivo, uno per ciascun Asilo Nido, si definisce come gruppo di lavoro. E' una fondamentale occasione di scambio, confronto e analisi tra le educatrici.
2. Si occupa principalmente di:
 - a. Rilevare le esigenze specifiche dei singoli bambini che frequentano l'asilo nido ed elaborare proposte educative e ludiche adeguate al livello evolutivo, capacità e predisposizioni di ogni piccolo utente;
 - b. Realizzare un costante confronto tra le programmazioni di ciascun gruppo di bambini e attivare un processo di osservazione dei singoli passaggi del progetto educativo, mediante appositi incontri;
 - c. Curare il proprio auto-aggiornamento attraverso la partecipazione a corsi organizzati dall'Amministrazione Comunale e dal Comitato Tecnico Scientifico o da altri enti competenti.

Art. 26 - Attività di Sperimentazione

1. Gli operatori possono altresì proporre alla coordinatrice pedagogica iniziative di sperimentazione educativo-metodologica, di aggiornamento e modalità di utilizzo dei fondi per l'acquisto di materiale educativo e ludico, sentito il parere della Commissione Consultiva di Gestione;
2. Per attività di sperimentazione si intende sia la ricerca di innovazioni metodologico-didattiche o di contenuto, sia progetti che comportino cambiamenti organizzativi e/o strutturali;
3. Entrambe le forme di sperimentazione debbono essere approvate dall'Assessorato competente, che si avvale, a tal fine, del Comitato Tecnico - Scientifico di cui al precedente art. 23;
4. I progetti devono contenere finalità, contenuti, metodologie e strumenti di verifica;
5. Rientrano tra le sperimentazioni i progetti tesi ad assicurare la continuità tra Asili Nido e Scuola dell'infanzia.

TITOLO VI - PERSONALE E COMPETENZE

Art. 27 - Inquadramento e funzioni del personale dei Servizi all'Infanzia

1. Lo stato giuridico ed economico del personale dipendente per quanto non normato dal presente regolamento sono demandati alla legislazione vigente, al rispettivo CCNL e alle norme disciplinari ad esso connesse;
2. Tutto il personale è tenuto ad affrontare collegialmente i problemi del servizio in cui opera e a concorrere al raggiungimento di obiettivi comuni con spirito collaborativo, a prescindere dalle singole mansioni e dai ruoli che ciascuno ricopre all'interno dei servizi per l'infanzia.

Art. 28 - Personale Educativo

1. Al personale educativo è affidata la responsabilità e l'organizzazione dell'intervento educativo rispetto al gruppo di bambini assegnato e ai loro genitori. Al personale educativo di ogni gruppo di bambini è affidato il compito di elaborare collegialmente la programmazione educativa degli interventi, nel rispetto del progetto educativo generale elaborato dal Comitato Tecnico Scientifico, di cui è responsabile la Coordinatrice Pedagogica;

2. Per garantire una più efficace realizzazione degli obiettivi propri del servizio, gli operatori possono assumere incarichi specifici e definire un'articolazione del lavoro in sottogruppi;
3. Gli operatori di ciascun servizio all'infanzia si riuniscono in forma assembleare o per sottogruppi di lavoro, su convocazione della coordinatrice pedagogica, allo scopo di socializzare le esperienze dei singoli servizi, favorirne l'integrazione e programmare ove possibile attività comuni;
4. L'inserimento presso gli Asili Nido Comunali di un bambino disabile può prevedere una riduzione del rapporto numerico educatore - bambino all'interno del gruppo. Nel caso in cui esistano segnalazioni specifiche effettuate dagli Enti e Servizi competenti (Assistenza e Servizi Sociali, ASL, e altro) è possibile prevedere educatori o ausiliari di sostegno nei gruppi in cui sono inseriti uno o più bambini disabili. Tale personale costituisce un appoggio all'intero gruppo e non al singolo bambino disabile; tutto il personale educativo è quindi coinvolto nell'integrazione del bambino disabile nel gruppo di coetanei e nella elaborazione e realizzazione degli obiettivi educativi che lo riguardano;

Art. 29 - Personale Ausiliario

1. Il personale ausiliario coopera con il personale educativo e partecipa all'attività complessiva dei servizi per l'infanzia, secondo le specifiche mansioni inerenti la qualifica funzionale;
2. Il personale ausiliario partecipa inoltre, nell'ambito delle proprie competenze, al progetto educativo globale, alle attività degli organismi di partecipazione e, ove possibile, ai corsi di aggiornamento professionale.

Art. 30 - Orario di lavoro del personale

1. L'orario di lavoro del personale è fissato dal CCNL;
2. L'articolazione dell'orario è stabilita dal datore di lavoro, secondo le modalità previste dalla legge.

Art. 31 - Supplenze

1. Sono garantite le sostituzioni del personale assente per motivi di salute o per altre cause accertate, compatibilmente con quanto stabilito dalla normativa vigente in materia e con una responsabile valutazione del rapporto complessivo personale educativo - bambini presenti nei singoli servizi con le risorse disponibili.

Art. 32 - Formazione professionale e utilizzo del monte ore

1. L'aggiornamento è un diritto-dovere fondamentale degli operatori dei servizi per l'infanzia;
2. Allo scopo di qualificare sempre più e meglio le competenze professionali degli operatori, il datore di lavoro organizza corsi di aggiornamento in via permanente;
3. Sono inoltre da considerare "formativi" i momenti istituzionali dell'organizzazione degli asili nido, quali gli incontri tra i vari gruppi, gli incontri del collettivo, gli incontri e i colloqui con i genitori, la preparazione di momenti di aggregazione con bambini e genitori.

TITOLO VII - ASPETTI AMMINISTRATIVI E OBBLIGO VACCINALE

Art. 33 - Ufficio Servizi per l'Infanzia

1. L'Ufficio Servizi per l'Infanzia del Comune supporta l'attività amministrativa e organizzativa del soggetto gestore individuato tramite idonea procedura;
2. L'ufficio comunale ha compiti esclusivamente residuali e di programmazione, essendo affidata al soggetto gestore l'intera filiera organizzativa e gestionale delle procedure amministrative;
3. Le modalità di accesso ai servizi amministrativi devono essere preventivamente comunicate agli utenti;
4. La verifica, il controllo e l'applicazione delle eventuali sanzioni relative al rispetto delle disposizioni normative sull'obbligo vaccinale sono attribuite al soggetto gestore. L'eventuale sospensione dalla frequenza al servizio per inadempimento dell'obbligo vaccinale, salvo diverse disposizioni normative, è assunta dal soggetto gestore. Il provvedimento di sospensione dovrà essere trasmesso per conoscenza al Comune.

TITOLO VIII - NORMA FINALE

Art. 34 - Rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si rinvia alle vigenti disposizioni regionali e nazionali in materia.

Art. 35 - Modulistica

2. È demandato al dirigente responsabile il compito di elaborare ed aggiornare periodicamente la modulistica che disciplina le procedure di gestione del servizio.

Allegato 1: Parametri di redazione della graduatoria di cui all'art. 10

Parametro	Descrizione	Punteggio	
Residenza	1. Nel comune di Rho da almeno un anno a partire dal termine ultimo di presentazione delle domande (28.02)	5	
	2. Nel comune di Rho da meno di un anno a partire dal termine ultimo di presentazione delle domande (28.02)	3	
	3. Con domanda di trasferimento di residenza nel comune di Rho presentata formalmente	1	
	4. In uno dei comuni del Distretto Sanitario di Rho ¹	2	
	5. In un comune fuori dal Distretto Sanitario ²	0	
Situazione familiare	1. Famiglia monoparentale con bambino riconosciuto da un solo genitore o con un genitore deceduto o con un unico genitore esercente la potestà genitoriale. Tali condizioni dovranno essere debitamente documentate.	5	
	2. Famiglia monoparentale con bambino riconosciuto da entrambi i genitori e con il genitore con cui il bambino non convive che non contribuisca al mantenimento e/o all'educazione. Tali condizioni dovranno essere debitamente documentate.	5	
	3. Famiglia monoparentale con genitori separati, divorziati, celibi/nubili che non coabitano	4	
	4. Bambini gemelli di cui si chiede l'inserimento (punteggio per ogni bambino)	1,5	
	5. Presenza di fratelli o sorelle già frequentanti il servizio asilo nido nello stesso anno educativo	1	
	6. Presenza documentata nel nucleo familiare di soggetti, diversi dall'utente, disabili e/o affetti da particolari patologie sanitarie che richiedano l'assistenza da parte di un genitore	2	
	Attività lavorativa certificata dal datore di lavoro sulla base di specifica modulistica elaborata dall'ufficio nidi	1. Bambino con entrambi i genitori che svolgono attività lavorativa a tempo pieno (si considera attività a tempo pieno quella che impegna per un monte ore medio settimanale superiore a n. 25)	4
	2. Bambino in famiglia monoparentale (come definita al precedente parametro "Situazione familiare") con genitore che svolge attività lavorativa a tempo pieno (si considera a tempo pieno quella che impegna per un monte ore medio settimanale superiore a n. 25 ore)	4	
3. Bambino con un genitore che svolge attività lavorativa a tempo pieno e l'altro a tempo parziale	3		
4. Bambino con entrambi i genitori che svolgono attività lavorativa a tempo parziale	2		
5. Bambino in famiglia monoparentale (come definita al precedente parametro "Situazione familiare") con genitore che svolge attività lavorativa a tempo parziale	2		
6. Bambino con uno solo dei genitori che lavora	1		
7. Bambino con genitori che non lavorano	0		
8. Bambino in famiglia monoparentale (come definita al precedente parametro "Situazione familiare") con genitore che non svolge attività lavorativa	0		
Reddito ISEE	1. Indicatore ISEE inferiore o uguale a € 10.000,00	6	
	2. Indicatore ISEE tra € 10.000,01 e € 20.000,00	5	
	3. Indicatore ISEE superiore a € 20.000,00	4	
	4. Mancata dichiarazione valore ISEE ³	0	

¹Per la graduatoria dei non residenti: Arese, Cornaredo, Lainate, Pero, Pogliano Milanese, Pregnana Milanese, Settimo Milanese, Vanzago

²Per la graduatoria dei non residenti.

³ È possibile non dichiarare il valore dell'ISEE. In tale circostanza non verrà attribuito alcun punteggio e - in caso di inserimento - verrà applicata la tariffa massima.

Allegato 2: Orario di funzionamento del servizio Asili Nido

fascia oraria di frequenza	ora inizio	ora fine	fascia oraria di frequenza	ora inizio	ora fine
fascia 1	7,30	13,30	fascia 7	7,30	17,30
fascia 2	8,00	13,30	fascia 8	8,00	17,30
fascia 3	8,30	13,30	fascia 9	8,30	17,30
fascia 4	7,30	17,00	fascia 10	7,30	18,00
fascia 5	8,00	17,00	fascia 11	8,00	18,00
fascia 6	8,30	17,00	fascia 12	8,30	18,00

fascia oraria di frequenza	Ingresso	uscita	fascia oraria di frequenza	Ingresso	uscita
fascia 1	Dalle 7,30 alle 9,15	Dalle 13,00	fascia 7	Dalle 7,30 alle 9,15	Dalle 17,15
fascia 2	Dalle 8,00 alle 9,15	Dalle 13,00	fascia 8	Dalle 8,00 alle 9,15	Dalle 17,15
fascia 3	Dalle 8,30 alle 9,15	Dalle 13,00	fascia 9	Dalle 8,30 alle 9,15	Dalle 17,15
fascia 4	Dalle 7,30 alle 9,15	Dalle 15,45	fascia 10	Dalle 7,30 alle 9,15	Dalle 17,30
fascia 5	Dalle 8,00 alle 9,15	Dalle 15,45	fascia 11	Dalle 8,00 alle 9,15	Dalle 17,30
fascia 6	Dalle 8,30 alle 9,15	Dalle 15,45	fascia 12	Dalle 8,30 alle 9,15	Dalle 17,30



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

TABELLE MERCEOLOGICHE

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

- 1 PANE FRESCO
- 2 PANE GRATTUGIATO
- 3 CROSTINI DI PANE
- 4 GRISSINI
- 5 PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA
- 6 BASE PRONTA PER PIZZA E FOCACCIA
- 7 PIZZA PRONTA, FOCACCIA PRONTA
- 8 BISCOTTI
- 9 CRACKERS - FETTE BISCOTTATE
- 10 PANDORO, PANETTONE E COLOMBA
- 11 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"
- 12 FARINA DI MAIS
- 13 FARINA DI RISO
- 14 SEMOLA DI GRANO DURO
- 15 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E INTEGRALE
- 16 PASTA SPECIALE CON RIPIENO
- 17 GNOCCHI DI PATATE
- 18 SFOGLIA PER LASAGNE
- 19 RISO
- 20 ORZO PERLATO
- 21 FARRO DECORTICATO
- 22 ALTRI CEREALI IN GRANELLA

- 23 LEGUMI SECCHI
- 24 CARNI BOVINE
- 25 CARNI SUINE
- 26 CARNI AVICUNICOLE
- 27 PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'
- 28 PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma, San Daniele)
- 29 BRESAOLA IGP
- 30 LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA'
- 31 LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT
- 32 ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO
- 33 LATTI NON VACCINI
- 34 YOGURT
- 35 BUDINO
- 36 BURRO
- 37 PANNA UHT
- 38 FORMAGGI
- 39 FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA
 - 39.1 PARMIGIANO REGGIANO DOP (18 mesi)
 - 39.2 ARMIGIANO REGGIANO DOP (oltre 22 mesi)
- 40 ASIAGO DOP
- 41 FONTINA DOP
- 42 TALEGGIO DOP
- 43 EMMENTHAL SVIZZERO
- 44 ITALICO
- 45 MOZZARELLA
- 46 CRESCENZA
- 47 ROBIOLA
- 48 RICOTTA
- 49 UOVA FRESCHE PASTORIZZATE
- 50 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

- 51 FRUTTA FRESCA
- 52 ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE
- 53 ORTAGGI SURGELATI
- 54 POMODORI PELATI
- 55 OLIO EXTRAVERGINE OLIVA
- 56 SALE FINO E GROSSO
- 57 PESTO
- 58 ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI
- 59 ZUCCHERO
- 60 THE/CAMOMILLA E TISANE
- 61 MIELE
- 62 CONFETTURA DI FRUTTA
- 63 PUREA DI FRUTTA
- 64 CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE
- 65 LIEVITO PER DOLCI E PIZZE
- 66 GELATO
- 67 ACQUA MINERALE
- 68 SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE
- 69 ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA
- 70 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. Tutti i prodotti di seguito indicati dovranno essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro composizione, produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia, che qui si intende completamente richiamata. In particolare, tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il Regolamento UE 1169/2011 e ss.mm.ii.;
2. L'organizzazione e il calendario degli acquisti e delle consegne presso gli asili nido, dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto;
3. Dovrà essere richiesta la fornitura di confezioni in quantità il più possibile ridotte al fine di evitare rimanenze;

4. Sarà facoltà dell'AC, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo della DA accogliere le richieste formulate dalla AC;
5. La DA dovrà provvedere a consegnare alla AC le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, così come per i materiali a contatto con gli alimenti (pellicole trasparenti, in alluminio, sacchetti in carta o materiale plastico, carta forno, etc.). La variazione dei prodotti alimentari dovrà essere preventivamente approvata dalla DA.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

1. PANE FRESCO

1. Il pane fornito deve essere denominato "fresco" e deve rispettare quanto specificato nel Decreto del Ministero dello sviluppo economico del 1 ottobre 2018, n. 131 "Regolamento recante disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura «pane conservato»" ed essere prodotto in un panificio che risponde ai requisiti di cui all'art. 1 del Decreto n. 131;
2. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare;
3. E' facoltà dell'AC richiedere la sostituzione del pane fornito, nel caso non risponda alle caratteristiche di fragranza e morbidezza tipiche del prodotto;
4. Il pane deve essere prodotto giornalmente in stabilimenti o unità produttive situate ad una distanza, in linea d'aria, non superiore ai 10 km dalla sede del centro cottura. Non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
5. Il pane dovrà essere a basso contenuto di sodio (come da indicazione della Regione Lombardia prot. del 5 /9 / 2011);
6. La DA dovrà fornire giornalmente la seguente tipologia di pane:
Pane comune. Ingredienti: farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. Potrà essere fornito pane a filoncino da poter tagliare a fette, in un quantitativo pari al fabbisogno considerando la grammatura per ciascun bambino;

7. Il trasporto dovrà avvenire in contenitori/confezioni idonei per alimenti, adeguatamente resistenti, che lo riparino dalle contaminazioni esterne. E' vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchi.

2. PANE GRATTUGIATO

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

3. CROSTINI DI PANE

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

4. GRISSINI

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

5. PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

1. La pasta lievitata dovrà essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra;
2. Dovrà essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti;
3. I recipienti dovranno essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento;
4. Dovrà essere presente un'etichetta riportante:
 - ragione sociale del produttore denominazione di vendita;
 - peso netto;
 - data di produzione;
 - lotto di rintracciabilità;

- modalità di conservazione;

5. Dovrà essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna ed utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

6. BASE PRONTA PER PIZZA E FOCACCIA

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

7. PIZZA PRONTA, FOCACCIA PRONTA

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

8. BISCOTTI

1. I biscotti dovranno essere forniti in confezioni monodose minimo di 30 gr cad., nella varietà secchi e frollini;
2. Potranno contenere i seguenti ingredienti:
 - a. farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi;
 - b. dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta;
 - c. burro;
 - d. uova;
 - e. latte;
 - f. privi di additivi, coloranti e aromi.
2. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno educativo.

9. CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

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

10. PANDORO, PANETTONE E COLOMBA

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

FARINE

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

1. Dovrà essere fornita farina di grano tenero di tipo "0", in confezioni originali e sigillate da Kg. 1, rispondente ai requisiti di legge;
2. Nel caso di presenza di bambini celiaci, la farina di grano tenero utilizzata per le preparazioni di tutti i piatti destinati a tutti i bambini dovrà essere sostituita con farina di riso o farina mais ove opportuno;

12. FARINA DI MAIS da coltivazione biologica

1. Dovrà essere fornita farina di mais bramata, in confezioni originali sigillate da Kg. 1, rispondente ai requisiti di legge.

13. FARINA DI RISO da coltivazione biologica

1. Dovrà essere fornita farina di riso, in confezioni originali sigillate no superiori a Kg. 1, rispondente ai requisiti di legge.

14. SEMOLA DI GRANO DURO da coltivazione biologica

1. Dovrà essere fornita semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate;
2. Dovrà essere consegnata in confezioni da kg. 0,250;

3. Il prodotto dovrà presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO, FARRO

15. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E INTEGRALE

1. Dovrà essere fornita pasta prodotta con semola di grano ricavata dalla macinazione di grani duri;
2. Dovrà essere in confezioni originali sigillate, in perfetto stato di conservazione, priva di difetti, sapori o odori anomali, esente da parassiti, non fratturata;
3. Dovrà:
 - a avere una percentuale di proteine uguale o superiore al 13 % sul tal quale e una percentuale minima di glutine di 11% sulla sostanza secca;
 - b essere prodotta in Italia ed acquistata direttamente dal produttore;
 - c essere prevista una vasta gamma di formati corrispondenti a quanto previsto nei menù autorizzati;
4. Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura);
5. Dovrà essere garantita anche la fornitura di pasta di semola integrale partendo da farina di grano duro integrale, avente le seguenti caratteristiche:
 - a) Umidità 14,5 max % t.q.,
 - b) Ceneri 0,80 max % s.s.,
 - c) Glutine 11 min % s.s.
 - d) Proteine minimo 13 gr/100.
6. Anche la pasta di semola integrale dovrà essere prodotta in Italia e acquistata direttamente dal produttore.

16. PASTA SPECIALE CON RIPIENO

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

6. Alla data del consumo dovrà avere un tempo minimo di vita residuo pari a 15 giorni.

17. GNOCCHI DI PATATE

1. Dovranno essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi, aromi e coloranti;
2. Dovranno essere confezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera modificata oppure surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
3. Alla data del consumo dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni se freschi, di 6 mesi se il prodotto è surgelato;
4. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

18. SFOGLIA PER LASAGNE

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

19. RISO da coltivazione biologica

1. Dovrà essere utilizzato riso nelle varietà adatte alla preparazione di risotti (Carnaroli, Sant'Andrea), oppure nella varietà Vialone Nano;
2. Il riso dovrà essere esente da difetti, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
3. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 8 mesi.

