

# **Appalto del servizio di gestione dell'asilo nido comunale situato a Roveredo in Piano**

## **CAPITOLATO TECNICO CIG 7755502AB4**

### **INDICE**

- Art. 1:** Oggetto dell'appalto
- Art. 2:** Durata dell'appalto
- Art. 3:** Utenza
- Art. 4:** Tipologia del servizio richiesto
- Art. 5:** Personale
- Art. 6:** Tutela dei lavoratori
- Art. 7:** Funzionamento ed orari
- Art. 8:** Descrizione servizio di refezione
- Art. 9:** Modalità di esecuzione del servizio di refezione
- Art. 10:** Variazioni e diete speciali
- Art. 11:** Prodotti forniti
- Art. 12:** Requisiti del personale addetto alla ristorazione
- Art. 13:** Descrizione servizi di pulizia ed igiene
- Art. 14:** Prodotti di pulizia utilizzati
- Art. 15:** Macchine ed attrezzature
- Art. 16:** Valore dell'appalto
- Art. 17:** Utilizzo dell'immobile di proprietà comunale
- Art. 18:** Oneri a carico dell'Amministrazione
- Art. 19:** Oneri a carico della ditta aggiudicataria
- Art. 20:** Osservanza delle norme sulla sicurezza
- Art. 21:** Piano di sicurezza
- Art. 22:** Responsabilità - assicurazioni
- Art. 23:** Verifiche e controlli sullo svolgimento del servizio
- Art. 24:** Rette mensili a carico delle famiglie
- Art. 25:** Quota a carico dell'Amministrazione Comunale
- Art. 26:** Revisione prezzi
- Art. 27:** Cauzione
- Art. 28:** Negligenza e inadempimento - clausola penale
- Art. 29:** Clausola risolutiva espressa
- Art. 30:** Spese contrattuali, imposte e tasse
- Art. 31:** Controversie
- Art. 32:** Trattamento dei dati personali
- Art. 33:** Disposizioni finali

## **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di asilo nido nell'edificio di proprietà comunale situato a Roveredo in Piano in via Carducci n. 19. Nella "gestione" si intende siano ricompresi: la progettazione, la pianificazione, la realizzazione e il coordinamento delle attività educative; l'iscrizione, la chiamata e l'ambientamento dei bambini; la cura e l'igiene personale dei bambini; l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari, la conseguente produzione dei pasti presso la cucina interna e la loro distribuzione, compresa la necessaria assistenza al pasto; il servizio di pulizia e sanificazione dei locali e degli arredi interni ed esterni; l'ordinaria manutenzione e le piccole riparazioni nei locali di pertinenza; l'emissione e l'incasso delle rette a carico dalle famiglie e quant'altro funzionalmente necessario per l'attività in oggetto.

La controprestazione a favore della ditta aggiudicataria è costituita nel diritto di gestire e sfruttare economicamente il servizio mediante incasso diretto dei proventi derivanti dallo svolgimento dell'attività svolta.

Per proventi dall'attività svolta si intendono:

- le rette pagate dall'utenza come meglio illustrato al successivo articolo 16;
- l'eventuale contributo regionale a favore dei gestori di asili nido;
- la quota a carico del Comune a favore degli utenti residenti a Roveredo in Piano, nella misura determinata in sede di gara, da considerarsi come contributo alla famiglia e quindi erogata in nome e per conto dell'utente ad integrazione di quanto dallo stesso corrisposto;

L'immobile già destinata ad asilo nido comunale ospita allo stato attuale fino ad un massimo di 35 bambini di età compresa tra i 3 e i 36 mesi.

L'immobile potrà essere utilizzato anche per servizi integrativi (centri per bambini e genitori, spazi gioco, servizi educativi familiari, ecc.) purché non in contrasto con il servizio di asilo nido.

Il servizio, costituito dall'insieme di prestazioni educative, ausiliarie e gestionali necessarie per il funzionamento del nido d'infanzia, dovrà essere erogato in conformità alle norme di disciplina dei servizi educativi per la prima infanzia e in particolare del servizio di nido d'infanzia contenute:

- nella legge regionale 18 agosto 2005, n. 20, e successive modificazioni ed integrazioni;
- nel Regolamento approvato con D.P.Reg. 4 ottobre 2011, n. 0230/Pres.;

Le norme sopraccitate sono contrattualmente vincolanti.

## **Art. 2 – Durata dell'appalto**

L'appalto del servizio di asilo nido avrà la durata di quattro anni educativi, con decorrenza dal 1° settembre 2019 e fino al 31 agosto 2023 ovvero dalla data di effettivo avvio della gestione, in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel completamento della procedura di aggiudicazione o di stipula del contratto o a ritardi nella procedura di cui all'articolo 18 della LR 20/2005.

Al termine del presente appalto, in caso di cambio del gestore, la ditta aggiudicataria dovrà consentire all'eventuale subentrante l'accesso agli spazi e alle attività dal 1° agosto per la riorganizzazione del servizio. In fase di gara dovrà consentire l'accesso per i sopralluoghi previsti.

Alla scadenza del contratto il gestore è tenuto a continuare le prestazioni oltre il termine, alle stesse condizioni, nel caso in cui l'Amministrazione non abbia diversamente provveduto per l'affidamento

del servizio, per il solo periodo necessario per l'espletamento di una nuova gara, comunque non superiore a dodici mesi.

### **Art. 3 - Utenza**

La struttura adibita ad asilo nido comunale è attualmente utilizzata ospitando fino a un massimo di 35 bambini, di età compresa tra i 3 mesi e i 36, dei quali 10 lattanti e 25 semi-divezzi e divezzi.

L'asilo nido accoglie in via prioritaria i bambini residenti del comune di Roveredo in Piano. Potranno essere ammessi fino a copertura dei posti anche bambini residenti in altri Comuni.

Il servizio, anche in collaborazione con l'Azienda per i servizi sanitari e i servizi sociali del Comune, garantisce l'inserimento e l'integrazione dei bambini diversamente abili, favorisce l'accesso dei bambini in situazione di disagio relazionale, familiare e socio-culturale, svolgendo anche un'azione di prevenzione contro ogni forma di svantaggio e di emarginazione.

