



COMUNE DI POMARANCE

Provincia di Pisa

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE COMPLETA DEL NIDO D'INFANZIA "IL BOSCHETTO" DI POMARANCE per gli anni educativi 2021/2022 - 2022/2023 – 2023/2024. CIG 887342886D

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto che ha per oggetto la gestione completa del Nido d'Infanzia comunale "IL BOSCHETTO" con sede a Pomarance rientra tra quelli elencati nell'Allegato IX al Codice dei contratti pubblici di seguito Codice.

Il servizio si svolgerà nei locali di cui alle **planimetrie allegare tra gli atti di gara**, riservando il piano terra al servizio educativo.

Il Nido d'Infanzia con una ricettività di 34 bambini/e di età compresa tra 12 e 36 mesi, promuove, in stretto raccordo con le famiglie, un progetto pedagogico ed un progetto educativo orientati a sostenere il benessere e lo sviluppo integrale dei bambini nel rispetto dei ritmi e degli stili individuali di crescita e sviluppo.

Il progetto pedagogico è il documento generale in cui vengono esplicitati i valori, gli orientamenti e le finalità pedagogiche a cui si riferisce il progetto educativo, organizzativo e gestionale del servizio educativo.

Il progetto educativo è il documento che con riferimento ad ogni anno educativo, attua il progetto pedagogico.

L'appalto comprende oltre al servizio educativo, la ristorazione per i bambini frequentanti, la pulizia dei locali e la manutenzione ordinaria.

L'attività di pulizia, dovrà rispettare il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti adottato in data 29 gennaio 2021 e pubblicato sulla GURI Serie generale - n. 42 del 19.2.2021.

L'attività di ristorazione, dovrà svolgersi nel rispetto dell'art. 34 del Codice. che richiama il Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare del 10.2.2020 pubblicato sulla GURI n. 90 del 4.4.2020 ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" ed in particolare dell'allegato 1) Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari.

Il servizio di ristorazione dovrà altresì svolgersi nel rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché della normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo: le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" della Regione Toscana approvate con D.G.R.T. n. 898 del 13 settembre 2016; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 2 – Principali norme di riferimento

Si definisce di seguito il quadro delle principali norme che disciplinano il servizio oggetto dell'appalto:

- La L.R.26-7-2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana, in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro);
- Il Regolamento Regionale n. 41R/2013 Regolamento di attuazione dell'art. 4 bis della L.R. 26/7/2002 n. 32 in materia di servizi educativi per la prima infanzia;
- Il Regolamento del Nido d'Infanzia Il Boschetto di Pomarance approvato con delibera di C.C. n. 25 dell'08/06/2021;
- Il presente capitolato speciale d'appalto;
- Il progetto pedagogico del servizio Nido d'Infanzia Il Boschetto del Comune di Pomarance approvato con deliberazione di G. C. n. 118 del 05/08/2021;

E' comunque da intendersi richiamata ogni altra norma vigente applicabile ai servizi ricompresi nell'oggetto dell'appalto.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto di eventuali norme che dovessero entrare in vigore successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Si applica in tale ipotesi l'art. 106, comma 1, lett. c), punto 1, del Codice.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il presente appalto è riferito agli anni educativi 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024, a partire dal mese di settembre 2021 e fino al mese di luglio 2024, con sospensione del servizio nel mese di agosto di ciascun anno educativo, per un periodo di almeno 42 settimane per ciascun anno educativo ed un totale di 126 settimane per tutta la durata dell'appalto.

E' prevista la possibilità di proroga per un periodo massimo di mesi 6 da attivare nelle more dell'individuazione del successivo appaltatore ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice.

Art. 4 – Importo dell'appalto

Il valore stimato del presente appalto, compensato a corpo e a misura, comprensivo dell'eventuale periodo di proroga, ammonta ad **Euro 679.200,57** oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per **Euro 900,00** ed IVA nei termini di legge.

Il valore dell'appalto risulta così ripartito:

Euro 570.528,57 oltre IVA, a base di gara soggetti a ribasso, così costituito:

Euro 513.918,57, oltre IVA, a corpo, per la gestione del servizio educativo, compresi i servizi vari (manutenzioni, pulizie ecc);

Euro 56.610,00 oltre IVA, a misura, calcolati su presunti 3.400 pasti per anno educativo con prezzo unitario pari ad **Euro 5,55**, oltre IVA;

Euro 108.672,00, oltre IVA, per l'eventuale proroga di mesi 6 (comprensiva del servizio educativo, dei servizi vari e dei pasti).