20. ORZO PERLATO da coltivazione biologica

1. L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita;
2. Non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti;
3. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore giallo paglierino;
4. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione;

5. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre;
6. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi;
7. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

21. FARRO DECORTICATO da coltivazione biologica

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

22. ALTRI CEREALI IN GRANELLA da coltivazione biologica

1. Dovranno possedere granella uniforme, integra e pulita;
2. Non dovranno presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti;
3. I granelli dovranno essere di dimensione e colore tipici della varietà;
4. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione;
5. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre;
6. La scadenza, alla consegna, non dovrà essere inferiore a 12 mesi;
7. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

23. LEGUMI SECCHI da coltivazione biologica

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

CARNE E DERIVATI: la fornitura dovrà essere garantita nelle percentuali minime previste dal Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

24. CARNI BOVINE

1. Di vitellone di prima qualità. Conformi ai Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti;
2. Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/1962;
3. E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto;
4. Le carni dovranno essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani;
5. A richiesta della AC dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana;
6. Le carni dovranno appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE;
7. Tagli indicati per le preparazioni:
 - a) POLPETTE, TRITATA (BRUSCITT): reale e spalla;
 - b) BISTECCHIE: scamone, controfiletto e fesa;
 - c) SPEZZATINO: reale e spalla;
 - d) BRASATO: sottofesa;
 - e) SCALOPPE: noce, scamone e fesa;
 - f) ARROSTI: reale, noce, fesone e fesa;
8. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%;
9. Le carni bovine sopra indicate dovranno presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza;
10. I singoli tagli di carne refrigerata dovranno essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito;
11. L'involucro dovrà essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto dovrà essere totale e non dovranno essere presenti liquidi disciolti o macchie superficiali;
12. Alla data della consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo minimo di vita residua non inferiore ai 25 giorni.

25. CARNI SUINE

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

26. CARNI AVICUNICOLE

1. E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato in Italia in rispetto di D. Lgs. 181/2010 e ss.mm.ii., macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e ss.mm.ii.;
2. A richiesta della DA dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana;
3. La data di macellazione, al consumo, non dovrà superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e i 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico);
4. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta;
5. Saranno richiesti:
 - a. petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane;
 - b. fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;

6. La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni;
7. Le carni dovranno essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme;
8. Le cosce di pollo dovranno essere spennate, spiumate ed esenti da residui di peli;
9. L'involucro dovrà essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto dovrà essere totale e non dovranno essere presenti liquidi disciolti o macchie superficiali.

SALUMI

27. PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

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

28. PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma, San Daniele)

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

29. BRESAOLA IGP

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

LATTE E DERIVATI

30. LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA' da produzione biologica

1. Per le merende il latte fresco dovrà essere intero pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa. Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro. Per diete particolari può essere richiesto latte pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

31. LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT da produzione biologica

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

32. ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

1. Per le diete speciali potranno essere richiesti altri tipi di latte vaccino quali delattosato e desolato;
2. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

33. LATTI NON VACCINI

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

34. YOGURT FRESCO da produzione biologica

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

35. BUDINO FRESCO PASTORIZZATO

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

36. BURRO da produzione biologica

1. Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato e rispondente alla vigente normativa;
2. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato, non avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie;
3. Dovrà essere fornito in panetti da g. 125, g. 250 e g. 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

37. PANNA UHT

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

38. FORMAGGI

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

39. FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA

39.1 PARMIGIANO REGGIANO DOP (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non potrà essere inferiore ai 18 mesi e dovrà essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.

39.2 PARMIGIANO REGGIANO DOP (Denominazione di Origine Protetta) destinato ad essere grattugiato dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura dovrà essere di oltre 22 e dovrà essere rilevabile alla consegna ed ai controlli.

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

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

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

- 42. Taleggio DOP** (Denominazione di Origine Protetta) dovrà rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela;
- 43. Emmenthal svizzero (Emmentaler DOP)**, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore al 45% sul secco;
- 44. Italico**, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce;
- 45. Mozzarella** a pasta filata di latte vaccino contenente fermenti lattici, caglio, sale senza conservanti e correttore di acidità, con sapore e profumo caratteristici. Potrà essere richiesta in pezzature da g. 30, in plurirazioni, da g. 100 e g. 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g. 1000. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
- 46. Crescenza**, formaggio fresco, molle, in confezioni da g. 100 o panetti da g. 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore dovrà essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.
- 47. Robiola**, formaggio fresco, in confezioni da g. 100 o panetti da g. 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore dovrà essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.
- 48. Ricotta**, prodotto dal siero di latte vaccino, non dovrà presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g. 80, g. 250, g. 1500. Alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non dovrà contenere conservanti.

Non è ammessa la fornitura di formaggio in vaschetta tipo spalmabili.

UOVA

49. UOVA FRESCHE PASTORIZZATE da produzione biologica

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

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. L'approvvigionamento dovrà avvenire da fornitori che certifichino la sostenibilità della pesca attraverso uno schema di certificazione MSC (Marine Stewardship Council). La zona di cattura che deve essere FAO 37 o FAO 27.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto, pre-fritto, pre-impanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla DA.

50. PESCI SURGELATI

1. I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione;
2. Il prodotto non dovrà avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si dovranno infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto;
3. Allo scongelamento il prodotto non dovrà presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini;
4. I prodotti dovranno essere deliscati;
5. Al momento del consumo i prodotti dovranno avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.
6. Si richiede NOME COMUNE NOME SCIENTIFICO e TIPOLOGIA FORNITURA:
 - Platessa Pleuronectes platessa filetti
 - Merluzzo Merluccius merluccius Filetti e tranci
 - Palombo Mustelus mustelus Tranci
 - Salmone Salmo salar Tranci

7. Deve essere in particolare dichiarato:
 - a. la denominazione commerciale della specie;
 - b. il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento);
 - c. la zona di cattura;
 - d. il lotto;
 - e. la data di scadenza;
8. La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

51. FRUTTA FRESCA

1. Dovrà essere di produzione nazionale ad eccezione di banane ed ananas;
2. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) dovranno essere conformi alla vigente normativa;
3. La frutta dovrà essere:
 - a. di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
 - b. presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
 - c. aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
 - d. essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
 - e. essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
 - f. essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
 - g. privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
 - h. privi di trattamenti superficiali.
4. Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
 - a. tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
 - b. presenza di parassiti animali o vegetali;
 - c. aver subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
5. La fornitura di frutta dovrà avvenire nel rispetto della seguente tabella di stagionalità che risulta vincolante per la fornitura stessa:

TABELLE DELLA STAGIONALITA' DELLA FRUTTA

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

6. Le mele dovranno essere da coltivazione biologica, di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, red Delicious, Rojal Gala;

7. Le pere dovranno essere da coltivazione biologica, di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conferenze;
8. L'uva dovrà essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
9. Le arance dovranno essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
10. Le pesche dovranno essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce;
11. Frequenza fornitura:
 - a. Le banane dovranno essere fornite per tutte le utenze almeno una volta alla settimana e dovranno provenire dal Mercato Equosolidale;
 - b. Fragole e dovranno essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
 - c. Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie dovranno essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità;
12. Lo stesso tipo di frutto non dovrà essere servito più di 2 volte nella stessa settimana;
13. Nei mesi di maggio, giugno e luglio, agosto e settembre, lo stesso frutto non dovrà essere servito più di 1 volta nella stessa settimana;
14. La fornitura dovrà essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

52. ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

1. Dovranno essere di produzione nazionale;
2. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) dovranno essere conformi alla vigente normativa;
3. I vegetali dovranno essere:
 - a. di selezione accurata e recente raccolta;
 - b. presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
 - c. aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
 - d. essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
 - e. essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
 - f. privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
 - g. gli ortaggi a bulbo ed a tubero dovranno essere privi di germogli e non dovranno essere trattati con anti-germoglianti e radiazioni ionizzanti;
4. Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
 - a. tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;

- b. presenza di parassiti animali o vegetali;
5. I prodotti ortofrutticoli richiesti sono:
- a. Ortaggi a fusto: finocchi;
 - b. Ortaggi a tubero: patate. Dovranno essere di morfologia uniforme, non dovranno presentare tracce epicarpali, di germogliazione, maculosità brune della polpa e cuore cavo, dovranno essere prive di odore, sia prima che dopo la cottura. Dovranno essere consegnate in cassette;
 - c. Ortaggi a radice: carote;
 - d. Ortaggi a foglia: cavoli, bietole, catalogne, spinaci, verze, sedano, insalata in genere, prezzemolo, basilico;
 - e. Ortaggi a frutto: pomodori, melanzane, zucchine, zucca;
 - f. Ortaggi a seme: fagiolini, fagioli, piselli;
 - g. Ortaggi a fiore: cavolfiori, broccoli;
 - h. Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri.
6. Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo;
7. Per la qualità commerciale degli ortaggi si fa riferimento ai regolamenti comunitari e ss.mm.ii. specifici per la tipologia.

53. ORTAGGI SURGELATI

1. Dovranno essere in confezioni originali ed integre;
2. Il prodotto non dovrà avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si dovranno infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto;
3. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità;
4. Il 90% del peso dovrà essere costituito da prodotto integro privo di spezzature;
5. Dovranno essere accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;
6. La consistenza non dovrà essere legnosa ed il prodotto non dovrà apparire spappolato;
7. Alla consegna i prodotti dovranno avere una scadenza non inferiore a 12 mesi;
8. Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di prodotto:
 - a. fagiolini finissimi;
 - b. piselli finissimi;

- c. ortaggi in foglia: biette erbette, spinaci;
- d. verdure miste surgelate per minestra;
- e. patate a spicchi o a cubetti, non pre-fritte, con unico ingrediente "patate", idonee per cotture al forno.

CONSERVE ALIMENTARI

54. POMODORI PELATI da coltivazione biologica

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

CONDIMENTI

55. OLIO EXTRAVERGINE OLIVA

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

6. L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo della pasta, per i contorni freddi e caldi, per la preparazione dei sughi e per tutte le cotture delle diete per allergie ai semi di girasole;

56. SALE FINO E GROSSO

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

57. PESTO

1. Si richiede pesto fresco confezionato in atmosfera modificata in olio extravergine, privo di additivi e aromi;
2. All'apertura non dovrà presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento;
3. Dovrà essere fornito in quantitativi tali che una volta consumato non dovranno esserci rimanenze;
4. E' vietato conservare prodotto in rimanenza.

58. ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

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

PRODOTTI VARI

59. ZUCCHERO

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

60. THE/CAMOMILLA E TISANE

1. Dovranno essere privi di materiale organico ed inorganico estranei e non presentare colori ed odori non caratteristici;

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

61. MIELE

1. Da somministrare a bambini di età superiore ai 12 mesi;
2. Il prodotto dovrà essere di acacia o millefiori e di origine italiana;
3. Non dovrà contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
4. Non dovrà:
 - Presentare sapore ed odore estranei;
 - Aver iniziato un processo di fermentazione;
 - Essere sottoposto a trattamenti termici;
 - Presentare un'acidità modificata artificialmente;
 - Essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine;
5. In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:
 - La denominazione di vendita;
 - La quantità netta o nominale;
 - Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
 - La dicitura di identificazione del lotto di produzione;
 - L'indicazione del termine preferenziale di consumo;
 - Il Paese d'origine;
 - La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso all'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

62. CONFETTURA DI FRUTTA da coltivazione biologica

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

63. PUREA DI FRUTTA da coltivazione biologica

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

64. CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

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

65. LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

1. Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivo;
2. Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina;

3. Il prodotto fornito dovrà essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

66. GELATO

1. Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 40-50 grammi, rispondente alla vigente normativa;
2. Dovrà essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione;
3. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza;
4. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario;
5. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio;
6. Dovrà essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna).

BEVANDE

67. ACQUA MINERALE

1. In caso di impedimento nell'utilizzo dell'acqua potabile da rubinetto nell'asilo nido, di gite scolastiche, o qualora la qualità dell'acqua di rete fosse ritenuta non adeguata, è prevista la fornitura di acqua minerale naturale a filiera corta, così come definito nel Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;
2. L'acqua minerale dovrà essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale. Per i lattanti è richiesta acqua minimamente mineralizzata;
3. L'acqua dovrà essere consegnata in bottiglie in PET da l. 1,5 e da l. 0,5;
4. Non dovrà essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico;
5. Standard chimico-fisici richiesti:
 - a. Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
 - b. Sodio (mg/l) Max 10
 - c. Nitrati (mg/l) Inferiori a 10
 - d. Nitriti (mg/l) Assenti
 - e. ph 6,5-7
 - f. Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e ss.mm.ii.;

6. Le confezioni dovranno essere trasportate con automezzi chiusi che proteggono le bottiglie da fonti di calore, luce ed intemperie;
7. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

68. SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

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

69. ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA

1. Sono regolamentati dalla direttiva 2006/125/CE, che ha codificato la direttiva 96/5/CE (attuata quest'ultima con il vigente DPR 128/1999). Le formule per lattanti e le formule di proseguimento sono disciplinate dalla direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto 9 aprile 2009 n. 82;
2. Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti;
3. Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presente sul mercato;
4. Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili;
5. La DA dovrà fornire i prodotti sotto specificati, di una delle principali marche note per la produzione di alimenti prima infanzia;
6. Potranno essere richieste marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

- a. BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi;
- b. LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA BIOLOGICO (IN POLVERE E LIQUIDO), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo
- c. PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;
- d. CREMA DI RISO, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta a farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità;
- e. CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;
- f. FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere biologico, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;
- g. LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Potrà essere richiesta tutta la gamma di varietà presente sul mercato;
- h. OMOGENEIZZATI, prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Potrà essere richiesta tutta la gamma di varietà presente sul mercato; gli omogeneizzati di carne devono essere biologici.
- i. ALIMENTI SENZA GLUTINE: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente;
- j. ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente.

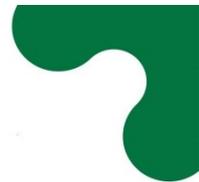
70. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

1. Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere dovranno rispondere al Reg. CE/2023/06, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE

N. 10/2011, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni;

2. Dovranno essere forniti i seguenti materiali destinati al contatto con alimenti:
 - a. pellicola estensibile in materiale plastico,
 - b. fogli in alluminio,
 - c. carta da forno,
 - d. carta oleata,
 - e. rotolo carta puliunto,
 - f. sacchetti carta vari formati,
 - g. sacchetti materiale plastico vari formati,
 - h. spago ad uso alimentare,
3. Dovranno essere forniti i seguenti materiali monouso biodegradabili e compostabili secondo la norma UNI EN 13432 destinati al contatto con alimenti, che dovranno essere utilizzati in caso di emergenza:
 - a. Piatti piani biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - b. Piatti fondi biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - c. Bicchieri da 200 cc, biodegradabili e compostabili per bevande calde e fredde (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - d. Forchette biodegradabili e compostabili e compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - e. Cucchiaini biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - f. Coltelli biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
 - g. Cucchiaini biodegradabili e compostabili, compatibili con gli alimenti agli alimenti caldi e freddi (dovrà essere dimostrato la loro adeguatezza all'uso);
4. Per l'allestimento del tavolo dovranno essere forniti:
 - a. Tovaglioli monouso;
 - b. Tovaglietta monouso;
 - c. Caraffe con coperchio
5. Le tovagliette ed i tovaglioli monouso dovranno essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 oppure al marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes o equivalenti;

6. Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo, il lotto e l'idoneità alimentare;
7. Dovranno essere rese disponibili all'A.C. le Dichiarazioni di conformità di tutti i materiali ai sensi del Reg. CE n. 1935/2004, comprese le certificazioni del materiale biocompostabile.



PAPPA AL NIDO

Documento di indirizzo per l'elaborazione
dei menù nei Nidi d'Infanzia

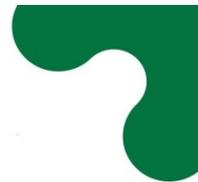
1





Sommario

Premessa	3
Il bimbo al Nido	4
Fabbisogni Nutrizionali dai 6 mesi ai 36 mesi	5
Fabbisogno di lipidi	5
Fabbisogno di proteine	5
Fabbisogno di glucidi	5
Ripartizione giornaliera	6
Alimentazione del bambino al nido fino a 12 mesi	7
Fascia 0-6 mesi	7
Fascia 6-12 mesi : alimentazione complementare	7
La pappa	8
Dopo la prima pappa	10
Il Menu Vegetariano fino a 12 mesi	12
Alimentazione del bambino al nido da 1 a 3 anni	14
La composizione del menu al nido	14
Primo piatto	14
Secondo piatto	15
Piatti unici	15
Contorni	15
Pane	16
Frutta	16
Condimenti	16
Preparazione e cottura	16
Merenda pomeridiana	16
Dalla teoria alla pratica: la costruzione del menu	17
Esempio di menu	19
Il Menu Vegetariano da 1 a 3 anni	20
Un esempio di menu vegetariano	21
Calendario Frutta e Verdura stagionale	22
Promozione dell'allattamento materno al Nido d'Infanzia	24
Istruzioni per il personale dei Nidi	24
Istruzioni per le mamme	25
Come raccogliere il latte	25
Come conservare e trasportare il latte materno	26
Come pulire e sterilizzare il materiale per la conservazione del latte	26
MOD.1 Richiesta per la somministrazione latte materno	28
Introduzione Preparazione e Somministrazione di latte di Formula al Nido D'Infanzia	29
Istruzioni per il personale dei Nidi	29
Indicazioni operative per preparare in modo sicuro il latte di formula	29
Preparazione del latte liquido	30
Preparazione del latte in Polvere	30
Istruzioni per le mamme	30
MOD.2 Richiesta per la somministrazione di latte di formula	31
BIBLIOGRAFIA	32



Premessa

Una dieta sana e bilanciata sin dalle primissime fasi della vita è importante per lo sviluppo fisico e cognitivo del bambino e consente un guadagno di salute che influenza anche le fasi successive della vita.

Le attuali conoscenze scientifiche mettono in evidenza l'estrema importanza dei primi 1000 giorni di vita per lo sviluppo futuro dell'individuo e del suo stato di salute, e in particolare l'alimentazione corretta concorre anche alla riduzione del rischio di insorgenza nell'età adulta di malattie croniche quali ad esempio malattie cardiovascolari, obesità, diabete, tumori.

Non si tratta solo di nutrire il corpo, ma anche di definire il rapporto con il cibo, di strutturare e formare il gusto. Anche al nido è possibile stimolare la curiosità e far scoprire al bambino cibi e sapori nuovi, guidandolo in un percorso di esperienze gustative che potranno condizionare le sue scelte alimentari da adulto.

In quest'ottica è importante che gli educatori lavorino in sinergia con la famiglia definendo obiettivi comuni, condividendo strategie educative con la finalità di far acquisire anche a casa comportamenti alimentari corretti per tutta la famiglia.

ATS CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO, con il presente documento, si rivolge a coloro che nei nidi d'infanzia hanno la responsabilità di gestire l'alimentazione del bambino in tutte le sue fasi, dalla definizione del menu, alla organizzazione del servizio ed alla distribuzione del pasto.

L'obiettivo è quello di fornire a tutto il personale che opera nel settore della ristorazione nei nidi una guida e un modello alimentare tale da garantire un giusto equilibrio tra una visione scientifico-razionale caratterizzante la sicurezza igienico-nutrizionale e la sfera emotiva, senza dimenticare il gradimento e l'accettabilità da parte del piccolo utente.

ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Prevenzione Medico

Stesura del documento a cura di:

Elena Armondi

Armanda Frassinetti

Gisella Giovanetti

Maria Teresa Gussoni

Angela Maria Messina

Patrizia Pennati

Hanno collaborato

Maria Enrica Bettinelli

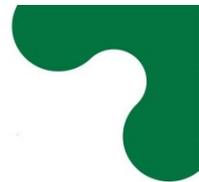
Benedetta Chiavegatti

Emanuela Cielo

Martina di Prampero

3

(Agosto 2016)



Il bimbo al Nido

Il momento di ingresso all'asilo nido rappresenta una fase delicata per il bambino che deve adattarsi a una situazione nuova, spesso nel momento in cui sperimenta nuove abilità psicomotorie e in cui nasce la necessità fisiologica di un cambiamento nelle richieste nutrizionali.

E' questa la fase che coincide con il *divezzamento*, meglio definito *alimentazione complementare*, momento in cui il latte, non assicurando più un ottimale apporto giornaliero di energia e nutrienti quali proteine, zinco, ferro e alcune vitamine, smette di essere l'alimento esclusivo del bambino.

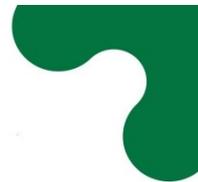
Poiché le preferenze verso i vari gusti sono suscettibili di cambiamenti, la fase del divezzamento può essere interpretata come una "opportunità" per far sperimentare al bambino alimenti e sapori nuovi, che lo conducono gradualmente ad effettuare le sue prime scelte di gusto, che andranno incontro a naturali rielaborazioni nel corso dello sviluppo. In questo modo il bambino sperimenta il passaggio dall'alimentazione esclusiva con latte, all'assumere alimenti dapprima semi-solidi e successivamente solidi, con modalità diverse dalla suzione.