### **Art. 4 - Tipologia del servizio richiesto**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a gestire il servizio educativo e sociale per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e regionale, nonché nel rispetto del progetto educativo ed organizzativo presentato in sede di gara. In generale, il servizio educativo richiesto alla ditta aggiudicataria deve:

- offrire un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione, dell'ambiente e la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;
- sostenere le capacità educative dei genitori, favorendo la conciliazione delle scelte professionali e familiari di entrambi i genitori, fornendo altresì le dovute informazioni, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri con le famiglie dei bambini a livello individuale, di gruppo o assembleari;
- destinare particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale per consentire un favorevole adattamento al nuovo ambiente. Nel primo periodo l'educatore instaurerà un rapporto individualizzato in modo che il bambino si abitui gradatamente al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento, secondo modalità concordate dagli educatori con i genitori.

2. Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere :

- all'attivazione delle procedure previste per l'esercizio dell'attività di asilo nido ai sensi degli articoli 18 e seguenti della LR 20/2005, e successive modificazioni ed integrazioni, nonché gli adempimenti previsti dalla normativa vigente per garantire il mantenimento dei requisiti;
- alla raccolta delle domande, all'assegnazione dei posti, alla gestione delle graduatorie, ai ritiri e alle sostituzioni. Nella redazione delle graduatorie dovranno essere privilegiati le seguenti tipologie di richiedenti:
  1. famiglie con bambini con problematiche psico-fisiche attestate dai competenti servizi sanitari;

2. famiglie residenti nel Comune di Roveredo in Piano
  3. famiglie i cui genitori lavorano entrambi;
  4. famiglie con un maggior numero di bambini in età prescolare;
- alla riscossione delle rette di frequenza sulla base delle presenze/assenze dei bambini;
  - alla fatturazione al Comune della quota contributiva assicurata per ciascun iscritto, frequentante la struttura e residente nel territorio comunale;
  - alla fornitura e la sostituzione periodica di tutto il materiale igienico, idoneo all'igiene quotidiana del bambino, inclusi i pannolini, e di quello sanitario, idoneo a garantire gli interventi di piccolo pronto soccorso;
  - alla fornitura di generi alimentari, alla preparazione e distribuzione dei pasti e merende, in numero e quantità previsti per la fascia di età dei bambini e secondo le tabelle dietetiche approvate dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, con tutte le garanzie di sicurezza d'igiene previste dalla normativa vigente. Relativamente alle indicazioni nutrizionali, alla tipologia delle materie prime da utilizzare, ai menù, alle grammature e ai metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti alla prima infanzia, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dalle Linee di indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia dai 3 mesi ai 3 anni vigenti in Regione Friuli Venezia Giulia, i pasti devono essere confezionati in loco. Può essere richiesta la somministrazione di diete speciali per rispondere alle esigenze nutrizionali di bambini che presentino certificati problemi di alimentazione o esigenze collegate alle convinzioni religiose delle famiglie;
  - al servizio di igiene e pulizia dei locali, dei mobili, suppellettili e attrezzature, nonché del materiale didattico, nel rispetto della normativa vigente, la fornitura del materiale occorrente per la pulizia e, conseguentemente, quanto connesso alla raccolta dei rifiuti;
  - alla fornitura, il cambio, la pulizia della biancheria, ivi compreso il servizio di lavanderia e di stireria per la biancheria dei letti, della cucina (telerie da tavola e stoviglie) e di tutta quella di uso quotidiano;
  - alla fornitura e alla sostituzione periodica di tutto il materiale didattico e di consumo occorrente per lo svolgimento delle attività educative, alla manutenzione e alla sostituzione di singoli arredi danneggiati o usurati per motivi diversi dal deterioramento prodotto dal normale utilizzo;
  - all'adeguamento e arredamento dei locali attualmente inutilizzati da destinare alla sezione lattanti, nonché eventuale integrazioni di arredi sono a carico della ditta aggiudicataria. Tali integrazioni dovranno essere ritirate dalla ditta entro 15 giorni dal termine dell'appalto;
  - alla manutenzione dell'area verde esterna (sfalcio, potatura, piantumazione, ecc.);
  - alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e dei presidi antincendio comprese le verifiche periodiche sugli impianti ai sensi della normativa vigente. Tutti gli interventi relativi alla manutenzione ordinaria (area verde, impianti, locali e presidi antincendio) dovranno essere annotati su un registro, da conservare presso l'asilo e da esibire su richiesta dell'Amministrazione comunale, con indicazione della data, dell'oggetto dell'intervento e con la firma dell'esecutore dello stesso.

## **Art. 5 - Personale**

1. Il personale incaricato dell'espletamento del servizio è individuato nelle seguenti figure professionali:
  - coordinatore: titolo di studio necessario per prestare servizio nei nidi, come prescritto dalla normativa di riferimento.

- educatore: titolo di studio necessario per prestare servizio nei nidi, come prescritto dalla normativa di riferimento.

- addetto ai servizi generali e di ristorazione: titolo di studio richiesto: diploma di scuola secondaria di primo grado. Gli addetti ai servizi generali e di ristorazione garantiscono la pulizia, la cura generale degli ambienti, la predisposizione dei pasti e collaborano con il personale educativo per il buon andamento del servizio.

- cuoco: titolo di studio richiesto: diploma di scuola secondaria di primo grado;

2. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. si stabilisce, in caso di cambio di gestione, per l'affidatario l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il loro numero e qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
3. Alla ditta aggiudicataria, inoltre, competono tutte le attività inerenti alla gestione del personale addetto al servizio (reclutamento - fermo quanto sopra esposto in merito all'assorbimento del personale già impiegato nell'esecuzione del servizio-, addestramento, controllo, coordinamento e formazione/aggiornamento) e alla sua eventuale sostituzione in conformità a quanto previsto al successivo comma 10.
4. La ditta aggiudicataria garantirà per l'orario di apertura del servizio il rapporto numerico tra educatori/bambini, in relazione al numero dei bambini accolti, in ottemperanza agli standards di personale previsti dalla normativa vigente, nonché dal presente Capitolato e dall'offerta presentata. Durante l'apertura del servizio all'utenza deve essere comunque presente almeno un addetto ai servizi generali, escluso il cuoco.
5. La ditta aggiudicataria si impegna altresì, salvo casi non imputabili alla volontà della ditta stessa, a garantire la massima stabilità del personale educativo, finalizzata ad assicurare continuità nell'assistenza ai bambini. Reiterate e non adeguatamente motivate sostituzioni del personale educativo costituiscono, previa ripetuti richiami, causa di inadempimento contrattuale e motivo di risoluzione del contratto.
6. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria deve inviare nota scritta all'Amministrazione comunale con l'elenco dettagliato di tutto il personale educativo, ausiliario e cuoco, specificando nello stesso i dati anagrafici, i titoli di studio e i servizi svolti di ogni singolo operatore, che dovrà essere aggiornato annualmente.
7. In caso di assenza del personale educativo, la ditta aggiudicataria deve garantire le condizioni standards del servizio provvedendo alle sostituzioni immediate con personale idoneo in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente. In tal caso, la ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare e documentare, contemporaneamente all'avvio in servizio del nuovo operatore, i dati anagrafici, i titoli di studio e i servizi svolti dal medesimo.
8. Il Responsabile del servizio competente del Comune ha diritto di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale che non offra garanzia di capacità, contegno corretto e, comunque,