L'importo a base di gara dell'appalto è stato calcolato in base alle modalità organizzative meglio descritte nel presente capitolato, sulla base del costo orario del lavoro per il personale delle cooperative, ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori

delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, tabella retributiva di settembre 2020.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera per l'intera durata dell'appalto in **Euro 483.165,90** come da **Allegato 1**.

Art. 5 Modifiche del contratto

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 106, comma 3, lett. b), del Codice si riserva la facoltà di procedere, durante la vigenza contrattuale, all'ampliamento della gestione affidando uno o più dei seguenti servizi, nel rispetto del limite del 10%:

- Ulteriore ampliamento del nido estivo nel mese di agosto;
- Ulteriori progetti per favorire l'integrazione ed il sostegno ai bambini con disabilità e/o con specifici bisogni con riferimento sia al supporto educativo che all'assistenza di base;

Ai sensi dell'art. 106 c. 12 del Codice l'appaltatore, se richiesto dalla stazione appaltante dovrà accettare un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

Prima dell'inizio del servizio la Stazione Appaltante comunica il numero complessivo dei bambini iscritti.

Art. 6 – Il servizio educativo

Il Nido d'Infanzia "Il Boschetto" nel rispetto del diritto di ogni soggetto all'educazione, allo sviluppo della propria identità individuale, culturale e religiosa, ha lo scopo di raggiungere i seguenti obiettivi educativi:

- prendersi cura dei bambini attraverso l'affidamento continuativo a figure professionalmente qualificate in un contesto diverso da quello familiare;
- offrire percorsi di esperienza che sappiano conciliare i bisogni di crescita dei bambini sul piano motorio, emotivo/affettivo, cognitivo, relazionale, espressivo/comunicativo;
- concorrere a sostenere la genitorialità;
- promuovere esperienze di continuità e integrazione con altri servizi rivolti all'infanzia presenti sul territorio;
- promuovere l'integrazione con altri soggetti, enti e/o associazioni, presenti sul territorio (associazioni, biblioteca, centro per anziani);
- progettare e realizzare azioni che coinvolgano la famiglia e i genitori nella partecipazione alla vita educativa del servizio;
- promuovere la cultura dell'infanzia.

Considerato che nell'ambito della gestione dei servizi educativi per la prima infanzia le prestazioni principali sono quelle connesse all'ambito di crescita di ogni singolo bambino oltreché allo sviluppo di relazioni significative, di apprendimenti e di scambi sociali, il personale addetto al servizio nel rispetto dei diversi ruoli e mansioni, deve portare avanti questi obiettivi in un clima educativo di

benessere e di rispetto dei diritti dell'infanzia, delle scelte educative dei genitori e della diversità culturale connessa alla provenienza delle famiglie. Il servizio di assistenza, sorveglianza, vigilanza svolto dal personale ausiliario è intrinsecamente connesso agli obiettivi educativi sopra descritti e non da essi separabile essendo espletato contestualmente alle altre attività.

Il progetto pedagogico/educativo da presentare in sede di gara, dovrà rispettare le indicazioni del progetto pedagogico comunale e le prescrizioni contenute nel presente capitolato ed avere come punto fondamentale la centralità del bambino considerato nella sua complessità di persona.

Elementi di forza del progetto educativo dovranno essere la qualità professionale, le idee pedagogiche di riferimento, la condivisione con le famiglie, l'attenzione ai bisogni dei bambini, la sollecitazione delle loro competenze socio-relazionali, l'attenzione allo sviluppo identitario di ogni bambina e bambino nel rispetto delle loro caratteristiche soggettive.

Il progetto educativo, in linea con il progetto pedagogico, dovrà attuarsi come un processo di sviluppo costante attento all'espressione della soggettività in un contesto relazione plurimo volto a sollecitare la costruzione di legami significativi tra bambini, educatori e genitori.

Il contesto fisico del Nido dovrà essere articolato in spazi funzionali alle attività ludiche, esplorative, espressive e simboliche dei bambini. Lo spazio, i materiali utilizzati e proposti, dovranno essere complementi fondamentali per la realizzazione del progetto.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle situazioni di disagio e di bisogno che le famiglie dovessero evidenziare oltreché alle forme di partecipazione attiva in cui vengono coinvolte prima dell'inizio dell'anno educativo, della frequenza, nel corso e al termine dell'anno educativo dello stesso, oltreché in eventi speciali.