Il passaggio dal latte materno agli alimenti complementari deve essere graduale e rispettare i tempi e ritmi di ogni bimbo, favorendo l'interazione tra le preferenze della famiglia, le indicazioni del pediatra ed il contesto socio-culturale e tradizionale per aiutare il bambino a sviluppare il proprio gusto e le scelte alimentari personali in un'ottica di una alimentazione corretta.

Il momento del pasto diventa inoltre opportunità per l'acquisizione di una propria autonomia nel mangiare, verso la capacità di autoregolarsi e iniziare a sperimentare il proprio "saper fare".

È da considerare che il bambino si è alimentato, fino al momento del divezzamento, solo col latte e non conosce altri sapori e consistenze, quindi è possibile che non gradisca la prima pappa; è importante dargli la possibilità di adattarsi gradualmente ai diversi alimenti, sia dal punto di vista fisiologico che psicologico; per esempio non ha mai provato alimenti sapidi e, essendo questa una preferenza acquisita e non innata, diversamente da quanto avviene per il piacere verso il gusto dolce, è necessario concedere al bambino il tempo per imparare a conoscere questo nuovo gusto.

Proprio per la valenza anche educativa del pasto, è importante che le figure professionali coinvolte a vario titolo siano concordi nel non porre eccessiva preoccupazione rispetto alle quantità consumate, ma siano attente nell'attuare strategie e monitorare che il bambino riesca a instaurare e sviluppare un buon rapporto con ciò che consuma.



Fabbisogni Nutrizionali dai 6 mesi ai 36 mesi

Per stabilire il corretto fabbisogno nutrizionale e l'apporto calorico giornaliero per un bambino in questa fascia d'età, si fa riferimento ai valori medi raccomandati dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) 2014 .

Fabbisogno di lipidi

Nel lattante il fabbisogno di lipidi è maggiore rispetto alle età successive: fino al primo anno di vita i LARN raccomandano un apporto lipidico del 40% delle calorie giornaliere, percentuale che diminuisce al 35-40 % dai 12 ai 36 mesi fino ad arrivare, dopo i tre anni gradualmente alla quota raccomandata per gli adulti (dal 20 al 35%).

Fabbisogno di proteine

La recente revisione dei LARN 2014 riporta, rispetto all'edizione precedente, la riduzione del fabbisogno proteico per tutte le fasce di età, partendo dalla primissima infanzia.

Esiste una possibile correlazione tra elevata assunzione proteica nelle prime fasi della vita e il rischio aumentato di sviluppare obesità e malattie cronico-degenerative nelle epoche successive della vita. Per questo motivo è importante che la quota proteica non superi il 15% dell'energia giornaliera.

Il fabbisogno proteico viene calcolato sulla base del peso corporeo ed espresso in grammi di proteine giornaliere/Kg peso corporeo; per un bambino di età compresa tra 6 e 12 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.32 g per Kg di peso corporeo al giorno, che, stimando il peso medio del bambino in tale fascia di età in 8,3 Kg, corrisponde a 11 gr di proteine al giorno.

Dopo i 12 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.00 g per Kg di peso corporeo al giorno, che corrisponde a 14 gr di proteine al giorno (peso medio del bambino 13,7 Kg)

Fabbisogno di glucidi

Definita la quota energetica che deve essere fornita da lipidi e proteine, la maggior parte dell'apporto energetico giornaliero deve derivare da glucidi di tipo complesso, mentre quello derivante dagli zuccheri semplici non deve superare il 10-15% dell'energia.

Nella tabella sottostante sono riportati in sintesi i valori di riferimento MEDI GIORNALIERI secondo i LARN 2014

Fabbisogno medio giornaliero	6 mesi	dai 7 ai 12 mesi	dai 13 ai 36 mesi
Fabbisogno Energetico	595 Kcal	830 Kcal	1090 Kcal
Fabbisogno Proteico	10 g	11 g	14 g
Fabbisogno Lipidico	40% dell'energia giornaliera	40% dell'energia giornaliera	40% - 35% dell'energia giornaliera
Fabbisogno Glucidico* *viene ricavato, per differenza, dai riferimenti relativi al fabbisogno energetico in proteine e lipidi.	45% -60% dell'energia giornaliera	45% -60% dell'energia giornaliera	45% -60% dell'energia giornaliera

Ripartizione giornaliera

Dopo i 12 mesi l'apporto calorico giornaliero viene suddiviso in quattro o cinque pasti: colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena.

Si suggerisce pertanto, per una equilibrata giornata alimentare, questa distribuzione calorica:

20% delle calorie totali giornaliere per la colazione

5% delle calorie totali giornaliere per lo spuntino mattutino

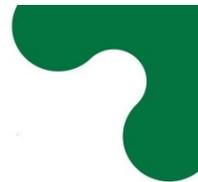
35% delle calorie totali giornaliere per il pranzo

10% delle calorie totali giornaliere per la merenda pomeridiana

30% delle calorie totali giornaliere per la cena.

6

Nei capitoli successivi verranno fornite indicazioni per la elaborazione del menu al nido d'infanzia. I valori indicati si riferiscono ai fabbisogni medi in energia e in nutrienti per le diverse fasce di età e forniscono il 35% della energia giornaliera; le grammature rappresentano le medie delle porzioni per il pranzo e sono da intendersi al peso crudo e al netto degli scarti.



Alimentazione del bambino al nido fino a 12 mesi

Fascia 0-6 mesi

Il latte materno è l'alimento naturale per la crescita e lo sviluppo del neonato; nei primi sei mesi di vita può soddisfare tutte le esigenze nutritive e fornisce i componenti essenziali di cui il lattante necessita per uno sviluppo ottimale.

Il latte materno è un alimento dinamico, che si modifica non solo in base all'età del bambino, ma anche all'interno della stessa poppata, per adeguarsi alle esigenze nutrizionali del neonato: rappresenta quindi un vero e proprio sistema biologico.

L'OMS, il Ministero della Salute e le Società Scientifiche Pediatriche raccomandano l'allattamento al seno esclusivo per i primi 6 mesi di vita.

A questo proposito sono state predisposte delle **linee guida per la promozione dell'allattamento materno**, presenti al termine di questo documento, che forniscono indicazioni sia alla famiglia sia al personale dei nidi per favorire la prosecuzione dell'allattamento materno ai bambini inseriti all'asilo nido.

Nel caso in cui l'allattamento al seno non sia possibile è necessario utilizzare le formule per l'infanzia (a basso contenuto proteico); in questo caso al nido viene somministrato il latte di formula secondo le indicazioni del pediatra a cui spetta, nel rispetto della variabilità individuale e sulla base delle traiettorie di crescita, il monitoraggio e la decisione sul tipo di alimentazione da seguire.

Si sottolinea che, all'interno dell'asilo nido, devono essere individuate idonee procedure per la gestione delle varie fasi operative inerenti la preparazione e somministrazione di latte materno e di formula, compresa la pulizia dei materiali utilizzati e devono essere seguite puntualmente le indicazioni riportate sulle confezioni.

Fascia 6-12 mesi: alimentazione complementare

Il passaggio all'alimentazione complementare è un momento delicato e importante per il lattante e per la famiglia.

Rappresenta il periodo di transizione da una alimentazione esclusivamente latte a una dieta contenente altri alimenti diversi dal latte passando così gradualmente da un'alimentazione "dipendente" ad una "indipendente".

Secondo le indicazioni dell'OMS e del Ministero della Salute è raccomandato, ordinariamente, iniziare il divezzamento dopo il 6° mese in quanto in questa fase il latte materno (o di formula) da solo non è più sufficiente a soddisfare il crescente fabbisogno nutrizionale per cui l'alimentazione va integrata con cibi complementari idonei.

Il momento dell'effettiva introduzione di alimenti complementari al latte, sia materno che di formula, è pertanto da stabilirsi sulla base delle necessità nutrizionali del bambino e sul grado di sviluppo psicomotorio (es: riflesso di estrusione, capacità di masticare e deglutire). Di norma fino ai sei mesi il lattante possiede le abilità di suzione e deglutizione che consentono l'introduzione di soli alimenti liquidi. Intorno al sesto mese il bambino acquisisce gradualmente maggiori abilità, quali la capacità di svuotare il cucchiaino con le labbra, mordere e masticare che consentono l'introduzione di alimenti di diversa consistenza (in purea, tritati, a pezzetti) fino al raggiungimento



di tutte le abilità motorie come portare autonomamente il cibo alla bocca, bere da un bicchiere usando entrambe le mani: in questo passaggio l'educatrice ha un ruolo basilare.

I fabbisogni nutritivi, lo sviluppo neuromotorio e dei sistemi metabolici del lattante sono specifici per ogni bambino e rendono pertanto più flessibile l'avvio e le modalità dell'alimentazione complementare rispetto alle raccomandazioni di salute pubblica che non si possono applicare indistintamente ad ogni singolo lattante.

Il pediatra ha un ruolo fondamentale nella personalizzazione delle indicazioni relativamente ai tempi e alle modalità di introduzione dei diversi alimenti.

Per quanto riguarda l'introduzione del latte vaccino, essa va posticipata almeno fino al dodicesimo mese di vita compiuto, sia per l'eccessivo carico proteico - quasi 4 volte più elevato rispetto al latte materno - sia per lo scarso apporto di ferro.

E' consigliabile utilizzare alimenti approvati dal Ministero della Salute, in quanto sono ottenuti partendo da ingredienti nei quali la presenza di residui e contaminanti come fitofarmaci, micotossine, metalli, ecc. è sensibilmente ridotta rispetto ai valori ammessi negli alimenti non destinati specificatamente alla prima infanzia. In ogni caso anche in questi prodotti, è opportuno valutare le caratteristiche nutrizionali riportate sulla etichetta.

E' importante rilevare la natura complementare degli alimenti introdotti, che non "sostituiscono" ma "integrano" il latte materno; l'allattamento al seno, seppur non più esclusivo, dovrà continuare anche dopo l'introduzione di altri alimenti, ed è auspicabile che tale pratica prosegua fino a quando bambino e madre lo desiderino, anche oltre l'anno di età.

E' quindi importante sostenere l'allattamento al seno e favorirne il proseguimento al nido, dando supporto informativo e tecnico-operativo alle mamme.

Nei successivi paragrafi vengono presentati degli schemi esemplificativi di alimentazione complementare, per lattanti normopeso ed in buona salute di età compresa tra 6 e 12 mesi .

La pappa

L'introduzione di alimenti complementari al latte, avviene, intorno al 6° mese, con **una prima pappa**, in genere quella del mezzogiorno, la cui composizione di base è indicata nello schema riportato sotto.

PRIMA PAPPÀ	
Crema di cereali	20 g
Verdure miste di stagione	30 g (3 cucchiari da minestra)
Brodo vegetale	200 ml
Olio extravergine oliva (EVO)	5 g
Carne fresca oppure	15 g
Omogeneizzato di carne oppure:	40 g
Legumi decorticati secchi oppure	10 g
Liofilizzato di carne	5 g
Frutta fresca di stagione ben matura oppure	80 g
½ Omogeneizzato di frutta	40 g

La base per la pappa è il brodo vegetale che può essere preparato utilizzando sia verdure fresche (con l'esclusione delle verdure a foglie verdi, come spinaci, bietole, ecc. per il maggior contenuto di nitrati) che omogeneizzato/liofilizzato di verdure. Inizialmente è preferibile, per integrare il fabbisogno di ferro e zinco, cominciare ad introdurre i vari tipi di carne e i legumi decorticati. **Non va aggiunto nè sale nè dado.**

Alla fine della pappa o, in alternativa, a metà mattina o pomeriggio, proporre frutta fresca di stagione (banana schiacciata, pera o mela grattugiata - senza aggiungere lo zucchero) o mezzo omogeneizzato di frutta senza zuccheri aggiunti.

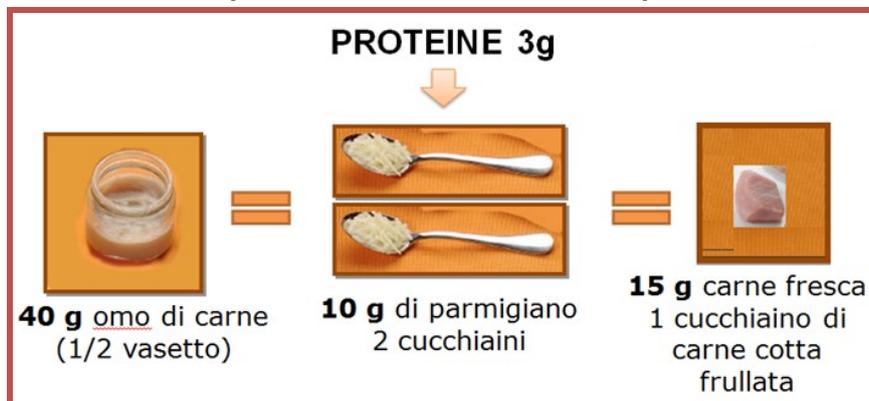
**Pappa dei 6 mesi: rappresentazione fotografica
(Elaborato da Atlante Scotti Bassani)**



Successivamente si aumenta la varietà di alimenti introdotti, con nuove combinazioni alimentari. Si introducono nella pappa cereali diversi (frumento, riso, farro, avena, mais, miglio, orzo..) e si alternano, alle carni e ai legumi, pesce, formaggi e uova.

Considerando l'importanza di non eccedere nella quota di proteine, è opportuno non associare nello stesso pasto diversi alimenti a prevalenza proteica (carne, pesce, legumi, formaggi e uova) e non aggiungere formaggio grattugiato in pappe contenenti altri alimenti proteici.

**Quantità corrispondente a 3 grammi di proteine di alimenti della prima pappa
(Elaborato da Atlante Scotti Bassani)**



Per stimolare il gusto del bambino e nell'ottica di promuovere il consumo di verdura e frutta già dalla primissima infanzia, si consiglia di offrire a lato della pappa assaggi di verdura cotta e passata (broccoli, zucchine, cavolfiori, porro, carote, ecc).

Si presenta di seguito uno schema settimanale con le grammature per la pappa da proporre nelle prime fasi dell'alimentazione complementare e da mantenere fino a quando il bambino non avrà acquisito maggiori capacità masticatorie.

Lo schema riportato indica i diversi alimenti che possono essere inseriti in successione senza la necessità di seguire un rigido schema nei tempi per la loro introduzione. **Non** vi sono evidenze, infatti, che rinviare l'introduzione di alcuni alimenti (ad esempio uovo o pesce) consenta la prevenzione di manifestazioni allergiche.

SCHEMA SETTIMANALE 6 mesi					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g
	Lenticchie decorticate secche 10 g	Carne* 15 g	Pesce* 20 g	Parmigiano Reggiano o Grana Padano** 10 g	Uovo 25 g (½ uovo)
	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g

* In caso si utilizzi l'omogeneizzato il quantitativo è pari a 40 grammi, se liofilizzato è pari a 5 grammi.

** In alternativa Formaggio Fresco (20 g) oppure Ricotta (30g)

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva

Dopo la prima pappa

Dopo la prima pappa aumenta ulteriormente la varietà e la quantità di alimenti e possono essere previsti tre pasti al giorno con due merende.

Si cominciano a somministrare alimenti a pezzetti e non solo creme per educare il bambino alla deglutizione e successivamente alla masticazione, affiancando alla carne e al pesce le verdure tagliate a piccoli pezzetti.

Per facilitare l'elaborazione di un menu si riporta uno schema esemplificativo su due settimane che alterna le diverse tipologie di alimenti anche allo scopo di favorire una maggiore varietà tra questi con le relative grammature che sono da intendersi al crudo e al netto scarti. Le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo necessità.



SCHEMA QUINDICINALE fino 12 mesi					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)	Piatto asciutto con cereali 25 g (orzo)	Piatto in brodo con cereali 25 g (pastina)	Piatto asciutto con cereali 25 g (mais)	Piatto asciutto con cereali 25 g (pasta di semola)
	Legumi secchi* 15 g	Formaggio fresco** 20 g	Pesce 30 g	Carne 30 g	Uovo 25 g (½ uovo)
	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g
	2° SETTIMANA	Piatto asciutto con cereali 25 g (farro)	Piatto in brodo con cereali 25 g e verdure	Piatto asciutto con cereali 25 g (miglio)	Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)
Ricotta** 30 g		Pesce 30 g	Uovo 25 g (½ uovo)	Legumi secchi* 15 g	Pollame 30 g
Verdure 30 g		Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
Frutta 80 g		Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
Olio EVO*** 10 g		Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g

* I legumi secchi (15 grammi) sono sostituibili con 40 g di legumi freschi o surgelati

** In alternativa Parmigiano Reggiano o Grana Padano (10g).

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva

Anche in questo caso la frutta può essere proposta o a fine pasto o in alternativa come spuntino di metà mattina.

Pranzo al nido con primo asciutto per un bambino fino ai 12 mesi: rappresentazione fotografica (Elaborato da Atlante Scotti Bassani)



Pranzo al nido con primo in brodo per un bambino fino ai 12 mesi: rappresentazione fotografica (Elaborato da Atlante Scotti Bassani)





Il Menu Vegetariano fino a 12 mesi

Ogni scelta inerente l'alimentazione del bambino, ivi compresa la scelta vegetariana, è importante che sia condivisa con il pediatra di famiglia per una sua corretta pianificazione, al fine di consentire una crescita ottimale.

Per equilibrare il valore biologico di un menu vegetariano si ricorre con maggior frequenza alla proposta di piatti in cui siano presenti contemporaneamente legumi (lenticchie, fagioli, piselli, ceci, soia, fave) e cereali: questi alimenti presentano profili amminoacidici complementari tra loro e la loro combinazione consente pertanto di ottenere un piatto con una ottima qualità proteica per la presenza di tutti gli amminoacidi essenziali.

Ne sono un esempio: crema di cereali con lenticchie, pasta e purea di ceci, riso e piselli, polenta e lenticchie in umido, zuppa di legumi con orzo, cous cous e fagioli ecc.

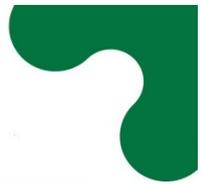
Si riportano due schemi esemplificativi per il menu vegetariano con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti: il primo per la prima pappa e il secondo per il periodo successivo fino all'anno di vita.

Le proposte riprendono gli schemi precedenti con la sostituzione dei piatti non indicati per una dieta vegetariana (carne e pesce) al fine di proporre ai bambini, per quanto possibile, un menu simile.

SCHEMA SETTIMANALE vegetariano 6 mesi					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g
	Lenticchie decorticate secche 10 g	Formaggio fresco ** 20 g	Tofu 30 g	Parmigiano Reggiano o Grana Padano** 10 g	Uovo 25 g (½ uovo)
	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g

** In alternativa Ricotta (30g).

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva

**SCHEMA QUINDICINALE vegetariano fino 12 mesi**

SCHEMA QUINDICINALE vegetariano fino 12 mesi					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)	Piatto asciutto con cereali 25 g (orzo)	Piatto in brodo con cereali 25 g (pastina)	Piatto asciutto con cereali 25 g (mais)	Piatto asciutto con cereali 25 g (pasta di semola)
	Legumi secchi* 15 g	Formaggio fresco** 20 g	Tofu 40 g	Legumi secchi* 15 g	Uovo 25 g (½ uovo)
	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g
	2° SETTIMANA	Piatto asciutto con cereali 25 g (farro)	Piatto in brodo con cereali 25 g e verdure	Piatto asciutto con cereali 25 g (miglio)	Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)
Ricotta** 30 g		Legumi secchi* 15 g	Uovo 25 g (½ uovo)	Legumi secchi* 15 g	Formaggio fresco** 20 g
Verdure 30 g		Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
Frutta 80 g		Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
Olio EVO*** 10 g		Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g

* I legumi secchi (15 grammi) sono sostituibili con 40 g di legumi freschi o surgelati

** In alternativa Ricotta (30g).

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva



Alimentazione del bambino al nido da 1 a 3 anni

Il bambino dopo l'anno di vita si interessa sempre di più al mondo che lo circonda, che gli propone continue novità e che egli sa di poter esplorare sempre più agevolmente poiché ha cominciato a camminare, a manipolare bene gli oggetti, a comunicare grazie al linguaggio.

Il cibo pertanto non è l'interesse principale del bambino, soprattutto nella fascia di età di 2-3 anni, in cui si manifesta una condizione molto comune di inappetenza, che non lascia però nessuna conseguenza in termini di salute. La diminuzione dell'appetito che si può osservare in questo periodo è anche il risultato della riduzione del tasso di crescita fisiologico, a cui i bisogni del piccolo si adeguano: si tratta di una condizione, appunto, "fisiologica" e accompagnata spesso da una resistenza del bambino a nuove esperienze in ambito alimentare; è importante che i cibi a lui sconosciuti, siano proposti ripetutamente affinché quelli inizialmente rifiutati siano accettati in seguito. A tal proposito si è visto che possono essere necessarie ripetute esposizioni prima che vi sia una totale accettazione dell'alimento, senza interpretare il rifiuto iniziale come definitivo. La presentazione ripetuta di un alimento contribuisce al superamento di queste naturali "neofobie" che il bambino presenta in questa delicata fascia di età.