non risulti idoneo a perseguire le finalità previste dal progetto.

9. In un apposito registro, collocato in un luogo accessibile all'Amministrazione per eventuali controlli, contenente i nominativi e le mansioni del personale operante nel nido d'infanzia, devono essere giornalmente annotate le presenze, le assenze e le sostituzioni del personale stesso, con l'indicazione dell'orario di entrata ed uscita degli operatori.
10. La ditta aggiudicataria deve presentare i progetti formativi di eventuali tirocinanti e concordarne l'ingresso con l'Amministrazione. Gli stessi possono affiancare e non sostituire in alcun modo gli operatori.
11. La ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore e osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.
12. In particolare dovrà comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e dovrà dichiarare, a firma del legale rappresentante, di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sul lavoro.
13. Sarà cura della ditta aggiudicataria far partecipare a sue spese il personale operante nell'asilo nido alle attività di aggiornamento, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta. Il piano di aggiornamento, unitamente al calendario di svolgimento delle attività e ai relativi programmi e docenti, devono essere trasmessi all'Amministrazione comunale entro il 30 novembre di ogni anno. Entro il 30 giugno di ogni anno la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere una rendicontazione dell'attività formativa svolta dal proprio personale.

#### **Art. 6 – Tutela dei lavoratori**

La ditta aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

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

Il Comune potrà richiedere alla ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, dei fogli paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con il personale, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale, e assicurativa.

Tra la documentazione da produrre si ritiene utile specificare, senza null'altro escludere:

- a) copia lettera di assunzione di ciascun operatore;
- b) copia delle attestazioni dei corsi di formazione richiesti di ciascun operatore;
- c) copia comunicazione delle assunzioni al Centro Impiego competente;
- d) copia Libro Unico del Lavoro nella parte relativa ai dipendenti e/o soci lavoratori utilizzati nell'appalto;
- e) per cooperativa che operi con soci-lavoratori: copia del Regolamento ai sensi art. 6 Legge 3 aprile 2001, n. 142;

Dunque la ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta, tutta la documentazione necessaria a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale e assicurativa, in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato nel servizio. I soggetti richiedenti sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con le disposizioni contrattuali e con la normativa vigente.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituisce ad ogni effetto di legge grave inadempimento delle previsioni contrattuali. Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra questa Amministrazione ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e all'affidamento dell'appalto all'impresa che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione. Il Comune di Roveredo in Piano è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e responsabilità che possa far valere il personale impiegato dal mancato rispetto delle norme dei CCNL e su eventuali carenze in ordine agli obblighi previdenziali, assistenziali ed erariali in capo al proprio datore di lavoro.

#### **Art. 7 - Funzionamento ed orari**

L'apertura del servizio di asilo nido è prevista per cinque giorni alla settimana, da lunedì a venerdì. Nell'ambito degli orari più sotto specificati, l'orario di permanenza del bambino al nido sarà concordato con la famiglia in relazione alle esigenze della stessa, a quelle prioritarie del bambino e a quelle del gruppo di bambini nel quale è inserito, e comunque non potrà essere superiore alle 10 ore.

Indicativamente, si individuano tre tipologie di frequenza:

##### Frequenza a tempo parziale

accoglienza dei bambini avverrà dalle 7.30 alle 9.00

uscita dalle ore 12.30 alle ore 13.30

##### Frequenza ordinaria

accoglienza dei bambini avverrà dalle 7.30 alle 9.00

uscita dalle ore 15.30 alle ore 16.00

##### Frequenza a tempo prolungato

accoglienza dei bambini avverrà dalle 7.30 alle 9.00

uscita dalle ore 16.30 alle ore 17.30

E' prevista la chiusura della struttura:

- durante il mese di agosto;
- nelle festività da calendario e nella giornata del Santo patrono.

#### **Art. 8 – Descrizione servizio di refezione**

L'attività consiste nella gestione del servizio di ristorazione nelle diverse fasi di raccolta prenotazioni, preparazione, distribuzione dei pasti, riordino e pulizia dei locali della cucina e del refettorio.

Il servizio prevede la fornitura dei pasti ai bambini frequentanti ed al personale che svolge attività presso il Nido d'Infanzia.

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, il responsabile di mensa (cuoco):

- a) garantisce l'igienicità e la correttezza dell'intero processo produttivo, dal ricevimento delle derrate alla somministrazione dei pasti;
- b) garantisce l'applicazione delle procedure di autocontrollo igienico;
- d) è responsabile della funzionalità delle apparecchiature e degli arredi di cucina;
- e) è responsabile del controllo delle merci in arrivo e del loro corretto immagazzinamento e conservazione;
- f) provvede alla preparazione dei pasti secondo i menù predisposti e coordina le operazioni di porzionatura e distribuzione dei pasti;
- g) coordina le operazioni di pulizia.

Nel caso in cui, durante la vigenza dell'appalto, per interventi di ristrutturazione dell'edificio o per altre cause, la cucina dovesse rendersi indisponibile, l'appaltatore sarà tenuto a provvedere al confezionamento ed alla distribuzione di tutti i pasti richiesti dall'utenza utilizzando un proprio centro di cottura che non dovrà distare più di 30 km dalla sede del Nido. In tale evenienza la ditta nulla richiederà al Comune a titolo di risarcimento per i maggiori oneri derivanti.

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.