Il modello organizzativo di gestione del servizio educativo deve comprendere un sistema di direzione e coordinamento e prevedere figure di coordinamento pedagogico e gestionale del servizio. Dette figure sono a carico della struttura aziendale.

In ambito gestionale ed organizzativo saranno apprezzate impostazioni di lavoro e modalità di relazione con i genitori e in generale con il contesto territoriale, finalizzate a pratiche di responsabilizzazione degli utenti, a nuove aperture al territorio, al collegamento con altre agenzie socio-educative, con la scuola dell'infanzia in un'ottica di promozione delle esperienze educative con attenzione sia alla valenza educativa e relazionale degli interventi, sia all'ottimizzazione dei costi di gestione senza che ciò incida sulla qualità dei servizi.

L'appaltatore dovrà mantenere, attraverso alcune linee guida fondamentali, stili operativi e livelli di qualità nell'ambito dell'intera rete dei servizi educativi per l'infanzia. E' necessario che l'appaltatore costruisca le condizioni per garantire una sintonia di intenti operativi, idonea a favorire la collaborazione dei propri educatori con gli educatori che operano nelle scuole dell'infanzia del territorio, prevedendo, ove possibile, forme di continuità educativa tra asilo Nido e scuola dell'infanzia.

Art 7- Modalità di accesso

L'accesso degli utenti al Nido avviene mediante presentazione di apposita richiesta di iscrizione a seguito della pubblicazione del Bando d'iscrizione annuale, rispettando l'ordine della graduatoria predisposta dal Comune di Pomarance, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento del servizio. I bambini vengono ammessi al servizio educativo, di norma, secondo un programma di ambientamento concordato con il personale operante nei servizi.

Art 8 - Disabilità

Al Nido d'Infanzia sono ammessi di diritto i bambini in situazione di disabilità, come previsto dall'art. 5 dal Regolamento del servizio, in conformità alle disposizioni contenute nella normativa vigente.

L'Appaltatore si dovrà impegnare ad attuare il Piano Educativo Individualizzato (PEI).

L'Amministrazione, secondo le indicazioni presenti nel PEI provvederà ad assumere adeguato impegno di spesa per eventuali integrazioni di personale educativo e/o acquisto di attrezzature e sussidi dedicati.

Art. 9 - Calendario educativo

Il funzionamento del Nido è previsto per almeno 42 settimane per ciascun anno educativo, con inizio di norma nel mese di settembre e termine nel mese di luglio, con sospensione del servizio nel mese di agosto.

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere garantite per tutta la durata del calendario educativo.

Il servizio si svolge su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Art 10 - Orario giornaliero di apertura

Il Nido d'Infanzia è aperto dalle 07,30 alle 14,00 dal lunedì al venerdì.

Servizi ampliativi dell'orario di apertura, anche per piccoli gruppi, sono a carico dell'appaltatore che potrà introitare i proventi delle quote di contribuzione degli utenti nella misura determinata ed autorizzata dalla Stazione Appaltante .

L'Appaltatore dovrà comunque assicurare:

- la vigilanza dei bambini in caso di ritardo, anche non motivato, da parte dei familiari oltre l'orario di uscita;
- la presenza di tutto il personale in orario di back office per l'organizzazione generale del servizio;
- la presenza del personale nella struttura almeno tre giorni prima dell'inizio delle attività allo scopo di provvedere all'allestimento degli spazi e a tutte le azioni necessarie a garantire un avvio di qualità del servizio.

Art 11 - Rapporti con l'utenza

Vengono definiti utenti della struttura i bambini iscritti e le loro famiglie.

L'assegnazione dei posti, la gestione della graduatoria, i ritiri e le sostituzioni sono gestiti dall'Ufficio Istruzione del Comune di Pomarance.

Tenuto conto che l'ambientamento dei bambini al Nido d'Infanzia costituisce un momento particolarmente delicato per gli stessi bambini, che vivono un'importante esperienza di

separazione, occorre che tra i gestori del servizio e le famiglie si crei un rapporto di fiducia reciproca, di collaborazione e cooperazione.