E' stato osservato che il superamento delle neofobie avviene più facilmente quando al bambino è data la possibilità di osservare che altri suoi "coetanei" consumano senza difficoltà quel dato alimento/preparazione, avvalorando la valenza della convivialità a partire da questa tenera età.

Sicuramente offrire una grande varietà di alimenti, senza costrizioni e in un ambiente sociale positivo, è il modo migliore per stimolare il bambino a seguire corrette abitudini alimentari.

Inoltre i bambini devono essere alimentati seguendo gli stimoli fisiologici. Non devono essere indotti a finire il piatto se sono sazi, si deve rispettare il senso di autoregolazione dell'appetito già presente dalla nascita.

La composizione del menu al nido

Al nido devono essere previsti almeno due menu, articolati in base alla diversa disponibilità stagionale di alcuni alimenti, sviluppati su 4 settimane.

Il menu dovrà prevedere:

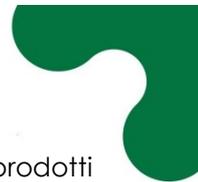
- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca.

In alternativa al classico primo e secondo piatto è possibile prevedere un piatto unico.

A seconda degli orari di permanenza del bambino al nido è da prevedere *una merenda* solitamente nel pomeriggio.

Primo piatto

Il primo piatto può essere asciutto o in brodo, è solitamente a base di cereali (frumento, riso, farro, orzo, mais, avena, miglio, segale) che devono essere utilizzati a rotazione nell'alimentazione del bambino avendo un profilo nutrizionale simile. Per i primi piatti asciutti scegliere sughi semplici, preferibilmente a base di verdure es: pomodoro, zucchine, broccoli, ecc. Per i primi piatti in brodo scegliere preferibilmente creme e passati di verdure e/o legumi con aggiunta di cereali (pastina, riso, orzo, farro, ecc. o crostini di pane).



Nel caso in cui vengano utilizzati cereali integrali è opportuno che vengano scelti quelli prodotti con farine di provenienza biologica.

Non è consigliato l'utilizzo di formaggio grattugiato in aggiunta ai primi piatti al fine di contenere l'apporto proteico e di sodio.

E' possibile prevedere un suo utilizzo, in una quantità non superiore ai 3-5 g, come ingrediente in preparazioni più elaborate, tipo polpette e sformati di carne, verdure o legumi, ecc. da proporre non più di una volta alla settimana.

Secondo piatto

Il secondo piatto è rappresentato dall'alternanza di carne, pesce, legumi, formaggio, uova, alternando il più possibile la varietà delle tipologie:

- **carne:** è preferibile privilegiare carne bianca quindi pollame, tacchino, coniglio, rispetto alla carne rossa (vitello, manzo, maiale, cavallo). Salumi e insaccati sono da evitare;
- **pesce:** si raccomanda di variare le tipologie (escludendo pesce spada e tonno);
- **legumi:** quando sono presentati come secondo (esempio: lenticchie in umido, polpettine di ceci, ecc) sono da abbinare ad un contorno di verdura;
- **uova:** possono essere consumate come singolo alimento o come ingrediente in preparazioni gastronomiche quali tortini, polpette, crocchette;
- **formaggio,** sia fresco che stagionato, come secondo piatto o in preparazioni associate ad altri alimenti quali uova e ortaggi (es: crocchette di ricotta e spinaci, polpette di patate e formaggio, ecc.). Sono sconsigliati i formaggi fusi.

Piatti unici

È auspicabile che almeno una o più volte al mese siano proposti "piatti unici", a cui associare un semplice contorno di verdure.

Molti alimenti previsti come primi e secondi piatti, ben si prestano a essere accostati all'interno di una stessa preparazione, realizzando ciò che viene definito "piatto unico". Tali proposte rappresentano un'ulteriore opportunità sia dal punto di vista nutrizionale che educativo; infatti consentono di abituare i piccoli al concetto che taluni piatti non necessitano di essere accostati a altri alimenti proteici nell'arco dello stesso pasto, essendo di per sé già "completi" da questo punto di vista e consentono di ampliare la varietà di preparazioni, offrendo nel contempo stimoli sensoriali sempre diversi, atti a implementare la curiosità dei piccoli utenti.

Può essere strategico pertanto "testare" le differenti modalità di proposta, al fine di valutarne i diversi gradi di accettazione e orientare l'offerta verso le preparazioni più gradite.

Si propongono **piatti unici a base di legumi** (lenticchie, fagioli, piselli, ceci, soia, fave) e cereali come ad esempio riso e lenticchie, orzotto con fagioli, cous cous con verdure e ceci, ecc.

Questi piatti, oltre ad essere completi dal punto di vista nutrizionale, sono inoltre molto ricchi di fibre, vitamine e sali minerali.

Altri piatti particolari da considerarsi "**piatti unici elaborati**" sono ad esempio lasagne, pasta gratinata, sformati con verdure, polpettone. Tali alternative, per le modalità di preparazione che prevedono l'utilizzo di più ingredienti (es. uova, formaggio, carne), hanno un maggior apporto energetico e proteico.

Contorni

E' necessario variare il più possibile i contorni privilegiando verdure fresche di stagione. A tale proposito in allegato è presentato il Calendario della stagionalità della verdura (tratto da Altro Consumo).

Le patate e i legumi non sono verdure e quindi non possono essere offerti come contorno.

I legumi sono una fonte proteica e come tale sostituiscono il secondo piatto; le patate, per il loro apporto di carboidrati analogo ai cereali o al pane, se offerte, è bene che vengano inserite in sostituzione di tali alimenti.

Pane

Il pane comune potrà essere alternato con pane di tipo integrale o prodotto con farine meno raffinate tipo 1 e 2. Nel caso in cui venga scelto pane integrale è opportuno che venga prodotto con farine di provenienza biologica.

Privilegiare comunque il pane a ridotto contenuto di sale (1.7% di sale sul totale di farina impiegata) secondo le indicazioni della Campagna Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e ... guadagni in salute"

Frutta

Nella elaborazione del menu occorre prestare attenzione alla varietà e alla stagionalità della frutta il cui consumo deve essere incentivato per la sua azione protettiva. A tale proposito in allegato è presentato il Calendario della stagionalità della frutta (tratto da Altro Consumo).

La frutta di fine pasto può essere anticipata come spuntino di metà mattina.

Condimenti

Si raccomanda di utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, sia per l'aggiunta a crudo che per la cottura.

Non va utilizzato né dado né sale nella prima infanzia, così da abituare il bambino al gusto naturale degli alimenti e ridurre la propensione verso cibi troppo salati; per insaporire utilizzare erbe aromatiche.

Preparazione e cottura

Nella scelta delle materie prime da utilizzare per la preparazione dei diversi piatti privilegiare, se possibile, gli alimenti freschi oppure prodotti surgelati o sottovuoto o pastorizzati rispetto a quelli in scatola.

Nella preparazione delle diverse portate si dovranno scegliere metodi di cottura che garantiscano sia la sicurezza igienica sia la conservazione dei principi nutritivi contenuti nelle materie prime, al fine di ottenere pasti sicuri ed equilibrati.

Non è consentita la frittura e le eventuali dorature dovranno essere fatte al forno.

Per le verdure, se consumate cotte, è preferibile la cottura a vapore che preserva il loro valore nutrizionale. Nel caso di cottura in acqua dovranno essere controllati sia il tempo di cottura, il più breve possibile, sia il quantitativo di acqua che deve essere limitato. Per pastina o risotti utilizzare esclusivamente brodi preparati con verdure fresche o surgelate.

Merenda pomeridiana

La merenda deve essere variata, dolce o salata, e possibilmente diversa per ogni giorno della settimana. Va evitato lo zucchero aggiunto. Le proposte possono essere:

- frutta fresca: intera, spremuta, frullata, in macedonia
- verdura fresca cruda in pinzimonio: carote, finocchi, pomodori ecc
- yogurt intero (½ vasetto- g 60), meglio bianco con aggiunta di frutta fresca o di miscela di cereali (g 25)
- fetta di pane con olio e pomodoro (g 25 + 1 cucchiaino olio pari a 5 g)
- fetta di pane con ricotta (g 25 + 1 cucchiaino pari a 5 g ricotta)
- fetta di pane con marmellata (g 25 + 1 cucchiaino di marmellata pari a 5 g)
- latte intero fresco con biscotti secchi (100 ml + g 25)

Saltuariamente è possibile proporre torte senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate dal centro cucina del nido.

E' da evitare il consumo di merendine, succhi di frutta e di bevande contenenti zuccheri aggiunti.

Dalla teoria alla pratica: la costruzione del menu

Vengono riportate, nella tabella seguente, le grammature medie, al crudo e al netto degli scarti, dei diversi gruppi di alimenti utilizzati per la preparazione di un pasto e la loro frequenza settimanale. Le quantità indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo necessità.

Le frequenze consigliate rispecchiano gli obiettivi di salute che intendono promuovere un maggior consumo di pesce e di legumi, oltre che di frutta e verdura.

Grammature e frequenze (Menu da 1 a 3 anni)		
Gruppi di Alimenti	Grammatura	Frequenza settimanale
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, miglio...)		Tutti i giorni
Preparazioni asciutte	40 g	
Preparazioni in brodo	25-30 g	
Farina di mais	40 g	
Pane	20-30 g	Tutti i giorni
Carni	30 g	1 volta (di cui carne rossa non più di 1 volta al mese)
Pesce	30 g	1-2 volte
Uova	25 g (1/2 uovo)	0-1 volta
Formaggi		0-1 volta
<u>Freschi</u> (mozzarella di mucca, crescenza, caciotta fresca, caprino, primosale)	20 g	
<u>Ricotta</u> (è un latticino, non un formaggio; la quantità sarà quindi maggiore rispetto a quella dei formaggi freschi)	30 g	
<u>Stagionati</u> (parmigiano, fontina, emmenthal, asiago, scamorza, ecc.)	10 g	
Formaggio grattugiato	non più di 3-5 g, come ingrediente in polpette e sformati di carne, verdure o legumi, ecc.	N.B. le preparazioni come pasta al pomodoro, gnocchi al pomodoro, pasta al ragù di verdure, pasta e broccoli, ecc. sono da intendersi senza parmigiano, tranne nei casi in cui il formaggio rappresenti l'unica fonte proteica del pasto, (ad esempio risotto con 10 g di parmigiano, a cui deve seguire un contorno di verdura)
Piatti unici a base di legumi		1-2 volte
Piatti unici elaborati (tipo lasagne, pasta gratinata, polpettone, sformati...)		1-2 volte al mese
Legumi (come secondo piatto o come piatto unico)	15 g se secchi 40 g se freschi o surgelati	1-2 volta
Patate (in sostituzione del primo)	150 g	0-1 volta
Verdura		Una porzione tutti i giorni
Insalate	30 g	
Altra verdura	60 g	
Frutta	80 g	Una porzione tutti i giorni
Olio Extra vergine di Oliva (EVO)	10 g	Una porzione tutti i giorni



Per facilitare l'elaborazione di un menu su 4 settimane si riporta uno schema esemplificativo che tiene conto delle frequenze sopra consigliate.

SCHEMA MENSILE 1-3 anni					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Piatto asciutto a base di cereali e verdure	Piatto unico con cereali e legumi	Piatto in brodo con verdure e cereali	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto a base di patate
	Formaggio		Carne bianca	Uova	Pesce
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto in brodo con cereali	Piatto asciutto a base di cereali e verdure	Piatto unico elaborato
	Carne rossa	Pesce	Legumi	Pesce	
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Piatto unico con cereali e legumi	Piatto in brodo con cereali e verdura	Piatto asciutto a base di cereali con verdura	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali
		Pesce	Uova	Carne bianca	Formaggio
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4° SETTIMANA	Piatto in brodo a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali con verdure	Piatto unico elaborato	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto con sugo di verdura
	Pesce	Carne bianca		Legumi	Uova
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

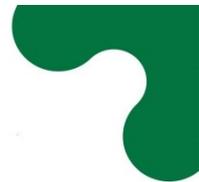


Esempio di menu

Nella tabella sottostante viene presentato una proposta di menu declinato sulla base dello schema esemplificativo sopra riportato. Frutta e verdura non sono declinate in quanto variano a seconda del menu stagionale.

Le grammature di riferimento sono indicate nella tabella di pagina 17.

ESEMPIO DI MENU MENSILE 1-3 anni					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Orzo con verdure miste	Riso e piselli	Passato di verdura con crostini	Pasta al pomodoro	Patate al forno
	Formaggio stagionato		Bocconcini di tacchino in umido	Frittata con spinaci	Nasello al forno
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
2° SETTIMANA	Polenta/Pasta con	Risotto alla milanese	Minestrone di verdura con pasta	Pasta e broccoli	Sformato di patate con uovo e formaggio
	Ragù di vitellone	Merluzzo impanato al forno	Polpette di ceci	Filetto di platessa al limone	
	Verdura cotta	Verdura cruda	Insalata mista	Verdura cotta	Verdura cruda
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
3° SETTIMANA	Riso e lenticchie	Minestrone di verdure con farro	Orzo con zucchine	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro con
		Polpette di pesce	Uova strapazzate	Petto di pollo agli aromi	Ricotta
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Insalata mista	Verdura cotta
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
4° SETTIMANA	Minestra di riso con verdure	Cous cous con	Pasta gratinata al formaggio	Pasta agli aromi	Farro con zucchine
	Palombo al forno	Pollo e verdure		Tortino di fagioli	Crocchette di uova con verdura
	Verdura cotta		Insalata mista	Verdura cotta	
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				



Il Menu Vegetariano da 1a 3 anni

Per facilitare l'elaborazione di un menu vegetariano su 4 settimane che tenga conto delle frequenze consigliate, si riporta uno schema esemplificativo che alterna le diverse tipologie di alimenti anche allo scopo di favorire una maggiore varietà tra questi. Inoltre si propone l'inserimento di secondi piatti proteici alternativi a base di soia (tofu) al fine di arricchire e rendere maggiormente vario il menu.

E' raccomandato ad ogni pasto l'utilizzo di alimenti ricchi di Vitamina C, per favorire l'assorbimento del Ferro vegetale (es. come condimento utilizzare succo di limone in aggiunta all'olio e/o proporre come frutta gli agrumi, kiwi o fragole).

Si evidenzia che le grammature degli alimenti rimangono invariate rispetto al menu standard a cui si aggiunge quella del tofu (50 g a porzione) e che le frequenze di uova e formaggio aumentano a 1-2 volte alla settimana, mentre i legumi aumentano a 2-3 volte alla settimana.

Le proposte riprendono gli schemi precedenti con la sostituzione dei piatti non indicati per una dieta vegetariana (carni e pesce): questa scelta è dovuta alla opportunità di proporre ai bambini per quanto possibile un menu simile.

SCHEMA MENSILE vegetariano 1-3 anni					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Piatto asciutto a base di cereali e verdure	Piatto unico con cereali e legumi	Piatto in brodo con verdure e cereali	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto a base di patate
	Formaggio		Legumi	Uova	Formaggio
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto in brodo con cereali	Piatto asciutto a base di cereali e verdure	Piatto unico elaborato
	Legumi	Formaggio	Legumi	Uova	
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Piatto unico con cereali e legumi	Piatto in brodo con cereali e verdura	Piatto asciutto a base di cereali con verdura	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali
		Tofu	Uova	Legumi	Formaggio
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4° SETTIMANA	Piatto in brodo a base di cereali	Piatto asciutto a base di cereali con verdure	Piatto unico elaborato	Piatto asciutto a base di cereali	Piatto asciutto con sugo di verdura
	Legumi	Tofu		Legumi	Uova
	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura	Contorno di verdura
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Un esempio di menu vegetariano

Nella tabella sottostante viene presentato un menu vegetariano elaborato sulla base dello schema esemplificativo delle frequenze.

ESEMPIO DI MENU MENSILE vegetariano 1-3 anni					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Orzo con verdure miste	Riso e piselli	Passato di verdura con crostini	Pasta al pomodoro	Patate al forno
	Formaggio stagionato		Cannellini all'olio	Frittata con spinaci	Ricotta
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
2° SETTIMANA	Polenta/Pasta con	Risotto alla milanese	Minestrone di verdura con pasta	Pasta e broccoli	Sformato di patate con uovo e formaggio
	Lenticchie in umido	Formaggio fresco	Polpette di ceci	Frittata agli aromi	
	Verdura cotta	Verdura cruda	Insalata mista	Verdura cotta	Verdura cruda
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
3° SETTIMANA	Riso e lenticchie	Minestrone di verdure con farro	Orzo con zucchine	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro con
		Tofu agli aromi	Uova strapazzate	Purea di ceci	Ricotta
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Insalata mista	Verdura cotta
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				
4° SETTIMANA	Minestra di riso con verdure	Cous cous con	Pasta gratinata al formaggio	Pasta agli aromi	Farro con zucchine
	Lenticchie in umido	Tofu e verdure		Tortino di fagioli	Crocchette di uova con verdura
	Verdura cotta		Insalata mista	Verdura cotta	
	Frutta fresca				
	Pane a ridotto contenuto di sale				

Calendario Frutta e Verdura stagionale

frutta

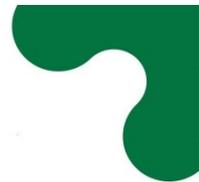
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
 Albicocche												
 Anguria												
 Arance												
 Caki												
 Castagne												
 Ciliegie												
 Clementine												
 Fichi												
 Fragole												
 Kiwi												
 Lamponi												
 Limoni												
 Mandarini												
 Mele												
 Meloni												
 Mirtilli												
 Nespole												
 Noci												
 Pere												
 Pesche												
 Pompelmo												
 Susine												
 Uva												

Consuma frutta di stagione!

verdura

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
 Aglio												
 Asparagi												
 Barbabietole												
 Bietola da costa												
 Carciofi												
 Carote												
 Cavolfiore												
 Cavolo broccolo												
 Cavolo cappuccio												
 Cavolini Bruxelles												
 Cavolo verza												
 Cetriolo												
 Cipolla												
 Fagioli												
 Fagiolini												
 Fave												
 Finocchio												
 Insalata												
 Melanzana												
 Peperone												
 Piselli												
 Pomodori												
 Porri												
 Prezzemolo												
 Radicchio												
 Ravanello												
 Sedano												
 Spinaci												
 Zucca												
Zucchine												

Consuma verdura di stagione!



Promozione dell'allattamento materno al Nido d'Infanzia

L'allattamento al seno costituisce il modo di alimentazione naturale e normale nella prima infanzia. Il latte materno fornisce tutti i nutrienti di cui il lattante ha bisogno nei primi sei mesi di vita.

Il Ministero della Salute, in conformità con le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), raccomanda come misura di salute pubblica, che i bambini siano allattati esclusivamente al seno fino a sei mesi e che l'allattamento al seno continui poi, con adeguati alimenti complementari, fino a che madre e bambino lo desiderino.

L'allattamento al seno è un diritto fondamentale dei bambini, come espresso dall'UNICEF nella Convenzione sui diritti dell'Infanzia, ed è un diritto delle mamme essere sostenute nella realizzazione del loro desiderio di allattare nel rispetto delle diverse culture e nell'impegno a colmare ogni tipo di disuguaglianze.

In questa prospettiva è utile che anche gli operatori dei nidi di infanzia siano informati della presenza dell'iniziativa OMS-UNICEF "Comunità amica dei bambini per l'allattamento al seno".

ATS Milano Città Metropolitana incoraggia le istituzioni presenti nel territorio ad accogliere e far sentire benvenuta la mamma che allatta. In particolare ogni mamma dovrebbe essere informata, incoraggiata e sostenuta nel proseguire l'allattamento materno anche quando il suo bambino è inserito al nido.

Questo documento, che contiene indicazioni operative rivolte sia agli educatori che alle famiglie, ha lo scopo di favorire e facilitare la pratica per la somministrazione di latte materno al Nido.

Il presente protocollo deve essere quindi accuratamente presentato dalla Direzione del Nido ai genitori interessati, i quali dovranno firmarlo per accettazione.

Istruzioni per il personale dei Nidi

Il personale del nido informa la madre che allatta sulla possibilità di proseguire l'allattamento materno all'interno del nido seguendo le indicazioni contenute in questo documento.

Nel caso di interesse in tal senso, stabilite le modalità e ricevute le istruzioni per la raccolta, conservazione e trasporto del latte, il genitore è invitato a compilare il modulo di richiesta per la somministrazione del latte materno al Nido d'Infanzia (Mod.1.) nel quale viene specificato quando e con quale frequenza desidera che venga somministrato il proprio latte al bambino.