La Ditta sarà ritenuta unica responsabile del rispetto e dell'applicazione della normativa di carattere igienico-sanitario esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito.

#### **Art. 9 – Modalità di esecuzione del servizio di refezione**

I pasti dovranno essere confezionati in giornata presso la cucina del Nido d'Infanzia. La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e la ditta dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente A.A.S.

La Ditta dovrà inoltre provvedere in mattinata e nel pomeriggio alla preparazione delle sale da



pranzo per la distribuzione delle merende (apparecchiatura e disbrigo tavoli, pulizia pavimenti), la distribuzione delle stesse, l'eventuale lavaggio delle stoviglie.

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere le minestre preferibilmente a pressione;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti prevalentemente a crudo e se cottura al tegame, in pochissimo olio extra vergine di oliva;
- preparare il puré con patate fresche cotte in giornata (le patate dovranno essere lavate e con la buccia se cotte a pressione o sbucciate se cotte a vapore);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata ed a temperatura ambiente;
- somministrare le razioni di carne e di pesce porzionate;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- evitare l'aggiunta di sale nei cibi dei bambini sotto l'anno e limitarne al massimo l'uso nei cibi degli altri bambini;
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo o qualunque altro insaporitore (ammesso l'uso di erbe aromatiche fresche);
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- prodotti per l'infanzia tipo omogeneizzati, liofilizzati, latti e biscotti arricchiti, ecc.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

In sintesi per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di

legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

La Ditta è tenuta ad integrare le eventuali attrezzature, stoviglie ed arredi mancanti relativamente alle attività di cucina e distribuzione pasti di propria competenza, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza.

#### **Art. 10 – Variazioni e diete speciali**

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la preparazione di “diete speciali”, cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti e del personale operante nel Nido.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche a vapore con carote o patate al vapore.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi su richiesta scritta del genitore o dell'operatore.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di determinati alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica. In questi casi la Ditta dovrà garantire la preparazione ed il confezionamento del pasto nel rispetto delle prescrizioni, cautele e attenzioni che la specifica patologia richiede.

In caso di esigenze particolari di variazione di menù per motivazioni religiose o ideologiche, richieste per iscritto dal genitore, la Ditta aggiudicataria deve garantire una alternativa adeguata e varia.

## **Art. 11 – Prodotti forniti**

La Ditta aggiudicataria non potrà impiegare prodotti alimentari contenenti né proteine né DNA derivati da modificazioni genetiche. Tutti i prodotti dovranno essere di produzione ed origine nazionale, ad eccezione di alcuni prodotti irreperibili (es. banane, ananas).

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche previste dalle linee guida regionali dovranno essere seguiti dalla Ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso del contratto sulla base delle indicazioni concordate con l'Azienda Sanitaria.

I prodotti alimentari utilizzati dovranno rispettare tutti i Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con stabiliti con DM 25/07/2011 (rif. art. 5.3.1 riportato nell'Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM)).

## **Art. 12 – Requisiti del personale addetto alla ristorazione**

Il personale addetto dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da vestire nelle ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per l'esecuzione dei lavori di pulizia. Dovrà inoltre avere dispositivi di protezione individuale previsto a seguito della valutazione dei rischi di cui al D. Lgs. 81/2008 e sue modifiche ed integrazioni.

La consistenza numerica del personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori, senza alcun maggior onere per l'Amministrazione.

Il personale dell'impresa è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su persone fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della struttura, di cui è venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio ai fini della tutela materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta si deve impegnare ad utilizzare personale che osservi diligentemente le disposizioni dell'Amministrazione e che sia in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con il personale dipendente dall'Amministrazione e con l'utenza.

## **Art. 13 – Descrizione servizi di pulizia ed igiene**

La Ditta dovrà eseguire le pulizie a regola d'arte con la massima cura e diligenza nel rispetto delle norme igieniche e con tutte le cautele necessarie ad evitare ogni eventuale danno ai locali, ai mobili ed agli arredi. Tali attività dovranno in parte essere attuate dopo la chiusura del servizio e non dovranno comunque ostacolare l'attività educativa. I locali dovranno essere adeguatamente arieggiati dopo le pulizie al fine di evitare il ristagno di odori.

La Ditta dovrà programmare le pulizie secondo un calendario giornaliero e periodico che comprenda tutti i locali interni e gli spazi esterni messi a disposizione e di quanto si trova all'interno degli stessi, ivi compresi: i vetri, le porte, i radiatori e le pareti lavabili, le tende e i tappeti, nonché i grandi giochi e tutte le varie attrezzature. Il calendario dovrà evidenziare le pulizie ordinarie giornaliere, quelle settimanali ed infine le periodiche pulizie di fondo.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere curato il raggiungimento dei seguenti fini:

- svolgere attività di pulizia e riordino dei locali interni, degli spazi pedonali esterni ad eccezione dello sfalcio delle aree verdi del giardino, dei materiali in dotazione al Nido, del guardaroba e del buon andamento delle attività di lavanderia, senza interferire sulle attività educative;
- svolgere mansioni ausiliarie relative al processo di produzione e distribuzione dei pasti (qualora operi nelle cucine) con particolare riferimento a quelle inerenti alla distribuzione e alla pulizia dei locali (ivi compresi i locali della cucina), arredi e attrezzature;
- collaborare con il personale educativo nell'attuazione dei progetti e delle attività educative e didattiche entro i limiti delle competenze specifiche proprie;
- concorrere al perseguimento del fine educativo e di cura;
- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico-ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte a pulizia;
- salvaguardare le attrezzature, gli arredi ed i materiali vari in dotazione alla struttura.

La Ditta deve svolgere le operazioni atte ad assicurare la pulizia ordinaria e straordinaria della struttura, occupandosi in ogni momento della sorveglianza, custodia e conservazione dei locali, impianti ed oggetti e relativa piccola manutenzione, nonché della tenuta in consegna, secondo le disposizioni impartite, delle chiavi dei locali, provvedendo alla chiusura degli stessi.

Rimangono a carico dell'appaltatore le spese e gli oneri per l'acquisto dei materiali di consumo in quantità sufficiente a far fronte ai livelli di consumo della sede, per l'acquisto dei prodotti, nonché per la fornitura e l'impiego delle attrezzature, sia manuali che meccaniche, necessari per effettuare le operazioni di pulizia.