A tale fine l'appaltatore dovrà:

- a) prevedere colloqui individuali con i genitori prima dell'ambientamento di ogni bambino al Nido d'Infanzia oltreché durante l'anno educativo (almeno due);
- b) permettere, nei primi giorni di ingresso al Nido, la presenza di un genitore che condivida questa esperienza con il figlio e con l'educatrice per un periodo idoneo a facilitare la transizione casa/Nido del bambino e la conoscenza della figura di riferimento durante il periodo dell'ambientamento stesso;
- c) organizzare riunioni di sezione con le famiglie (almeno tre all'anno) per discutere le tematiche riguardanti il gruppo dei pari, condividere le proposte educative riferite ai progetti di esperienza, e quanto altro che di volta in volta si ritenga significativo per il servizio e per lo sviluppo del rapporto con le famiglie;
- d) promuovere la partecipazione dei genitori anche attraverso altre modalità riguardo ai contenuti educativi, culturali e sociali dei servizi;
- e) prevedere la partecipazione alla vita del Nido anche di altre figure parentali dei bambini.
- f) prevedere incontri con esperti di sostegno alla genitorialità.

Art 12 – Il servizio di ristorazione

Il momento del pasto dovrà essere particolarmente curato e caratterizzato da un clima di convivialità in cui adulti e bambini si ritrovano insieme al tavolo per consumare gli alimenti previsti dai menù. Gli educatori presteranno particolare attenzione all'acquisizione di regole sociali e di autonomia dei bambini, oltre al potenziamento delle abilità motorie fini, senso-percettive e dell'educazione al gusto.

L'appaltatore dovrà garantire le seguenti prestazioni minime:

- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio di ristorazione;
- fornitura e stoccaggio di generi alimentari;
- controllo sull'integrità, scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti giornalieri;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, utilizzando stoviglie e posate in propria dotazione;
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;
- pulizia delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, delle attrezzature dei locali ove viene eseguita la somministrazione, compresa la fornitura dei necessari prodotti a norma di legge;
- gestione dei rifiuti.
- progetti di educazione alimentare.

Art. 13 - Preparazione dei pasti

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi, per quanto concerne le grammature dei cibi, alle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della GRT n. 898/2016 e alle prescrizioni dettate in merito dal competente servizio dell'Azienda USL ed ai CAM di cui al Decreto 10 marzo 2020.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nel centro cottura ubicato all'interno della struttura del nido d'infanzia.

Art. 14 - Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il locale interno alla struttura adibito a refettorio.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di unità di personale tale da garantire un servizio veloce e nei modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Si dovrà provvedere altresì alla somministrazione dell'acqua da bere, in conformità alle prescrizioni in vigore.

Art. 15 – Oneri a carico dell'appaltatore per il servizio di ristorazione

Sono a carico dell'appaltatore:

- 1) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio;
- 2) la pulizia dei locali e disinfestazione ove necessaria;
- 3) la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione a proprie spese di utensili da cucina che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame a norma. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente", devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in essi cucinati.

L'appaltatore deve essere sempre e comunque pronto a mettere a disposizione a proprie spese, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri; esso dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura sono a carico dell'appaltatore e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;

- 4) utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori;
- 5) ai sensi dei CAM di riferimento, le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.).

Sarà, inoltre, a carico dell'appaltatore la fornitura nel refettorio di tovaglie di plastica o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso nel caso se ne presenti la necessità.

L'appaltatore potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate al Comune in corso di esecuzione contrattuale. I prodotti in plastica monouso dovranno essere conformi alla Direttiva UE 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 05/06/2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

- 6) tutto quanto ritenuto necessario per mantenere funzionante e in buono stato il refettorio e il centro cottura.

Art. 16 – Struttura del menù

Il menù predisposto dall'appaltatore in collaborazione con la stazione appaltante, regolarmente validato dall'Ausl competente, dovrà tenere conto della stagionalità dei prodotti, essere strutturato su 4 settimane ed articolato per autunno/inverno e primavera/estate.

La struttura base del menù è costituita da: un primo piatto - un secondo piatto - un contorno – pane - frutta di stagione o un prodotto da forno o dessert.

Le grammature di riferimento sono stabilite dalle Linee di Indirizzo Regionali per la ristorazione scolastica.

Art. 17 – Prodotti biologici, IGP DOP e STG

Devono avere provenienza biologica i seguenti prodotti:

-uova

-legumi

- A) Frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine, devono provenire per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica e per almeno il 20% da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.
- B) La Carne deve provenire per almeno il 50% in peso sul totale, da produzione biologica e per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali.
- C) Il Pesce deve provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso suo totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

I prodotti biologici dovranno essere conformi ai Regolamenti (CE) 834/2007 e relativi regolamenti attuativi.