Il latte materno conferito al nido è da considerarsi "alimento particolare" e la mamma un "fornitore particolare". Dal momento in cui viene spremuto nel contenitore fino al momento della consegna all'operatore del nido la responsabilità è in capo alla mamma.

Una volta che l'operatore del nido accetta il contenitore ne diventa automaticamente responsabile e pertanto deve applicare una apposita procedura che garantisca la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento, prevista nel Manuale di Autocontrollo.

Le indicazioni da seguire sono:

Alla consegna del latte da parte della mamma il personale incaricato dell'asilo nido controllerà:

- che il latte sia stato trasportato in una borsa termica con piastra refrigerante, in una confezione chiusa, idoneamente contrassegnata;
- che il numero dei biberon consegnati corrisponda a quelli da somministrare nell'arco della giornata (un biberon per ogni pasto per evitare ulteriori passaggi) e che ogni biberon sia chiuso e contrassegnato da un'etichetta - riportante cognome e nome del bambino, data ultima di utilizzo firmata dalla madre - posta a cavaliere del tappo in parte sul coperchio e in parte sul



contenitore, a garanzia del fatto che, al momento dell'apertura, il latte stesso sia quello fornito dalla mamma;

- che il latte sia scongelato.

L'operatore dopo aver ritirato il contenitore con il latte deve immediatamente riporlo in frigorifero alla temperatura di +4° e lì conservarlo fino al momento dell'utilizzo.

Al momento dell'utilizzo, l'operatore incaricato, dopo accurato lavaggio delle mani, deve:

- verificare che l'etichetta attaccata al coperchio e al biberon risulti integra, come era al momento della consegna. Se fossero presenti rotture ingiustificate, strappi o comunque segni di manomissione non si deve somministrare il latte al bimbo, ma avvisare subito la madre per i provvedimenti alternativi da concordare;
- svitare il coperchio del biberon e al suo posto avvitare la tettarella sterile consegnata dal genitore, facendo attenzione a non contaminare i bordi del biberon stesso e della tettarella;
- porre il biberon, ben chiuso, per alcuni minuti sotto l'acqua corrente calda, agitandolo leggermente per uniformare i grassi e la temperatura oppure utilizzare lo scaldabiberon elettrico a temperatura di 37°C. Non scaldare il latte nel forno a microonde né sulla fiamma, perché il riscaldamento avviene in maniera non uniforme, con il rischio di ustioni per i piccoli consumatori.

Il latte riscaldato non usato non può più essere riutilizzato e va buttato.

Al termine della poppata lavare subito biberon e tettarella con detergente per stoviglie e così riconsegnarli alla madre che provvederà in proprio alla disinfezione/sterilizzazione.

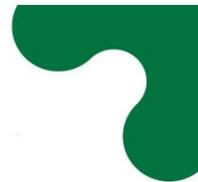
Istruzioni per le mamme

Come raccogliere il latte

Le tecniche principali di estrazione del latte dal seno comprendono la spremitura manuale e l'utilizzo del tiralatte, manuale o elettrico. E' possibile essere indirizzate nella scelta più adeguata alle proprie esigenze dagli operatori esperti in allattamento sia presso il punto nascita ospedaliero, che sul territorio, presso le strutture ASST e ATS (numero verde: Sostegno Allattamento al Seno 800.321.738 - Da lunedì a venerdì dalla 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 16.00).

Occorre seguire alcune semplici regole:

- Lavare, prima di ogni raccolta di latte, accuratamente le mani e il seno con acqua e sapone neutro, risciacquare e asciugare con cura;
- Raccogliere il latte in un apposito contenitore sterile (vasetto conserva latte, biberon), dotato di dispositivo di chiusura;
- Utilizzare un contenitore per ogni pasto. Durante l'arco della giornata è possibile spremere il latte poco alla volta in modo da raggiungere la quantità per un pasto. In tal caso è necessario tenere in frigorifero due contenitori: in uno si accumulerà il latte per le poppate e nell'altro l'ultimo latte spremuto da raffreddare prima di aggiungerlo a quello già refrigerato;
- Nel caso si dovesse congelare il latte, il contenitore non deve essere riempito fino all'orlo, in quanto congelando aumenta di volume e ciò potrebbe causare rotture del recipiente;
- Terminata la raccolta del latte, chiudere il contenitore con apposito coperchio o dispositivo di chiusura, raffreddare sotto acqua fredda corrente, apporre un'etichetta con la data della raccolta e collocarlo immediatamente in frigorifero o in freezer.



Come conservare e trasportare il latte materno

Il latte si può conservare in frigorifero (massimo + 4° C) fino a 3 giorni; il posto migliore è nella parte bassa e sul retro del frigorifero, perché è la zona più fredda e meno esposta a variazioni di temperatura. Non riporlo mai nella porta.

Se il latte viene mantenuto a temperatura ambiente (massimo + 25°C), si conserva per 4 ore; d'estate, con l'aumentare della temperatura esterna, i tempi di mantenimento si riducono.

In alternativa il latte materno può essere anche congelato: prima va comunque fatto raffreddare in frigorifero; i tempi di conservazione sono diversi a seconda del tipo di congelatore:

- nella cella freezer compresa nel frigorifero (*/ **) a temperature di meno di 15°C, il latte si conserva per 2 settimane;
- nel freezer compreso nel frigo (***) , ma con sportello separato, con temperature inferiori ai 18°C, per 3 mesi;
- nel freezer (****) con temperature inferiori a 20°C, per 6 mesi.

Bisogna evitare che il contenitore sia a contatto diretto con altro materiale stoccato in frigorifero (si suggerisce di utilizzare un ulteriore contenitore di protezione).

Per scongelare il latte materno, è possibile riporre il contenitore ancora sigillato nel frigorifero (sono necessarie 8-12 ore per scongelarlo completamente). Se non si è tolto dal congelatore per tempo, il modo migliore per scongelarlo rapidamente consiste nel metterlo sotto un getto di acqua fredda oppure a bagnomaria. Non scongelare mai sulla fiamma diretta né con il microonde. Il latte scongelato può essere conservato in frigorifero ed utilizzato entro le 24 ore; una volta che è stato riportato a temperatura ambiente deve essere usato o gettato via, mai ricongelato.

Il latte materno spremuto da consegnare al nido deve essere scongelato; durante il trasporto il contenitore, adeguatamente protetto, deve essere mantenuto in borsa termica assicurando una temperatura che non superi i 4°C (particolare attenzione in questa operazione durante il periodo estivo).

Ogni biberon consegnato al Nido d'Infanzia deve essere provvisto di relativa tettarella da usare per la poppata, in contenitore adeguato, garantendone la igienicità.

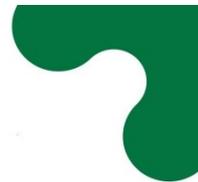
I biberon ritirati dal Nido d'Infanzia dovranno essere accuratamente sanificati.

Come pulire e sterilizzare il materiale per la conservazione del latte

Tutto il materiale utilizzato che è stato a contatto con il latte, dopo l'uso deve essere lavato e risciacquato con cura, in modo da eliminare tutti i residui organici, e poi sterilizzato.

LAVAGGIO

- sciacquare con acqua corrente fredda
- lavare con acqua corrente calda saponata, rivoltare le tettarelle, aiutarsi con un apposito spazzolino (scovolino) per rimuovere gli avanzi di latte
- lavare con acqua corrente calda e scovolino la parte in vetro (in alternativa lavarla in lavastoviglie)
- risciacquare nuovamente con abbondante acqua corrente calda
- disinfettare gli spazzolini con amuchina dopo averli utilizzati, e lasciarli asciugare



STERILIZZAZIONE

Metodo a Caldo

- in pentola a pressione 10 minuti nel cestello a vapore;
- in pentola normale a coperchio chiuso, 20 minuti di bollitura, avendo cura di immergere le parti in vetro, quando l'acqua è ancora fredda, e le parti in gomma quando l'acqua inizia a bollire;
- in appositi sterilizzatori elettrici, che agiscono erogando vapore acqueo.

Metodo a Freddo

E' un metodo chimico che prevede l'uso di appositi disinfettanti (liquidi o in compresse effervescenti), da sciogliere in acqua fredda secondo le proporzioni indicate sulla confezione del prodotto. Gli oggetti vanno quindi immersi completamente in apposite vaschette contenenti tali soluzioni per il tempo indicato dalle ditte produttrici. "Biberon e tettarella devono essere lasciate a contatto con la soluzione disinfettante per almeno 2 ore. La soluzione deve essere rinnovata ogni 24 ore". Gli oggetti vanno estratti dalla soluzione con le apposite pinze, sgocciolandoli al momento dell'uso senza risciacquarli.



MOD.1 Richiesta per la somministrazione LATTE MATERNO

AL DIRETTORE DEL NIDO D'INFANZIA

Il/La sottoscritto/a _____
Nato/a il _____ a _____
residente a _____ via _____ n° _____
genitore di _____ nato/a il _____

28

CHIEDE

che durante la frequenza al Nido d'Infanzia, venga somministrato al figlio/a il proprio **latte materno***

a metà mattina <input type="checkbox"/>	a pranzo <input type="checkbox"/>	a merenda <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	------------------------------------

in accordo con le linee guida specifiche.

* Non si accetta latte ancora congelato.

DICHIARA

- di assumersi ogni responsabilità, in merito alle modalità di conservazione, confezionamento e trasporto del latte, fino alla consegna di questo al personale incaricato presso il Nido d'Infanzia.

La sottoscritta provvederà a fornire il materiale necessario (biberon, tettarella sterile)

data _____

firma del genitore _____



Introduzione Preparazione e Somministrazione di latte di formula al Nido D'Infanzia

L'OMS ed il Ministero della Salute raccomandano, come misura di salute pubblica, che i bambini siano allattati esclusivamente al seno fino a sei mesi e che lo stesso continui poi, con adeguati alimenti complementari, fino a che madre e bambino lo desiderino.

In caso di impossibilità all'allattamento al seno, i neonati e i bambini sono alimentati con formule latte di vario tipo, in polvere o liquide.

Di seguito si forniscono indicazioni per il proseguimento dell'allattamento artificiale al nido d'infanzia.

29

Istruzioni per il personale dei Nidi

La Direzione del Nido informa le famiglie sulla possibilità di continuare l'alimentazione del lattante anche con latte di formula. Nel caso di interesse in tal senso, stabilite le modalità e garantite idonee soluzioni organizzative, il genitore è invitato a compilare il modulo di richiesta di introduzione del latte al Nido d'Infanzia (Mod.2)

Il genitore consegnerà al personale educativo:

- la confezione di latte, integra ed etichettata con nome e cognome del bambino e data della consegna al Nido d'Infanzia;
- i biberon, completi di tettarelle, nel numero necessario (1 biberon per ogni poppata), sterilizzati e contrassegnati con etichetta a cavaliere, che riporterà cognome e nome del bambino. La consegna sarà giornaliera.

Alla consegna del latte **il personale del nido** incaricato **controllerà**:

- l'integrità e la data di scadenza della confezione del latte;
- che i biberon, completi di tettarelle, siano contrassegnati con l'etichetta a cavaliere, a garanzia della sterilità degli stessi e che siano in numero adeguato alle poppate del giorno;

e provvederà a:

- conservare latte e biberon in luoghi puliti, asciutti, riparati da possibili contaminanti e lontano da fonti di calore;
- scrivere sulla scatola, in modo visibile, la data della sua apertura;
- adeguarsi alle indicazioni operative riportate sulla confezione, riguardanti il tempo e le modalità di conservazione del latte;
- attenersi per la diluizione, preparazione e somministrazione del latte, alle indicazioni operative.
- lavare i biberon e le tettarelle dopo la somministrazione del latte e riconsegnarli giornalmente alla famiglia.

Indicazioni operative per preparare in sicurezza il latte di formula

Anzitutto bisogna ricordarsi che occorre preparare una singola poppata per volta.

- lavare le mani con acqua e sapone e poi asciugarle;
- preparare la quantità necessaria di latte ad ogni pasto, assicurandosi della pulizia sia del luogo di preparazione che degli utensili;

- usare biberon e tettarelle sterili;
- buttare il latte (avanzato nel biberon), sia ricostituito da polvere che liquido;
- lavare subito biberon e tettarella con detergente per stoviglie e così riconsegnarli al termine della giornata alla madre, che provvederà in proprio alla disinfezione/sterilizzazione.

Preparazione del latte liquido

Il latte artificiale liquido deve essere utilizzato e conservato seguendo le indicazioni del produttore.

Il latte liquido **non deve** essere bollito.

Conservare la confezione, una volta aperta, in frigorifero per i tempi indicati, comunque non oltre le 24 ore.

Preparazione del latte in polvere

- scaldare l'acqua ad una temperatura $>70^{\circ}\text{C}$;
- versare nel biberon sterilizzato la quantità di acqua necessaria per sciogliere la polvere, controllando che il livello sia corretto;
- aggiungere l'esatta quantità di polvere indicata dalla famiglia/ pediatra. Non bisogna mai aggiungere una quantità diversa (in più o in meno) da quella indicata.
- mettere sempre per prima l'acqua nel biberon, quando è ancora calda (70°C), poi aggiungere la polvere.
- utilizzare per il latte solo il misurino contenuto nella confezione; i misurini devono essere rasi (pareggiare il livello senza pressare);
- tenere per il bordo la tettarella, appoggiarla sul biberon e avvitare la ghiera. Coprire la tettarella con il cappuccio e agitare bene il contenuto fino a quando la polvere non si sarà sciolta;
- per evitare ustioni al bambino, è importante raffreddare il latte, mettendo il biberon sotto l'acqua corrente, evitando che la stessa tocchi la tettarella.
- controllare la temperatura del latte (deve essere tiepido) facendone cadere un po' sulla parte interna del polso.
- se il bambino non finisce il biberon, gettare il latte avanzato.
- il latte in polvere ricostituito si conserva a temperatura ambiente entro le 2 ore ed in frigorifero per 24 ore.

Istruzioni per le mamme

- Pulire e sterilizzare biberon e tettarelle (con stesse modalità di pag.26)
- Etichettare sia la confezione di latte che i biberon utilizzati al Nido d'Infanzia.
- Provvedere giornalmente alla consegna/ritiro dei biberon e delle tettarelle.



MOD.2 Richiesta per la somministrazione di LATTE DI FORMULA

AL DIRETTORE DEL NIDO D'INFANZIA

Il/La sottoscritto/a _____

Nato/a il _____ a _____

residente a _____ via _____ n° _____

genitore di _____ nato/a il _____

CHIEDE

31

di poter consegnare al Nido d'Infanzia **latte di formula**:

in polvere <input type="checkbox"/>	liquido <input type="checkbox"/>
-------------------------------------	----------------------------------

da somministrare al proprio figlio/a:

a metà mattina <input type="checkbox"/>	a pranzo <input type="checkbox"/>	a merenda <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	------------------------------------

La sottoscritta provvederà a fornire il materiale necessario (biberon, tettarella sterile)

data _____

firma del genitore _____

BIBLIOGRAFIA

Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU L.A.R.N. - Livelli di Assunzione di riferimento di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana. - IV Revisione 2014.

E. Verduci, B.Mariani, C.Lassandro, A.ReDionigi, F.Moretti, G.Banderali, M.Giovannini "Applicazione dei nuovi LARN in età pediatrica: le criticità" Mondo Pediatrico N. 4 -Sett-Ottobre 2014:8-23.

ESPGHAN, Committee on Nutrition Guidelines on Complementary Feeding. Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition 46:99-110_2008.

WHO Regional Office for Europe - UNICEF, "Feeding and Nutrition of Infants and Young Children", Regional Publications, European Series, No. 87, 2000.

Ministero della Salute – Conferenza Stato Regioni del 20.12.2007 G.U.n.32 del 7.2.2008 "Linee di indirizzo nazionali sulla protezione, la promozione e il sostegno dell'allattamento al seno"

Ministero della Salute - Opuscoli "Allattare al seno un investimento per la vita" – "Mamma che latte" "Il latte materno è il più naturale che c'è" – "Se non puoi allattarlo al seno"

ATS Milano e Comitato Italiano per l'UNICEF – Protocollo di intesa per la protezione, la promozione e il sostegno dell'allattamento al seno ed il sostegno alla genitorialità – Milano 8.6.2016

<http://www.asl.milano.it/ITA/Default.aspx?SEZ=10&PAG=88&NOT=7220>

Società Italiana di Neonatologia (SIN), Società Italiana di Cure Primarie Pediatriche (SICuPP), Società Italiana di Gastroenterologia Epatologia e Nutrizione Pediatrica (SIGENP), in collaborazione con il Tavolo Tecnico Operativo Interdisciplinare sulla Promozione dell'Allattamento al Seno (TAS) del Ministero della Salute - Position Statement 2015 di Società Italiana di Pediatria (SIP), "Allattamento al seno e uso del latte materno/umano".

Ministero della Salute – DG SAN 18/07/2016 "Corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia" www.salute.gov.it

EFSA – European Food Safety Authority –Efsa Journal 2012 – "Scientific opinion on dietary reference values for protein" 5 Febbraio 2015.

ASL Lodi - Linee di indirizzo "Alimentazione negli asili nido" 2013

ASL MI2 - Indicazioni per l'applicazione delle tabelle dietetiche nei nidi – 4ª edizione Ottobre 2015

ASL Milano - "L'alimentazione dei bambini al nido d'infanzia" - 2011

ASL MI 1 - "Linee guida dietologiche per asili nido" - 2009

Società Italiana di Nutrizione Umana –SINU- Diete vegetariane: posizione SINU - anno 2016

Regione Lombardia - Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica, Direzione Generale Sanità -Unità Organizzativa Prevenzione, anno 2002

Regione Liguria DGR 333/2015 – "Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Liguria"



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE
D.U.V.R.I.
(Art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.)**

Allegato al Capitolato d'oneri

Committente: Comune di RHO - Piazza Visconti, 24

Oggetto dell'appalto: procedura aperta per l'affidamento in appalto di tre asili nido comunali per 36 mesi.

Ubicazione: i luoghi di esecuzione del servizio sono le seguenti:

- Asilo Nido "Don L. Milani" di Via Aldo Moro;
- Asilo Nido "Il bosco magico" di Via Togliatti;
- Asilo Nido "Il trenino delle meraviglie" di Via Deledda;

Ditta appaltatrice:

N.B.: Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è indicativo: il testo definitivo e completo sarà redatto con il concessionario all'aggiudicazione. Questo documento è stato redatto in applicazione dell'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81 /2008 e ss.mm.ii. e costituisce parte integrante del Capitolato d'oneri per la gestione dei servizi in oggetto.

1. NUMERI TELEFONICI UTILI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA

La struttura della committente è dotata di linea telefonica:

ENTI ESTERNI	TELEFONO
VIGILI DEL FUOCO	115
PUBBLICA ASSISTENZA	118
POLIZIA	113
CARABINIERI	112

2. ALLEGATI

Planimetria degli spazi e dei locali assegnati.

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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

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

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Relativamente a tali rischi, il Concessionario dovrà dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/2008 e dovrà produrre un proprio piano operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche previste nell'appalto.

4. INTRODUZIONE

La presente valutazione dei rischi interferenziali, è stata redatta in riferimento all'appalto per l'affidamento in appalto di tre asili nido comunali per 36 mesi.

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

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

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

In particolare i rischi interferenziali sono solitamente riconducibili a:

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

In particolare il documento è strutturato al fine di:

- individuare i centri di pericolo ed i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro della committente;
- identificare e valutare i rischi del Concessionario in funzione delle specifiche attività da svolgere;
- identificare e valutare i rischi interferenziali;
- fornire le indicazioni operative da adottare per poter effettuare le attività lavorative in sicurezza;
- caratterizzare le modalità di evacuazione in caso di emergenza;
- specificare gli obblighi ed i divieti da osservare nell'area di lavoro;
- caratterizzare quant'altro possa essere necessario per coordinare ed assicurare una corretta cooperazione tra le varie attività svolte dal Concessionario e dal committente al fine di garantire il più alto livello di sicurezza per tutti i lavoratori.

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

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

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

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

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

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

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di assistenza educativa ed ausiliaria presso le strutture comunali destinate ad asilo nido.

I principali rischi di interferenza che sono emersi sono tra il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica per le attività di cucina e il personale della ditta aggiudicataria del presente appalto. Sono stati evidenziati inoltre rischi a carattere occasionale tra il personale della ditta aggiudicataria e il personale tecnico comunale o di ditte esterne incaricate dalla AC, durante interventi di manutenzione straordinaria delle strutture.

5. SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- a. Fornire alle imprese partecipanti alla gara d'appalto, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- b. Promuovere la cooperazione e il coordinamento tra l'AC e altri eventuali datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'appaltatore, i

lavoratori dei datori di lavoro operanti presso i locali degli asili nido comunali, gli utenti ed eventuale pubblico esterno;

- c. ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nello svolgimento delle loro normali mansioni.

6. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

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

- a. Gestione delle attività educative ed ausiliarie degli asili nido comunali;
- b. Gestione degli interventi di manutenzione ordinaria degli spazi, arredi ed attrezzature consegnati per lo svolgimento del servizio;
- c. Gestione degli interventi di manutenzione straordinaria come descritto in maniera dettagliata nel capitolato d'oneri;

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

7. IDENTIFICAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA SICUREZZA

Al fine di poter instaurare, tra la committente e il Concessionario, rapporti di interscambio, di informazioni di interesse reciproco per la corretta gestione della sicurezza, di seguito si riportano, i relativi componenti incaricati a vario titolo della organizzazione della sicurezza.

Nelle tabelle che seguono vengono riassunte le organizzazioni del Servizio di Sicurezza del Comune di Rho, delle Dirigenze Scolastiche delle scuole dell'infanzia ubicate all'interno di ciascuna struttura, della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica e della ditta appaltatrice del presente appalto.

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA (COMMITTENTE)

Incarico	Cognome e nome
Datore di lavoro - Direttore Area 4	...
Datore di lavoro - Direttore Area 2	...
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione	...
Medico competente	Dott. ...

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA DIREZIONE DIDATTICA sc. dell'infanzia "C. Collodi" di Via Togliatti: Istituto Comprensivo "Tommaso Grossi"

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

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA DIREZIONE DIDATTICA sc. dell'infanzia di Via Deledda: Istituto Comprensivo "De André"

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

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA DIREZIONE DIDATTICA sc. dell'infanzia "Don Milani" di Via A. Moro: Istituto Comprensivo "Anna Frank"

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

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA DITTA APPALTATRICE REFEZIONE SCOLASTICA: ...

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

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA (DITTA AGGIUDICATARIA - CAPOFILA)

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

FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA (DITTA AGGIUDICATARIA - MANDANTE)

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

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

SOGGETTO	ATTIVITA' DI LAVORO SVOLTA	PERIODI E LUOGHI DI PRESENZA
Personale di coordinamento della ditta aggiudicataria	Il personale ha funzione di coordinamento e supervisione dell'organizzazione delle attività educative.	È prevista la presenza nella struttura con finalità di supervisione e verifica, in orari definiti in accordo con il servizio comunale.
Personale educativo della DA	Il personale educativo ha competenze relativamente all'assistenza e alla cura dei bambini ed alle relazioni con le famiglie.	Il personale educativo deve essere sempre presente durante l'apertura del servizio secondo orari di servizio concordati all'inizio dell'anno educativo con la committente, e per eventuali incontri con altre figure professionali.
Personale ausiliario della DA	Il personale ausiliario ha competenze relativamente alla pulizia dei locali della struttura affidate alla ditta aggiudicataria.	Il personale ausiliario deve essere sempre presente durante l'apertura del servizio, secondo orari di servizio concordati all'inizio dell'anno educativo con la committente.
Personale ausiliario della scuola dell'infanzia	Il personale ausiliario della scuola dell'infanzia ha competenze in merito alla sorveglianza dell'atrio della struttura che dà accesso alla scuola dell'infanzia e all'ingresso dell'asilo nido comunale (in caso di ingresso comune).	Il personale svolge attività lavorativa articolata in turnazione stabilita dalla Direzione Didattica competente.
Personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica	La ditta gestisce le attività relative al servizio di refezione scolastica. Il personale provvede allo scodellamento dei pasti per la scuola dell'infanzia. Provvede inoltre alla gestione della dispensa, al lavaggio di tutte le stoviglie e pentolame, alla pulizia degli arredi, delle attrezzature e dei locali cucina e pertinenze.	Il personale è presente in orari di lavoro prefissati stabiliti dalla ditta appaltatrice.
Personale manutentivo	Nelle strutture assegnate intervengono i seguenti soggetti:	Nella struttura è prevista la presenza saltuaria del

dell'ufficio tecnico comunale e delle altre ditte incaricate della gestione manutentiva degli edifici e delle aree verdi pertinenti e personale addetto alle attività di facchinaggio	- Servizio tecnico mantentivo comunale; - Ditte incaricate dall'AC della manutenzione straordinaria degli edifici, della gestione dell'impianto di riscaldamento e della manutenzione degli estintori e impianti antincendio; - Ditte incaricate dalla DA della gestione della manutenzione ordinaria delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, delle manutenzioni straordinarie di competenza e della manutenzione delle aree verdi.	personale tecnico comunale o di altre figure esterne incaricate dall'AC e/o dalla DA, solo in caso di necessità di interventi strettamente necessari a garantire la piena utilizzazione della struttura.
---	---	--

9. NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA

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

A - NORME COMPORTAMENTALI DI SICUREZZA

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

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutti i locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- è divieto di fumare e di utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla segnaletica;
- è divieto di accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili, come individuati da apposita segnaletica;
- non oltrepassare la parti transennate quando sono attuate;
- è proibito girare liberamente in altre aree della struttura per le quali non si è autorizzati;
- è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari che non rientrino nei lavori dell'appalto;

- ricordarsi di fare sempre attenzione relativamente alle apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;
- l'uso di altre attrezzature/macchinari è consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante;
- è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati;
- è vietato manipolare, manovrare, ed intervenire su macchine e/o parti di macchine, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto.

B - COMPORTAMENTI DOVEROSI

Di seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della ditta aggiudicataria, ovvero:

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

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

Dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio dell'attività appaltata, sarà effettuata una prima riunione di coordinamento in cui verranno stabiliti i provvedimenti

operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

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

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

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

11. COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFENTI

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta si rileva che la corretta gestione degli stessi non comporta un aggravio di spese rispetto alla normale gestione della sicurezza del Concessionario: difatti la gestione dell'emergenza, seppur da coordinarsi con le restanti figure presenti, non costituisce aggravio di attività, ma semplicemente

una modifica delle procedure standard già richieste per la corretta gestione dei rischi propri dell'impresa appaltatrice. Pertanto i costi della sicurezza per rischi interferenti vengono stimati in € 0,00 - come di seguito specificato.

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE
Personale con funzioni di assistenza educativa ai bambini	Personale comunale e ditte esterne incaricate di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'AC	Periodica	Non far sostare e/o transitare i bambini e il personale nelle zone interessate dai lavori ed in quelle immediatamente circostanti. Delimitare le zone con apposita segnaletica
Personale ausiliario	Personale comunale e ditte esterne incaricate di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'A.C.	Periodica	Il personale non deve sostare e/o transitare nelle zone interessate dai lavori ed in quelle immediatamente circostanti. Le zone interessate dagli interventi devono essere delimitate con apposita segnaletica
Personale ausiliario	Personale della ditta incaricata del servizio di refezione scolastica	Giornaliera	L'interferenza riguarda la gestione del carrello che trasporta i pasti dalla cucina alla sala e viceversa. Il personale deve: - assicurarsi che le stoviglie e i contenitori dei pasti siano posti stabilmente sul carrello, senza rischio di caduta; accertarsi che la temperatura dei contenitori sia adeguata.
Tot. oneri durante l'intero appalto			€ 0,00

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

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

12. PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

Si provvederà:

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

13. CONCLUSIONI

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

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

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

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

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

Per presa visione ed accettazione del presente documento (DUVRI)

figure	nome e cognome	FIRMA	
		per presa visione ed accettazione	
		<i>committente</i>	<i>appaltatore</i>
Datore di lavoro Comune di Rho - Direttore Area Servizi alla Persona			
Datore di lavoro Direzione Didattica - Istituto Comprensivo "A. Frank"			
Datore di lavoro Direzione Didattica - Istituto Comprensivo "T. Grossi"			
Datore di lavoro Direzione Didattica - Istituto Comprensivo "F. De André"			
Datore di lavoro Ditta appaltatrice refezione scolastica -			
Datore di lavoro Ditta Aggiudicataria			

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

Con la presente il Sig. _____

in qualità di _____

della ditta/cooperativa _____

incaricato di effettuare per il COMUNE DI RHO la completa gestione del servizio asilo nido

prende atto del presente DUVRI

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

La Committente

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione

La Ditta Aggiudicataria

Rho, _____



COPIA BROKER

Milano, 18/04/2019

Spettabile
COMUNE DI RHO
PIAZZA VISCONTI 23
20017 RHO

BROKER AON SPA

**ALL RISKS PROPERTY
Lotto 3**

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

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



La presente polizza è stipulata tra

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

e

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

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

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE



POLIZZA INCENDIO ED ELEMENTI NATURALI NON STORICI

N. 390091769

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



POLIZZA INCENDIO ED ELEMENTI NATURALI STORICI

N. 390091770

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



POLIZZA FURTO

N. 390091772

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



POLIZZA ELETTRONICA

3900091773

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

ASSICURAZIONE PROPERTY

ASSICURAZIONE PROPERTY - Mod. 900/06

La valuta base della polizza è Euro

CONTRAENTE

POLIZZA N°	390091769	AGENZIA	MILANO FIERA	IOO 00
COGNOME E NOME	COMUNE DI RHO	COD. FISCALE/P. IVA	0000000893240150	
DOMICILIO	PIAZZA VISCONTI 23 - RHO - 20017 - MI			
DECORRENZA ORE 24 DEL	31	03	2019	SCADENZA ORE 24 DEL
	giorno	mese	anno	31
				03
				2024
				giorno
				mese
				anno
RATEAZIONE	ANNUALE			
EMISSIONE 1ª QUIETANZA	31	03	2020	DURATA ANNI
	giorno	mese	anno	5
				GIORNI
POLIZZE SOSTITUITE				

PREMIO RATA INIZIALE

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

PREMIO RATE SUCCESSIVE

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

SEZIONE INCENDIO
SEZIONE D.I.E.

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

 CAPITALE ASSICURATO TOTALE **216.500.000,00**

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

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

GIPRY	GARA	APTRAC	X005					
--------------	-------------	---------------	-------------	--	--	--	--	--

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

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

ESORDIO REPERCONTRANTE

DICHIARAZIONI DEL CONTRAENTE O DELL'ASSICURATO

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

- a) le cose assicurate o altre cose pertinenti a sue attività imprenditoriali non soffersero nell'ultimo quinquennio danni della medesima natura di quelli in base alla presente polizza;
- b) le cose descritte nella presente polizza non sono assicurate presso altre Società.

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

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

Generali Italia S.p.A.

Il Contraente

Dichiarazione di consegna del Fascicolo informativo

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

Il Contraente

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

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

Il Contraente

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

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

Agente od esattore

ASSICURAZIONE PROPERTY - UBICAZIONE I

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

SCHEDA DI POLIZZA

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

UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEL RISCHIO

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

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

RISCHI ISTITUZIONALI: COMUNI

PARTITE E SOMME ASSICURATE

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

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

RIEPILOGO PER UBICAZIONE

TOTALE SOMME ASSICURATE PIU' EVENTUALI MASSIMI IMPEGNI "PARTITE FLOTTANTI"	216.500.000,00
--	----------------

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

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE

ASSICURAZIONE PROPERTY - RIEPILOGO DI POLIZZAAPPENDICE MOD. 900ALL/2 - a polizza n° **390091769**

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

UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEL RISCHIO

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

PARTITE E SOMME ASSICURATE

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

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

RIEPILOGO PER TUTTE LE UBICAZIONI

TOTALE SOMME ASSICURATE PIÙ EVENTUALI MASSIMI IMPEGNI "PARTITE FLOTTANTI"	216.500.000,00
--	-----------------------

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

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

ESEMPLARE PER IL CONTRAENTE



ALLEGATO A POLIZZA N°

390091769

AGENZIA MILANO FIERA

IOO 00

CONTRAENTE COMUNE DI RHO

APPENDICE DICHIARATIVA MOD. 3503/05**Dichiarazioni del Contraente e/o Assicurato**

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

Mezzi di pagamento del premio

Il versamento del premio può avvenire con le seguenti modalità:

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

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

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

Note:

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

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

Generali Italia S.p.A.

Il Contraente



Allegato mod. APTRAC

Allegato alla polizza n. 390091769

Agenzia: MILANO FIERA

Cod. IOO 00

Contraente: COMUNE DI RHO

APPENDICE DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

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

Data: 18/04/2019

Generali Italia S.p.A.



Il Contraente



Mod. X005 - ATTO DI DICHIARAZIONE 00

AGENZIA DI MILANO FIERA

COD. IO0 00

POLIZZA N. 390091769

MODELLO 900

CONTRAENTE COMUNE DI RHO

DATA EMISSIONE 18/04/2019

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

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

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

FERMO IL RESTO.

Generali Italia S.p.A.

Il Contraente

Mod. X005 - (SDGTRASVERSALI)

COPIA PER IL BROKER
ESEMPLARE PER IL BROKER

Pagina 1 di 1

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

Utilizzo dei dati a fini contrattuali

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

Diritti dell'interessato

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

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

Tempi di conservazione dei dati

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

Comunicazione dei Dati

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

Trasferimento dei dati all'estero

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

Modifiche e aggiornamenti dell'Informativa

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

NOTE:

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

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

I miei consensi privacy

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

CAPITOLATO PER L'ASSICURAZIONE

ALL RISKS PROPERTY

Lotto 3

POLIZZA N. 390091769 POLIZZA N. 390091770

POLIZZA N.390091772 POLIZZA N. 390091773

La presente polizza è stipulata tra

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

e

<u>GENERALI ITALIA SPA</u>
VIA MAROCCHESA 14
31021 -MOGLIANO VENETO (TV)

Durata del contratto

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

SOMMARIO

DEFINIZIONI [DEF]	5
Attività, Caratteristiche del rischio e somme assicurate	11
Attività e caratteristiche del rischio	11
Somme assicurate e Conteggio del Premio	11
Aggiornamento delle Somme Assicurate, adeguamento e regolazione del Premio - Leeway clause ..	12
compensazione fra la partita 1 - beni immobili e la partita 1A - beni immobili di particolare valore storico artistico	12
CONDIZIONI GENERALI DI ASSICURAZIONE [CGA]	13
DECORRENZA DELL'ASSICURAZIONE E TERMINI CONTRATTUALI	13
Art.1 Dichiarazioni relative alle circostanze del Rischio - Modifiche del Rischio Buona fede - Diminuzione ed aggravamento del Rischio	13
Art.2 Assicurazione presso diversi Assicuratori	13
Art.3 Durata del contratto - Rescindibilità annuale	14
Art.4 Pagamento del premio e decorrenza dell'assicurazione	14
Art.5 Pagamenti per variazioni con incasso di Premio	14
Art.6 Gestione della Polizza	15
Art.7 Forma delle comunicazioni e modifiche dell'Assicurazione	15
Art.8 Interpretazione della Polizza	15
Art.9 Ispezione dei beni assicurati	15
Art.10 Limite massimo d'indennizzo	15
Art.11 Titolarità dei diritti nascenti dalla Polizza - Assicurazione per conto di chi spetta	15
Art.12 Oneri fiscali	16
Art.13 Foro competente	16
Art.14 Rinvio alle norme di legge	16
Art.15 Trattamento dei dati	16
Art.16 Tracciabilità dei pagamenti	16
Art.17 Coassicurazione e Delega	16
NORME OPERANTI IN CASO DI SINISTRO	18
Art.18 Obblighi del contraente - Denuncia del sinistro	18
Art.19 Procedura per la valutazione del danno e delle perdite	18
Art.20 Mandato dei periti - Operazioni peritali	19
Art.21 Liquidazione per partite separate	19
Art.22 Valore dei Beni Immobili e Mobili e determinazione del Danno	19
Art.23 Differenziale storico artistico	21

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

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

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

DEFINIZIONI [DEF]

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

Primo Rischio Assoluto

Forma di garanzia prestata senza l'applicazione della regola proporzionale prevista dall'art. 1907 del Codice Civile.

Beni Assicurati o Cose Assicurate

Beni Immobili, Beni Mobili e Beni Elettronici ovunque posti e/o esistenti sul territorio della Repubblica Italiana, Città del Vaticano e Repubblica di San Marino di proprietà dell'Assicurato anche se detenuti a qualsiasi titolo da Dipendenti dell'Assicurato/Contraente stesso o detenuti da Terzi, o di proprietà di Terzi ma detenuti a qualsiasi titolo dall'Assicurato, per i quali esiste un interesse dell'Assicurato o lo stesso è tenuto all'assicurazione. Sono altresì compresi i Beni Mobili e Beni Elettronici dei Dipendenti trovantisi in ambito delle Ubicazioni.

Beni Immobili

Come tali intendendosi, a titolo esemplificativo e non limitativo, tutti i fabbricati, complete o in corso di costruzione, riparazione e manutenzione, compresi i fissi e gli infissi e tutte le opere murarie e di finitura; le opere di fondazione o interrato e linee aeree di trasmissione e/o distribuzione e relative strutture di sostegno situate all'interno del perimetro di pertinenza dei fabbricati, gli impianti idrici ed anti-incendio, gli impianti termici, elettrici, di condizionamento, TVCC; gli impianti di forza motrice, di illuminazione con relativi pali, fotovoltaici ed audio-video, impianti vari ed ausiliari (impianto telefonico, impianti per apertura cancelli con comandi a distanza e relativi sistemi di sicurezza) e tutta l'impiantistica che sia parte integrante dei fabbricati; i muri di cinta e le altre recinzioni, i piazzali e le pavimentazioni stradali nonché eventuali superfici e/o strutture di atterraggio e/o attracco esclusivamente di pertinenza dei fabbricati, gli impianti semaforici, cartelli stradali e di segnaletica in genere, intendendosi altresì per Beni Immobili eventuali container, strutture e coperture pressostatiche, tensostrutture e tendostrutture nonché ascensori, montacarichi, scale mobili, arredo urbano (a titolo esemplificativo fontane e monumenti in genere diverse da Opere d'Arte), panchine, parchi giochi, nonché camini, cunicoli o gallerie di comunicazione tra i vari corpi, come pure altri impianti o installazioni considerati immobili per loro natura e/o destinazione, ivi comprese tappezzerie, moquettes, parquets, tinteggiature. Si intende incluso anche quanto compreso nell'area cimiteriale e negli impianti sportivi.

Sono compresi fabbricati, complessi di fabbricati e/o immobili in genere, comunque costruiti ed elevati fuori terra, loro parti e/o accessori o pertinenze aventi interesse storico, artistico, architettonico o di particolare pregio. Detti enti presentano o possono presentare particolarità architettoniche ed abbellimenti di vario tipo caratterizzanti tali entità immobiliare ed in particolare a titolo esemplificativo e non limitativo, monumenti, statue, colonne, cancellate, affreschi, stucchi, fregi, ornamenti, tinteggi, tappezzerie, fissi, infissi e serramenti d'epoca, parquet, mosaici.

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

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

**Impianto Trattamento
Acque**

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

Beni Mobili

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

Beni Elettronici

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

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

Ubicazione

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

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

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

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

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

ATTIVITÀ, CARATTERISTICHE DEL RISCHIO E SOMME ASSICURATE

ATTIVITÀ E CARATTERISTICHE DEL RISCHIO

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

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

SOMME ASSICURATE E CONTEGGIO DEL PREMIO

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

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

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

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

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

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

- appendice di aggiornamento dei valori e di adeguamento del Premio;
- appendice di regolazione del Premio relativa all'annualità trascorsa conteggiata al 50%.

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

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

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

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

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

CONDIZIONI GENERALI DI ASSICURAZIONE [CGA]

DECORRENZA DELL'ASSICURAZIONE E TERMINI CONTRATTUALI

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

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

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

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

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

Art.2 ASSICURAZIONE PRESSO DIVERSI ASSICURATORI

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

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

Art.3 DURATA DEL CONTRATTO - RESCINDIBILITÀ ANNUALE

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

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

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

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

Art.4 PAGAMENTO DEL PREMIO E DECORRENZA DELL'ASSICURAZIONE

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

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

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

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

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

Art.5 PAGAMENTI PER VARIAZIONI CON INCASSO DI PREMIO

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

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

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

Art. 6 GESTIONE DELLA POLIZZA

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

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

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

Art. 7 FORMA DELLE COMUNICAZIONI E MODIFICHE DELL'ASSICURAZIONE

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

Art. 8 INTERPRETAZIONE DELLA POLIZZA

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

Art. 9 ISPEZIONE DEI BENI ASSICURATI

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

Art. 10 LIMITE MASSIMO D'INDENNIZZO

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

Art. 11 TITOLARITÀ DEI DIRITTI NASCENTI DALLA POLIZZA - ASSICURAZIONE PER CONTO DI CHI SPETTA

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

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

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

Art. 12 ONERI FISCALI

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

Art. 13 FORO COMPETENTE

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

Art. 14 RINVIO ALLE NORME DI LEGGE

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

Art. 15 TRATTAMENTO DEI DATI

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

Art. 16 TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

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

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

Art. 17 COASSICURAZIONE E DELEGA

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

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

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

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

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

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

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

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

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

NORME OPERANTI IN CASO DI SINISTRO

Art. 18 OBBLIGHI DEL CONTRAENTE - DENUNCIA DEL SINISTRO

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

Il Contraente o l'Assicurato devono:

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

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

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

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

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

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

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

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

Art.20 MANDATO DEI PERITI - OPERAZIONI PERITALI

I Periti devono:

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

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

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

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

I Periti sono dispensati dall'osservanza di ogni formalità.