#### **Art. 14 – Prodotti di pulizia utilizzati**

I prodotti usati devono rispettare quanto prescritto al punto 5.3 “Specifiche tecniche” del Decreto 24.05.2012 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare “Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene”, dovranno possedere il marchio ecologico “Ecolabel” o altro equivalente, dovranno essere di prima qualità, di

facile uso, inodori, ad azione rapida senza il rischio di alterare i materiali con cui vengono a contatto, atti a garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e a salvaguardia delle persone e degli ambienti.

La Ditta dovrà fornire dettagliato elenco dei prodotti e delle attrezzature di cui si avvarrà per l'esecuzione del servizio di pulizia, sanificazione e sanitizzazione. Tutti i prodotti impiegati (detergenti, detergenti - disinfettanti, disincrostanti, emulsioni polimeriche, ecc.) dovranno essere rispondenti alle normative vigenti ed in particolare a quanto specificato al punto 5.3 del citato Decreto 24.05.2012. Inoltre devono essere accompagnati da scheda tecnica e scheda di sicurezza comprendenti:

- il nome del produttore;
- le caratteristiche del prodotto;
- il contenuto in percentuale dei principi attivi;
- il dosaggio e le modalità di utilizzo;
- il pH della soluzione in uso;
- i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento di soccorso;
- i numeri di telefono dei Centri Antiveleno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza;
- indicazione del marchio ECOLABEL o equivalente;
- per i sanificanti, inoltre, è indispensabile fornire documentazione sperimentale di Ente che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica.

Le concentrazioni d'uso indicate devono quindi garantire l'efficacia antibatterica come detta documentazione.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e corrosivi ed in particolare:

- l'acido cloridrico;
- ammoniaca superiore al 2%;
- acido muriatico;
- acido nitrico.

I detergenti ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati contestualmente prima dell'uso o preferibilmente si consiglia di utilizzare sostanze già pronte all'uso.

Tutti i prodotti ed i recipienti presenti sui carrelli di pulizia e sui luoghi di lavoro devono essere etichettati a norma di legge e posti in luoghi non accessibili ai bambini.

#### **Art. 15 – Macchine ed attrezzature**

Le macchine e le attrezzature utilizzate dovranno rispondere alle normative di sicurezza in vigore in

Italia o nella CEE. Devono essere compatibili con l'attività svolta nei vari servizi, non rumorose ed in perfetto stato di funzionamento. Anche per le macchine e le attrezzature, prima dell'inizio del servizio è obbligatorio fornire la scheda tecnica dettagliata. I materiali, le macchine e tutte le attrezzature necessarie per l'esecuzione dei servizi sono a carico della Ditta.

Per quanto concerne l'utilizzo dei materiali e delle macchine, valgono le seguenti regole:

- fornire tutto l'occorrente per eseguire a perfetta regola d'arte il servizio completo di pulizia oggetto del presente contratto e specificatamente la mano d'opera, le attrezzature, i macchinari, i materiali in quantità, tipo, qualità e caratteristiche indispensabili per una buona esecuzione dei servizi nei termini e con le modalità dettagliatamente descritte nei vari articoli del presente capitolato;
- adottare tutte le iniziative e gli accorgimenti d'uso per evitare di arrecare danni (abrasioni a superfici, colpi, scheggiature, ecc..) rimanendo intesi che l'impresa sarà tenuta a rispondere di tutti i danni materiali provocati dall'utilizzo di materiali difettosi o dal loro uso erroneo o improprio o non conforme alle normative.

### **Art. 16 – Valore dell'appalto**

Il valore dell'appalto dell'asilo nido è stimato **in Euro 1.295.450,00 (IVA esclusa)**.

Il valore resta un valore indicativo e deriva dal prodotto tra:

- il numero massimo degli utenti che la struttura può ospitare, (suddiviso in frequenza ordinaria, tempo prolungato e part-time sulla base dei dati medi degli iscritti dell'ultimo triennio)
- il prezzi massimi per utente, ovvero euro 740,00 (IVA esclusa) al mese per il tempo prolungato, euro 640,00 (IVA esclusa) al mese per la frequenza ordinaria ed euro 500,00 (IVA esclusa) al mese per il tempo parziale, comprensivo della retta a carico dell'utenza e della quota a carico del Comune di Roveredo in Piano;
- l'eventuale contributo regionale a favore dei gestori di asili nido;
- la durata del presente appalto;
- il periodo di (eventuale) proroga di dodici mesi prevista dall'art. 2, terzo periodo del presente capitolato.

I costi che sosterrà la ditta aggiudicataria per mettere in atto le specifiche misure di sicurezza per prevenire i rischi di natura esclusivamente interferenziale sono quantificati dal Committente sulla base dell'analisi dei rischi di natura interferenziale attuata con il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, ammontano a € 1.450,00 (IVA esclusa) per tutta la durata dell'appalto.

L'importo complessivo soggetto a ribasso d'asta è determinato in € 56.991,00 + IVA annui corrispondente al prezzo massimo unitario corrisposto dal Comune, calcolato sulla base della frequenza media dell'ultimo triennio come specificato nel piano economico finanziario.

### **Art. 17 - Utilizzo dell'immobile di proprietà comunale**

1. L'Amministrazione mette a disposizione della ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto, i locali, gli arredi, compresa la cucina, situati nell'immobile di via Carducci n. 19, nello stato in cui si trovano.
2. L'immobile, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale; pertanto, i suddetti beni non potranno essere assoggettabili a eventuale sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico della ditta aggiudicataria.
3. La ditta aggiudicataria non dovrà corrispondere al Comune di Roveredo in Piano alcun canone di locazione dei locali e delle attrezzature. La gratuità dei locali deve intendersi quale forma di sostegno/contribuzione nei confronti di un'attività di pubblico interesse qual'è il servizio di asilo nido svolto a favore della cittadinanza, strumentale alla realizzazione delle proprie finalità istituzionali.
4. La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo della manutenzione ordinaria corrente dell'immobile messo a disposizione, dei relativi arredi e delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'Amministrazione, senza alcun ulteriore onere a carico del Concedente e dovrà garantire l'efficienza e il funzionamento dell'asilo nido aziendale con i costi proposti in sede di gara, nonché assumere tutti gli oneri economici per la gestione del servizio, e provvedere all'adeguamento/arredamento dei locali attualmente non utilizzati destinati alla sezione lattanti.
5. Prima dell'inizio della gestione in appalto sarà redatto analitico inventario, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile, degli impianti fissi e degli arredi, in contraddittorio tra la ditta aggiudicataria e il responsabile del servizio tecnico. Alla scadenza il gestore è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.
6. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità. Sarà a carico del gestore la sostituzione del materiale mancante o danneggiato consegnatogli dall'Ente concedente, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.
7. La ditta aggiudicataria potrà, altresì, utilizzare l'immobile per lo svolgimento di attività ludico-ricreative (ad esempio attività laboratoriale, momenti di gioco e di socializzazione) rivolte a bambini da 1 a 3 anni, anche non utenti del nido comunale al di fuori dell'orario di funzionamento dello stesso previo parere favorevole della Giunta Comunale.
8. Le attività dovranno essere svolte nel rispetto delle disposizioni normative vigenti e dovrà essere garantita la relativa copertura assicurativa.
9. Il pagamento per la fruizione di detti servizi aggiuntivi dovrà essere corrisposto dagli utenti direttamente al gestore del servizio.
10. Il calendario e il programma delle attività di cui al comma 7 dovranno essere preventivamente comunicati alla Amministrazione comunale.