Per quanto riguarda il pesce biologico, oltre al Regolamento (CE) n. 834/2007 si applicano anche gli specifici regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

È fatto obbligo all'appaltatore:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) di prima qualità e un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008

e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il pesce proveniente da “pesca sostenibile” deve essere fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionali Garantite) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni; i prodotti tipici e tradizionali devono essere compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole dell'8 settembre 1990, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegni direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al centro di cottura la cui ragione sociale risulti presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La stazione appaltante si riserva di effettuare verifiche sui prodotti utilizzati, anche mediante controlli a campione sulla documentazione fiscale pertinente, come ad esempio documenti di trasporto, fatture di una specifica categoria di alimenti utilizzati.

L'appaltatore è tenuto a comunicare alla stazione appaltante, preventivamente per ciascun giorno, via pec, l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi in assenza di propri comportamenti colposi.

Art. 18 – Diete speciali

L'appaltatore si impegna alla preparazione delle diete speciali, per patologie o legate a motivazioni etico-culturali-religiose, nel rispetto delle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

Richiesta della dieta speciale per patologia

Per garantire l'appropriatezza delle richieste di diete speciali per patologia è necessario che il medico curante o il pediatra di libera scelta del bambino rilascino un certificato attestante in modo chiaro e documentato la patologia.

Il genitore o il tutore del bambino alleggerà il certificato alla richiesta di dieta speciale da consegnare al nido d'infanzia.

La richiesta sarà valida per tutto il periodo indicato dal medico certificante.

Redazione della dieta speciale

Il gestore del servizio, una volta in possesso di tutta la documentazione, affida a figure professionali competenti (medico, dietista, specialista in scienza dell'alimentazione o altre figure specialistiche per diete personalizzate per patologia) la redazione della dieta.

Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose

Nel caso di dieta speciale riconducibile a motivi religiosi e culturali il genitore deve formulare una richiesta al personale del nido d'infanzia.

La dieta seguirà il menù del giorno escludendo ad esempio la carne suina e i suoi derivati e/o altri alimenti non conformi rispetto alla pratica religiosa della famiglia sostituendoli con alimenti dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti conformi.

Diete leggere o in bianco

L'appaltatore si impegna alla fornitura di dieta "in bianco" qualora sia fatta richiesta scritta dai genitori comunicata al nido d'infanzia entro le ore 9,30.

La richiesta tempestivamente presentata riguarderà la dieta dello stesso giorno della presentazione e di quello successivo, trascorsi i quali al bambino verrà somministrata la dieta ordinaria in assenza di un certificato medico che richieda diete particolari.

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio in appalto, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dalla normativa vigente in materia assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati.

La fornitura di diete speciali, rientra nell'oggetto del servizio in affidamento e non determina alcuna maggiorazione del prezzo di somministrazione.

Art. 19 – Etichettatura delle derrate

L'etichettatura degli alimenti deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011.

L'Appaltatore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti. Non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Ai sensi degli articoli da 10 a 35 del Reg. CE 1169/2011 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sulle etichettature sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del suddetto Reg. CE o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;

- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 del Reg. CE citato;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26 del Reg. CE citato;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine massimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

È necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione, indicate per ciascun alimento nelle schede merceologiche allegate al presente capitolato.

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

Art. 20 – Grammature e caratteristiche delle derrate

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l'organizzazione della stessa.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee di Indirizzo Regionali per la ristorazione scolastica – Deliberazione G. R. N.898/2016.

Art. 21 – Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere seguite le seguenti istruzioni:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; la carne deve essere macinata in giornata;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
- la promiscuità fra le derrate deve essere evitata;
- il rifornimento e la rotazione delle materie prime deve essere effettuato in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non devono essere detenuti e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- le materie prime congelate non devono essere ricongelate;
- le materie prime acquistate fresche non devono essere congelate;
- il pane non deve essere congelato;
- lo scongelamento dei prodotti in frigorifero deve essere effettuato tra +0°/+4° salvo che per i prodotti da impiegare tali e quali;
- le derrate non devono essere scongelate con aria o sotto l'acqua corrente;
- le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, non devono superare su placche da forno i 10°C;
- non devono essere utilizzati preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- devono essere utilizzati guanti monouso in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- i condimenti devono essere aggiunti unicamente a fine cottura;
- i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande non devono essere utilizzati;
- frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non devono essere utilizzati i dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrostiti, brasati, roastbeef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dai menù.

Art 22 – Il servizio di pulizia

L'appaltatore dovrà impiegare il personale ausiliario anche nell'attività di pulizia dei locali in cui si svolge il servizio oggetto dell'appalto.