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

Art.21 LIQUIDAZIONE PER PARTITE SEPARATE

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

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

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

Premesso che per "valore a nuovo" si intende:

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

ricostruzione il differenziale storico e artistico;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art.23 DIFFERENZIALE STORICO ARTISTICO

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

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

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

Art. 24 DETERMINAZIONE DEL DANNO PER I VALORI E OGGETTI D'ARTE

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

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

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

Per gli Oggetti d'Arte

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

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

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

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

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

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

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

A) Nel caso di danno suscettibile di riparazione:

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

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

B) Nel caso di danno non suscettibile di riparazione:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art.26 DETERMINAZIONE DEL DANNO PER I SUPPORTI DATI - RICOSTRUZIONE DATI

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

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

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

Art.27 ASSICURAZIONE PARZIALE

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

Art.28 COPPIE - INSIEMI - SERIE

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

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

Art.29 PAGAMENTO DELL'INDENNIZZO ED ANTICIPI

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

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

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

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

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

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

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

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

Art.30 RINUNCIA AL DIRITTO DI SURROGA

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

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

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

Art.31 RECESSO IN CASO DI SINISTRO

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

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

Art.32 RENDICONTAZIONE SINISTRI

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

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

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

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

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

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

RISCHI INDENNIZZABILI E SPESE RIMBORSABILI

Art.33 OGGETTO DELL'ASSICURAZIONE ALL RISKS

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

PRECISAZIONI:

Art.34 GUASTI

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

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

Art.35 SPESE NECESSARIE PER DEMOLIRE E SGOMBRARE I RESIDUI DEL SINISTRO

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

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

Art.36 SPESE DI BONIFICA DECONTAMINAZIONE E/O DECORTICAZIONE LIVELLAMENTO, SCAVO E/O RIEMPIMENTO DEL TERRENO

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

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

Art.37 SPESE SOSTENUTE PER LA RICERCA E LA RIPARAZIONE - LIQUIDI CONDOTTI

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

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

Art.38 COSTI PER IL COLLAUDO

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

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

Art.39 ONERI DI URBANIZZAZIONE E RICOSTRUZIONE

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

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

Art.40 SPESE PER ONORARI INGEGNERI ARCHITETTI CONSULENTI

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

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

Art.41 SPESE PER ONORARI PERITI E CONSULENTI

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

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

Art.42 DANNI SUBITI DA OGGETTI D'ARTE

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

Art.43 COSTI DI RICOSTRUZIONE DEGLI ARCHIVI NON INFORMATICI

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

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

Art.44 SUPPORTI DATI E RICOSTRUZIONE DATI

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

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

Art.45 SOMME DOVUTE A TERZI (RICORSO TERZI)

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

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

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

L'assicurazione non comprende i danni:

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

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

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

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

Art.46 MAGGIORI COSTI E PERDITA PIGIONI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'assicurazione viene prestata a secondo rischio su eventuali assicurazioni Incendio dei mezzi danneggiati.

Art.48 FURTO, RAPINA, ESTORSIONE E SCIPPO

- A) Relativamente ai danni, direttamente verificatisi, da **Furto** la Società risponde: per i Beni Assicurati posti nei locali dei Beni Immobili ed a condizione che l'autore del furto si sia impossessato dei Beni stessi, in uno dei seguenti modi:
- violandone le difese poste a tutela dei Beni Assicurati, mediante rottura, scasso, forzatura o rimozione uso di grimaldelli od arnesi simili, uso fraudolento di chiavi, uso di chiavi false;
 - introducendosi nei Locali per via diversa da quella ordinaria, che richieda superamento di ostacoli o di ripari mediante impiego di mezzi artificiosi o di particolare agilità personale;
 - in altro modo, rimanendo clandestinamente chiuso nei locali contenenti i Beni Assicurati, ed abbia poi asportato la refurtiva a locali chiusi;

con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti dall'apposita tabella [LSF].

per i Beni Assicurati posti nei locali dei Beni Immobili senza che l'autore del furto se ne sia impossessato con le modalità di cui al precedente punto A.1; In questo caso la Società sarà obbligata a pagare uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti alla tabella [LSF] (furto senza scasso).

del furto commesso da dipendenti e/o amministratori del Contraente e/o dell'Assicurato, e/o con la loro complicità e/o partecipazione, purché la persona che commette il furto o che ne è complice o partecipe non sia incaricata della custodia delle chiavi dei locali o dei contenitori ove sono riposti i beni ed i valori assicurati, o della sorveglianza dei locali stessi e che il furto sia commesso a locali chiusi ed in ore diverse da quelle durante le quali il dipendente adempie alle sue mansioni nell'interno dei locali stessi.

per i Beni Assicurati posti all'aperto per loro naturale uso e destinazione. In questo caso la Società sarà obbligata a pagare uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti alla tabella [LSF].

- B) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi, da Rapina e da Estorsione dei Beni Assicurati la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti nella tabella [LSF];
- C) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi da Scippo dei Beni Assicurati la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo con l'applicazione dello scoperto, della franchigia e dei limiti di risarcimento previsti nella tabella [LSF];
- D) Relativamente ai danni, direttamente verificatesi, derivanti da-furto con destrezza di Beni Assicurati posti nell'interno dei Beni Immobili e commessi durante l'orario di apertura al pubblico, la Società ne risponde nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF];

- E) Relativamente ai danni direttamente verificatesi in conseguenza di Furto, Rapina, Estorsione e Valori, Oggetti d'Arte e Preziosi affidati a portavalori (persone di età compresa tra i 18 ed i 70 anni incaricate del trasporto dei valori stessi) avvenuti all'esterno dei locali, ovunque ma sempre sul territorio nazionale, della Repubblica di San Marino e della Città del Vaticano, la Società risponderà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF]. In caso di Furto con destrezza resta operante il sottolimito di cui alla specifica garanzia (lettera D). La garanzia portavalori non è operante dalle ore 21:00 fino alle ore 6:00;
- F) Per i danni, direttamente verificatisi, in conseguenza di Furto, Rapina, Estorsione di Valori e Preziosi, che sono:
- ovunque riposti,
 - contenuti in registratori di cassa e cassetti chiusi a chiave,
 - contenuti nei mezzi di custodia posti all'interno dei Beni Immobili,
 - contenuti nei mezzi di custodia posti all'esterno dei Beni Immobili,

la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF] e senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile. In caso di Scippo resta operante il sottolimito di cui alla specifica garanzia (lettera C).

Sono altresì considerati danni garantiti dalla presente Assicurazione i guasti e gli atti vandalici, commessi dagli autori dei reati ai Beni Assicurati, in occasione di Furto, Rapina ed o nel tentativo di commetterli. La Società pagherà, per i guasti procurati dai ladri per l'ingresso nei luoghi dove sono i Beni Assicurati e per gli atti vandalici procurati dai ladri nei luoghi dove sono posti i Beni Assicurati, nei limiti di quanto previsto nella tabella [LSF].

Resta altresì convenuto che relativamente alla globalità dei danni di cui sopra, la Società non pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF] e senza l'applicazione di quanto previsto, relativamente alla "assicurazione parziale", dall'articolo 1907 del Codice Civile.

Fermo restando quanto previsto al paragrafo che precede e fermo restando gli altri limiti d'indennizzo, in caso di Sinistro la Somma Assicurata per la garanzia Furto, si intenderà ridotta, con effetto immediato e fino al termine del Periodo di assicurazione, di un importo uguale a quello del danno indennizzabile, al netto di eventuali franchigie o scoperti.

Resta inteso che il predetto limite di indennizzo e altri eventuali limiti di indennizzi si intenderanno reintegrati subordinatamente alla richiesta di reintegro esperita dal Contraente/Assicurato ed alla relativa accettazione da parte della Società.

Il reintegro decorrerà a far tempo dalle ore 24 del giorno in cui il Contraente avrà accettato le condizioni di reintegro rilasciate dalla Società; dalla parte di somma così reintegrata saranno comunque esclusi i beni in rame. Il pagamento da parte del Contraente/Assicurato del relativo rateo di Premio deve essere effettuato entro i termini di cui all'articolo *Pagamenti per variazioni con incasso premio* dalla ricezione dell'appendice di aumento relativa al reintegro.

ESCLUSIONI [E]

Nella presente Polizza valgono le seguenti esclusioni.

A) Sono esclusi i danni anche se determinati da eventi non altrimenti esclusi

A1) verificatisi in occasione di:

- atti di guerra dichiarata o non, occupazione od invasione militare, guerra civile, rivoluzione, insurrezione, sequestri e/o ordinanze di governo e/o autorità, anche locali, sia di diritto che di fatto; si precisa peraltro che non sono considerati “atti di guerra od insurrezione” le azioni di organizzazioni terroristiche/politiche anche se inquisite per insurrezione armata contro i poteri costituiti o simili imputazioni;
- esplosioni o emanazioni di calore o radiazioni, provocate da trasmutazioni del nucleo dell'atomo, come pure in occasione di radiazioni provocate dalla accelerazione artificiale di particelle atomiche;
- eruzioni vulcaniche, bradisismo, maremoti, valanghe e slavine;

salvo che l'Assicurato provi che il Sinistro non abbia alcun rapporto con detti eventi;

A2) dovuti a o causati da:

- dolo del Contraente o dell'Assicurato;
- perdite di quote di mercato, interruzione dell'attività, cambiamenti di costruzione, mancanza di locazione, di godimento o di reddito commerciale od industriale, sospensione di lavoro o qualsiasi danno che non riguardi la materialità dei Beni assicurati, salvo quanto precisato al precedente Articolo Maggiori Costi e Perdita Pigionari;
- trasporto di Beni Assicurati al di fuori di Beni Immobili, salvo quanto previsto alla precisazione Beni Elettronici ed Elettromedicali ad Impiego Mobile;
- messa in esecuzione di ordinanze delle Autorità o di Leggi che regolino la costruzione, ricostruzione o demolizione delle Costruzioni-Beni Immobili, salvo quanto previsto dall'Art. spese di demolizione e sgombero e all'Art. Oneri di Urbanizzazione;
- relativamente ai Beni Elettronici, variazione di tensione nella rete a monte degli enti; detti danni sono invece indennizzabili a condizione che i predetti enti siano alimentati con adeguati sistemi di protezione e stabilizzazione e che il danno sia conseguente al danneggiamento di dette apparecchiature.

B) Sono esclusi i danni,

B1) di:

- ammanco e/o smarrimento, truffa e appropriazione indebita frode infedeltà dei dipendenti e/o amministratori e saccheggio malversazione o concussione;
- umidità, brina e condensa, stillicidio, siccità, salvo che siano determinati da eventi non altrimenti esclusi;
- insetti, vermi, funghi, batteri, animali e vegetali in genere;

- natura estetica che non siano connessi con Danni indennizzabili e fatto salvo il limite di Indennizzo previsto nella tabella [LSF] per imbrattamento muri;

B2) dovuti a o causati da:

- lavori di costruzione, modifica, trasformazione di Beni Immobili , montaggio, smontaggio, revisione e manutenzione di macchinari; relativamente ai Beni Elettronici si intendono compresi i danni verificatisi in conseguenza di montaggi e smontaggi connessi a lavori di pulitura, manutenzione, revisione e spostamenti interni;
- errori di progettazione, di calcolo e di esecuzione di Beni Immobili e Mobili, salvo quanto previsto alla clausola “Collasso Strutturale”;
- assestamento, contrazioni o espansioni dilatazioni o crollo di impianti, reazioni termiche, salvo se non conseguenti ad eventi indennizzabili a termini di polizza;
- mareggiate e penetrazione di acqua marina;
- errori di lavorazione, da vizi e difetti di materiale, sempre che non siano causa di altri eventi non specificamente esclusi; in questo caso la Compagnia sarà obbligata solo per la parte di danno non esplicitamente esclusa;

nel caso che in conseguenza degli eventi tutti di cui al comma B) derivi altro danno indennizzabile ai sensi della presente Polizza, la Società indennizza solo la parte di danno non altrimenti esclusa;

C) Sono esclusi i danni, salvo che siano determinati da eventi non altrimenti esclusi, dovuti a o causati da:

- corrosione, incrostazioni, deperimento, usura o logorio di qualsiasi parte dei Beni assicurati a causa del loro naturale uso o funzionamento, limitatamente ai Beni o parte degli stessi e direttamente colpiti;
- guasti o improprio funzionamento dei Beni Mobili, salvo quanto previsto alle garanzie - Fenomeno Elettrico, Beni in refrigerazione e, se attivata, dalla Precisazione Guasti Macchine;
- virus informatici;
- sospensione, interruzione o anormale produzione e/o fornitura di energia elettrica, termica, gas, acqua; la presente esclusione non trova applicazione per i danni subiti ai Beni in Refrigerazione ed a Temperatura Controllata, per quelli derivanti da Fenomeno elettrico e per quanto previsto alla Precisazione Guasti Macchine;
- inquinamento e/o contaminazione ambientale ;
- inosservanza delle prescrizioni del costruttore o fornitore per l’esercizio, l’uso dei Beni Assicurati;
- a parti o componenti soggetti a consumo per uso o il cui rendimento decada in conseguenza del tempo di utilizzo;
- Utilizzo di internet o reti similari, reti intranet o altra rete privata o similare;

- Trasmissione elettronica di dati o altre informazioni, compresa quella a/da siti web o similari (es. Download di file/programmi da porta elettronica).

Nel caso che in conseguenza degli eventi tutti di cui al comma C) derivi altro danno indennizzabile a termini di Polizza, la Società indennizza solo la parte di danno non altrimenti esclusa.

D) Sono esclusi dall'assicurazione

- il valore del terreno;
- i veicoli iscritti al P.R.A. di proprietà del Contraente; qualora invece venga specificato il limite di indennizzo, sono esclusi i veicoli in eccedenza alla somma prevista nella tabella [LSF] fermo restando l'esclusione della garanzia furto per detta tipologia di bene. Tutte le garanzie di polizza si intendono invece operanti per i Beni Mobili situati all'interno degli stessi;
- aeromobili, natanti, treni, ferrovie, binari, rotaie, moli, canali, pontili, miniere, offshore property; sono invece compresi passaggi pedonali sotterranei;
- boschi, aree verdi, alberi, coltivazioni floreali ed agricole in genere ed animali in genere, tranne che se assicurati con apposita partita;
- i beni in leasing qualora assicurati con specifiche polizze;
- i Beni Mobili caricati a bordo di mezzi di trasporto di terzi, i Beni Mobili posti all'aperto, baracche in legno o di plastica e quanto in esse contenuto, serbatoi, cavi aerei, antenne e simili installazioni esterne quando danneggiati da eventi atmosferici, inondazioni, alluvioni, allagamenti; sono invece compresi serbatoi, macchinari ed impianti situati all'aperto per loro naturale uso e destinazione;
- tubi e le valvole, nonché le lampade ed altre fonti di luce afferenti i Beni Elettronici, salvo che i danni siano connessi a danni indennizzabili verificatisi alle altre parti delle cose assicurate;
- le linee aeree di trasmissione e/o distribuzione e relative strutture di sostegno, tubazioni, reti e condutture interrato, se al di fuori del perimetro e/o dall'area di pertinenza dei fabbricati;
- i furti dei beni in rame riposti al di fuori dei locali dei Beni Immobili;
- i costi di livellamento, scavo e riempimento di terreni, fatto salvo quanto previsto all'Art. spese di bonifica decontaminazione e/o decorticazione, livellamento, scavo e/o riempimento del terreno;
- I danni da Furto avvenuti in luoghi rimasti per più di 60 giorni consecutivi incustoditi o, qualora non si tratti di Beni Immobili adibiti allo svolgimento delle attività o, disabitati.

Sono, inoltre, esclusi i costi per i quali è responsabile per legge o per contratto, il costruttore o il fornitore.

DELIMITAZIONI E DETRAZIONI [DD]

Salvo quanto di seguito eventualmente precisato, in caso di Sinistro indennizzabile a termini di Polizza, il pagamento dell'Indennizzo sarà effettuato previa detrazione per singolo Sinistro della franchigia frontale prevista nella tabella [LSF].

Nel caso di coesistenza di più Franchigie per unico Sinistro che interessi più garanzie, si applicherà la sola franchigia più elevata all'importo complessivo del danno, fatto salvo quanto di seguito specificato per le garanzie esenti da franchigia. Qualora fossero operanti più Scoperti, verrà applicato solo quello più elevato; qualora fossero operanti più Franchigie e Scoperti verrà applicata la Franchigia o lo Scoperto più elevata/o; qualora lo scoperto sia concomitante con una Franchigia, questa verrà considerata minimo assoluto. Resta fermo che le garanzie esenti da franchigia verranno sempre e comunque valutate senza l'applicazione di alcuna detrazione.

Art.49 TERREMOTO

Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati in occasione di Terremoto, la Società non pagherà, per uno o più Sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, di quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.50 INONDAZIONI - ALLUVIONI - ALLAGAMENTI

Relativamente ai danni subiti dai Beni assicurati in occasione di Inondazioni, Alluvioni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF]. Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati in occasione di Allagamenti, questi ultimi non conseguenti a guasti o rotture di impianti e serbatoi in genere riconducibili ad acqua condotta la Società non pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di Assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.51 EVENTI ATMOSFERICI

Relativamente ai danni causati ai Beni Assicurati da eventi atmosferici, intendendosi per tali uragani, bufere, tempeste, vento e cose da essi trascinate, trombe d'aria, grandine, pioggia, neve, sono esclusi quelli subiti:

- dai Beni Mobili ed Elettronici siti per destinazione ed uso all'interno dei Beni Immobili, assicurati qualora grandine, pioggia e neve non siano penetrate, nei Beni Immobili, attraverso rotture, brecce e lesioni provocate al tetto, alle pareti od ai serramenti dalla violenza degli eventi atmosferici stessi.

- In nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.52 GRANDINE (SU FRAGILI)

A parziale deroga di quanto previsto alle Esclusioni ed in riferimento alla garanzia Eventi Atmosferici, la Società indennizza i danni materiali causati da grandine a:

- serramenti, vetrate e lucernari in genere;
- lastre di cemento-amianto, od altri conglomerati artificiali, e manufatti di materia plastica, anche se facenti parte di Beni Immobili o tettoie aperte da uno o più lati.

Agli effetti della presente estensione di garanzia in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore al limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione della franchigia indicata nella tabella [LSF].

Art.53 SOVRACCARICO NEVE E/O GHIACCIO

Relativamente ai danni di sovraccarico da neve e/o ghiaccio subiti dai Beni assicurati, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.54 INTASAMENTO GRONDE E PLUVIALI

Relativamente ai danni da intasamento gronde e pluviali, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.55 GELO E GHIACCIO

Relativamente ai danni di gelo e ghiaccio subiti dai Beni assicurati, sono esclusi quelli avvenuti oltre le 72 (settantadue) ore consecutive dalla sospensione della produzione o distribuzione di energia termica od elettrica.

In nessun caso la Società pagherà, per ciascun sinistro, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 56 EVENTI SOCIO POLITICI

Relativamente ai danni subiti dai Beni assicurati verificatisi in conseguenza di eventi socio politici, intendendosi per tali di tumulti popolari, scioperi, sommosse, atti vandalici e dolosi, la Società indennizza tali danni nel limite, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF]. In caso di Imbrattamento Muri la Società indennizzerà tali danni fino al limite massimo indicato nello specifico limite previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 57 TERRORISMO SABOTAGGIO

la Società indennizza, relativamente ai danni ai Beni assicurati verificatisi in conseguenza di Terrorismo Sabotaggio, tali danni nel limite, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF]. Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di uno scoperto pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 58 CROLLO E COLLASSO STRUTTURALE

Relativamente ai danni di Crollo e Collasso Strutturale dei Beni Immobili la Società indennizza tali danni se conseguenti a sovraccarico (escluso quello di neve) delle strutture dei Beni stessi, ad errori di progettazione, di calcolo, di esecuzione e di installazione. Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art. 59 FENOMENO ELETTRICO

Relativamente ai danni di fenomeni elettrici ai Beni Assicurati sono esclusi quelli causati da usura od inosservanza delle prescrizioni del costruttore o dell'installatore per l'uso e la manutenzione, o verificatisi in conseguenza di collaudi, prove, esperimenti, nonché in conseguenza di montaggi e smontaggi non connessi a lavori di manutenzione o revisione e, comunque, dovuti a difetti noti al Contraente all'atto della stipulazione della Polizza.

Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.60 BENI IN REFRIGERAZIONE E/O TEMPERATURA CONTROLLATA

Relativamente ai danni subiti dai Beni Assicurati a causa di mancata od anormale produzione o distribuzione del freddo e/o delle sostanze atte alla conservazione così come a causa di fuoriuscita del fluido frigorifero, la Società risponde, oltre a quelli conseguenti ad eventi non altrimenti esclusi, anche dei danni conseguenti all'accidentale verificarsi di guasti o rotture, a qualsiasi causa dovuti, nell'impianto frigorifero o nei relativi dispositivi di controllo e di sicurezza, nonché nei sistemi di adduzione dell'acqua e/o produzione o distribuzione dell'energia elettrica.

L'assicurazione ha effetto se la mancata od anormale produzione o distribuzione del freddo abbia avuto come conseguenza un qualsiasi deterioramento dei Beni assicurati tale da impedirne l'utilizzo e che abbia avuto durata continuativa non inferiore a 6 ore.

In nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di un importo pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.61 SMOTTAMENTO, CEDIMENTO E FRANAMENTO DEL TERRENO

La Società indennizza i danni materiali causati e subiti dai Beni assicurati per effetto di franamenti, cedimenti, smottamenti di terreni anche se tali eventi sono causati da terremoto.

Relativamente a tali danni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione, per singolo sinistro, di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

CONDIZIONI PARTICOLARI [CP]

Art.62 OPERATIVITÀ DELL'ASSICURAZIONE

La presente assicurazione è operante anche nel caso in cui il sinistro, purché indennizzabile a termini di polizza, abbia avuto origine da beni non assicurati.

Art.63 DEROGA ALL' ASSICURAZIONE PARZIALE

In caso di sinistro indennizzabile a termini di Polizza, a parziale deroga dell'Articolo 1907 del Codice Civile, non si farà luogo all'applicazione della regola proporzionale per quelle partite la cui somma assicurata risultasse insufficiente in misura non superiore al 20% (venti per cento).

Qualora tale limite del 20% (venti per cento) dovesse risultare oltrepassato il disposto del citato Articolo 1907 rimarrà operativo per l'eccedenza rispetto a detta percentuale, fermo in ogni caso che, per ciascuna partita, l'indennizzo non potrà superare la somma assicurata medesima.

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

Art.64 PRECISAZIONE GUASTI MACCHINE

La Società si obbliga ad indennizzare, nei limiti contrattualmente previsti, tutti i danni materiali diretti causati da guasti o rotture ai Beni Assicurati durante il periodo di validità della presente Polizza, compresi i guasti elettrici ed elettronici. I guasti possono avvenire mentre i Beni sono in funzione o sono fermi, ovvero quando sono smontati, rimossi, rimontati per la loro pulitura e manutenzione, verifica, revisione o riparazione.

Ad eventuale precisazione ed integrazione delle precedenti Esclusioni, sono esclusi i danni:

- a funzionamento improprio o ad esperimento o prove che ne provochino sovraccarico od alterazione dei sistemi di normale utilizzo;
- a nastri di trasmissione, funi, corde, cinghie, catene.

L'assicurazione è prestata a primo rischio assoluto senza applicazione della regola proporzionale di cui all'articolo 1907 del Codice Civile ed entro il limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF]. Alla presente assicurazione non si applica la garanzia Maggiori costi e perdita pigioni.

Art.65 PRECISAZIONE BENI ELETTRONICI E BENI ELETTRONICI AD IMPIEGO MOBILE

La Società indennizza i danni ai Beni Elettronici previa detrazione, per singolo sinistro, della una franchigia prevista nella tabella [LSF].

Relativamente ai Beni Elettronici ad Impiego Mobile l'assicurazione è operante per i danni e le perdite subite durante il loro impiego, giacenza, spostamento/trasporto con qualsiasi mezzo, danni e perdite avvenute nel territorio del mondo intero.

L'assicurazione è prestata a primo rischio assoluto senza applicazione della regola proporzionale di cui all'articolo 1907 del Codice Civile ed entro il limite di indennizzo specifico indicato nella tabella [LSF].

In caso di furto, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione un importo maggiore di quanto previsto nella Tabella [LSF]; in questo caso è operante la relativa franchigia.

Art.66 CONDUTTORI ESTERNI

Relativamente ai danni a conduttori esterni, in nessun caso la Società pagherà, per uno o più sinistri che avvengano nel corso del Periodo di assicurazione, somma maggiore di quanto previsto nella tabella [LSF].

Il pagamento dell'indennizzo sarà effettuato previa detrazione di una franchigia pari a quanto previsto nella tabella [LSF].

Art.67 PRECISAZIONE OCCUPAZIONE NON MILITARE

I danni ai Beni Assicurati causati da incendio, esplosione e scoppio non a mezzo di ordigni esplosivi, avvenuti in corso di occupazione non militare di Beni Immobili assicurati, sono indennizzabili qualora l'occupazione si protragga per oltre 5 giorni consecutivi e per un periodo massimo di 60 giorni dall'inizio dell'occupazione.

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE

LIMITI - SCOPERTI - FRANCHIGIE [LSF]

Nell'ambito della somma complessivamente assicurata per ciascuna partita, ciascun limite di indennizzo riportato è da intendersi applicabile alla rispettiva singola voce di danno o di costo ad esso relativo; nessun limite di indennizzo potrà pertanto ricomprendere uno o più altri.

I valori sono espressi in Euro.

	Scoperti per sinistro	Franchigie per sinistro	Limiti d'indennizzo per periodo di assicurazione (se non diversamente specificato)
Per periodo di assicurazione	=	=	€ 100.000.000
Per ogni sinistro salvo quanto di seguito diversamente indicato		€ 500,00 per sinistro	
Spese necessarie per demolire, smantellare ecc	Nessuno	Nessuna	€ 500.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese di bonifica, decontaminazione, ecc	Nessuno	Nessuna	€ 300.000,00 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese di ricerca e riparazione - danni da liquidi condotti	Nessuno	Nessuna	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Costi per il collaudo	Nessuno	Nessuna	€ 200.000,00 per sinistro e anno assicurativo
Oneri di urbanizzazione	Nessuno	Nessuna	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Spese per Onorari Ingegneri architetti e consulenti	Nessuno	Nessuna	€ 100.000,00 per periodo di assicurazione con il limite di € 50.000 per Claims Preparation
Spese per Onorari Periti e Consulenti	Nessuno	Nessuna	€ 100.000,00 per periodo di assicurazione
Oggetti d'Arte	Nessuno	Frontale	€ 500.000,00 per sinistro e per periodo di assicurazione
Differenziale Storico-Artistico	Nessuno	Nessuna	€ 1.000.000 per sinistro e periodo di assicurazione in Polizza

Differenziale NTC (antisism. e sovracc. neve)	Nessuno	Nessuna	€ 250.000 per sinistro e periodo di assicurazione
Preziosi	Nessuno	Frontale	€ 25.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Costi ricostruzione archivi non informatici	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Supporti Dati e Ricostruzione Dati	Nessuno	1.500	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Somme dovute a Terzi Ricorso Terzi	Nessuno	Nessuna	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Maggiori costi - Perdita pigioni	Nessuno	Frontale	€ 250.000 per sinistro e per periodo di assicurazione con limite 50.000 per perdita pigioni
Veicoli di proprietà iscritti al PRA , compresi veicoli sequestrati	Nessuno	Frontale	€ 100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione, con il limite di € 20.000 per singolo veicolo
Terremoto	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione.
Inondazioni, alluvioni	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Allagamenti	Nessuno	Frontale	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Eventi atmosferici	Scoperto del 5%	Min € 10.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Grandine su fragili	Nessuno	Frontale	€ 50.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Sovraccarico neve e/o ghiaccio	Sc. 5%	Minimo € 5.000,00	€ 1.500.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Intasamento gronde e pluviali	Nessuno	Frontale	€ 200.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Gelo e Ghiaccio	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione

Eventi socio-politici	Nessuno	€ 5.000,00	€ 5.000.000 per sinistro e per
-----------------------	---------	------------	--------------------------------

escluso imbrattamento muri			periodo di assicurazione
Imbrattamento muri	Nessuno	Frontale	€ 50.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Terrorismo sabotaggio	Sc. 5%	minimo € 10.000,00	€10.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Crollo e collasso strutturale di Beni Immobili	Sc. 5%	Minimo€ 5.000,00	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Fenomeno elettrico	Nessuno	Frontale	€100.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Beni in refrigerazione	Nessuno	Frontale	€ 25.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Smottamento, cedimento e franamento del terreno	Sc. 10%	€ 10.000	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Guasti macchine	Sc. 10%	€ 10.000	€1.000.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Beni elettronici	Nessuno	€ 500	Partita Assicurata
Beni elettronici ad impiego Mobile	Nessuno	€ 1.000	€ 15.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Conduttori esterni		Frontale	€ 10.000 per sinistro e per periodo di assicurazione.
Furto Rapina Estorsione Scippo			
Furto	Nessuno	€ 300,00	Partita Assicurata
Con i seguenti sottolimiti:			
Beni in rame posti all'interno dei locali	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Furto senza scasso	Nessuno	Fr. Furto	€10.000 per sinistro e periodo di assicurazione

Beni Assicurati posti all'aperto	Nessuno	Fr. Furto	€ 5.000 per sinistro e periodo di assicurazione
Rapina/Estorsione	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Scippo	Nessuno	250	€ 10.000 per sinistro e periodo di assicurazione o altro limite da trattare
Furto con destrezza di Beni Assicurati	Nessuno	Fr. Furto	€ 30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Portavalori	Nessuno	250	€ 15.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori ovunque riposti	Nessuno	1.000	€ 20.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori in cassetti e registratori di cassa	Nessuno	1.000	€ 20.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori e Preziosi contenuti nei mezzi di custodia all'interno dei Beni Immobili	Nessuno	1.000	€ 40.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Valori e Preziosi contenuti nei mezzi di custodia all'esterno dei Beni Immobili	Nessuno	250	€ 10.000 per sinistro e per periodo di assicurazione
Guasti ed atti vandalici causati da ladri	Nessuno	250	€30.000 per sinistro e per periodo di assicurazione

LA SOCIETA'

IL CONTRAENTE



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

PATTO DI INTEGRITA'

TRA IL COMUNE DI RHO E I PARTECIPANTI ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DI TRE ASILI NIDO COMUNALI PER 36 MESI CIG

Questo documento, già sottoscritto dal Sindaco di Rho, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta, da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna di questo documento debitamente sottoscritto dal titolare o rappresentante legale/persona munita di idonei poteri di rappresentanza della Ditta concorrente **comporterà l'esclusione dalla gara** ai sensi dell'art.1 comma 17 della l.190/2012 (c.d. Anticorruzione).

Questo documento costituirà parte integrante di questa gara e del contratto che verrà assegnato.

Questo patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Rho e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza, e correttezza nonché l'espreso impegno anti-corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

Il personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Comune di Rho, impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, sono consapevoli del presente "Patto di Integrità", il cui spirito

NB

- 1. Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
- 2. Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentate del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**

condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di esso Patto.

Il Comune di Rho si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la presente gara, l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati, nonché l'elenco delle offerte respinte.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa, si impegna a segnalare al Comune di Rho qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa dichiara che non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa si impegna a rendere noti, su richiesta del Comune di Rho, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatole a seguito della gara in oggetto, inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti.

La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo" ammontare dovuto per servizi legittimi.

La sottoscritta Ditta/Cooperativa si impegna ad aderire agli specifici obblighi etico/sociali in materia di salvaguardia dei lavoratori in particolare per quanto attiene: l'applicazione di tutte le misure atte a garantire ai lavoratori il rispetto dei loro diritti fondamentali, i principi di parità di trattamento e non discriminazione, la tutela del lavoro minorile, nonché di accettare i controlli che il Comune si riserva di eseguire/far eseguire presso le sue unità produttive e le sedi operative, al fine di verificare il soddisfacimento di detti obblighi.

NB

- 1. Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
- 2. Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentante del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**

La sottoscritta Ditta/Cooperativa prende nota ed accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con questo Patto di integrità comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- Risoluzione e perdita del contratto;
- Confisca del deposito cauzionale provvisorio;
- Confisca del deposito cauzionale definitivo;
- Addebito di una somma pari all'8% del valore del contratto a titolo di responsabilità per danno arrecato al Comune di Rho, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- Addebito di una somma pari all'1% del valore del contratto per ogni partecipante, a titolo di responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti, sempre impregiudicata la prova predetta;
- Esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Rho per 5 anni.

Il presente Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in oggetto e sino alla data di scadenza del periodo di garanzia di quanto fornito.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente Patto di Integrità fra Comune di Rho ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Serena Manfrinato - Responsabile dei Servizi Educativi e Scolastici del Comune di Rho.

Data _____

Il rappresentante Legale della
Ditta/Cooperativa
(firma digitale)

NB

- 1. Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante e allegato alla Documentazione Amministrativa. La mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla gara;**
- 2. Nel caso di A.T.I. o Consorzi, il presente documento deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento e dal Legale Rappresentate del Consorzio che partecipa per le sue consorziate e da quello delle consorziate medesime. La mancata sottoscrizione anche da parte di uno solo dei componenti comporterà l'esclusione dalla gara.**



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

GESTIONE AMMINISTRATIVA

1. La gestione amministrativa del servizio compete integralmente alla DA;
2. La gestione amministrativa si articola nei seguenti elementi:
 - a. Iscrizione degli utenti in ogni periodo dell'anno educativo. Sarà compito della DA provvedere alla raccolta delle iscrizioni da parte degli utenti secondo le modalità stabilite dal Regolamento Comunale e dalle altre disposizioni impartite dall'AC stessa;
 - b. Interlocuzioni con gli utenti per ogni aspetto relativo al servizio;
 - c. Raccolta di ogni documento connesso al servizio (certificazioni, dichiarazioni, pagamenti, solleciti, calcolo degli importi dovuti compresi interessi di mora e spese di riscossione, rilevazione delle presenze al servizio, diete, ecc.);
 - d. Produzione di reportistica sul servizio con particolare riferimento:
 - i. Anagrafica;
 - ii. Pagamenti;
 - iii. Morosità;
 - iv. Azioni di sollecito;
 - v. Statistiche varie;
 - e. Customer satisfaction;
 - f. Riscossione delle rette dovute dagli utenti per conto del Comune di Rho. Nel caso fosse necessario, la DA verrà nominata agente contabile;
3. La sospensione della fruizione dal servizio da parte degli utenti è disposta dall'AC. La DA non potrà rifiutarsi di accogliere gli utenti in caso di contenziosi con gli stessi e/o di morosità sul pagamento delle tariffe;
4. Il servizio dovrà essere completamente informatizzato. L'informatizzazione dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte della DA e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto, comprese le eventuali proroghe e fino all'avvio del servizio da parte del nuovo aggiudicatario;
5. Gli utenti dovranno poter accedere al servizio amministrativo tramite personal computer o smartphone.

6. Il sistema dovrà permettere l'invio agli utenti di sms e e-mail. Tale canale comunicativo potrà essere utilizzato dall'AC, senza oneri, per l'invio di comunicazioni sia relative al servizio, sia relative all'attività amministrativa del Comune di Rho;
7. Il sistema dovrà rendere accessibile agli utenti una pagina web o uno specifico portale in cui saranno messe a disposizione tutte le informazioni relative al servizio. La DA dovrà garantire che le informazioni principali siano tradotte anche in inglese, arabo e portoghese/spagnolo;
8. Per gli utenti sprovvisti di pc e/o smartpone, o comunque non in grado di utilizzare tali tecnologie, dovrà comunque essere garantita, da parte della DA, l'assistenza per le procedure di iscrizione e pagamento;
9. La procedura di iscrizione dovrà contemplare:
 - a. L'elaborazione della relativa graduatoria, sulla base dei parametri e dei tempi definiti dall'AC;
 - b. Il calcolo della retta, sulla base dei criteri definiti dall'AC;
10. In generale, ma con particolare riferimento alle procedure di iscrizione e/o presentazione di istanze all'AC da parte degli utenti, il sistema dovrà prevedere l'inoltro di una PEC verso l'indirizzo PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze. L'invio automatico della PEC dovrà avvenire a partire da un indirizzo di posta elettronica certificato;
11. Il sistema informatico dovrà:
 - a. Ricepire in sede di iscrizione e/o rinnovo annuale l'autodichiarazione relativa all'ISEE da parte degli utenti;
 - b. Attribuire la retta specifica sulla base delle fasce ISEE previste dalle disposizioni comunali. Il sistema dovrà altresì prevedere la possibilità di effettuare il ricalcolo degli importi dovuti qualora l'attribuzione della fascia ISEE venisse rideterminata dall'AC o qualora l'utente richiedesse nel corso dell'anno educativo il cambio dell'orario di frequenza;
12. La gestione della riscossione delle rette dovute dagli utenti fa capo direttamente alla DA. Tale riscossione dovrà essere organizzata in modo da consentire agli utenti la massima comodità di pagamento. Dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat", carta di credito, RID bancario periodico (senza costi per l'utente) e bollettino postale;
13. Oltre a quanto sopra specificato, la DA si obbliga a garantire:

- a. La manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente CSA;
- b. L'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- c. La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line;
- d. La creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto;

14. Restano a carico dell'AC:

- a. La definizione del testo relativo alle comunicazioni sul servizio da trasmettere alle famiglie. L'invio tramite il sistema informatico compete alla DA. In caso di consegna cartacea: la stampa e la consegna competono alla DA;
- b. La determinazione delle rette annuali del servizio;
- c. L'eventuale non validazione delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente in caso di controlli effettuati dall'AC. L'attribuzione della fascia ISEE deve avvenire in modo automatico tramite il sistema informatico, a cura della DA. Il sistema deve consentire anche l'adeguamento e/o eventuale modificazione delle fasce ISEE in corso d'anno, mantenendo la suddivisione tra il periodo precedente e il periodo successivo alla variazione;
- d. La validazione delle rinunce di utilizzo del servizio, la cui istanza, comunque, deve essere presentata tramite il sistema informatico con un apposita procedura;

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

16. Il sistema informatico dovrà prevedere anche la gestione delle attività di sollecito di pagamento secondo le seguenti indicazioni:

- a. La DA è tenuta ad inviare almeno bimestralmente una comunicazione di sollecito agli utenti morosi e dovrà trasmettere all'AC l'elenco degli utenti sollecitati tramite SMS ed e-mail. La DA dovrà procedere, almeno una volta, nel periodo ottobre-aprile di ogni anno educativo ad inviare una

raccomandata AR o una pec (qualora l'utente abbia a sua volta un indirizzo pec) per sollecitare il pagamento nel caso di morosità superiori ad € 500,00;

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

17. Entro il 10 settembre di ogni anno educativo, la DA trasmetterà all'AC l'elenco degli utenti morosi alla data del 31 agosto. Tale elenco dovrà essere corredato da un report relativo alle azioni di sollecito di cui al precedente punto. L'AC, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti, provvederà a liquidare la DA su presentazione di idoneo documento contabile, gli importi non riscossi. Per gli utenti per i quali non saranno state attivate le azioni di sollecito di cui al punto 16, l'AC non riconoscerà l'importo insoluto che diventerà un onere a carico della DA stessa. La DA dovrà provvedere a trasmettere agli utenti morosi, e per conoscenza all'ufficio servizi educativi, tramite il sistema informatico, un'apposita informativa relativa all'avvenuto trasferimento all'AC del compito di riscuotere la somma insoluta;

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

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

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

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

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



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Servizi Educativi

Base d'asta e valore del contratto

costo giornaliero tempo pieno		40,00
costo giornaliero part time		25,00
I.V.A.	5%	

costo orario educatrice		20,00
costo orario personale ausiliario		15,20

	a	b	c	d	e	f = a x b x d	g = a x c x e	h = f + g
	giorni di servizio per anno educativo	costo die tempo pieno	costo die tempo parziale	n. utenti tempo pieno	n. utenti tempo parziale	totale base asta tempo pieno	totale base asta tempo parziale	totale generale base asta
asilo 1	230	€ 40,00	€ 25,00	58	5	€ 533.600,00	€ 28.750,00	€ 562.350,00
asilo 2	230	€ 40,00	€ 25,00	58	5	€ 533.600,00	€ 28.750,00	€ 562.350,00
asilo 3	230	€ 40,00	€ 25,00	58	5	€ 533.600,00	€ 28.750,00	€ 562.350,00
base asta su un anno educativo								€ 1.687.050,00
base asta su tre anni educativi								€ 5.061.150,00

valore del contratto		€ 5.061.150,00
garanzia provvisoria	2%	€ 101.223,00
garanzia definitiva	10%	€ 506.115,00