#### **Art. 18 - Oneri a carico dell'Amministrazione**

Compete all'Amministrazione Comunale:

- la messa a disposizione gratuita dei locali arredati già destinati a nido. Rimane di competenza della ditta aggiudicataria l'eventuale necessità di arredare/adeguare le attrezzature ed arredi messi a disposizione;
- pagamento della quota a carico per ciascun bambino iscritto e frequentante residente nel Comune di Roveredo in Piano. La quota sarà versata alla ditta aggiudicataria come contributo alla famiglia e, quindi, in nome e per conto dell'utente ad integrazione di quanto dallo stesso corrisposto;
- la copertura assicurativa dell'immobile da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi, specificando che saranno a carico del gestore tutti i piccoli interventi edili ed impiantistici che servono per il regolare funzionamento e l'evidente decoro della struttura.
- la sostituzione degli arredi esterni, ove necessario;
- la sostituzione, in base ad effettiva necessità concordemente constatata, dei grandi elettrodomestici per cucina e pulizia (lavastoviglie, lavabiancheria, asciugabiancheria, frigoriferi) in caso di guasto non riparabile, e dell'arredo professionale della cucina (tavoli, armadiature, carrelli inox, etc.), quando guasti e rotture non siano imputabili al gestore;

#### **Art. 19 - Oneri a carico della ditta aggiudicataria**

1. Alla ditta aggiudicataria compete, mediante propria organizzazione tecnico-economico-aziendale:

- attivare le procedure previste per l'esercizio dell'attività di nido d'infanzia ai sensi dell'articolo 18 della LR 20/2005 e successive modificazioni ed integrazioni presso il Comune di Roveredo in Piano, nonché espletare ogni adempimento connesso all'erogazione del servizio mensa presso l'Autorità competente;
- assicurare l'esecuzione delle prestazioni descritte nel presente capitolato nonché quelle offerte nel progetto educativo ed organizzativo, assumendosi in proprio tutte le responsabilità attinenti la mancata, parziale o inadeguata assistenza ai bambini ammessi;
- realizzare il progetto di gestione del servizio presentato in sede di gara e raggiungere gli obiettivi in esso indicati, salvo diverse disposizioni o adeguamenti concordati preventivamente con l'Amministrazione;
- identificare il contenuto e le caratteristiche delle prestazioni da erogare per soddisfare al meglio le esigenze e definire le modalità con cui si offrono;
- sostenere ogni spesa inerente il personale (coordinatore, educatore, addetto ai servizi generali e cuoco);
- fornire i servizi di refezione e di pulizia;
- fornire materiale igienico-sanitario (tra cui i pannolini) atti a garantire il benessere del bambino;
- fornire materiali di pulizie e detergenti specifici per le superfici ed i corredi;
- fornire la dotazione di materiale didattico e di consumo idonea a realizzare il progetto



educativo;

- assicurare l'efficacia e l'efficienza della gestione;
- organizzare l'attività educativa ed assistenziale;
- provvedere alla riscossione delle rette dagli utenti;
- effettuare la manutenzione ordinaria corrente, intendendosi con ciò quella necessaria a mantenere le attrezzature, gli arredi, la struttura ed ogni altro materiale ivi custodito in perfetto stato d'uso;
- assicurare l'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti.

2. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di una utenza telefonica al fine di consentire il contatto delle famiglie con il Nido, con spese a proprio carico.

### **Art. 20 - Osservanza delle norme sulla sicurezza**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di provvedere a tutto quanto prescritto dalle vigenti normative in tema di sicurezza ed igiene del lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, e leggi e norme correlate) e, in particolare, di istituire il servizio di prevenzione e protezione e di nominare il relativo responsabile, nonché di effettuare la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e di adottare le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi rendendone edotti i lavoratori.

### **Art. 21 - Piano di sicurezza**

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale, entro il giorno precedente all'avvio del servizio, un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto.

2. Tale piano deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (piano di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alla gestione delle emergenze.

### **Art. 22 - Responsabilità – assicurazioni**

1. La ditta aggiudicataria è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dall'esecuzione del presente appalto, esonerando pertanto l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità connessa.

2. La ditta aggiudicataria deve provvedere alla copertura assicurativa degli operatori. La relativa polizza, con una validità non inferiore alla durata del presente appalto, dovrà prevedere una copertura per la Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro (RCO) e adeguata copertura dei

rischi per Responsabilità Civile verso Terzi degli operatori e degli ospiti (RCT), con i seguenti massimali:

- RCT massimale unico non inferiore a € 4.000.000,00;
- RCO non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro con limite di € 1.500.000,00 per ogni persona.

3. Nella suddetta polizza RCT l'Amministrazione comunale dovrà essere considerata terza e i bambini frequentanti l'asilo nido saranno considerati terzi tra loro. La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione entro 30 gg. dall'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio.

4. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.

5. In alternativa alle polizze di cui al precedente comma, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche, e produrre un'appendice alla polizza da cui risulti la copertura per il servizio oggetto del presente appalto. La polizza già attivata dovrà prevedere massimali almeno pari a quelli fissati nel precedente comma e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri.