L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e all'utilizzo di prodotti detergenti, conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambiente ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (Allegato al D.M. 29 gennaio 2021, G.U. n. 42 del 19 giugno 2021).

Art. 23 – Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

In caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», gli stessi dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambiente ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (Allegato al D.M. 29 gennaio 2021, G.U. n. 42 del 19 giugno 2021).

Art. 24 – Il servizio di manutenzione dei locali e delle attrezzature e degli impianti

Ai fini dell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Comune concede in uso gratuito i locali e gli impianti del nido d'infanzia, compresa l'area esterna, unitamente agli arredi ed alle attrezzature. Verrà redatto apposito **verbale di consegna** sottoscritto dalle parti in sede di avvio dell'esecuzione del contratto.

L'appaltatore si impegna ad utilizzare i locali, gli impianti, gli arredi, il materiale ludico - didattico e le attrezzature consegnate, esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. Il Comune verificherà a fine servizio la consistenza del patrimonio concesso in uso all'appaltatore.

L'appaltatore è responsabile della custodia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature. I locali, gli impianti, le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai dipendenti del Comune o al personale da questo delegato per la sorveglianza ed i controlli ritenuti necessari.

L'appaltatore dovrà provvedere a proprie spese, alla manutenzione ordinaria degli arredi, delle attrezzature, dei materiali ludico-didattici, anche delle aree esterne di proprietà comunale, riconsegnandoli nello stato della fornitura iniziale o reintegrandoli nel numero e nella qualità, previa autorizzazione del Comune. Al termine del contratto, detti beni resteranno di proprietà del Comune senza che all'appaltatore sia riconosciuto alcun corrispettivo.

I materiali ludico – didattici dovranno essere adeguati all'età ed alle esigenze evolutive dei bambini, conformi alle normative vigenti e in quantità tale da garantire adeguate opportunità di gioco e/o di attività didattica a tutti i bambini iscritti al servizio.

Il Comune, qualora ritenga necessaria l'effettuazione di interventi di manutenzione, potrà disporre a proprio insindacabile giudizio la chiusura del servizio per il periodo strettamente necessario al loro compimento, senza che l'appaltatore possa richiedere alcun rimborso. L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune gli eventuali interventi che intenda realizzare concordando con esso le date.

L'appaltatore è tenuto a segnalare prontamente al Comune ogni necessità di interventi di manutenzione straordinaria, affinché si provveda in merito.

Al termine del contratto sarà redatto apposito **verbale di riconsegna** in sede di verifica di conformità finale.

L'appaltatore dovrà provvedere, a proprie spese, alla manutenzione ordinaria degli impianti e delle opere murarie, oltre che dell'area verde, consistente a titolo esemplificativo nello svolgimento delle seguenti attività manutentive:

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

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

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

- riparazione e/o sostituzione di rubinetti e sifoni, accessori e fissaggi e guarnizioni, rubinetti a

tempo, flussometri e componentistica;

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

Interventi vari

- pulizia grondaie e pluviali e piccole riparazioni;
- ripassatura, pulizia e riparazione manto di copertura;
- sistemazione di intonaci interni ed esterni nelle parti danneggiate e/o ammalorate per piccole superfici, con ripresa di tinta;
- ripristino di piastrelle di pavimenti e rivestimenti staccati o danneggiati per piccole superfici;
- tinteggiatura delle pareti e delle zocolature;
- riparazione e/o sostituzione di parti rotte o danneggiate di paraspigoli e zocolature già presenti;
- installazione e/o sostituzione di strisce antiscivolo;
- mantenimento in situazione funzionale e di sicurezza di tutti i serramenti (porte, finestre) anche mediante riparazione e/o sostituzione delle parti ammalorate e non correttamente funzionanti (vetri, cardini, serrature, maniglie, molle chiudi porta, guarnizioni, cordelle, degli attacchi al rullo, delle molle, delle stecche e ganci delle veneziane, delle zanzariere e loro accessori, delle tende e loro accessori, ecc.);
- sostituzione di serrature e copie di chiavi su tutti i serramenti interni ed esterni, sia in caso di rotture sia in caso di smarrimento e relativa consegna al Committente;
- verifica delle porte e dei maniglioni antipanico situati sulle vie d'esodo;
- manutenzione ed eventuale ripristino o sostituzione di tutti i presidi antincendio, quali estintori, manichette antincendio, naspi, idranti, porte tagliafuoco, maniglioni antipanico, ecc., compresi i collaudi periodici, da effettuarsi secondo le norme vigenti. Gli interventi manutentivi dovranno garantire il rispetto della normativa antincendio;
- tenuta dei registri di controllo e di manutenzione;
- installazione di cartellonistica di sicurezza sulla base della valutazione dei rischi e del piano di evacuazione se non già esistenti;
- sfalcio dei manti erbosi, irrigazione e loro mantenimento in condizioni di funzionalità mediante pulizia e concimazione anche in funzione dell'andamento stagionale, con esecuzione di piccole semine;
- potatura di siepi ed arbusti;
- battitura delle pigne se presenti;
- taglio dei rami secchi e pericolanti;
- raccolta di fogliame, rami e prodotti vegetali e conferimento nei contenitori di raccolta differenziata;
- controllo ed eventuale sostituzione e messa in quota di chiusini e caditoie rotte;