6. La ditta aggiudicataria dovrà altresì stipulare una polizza infortuni a favore dei bambini ospiti dell'asilo nido, sia per la durata della loro permanenza nella struttura sia in occasione di eventuali gite e passeggiate con i seguenti massimali:

- € 100.000,00 - in caso di morte;
- € 150.000,00 - in caso di invalidità permanente, senza franchigia;
- € 5.000,00 - spese mediche e farmaceutiche da infortunio.

7. La ditta aggiudicataria, in caso di danni ai beni di proprietà dell'Amministrazione, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà l'Amministrazione, addebitando alla ditta aggiudicataria il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

8. Eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura, resteranno a carico del gestore qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente l'Amministrazione di imperfezioni, rotture e simili, agevolmente rilevabili dal personale in servizio.

9. Nel caso vengano erogate le attività di cui all'articolo 17, comma 7, del presente Capitolato, le polizze assicurative dovranno prevedere la relativa copertura.

### **Art. 23 - Verifiche e controlli sullo svolgimento del servizio**

1. L'Amministrazione comunale si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che il gestore possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte del gestore di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nel successivo contratto, in particolare controlli di rispondenza e di qualità.

2. Qualora dal controllo qualitativo il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste, il gestore dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.
3. Nei casi di particolare grave recidiva, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
4. Le risultanze dei controlli e delle verifiche non liberano il gestore dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.
5. Sarà cura del gestore, inoltre, tenere aggiornata l'Amministrazione comunale sul flusso di utenti, presentare all'inizio dell'anno scolastico il calendario delle attività e relazionare ogni quattro mesi sull'andamento del servizio, con descrizione dell'attività svolta, dei risultati conseguiti e dei possibili miglioramenti alla gestione.
6. Il gestore è tenuto, ogni qualvolta l'Amministrazione comunale lo chieda, ad esibire copia delle buste paga del personale in servizio, copia del DM/10, copia del modello F24 e ogni altro documento idoneo a dimostrare l'osservanza delle norme in materia, di lavoro.
7. La vigilanza ed il controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto, mediante costante verifica sull'organizzazione e svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato, compete al Responsabile del servizio alla persona o ad altri dipendenti da esso delegati.
8. Al personale dell'Amministrazione comunale incaricato della vigilanza e dei controlli è garantito l'accesso alla struttura in qualsiasi momento.

#### **Art. 24 Rette mensili a carico delle famiglie**

La retta mensile a carico delle famiglie saranno rimosse direttamente dalla ditta aggiudicataria e saranno le seguenti:

Frequenza a tempo parziale

Utenti residenti in Comune di Roveredo in Piano € 380,95 + IVA

Utenti residenti altri Comuni € 500,00 + IVA

Frequenza ordinaria

Utenti residenti in Comune di Roveredo in Piano € 476,19 + IVA

Utenti residenti altri Comuni € 640,00 + IVA

Frequenza a tempo prolungato

Utenti residenti in Comune di Roveredo in Piano € 552,38 + IVA

Utenti residenti altri Comuni € 740,00 + IVA

Per gli utenti non residenti la retta sarà data dalla differenza fra il prezzo massimo (€ 740,00 per il tempo prolungato, 640,00 per la frequenza ordinaria e € 500,00 per il tempo parziale) e la quota di ribasso sull'importo a base di gara.

*Esempio:*

*Retta massima prevista per il servizio a tempo prolungato € 740,00 di cui € 552,38 retta utenza (importo fisso non soggetto a ribasso) e € 187,62 quota comunale (soggetta a ribasso).*

*Aggiudicazione con ribasso del 10%.*

*Retta che viene introitata dalla ditta per ogni utente = € 552,38 + 168,86 (ovvero 187,62 - 10%) = € 721,24. Questo importo vale sia per i residenti che per i non residenti. La differenza sta sul fatto che per i residenti una parte della quota viene pagata dal Comune.*

*Retta applicata per i residenti € 552,38 + IVA (quota pagata dal Comune € 168,86 + IVA).*

*Retta applicata ai non residenti € 721,24 + IVA (ovvero 552,38 + 168,86)*

L'importo della retta è determinato dall'orario di frequenza del bambino. La retta, oltre al servizio educativo, comprende i pasti, la fornitura di pannolini, materiale igienico-sanitario, materiale ludico e di cancelleria, merenda, assicurazione e quanto necessario per l'ottimale svolgimento del servizio. Nei periodi di ambientamento o di chiusura, prevista dal calendario di funzionamento del servizio (es. vacanze di Natale), l'importo della retta è applicato per intero senza detrazioni. Non è prevista nessuna retta per il mese di agosto, mese in cui il Nido rimane chiuso.

Qualora l'iscrizione del bambino al nido avvenga a partire dal 15 del mese, per richiesta dei genitori o per esigenze del servizio, verrà applicata alla retta di quel mese una riduzione pari al 50%.

Si precisa che le riduzioni di rette previste in riferimento a ridotta frequenza (malattie) resteranno a carico della ditta aggiudicataria; alla famiglia spetterà il pagamento della retta calcolata proporzionalmente sulla base dei giorni effettivamente frequentati dal bambino nel mese di riferimento.

Relativamente ai bambini diversamente abili frequentanti l'asilo, il Comune, previo accordo con la famiglia, potrà destinare del personale a sostegno di tali bambini. Il gestore non potrà opporsi all'inserimento di tale personale e ne dovrà tener conto nello svolgimento del proprio servizio.

Eventuali contributi da enti pubblici per la gestione dell'asilo nido competono esclusivamente e per intero al gestore del servizio.

Si dà atto che il gestore potrà interrompere il servizio dopo tre rette non pagate, anche non consecutive, purché debitamente sollecitate.

## **Art. 25 – Quota a carico dell'Amministrazione Comunale**

Il presente appalto è assistito da una quota a carico dell'Amministrazione Comunale a favore degli utenti residenti a Roveredo in Piano, nella misura determinata in sede di gara, da considerarsi come contributo alla famiglia e quindi erogata in nome e per conto dell'utente ad integrazione di quanto dallo stesso corrisposto.

La quota a carico dell'Amministrazione Comunale non potrà superare il limite massimo posto a base di gara pari a:

- € 187,62 mensili, oltre all'IVA se dovuta, per bambino iscritto, frequentante a tempo prolungato, residente nel Comune di Roveredo in Piano;
- € 163,81 mensili, oltre all'IVA se dovuta, per bambino iscritto, frequentante a tempo ordinario, residente nel Comune di Roveredo in Piano;
- € 119,05 mensili, oltre all'IVA se dovuta, per bambino iscritto, frequentante a tempo parziale, residente nel Comune di Roveredo in Piano;

La quota effettiva a carico dell'Amministrazione Comunale sarà pari alla differenza fra l'importo stabilito quale limite massimo posto a base di gara e il ribasso offerto.

*Esempio:*

*Prezzo a base di gara 740,00 di cui € 552,38 retta utenza e € 187,62 quota comunale soggetta a ribasso.*

*Aggiudicazione con ribasso del 10%.*

*Retta applicata per i residenti € 552,38 + IVA*

*Quota effettiva a carico dell'Amministrazione comunale € 168,86 + IVA (€ 187,62 – 10%).*

La quota a carico dell'Amministrazione Comunale sarà versata al gestore del servizio di asilo nido, per tutti gli utenti che abbiano cominciato l'inserimento prima del giorno 15 di ogni mese.

Il Comune di Roveredo in Piano provvederà a liquidare mensilmente e dopo l'effettiva erogazione del servizio, la quota dovuta al gestore, a seguito di presentazione di regolare fattura, unitamente all'elenco dei bambini residenti ospitati nel mese di riferimento della fattura, con l'indicazione delle rette versate e l'elenco delle relative presenze.

I pagamenti saranno effettuati in favore del gestore a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità prescelta dal gestore stesso nell'ambito di quelle proposte dall'Amministrazione. I pagamenti sono soggetti alla normativa introdotta dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s. m. e i. in materia di tracciabilità finanziaria.

## **Art. 26 -Revisione prezzi**

1. La revisione prezzi indicati all'articolo 24 (rette mensili a carico delle famiglie) e all'articolo 25 (quota a carico dell'Amministrazione Comunale) è ammessa a partire dal secondo anno e i prezzi contrattuali potranno essere aggiornati ad espressa richiesta del gestore nella misura del 75% delle variazioni accertate dall'ISTAT FOI - sui prezzi al consumo per famiglie, operai e impiegati, riferito all'anno precedente.

2. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

## **Art. 27 - Cauzione**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi inerenti al presente contratto, la ditta aggiudicataria è chiamata a versare una cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto, nelle forme e nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

L'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% (ossia è pari al cinque per cento del valore del contratto) per le imprese alle quali è stata rilasciata, da organismi accreditati – ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 – la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà allegare, in originale o copia autentica, la certificazione o dichiarazione dell'organismo accreditato o fotocopia della stessa sottoscritta dal Legale

rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso. Si precisa che in caso di R.T. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La cauzione di cui sopra resterà vincolata in favore dell'Amministrazione Comunale fino al completo e regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. L'aggiudicatario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 28 - Negligenza e inadempimento - clausola penale**

1. La Ditta sarà responsabile di eventuali danni che, in relazione al servizio svolto, venissero arrecati a persone e a cose, tanto se dipendenti o appartenenti all'Amministrazione comunale, che se riferibili a terzi.
2. Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal contratto, anche con particolare riferimento alle ipotesi previste dall'art. 29 - Clausola risolutiva espressa, l'Amministrazione avrà, facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti della ditta aggiudicataria penali da un minimo di euro 250,00 a un massimo di euro 2.000,00 per ogni violazione. Tali sanzioni verranno commisurate alla gravità dell'inadempimento.
3. L'importo delle penali potrà essere trattenuto sull'importo della cauzione prestata, che, in tal caso, dovrà essere reintegrata.
4. Per l'applicazione delle penali l'Amministrazione adotterà il seguente procedimento: le singole inadempienze verranno tempestivamente contestate per iscritto, con l'imposizione di un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle eventuali deduzioni della ditta aggiudicataria. Il pagamento della penale non esonera la ditta aggiudicataria dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento. Il pagamento della penale va effettuato entro 15 giorni dalla notifica o dalla ricezione della lettera A.R.; decorso inutilmente tale termine il Comune si rivarrà sulla cauzione.
5. La decisione definitiva verrà assunta dal Responsabile del Servizio competente alla gestione del

presente contratto.

### **Art. 29 - Clausola risolutiva espressa**

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., ad esclusivo rischio e danno, della ditta aggiudicataria, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 28 e salvo in ogni caso il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni, qualora l'Aggiudicatario:

- non abbia dato avvio al servizio a decorrere dalla data indicata all'articolo 2 del presente capitolato per causa a sé imputabile;
- violi in maniera grave e ripetuta le norme di igiene;
- somministri cibi inferiori per qualità, quantità o tipologia rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato ovvero nell'offerta;
- interrompa il servizio per causa a sé imputabile;
- ometta o ritardi di fornire o sostituire uno dei prestatori di lavoro secondo le modalità di cui all'articolo 5 del presente Capitolato per più di due volte nel corso dell'appalto;
- sostituisca ripetutamente e senza adeguata motivazione il personale educativo secondo quanto previsto dall'articolo 5 del presente Capitolato;
- ometta di pagare al prestatore di lavoro le retribuzioni dovute nonché di versare i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti per legge;
- violi le disposizioni di legge in materia di prevenzione degli infortuni, assistenza e previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
- contravvenga al divieto di cessione del contratto e di subappalto, salvo quanto previsto all'art. 30;
- venga meno ai requisiti richiesti dal disciplinare per l'ammissione alla gara.

2. In caso di risoluzione la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva, che viene incamerata dall'Amministrazione comunale.

### **Art. 30 – Spese contrattuali, imposte e tasse e subappalto**

Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente Capitolato ed al contratto, ivi comprese le spese di bollo e di registro, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

E' fatto assoluto divieto alla ditta aggiudicataria di subconcedere il servizio oggetto del presente appalto.

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016 è consentito solamente di subappaltare a terzi, ferme le reciproche responsabilità, i servizi di lavanderia, pulizia dei locali e manutenzioni.

### **Art. 31 - Controversie**

Il foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere tra le parti sarà, in via esclusiva, quello di Pordenone.

### **Art. 32 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione Comunale per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione comunale in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Acquisite, ai sensi del citato art. 13 del D. Lgs. 196/2003 le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Roveredo in Piano.

### **Art. 33 – Disposizioni finali**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.