- sistemazione di avvallamenti e/o di eventuali ostacoli o dislivelli pericolosi;
- riparazione di cancelli e recinzioni;
- verifica della stabilità degli alberi e comunicazione al Committente della necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria;
- sostituzione di botole dei pozzetti di pertinenza dell'edificio;
- spargimento di sale e sgombero della neve al fine di rendere adeguatamente accessibile la struttura.

Art 25 – Altri oneri a carico dell'appaltatore

Ai sensi dell'art. 24 della L.R.T. n. 38/2007, è fatto obbligo all'appaltatore di informare immediatamente la stazione appaltante di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del rapporto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione dell'appalto.

Compete inoltre all'appaltatore:

- programmare, effettuare e gestire prestazioni a carattere pedagogico-educativo dirette a bambini di età compresa tra i 12 e i 36 mesi, nel rispetto della progettazione didattico-educativa presentata; progettazione, pianificazione e coordinamento tecnico delle attività educative e redazione della relativa documentazione;
- programmare, effettuare e gestire attività di coinvolgimento dei genitori e di altre figure parentali anche riferite alla verifica delle esperienze, iniziative e altre attività promosse dal servizio;
- programmare, effettuare e gestire a favore degli stessi adulti momenti di incontro individuale e di gruppo, ove poter effettuare uno scambio di opinioni e di esperienze in campo educativo, offrendo altresì agli stessi – anche in forma individuale – un'eventuale consulenza psicopedagogica;
- avere la disponibilità di macchine e attrezzature in perfetto stato di fruibilità e provviste di tutti gli accessori necessari al loro funzionamento;
- provvedere a sostenere tutti gli oneri relativi alla manodopera, all'energia elettrica, ai materiali di consumo ed a tutto quant'altro occorre per il loro funzionamento;
- provvedere al loro trasporto sul luogo d'impiego, montaggio, smontaggio ed allontanamento a fine utilizzo;
- sostenere ogni onere per i mezzi di trasporto, che dovranno essere in perfetta efficienza (materiali di consumo, conducente, ecc.);
- provvedere al pagamento delle utenze;
- provvedere al pagamento delle imposte dovute;
- redigere il piano di sicurezza ed evacuazione dei locali e la fornitura di D.P.I.;
- predisporre la consegna di una relazione alla fine di ogni anno educativo sull'attività complessiva svolta, sui risultati conseguiti, nonché sugli effettivi costi d'impresa derivanti dagli oneri contrattuali e contributivi, di gestione ed organizzazione, relativamente all'attività oggetto del presente appalto.

L'appaltatore inoltre dovrà fornire:

- il materiale di consumo occorrente per lo svolgimento dei percorsi di esperienza con i bambini (materiali naturali ed alimentari, sviluppo fotografie, materiale di cancelleria, libri, giochi e giocattoli da interno e esterno, organizzazione di attività ludiche/spettacoli);

-il materiale igienico - sanitario e di pulizia per l'igiene dei bambini e per la pulizia e l'igiene degli ambienti (ad esempio: creme anti arrossamento, sapone, crema detergente e quant'altro occorrente per l'igiene e il benessere dei bambini, materiale di primo soccorso come previsto dal D. M. n° 388/2003, materiale di consumo per l'esecuzione delle pulizie e la sanificazione di tutti gli arredi, le attrezzature ed i locali).

L'elencazione che precede ha finalità esplicativa e non esaurisce gli oneri a carico dell'appaltatore, che comprendono comunque ogni intervento necessario alla regolare, continuativa e soddisfacente gestione del servizio affidato in appalto e alla realizzazione del progetto educativo presentato in sede di gara e del progetto pedagogico comunale.

Eventuali carenze negli obblighi di cui al presente articolo saranno rilevati dal Comune con contestazione scritta, invitando l'appaltatore a provvedere entro un termine, trascorso il quale il Comune potrà procedere d'ufficio all'acquisto, con addebito delle spese alla parte mancante, salvo il risarcimento dei danni.

Le migliorie offerte in sede di gara al termine del contratto diverranno di proprietà dell'ente appaltatore senza che l'appaltatore possa pretendere alcunché.

PERSONALE

Art 26 - Rapporto numerico e tipologia del personale

Il numero di educatori e di operatori ausiliari dovrà essere indicato nel progetto educativo e gestionale presentato in sede di offerta, il monte ore dovrà essere adeguato all'organizzazione del servizio proposto e calcolato come previsto dal R.R. 41/R 2013.

Il personale dovrà essere assegnato in numero sufficiente e in maniera stabile tenendo conto del numero dei bambini, della loro età, degli orari di frequenza e degli spazi, in conformità a quanto stabilito dalle vigenti normative in materia di servizi alla prima infanzia.

L'educatore dovrà soddisfare i bisogni di accudimento e cura dei bambini, prestando particolare attenzione alla predisposizione di un ambiente accogliente, sollecitante e bene organizzato, in modo particolare durante i momenti del pranzo, del cambio, del sonno, dell'accoglimento e del ricongiungimento nonché relativamente alle proposte educative e ai percorsi di esperienza.

Art. 27 –Personale impiegato

- **Il personale educativo** impiegato dall'appaltatore dovrà essere in possesso dei titoli di studio richiesti dalle leggi statali e regionali per l'accesso ai posti di educatore nei servizi educativi per la prima infanzia previsti dalla normativa in vigore al momento dell'impiego, nonché dei necessari requisiti professionali ed esperienziali idonei a garantire un elevato livello di prestazioni. (Reg. R.T. approvato con D.P.G.R. 30 luglio 2013, n. 41/R. e D.lgs. 65 del 13 aprile 2017).

A tale riguardo l'appaltatore dovrà garantire la permanenza del possesso dei titoli di studio per lo svolgimento del ruolo di educatore alla data di inizio del servizio ai sensi di quanto previsto dall'art. 13, comma 2 e 3, del D.P.G.R. 30 luglio 2013 n.41/R e per tutta la durata del rapporto contrattuale.

L'organico impegnato nell'appalto non potrà mai essere inferiore a quello stabilito dalle normative di riferimento (Regolamento Regionale n. 41/R/2013; Linee Guida per l'applicazione del Nuovo Regolamento dei servizi educativi per la prima infanzia) per numero, mansioni, livello ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio.

Fra il personale che sarà impiegato nel servizio dovranno essere presenti figure che abbiano ricevuto adeguata formazione relativamente al primo soccorso, antincendio e HACCP.

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 16 del Regolamento Regionale N. 41R/2013, costituisce inoltre requisito per l'esercizio della funzione di educatore e di operatore ausiliario il non aver riportato condanna definitiva per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione.

- **Il personale ausiliario** dovrà avere assolto l'obbligo scolastico.
- **Il cuoco** dovrà avere l'attestato di qualifica professionale specifico.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, il soggetto appaltatore dovrà assicurare, al personale ausiliario in servizio e per ogni nuovo assunto che dovrà svolgere l'attività di pulizie, adeguata formazione nelle materie relative ai servizi in appalto ai sensi del Decreto sui Criteri Ambientali Minimi, nonché dare conoscenza dettagliata del presente capitolato e del contratto sottoscritto fra le parti a tutto il personale, allo scopo di adeguare i servizi agli standard di qualità richiesti dal Comune.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale ausiliario impiegato nelle pulizie sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08.

La formazione/aggiornamento del personale impiegato dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza e durata, lungo tutto il corso di vigenza del contratto.

Lo sviluppo dei piani della formazione/aggiornamento del personale dovrà essere frutto di un'azione sinergica tra l'appaltatore ed il Coordinamento Pedagogico Zonale, legata all'evoluzione delle problematiche emergenti nel servizio.

Il monte ore minimo della formazione e aggiornamento per il personale educativo non dovrà essere inferiore alle 20 ore annuali pro capite, mentre per il personale ausiliario non dovrà essere inferiore a 10 ore annue pro capite (oltre la formazione obbligatoria).

CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del Codice, l'appaltatore ha l'obbligo, qualora necessari di assumere maestranze, di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che erano adibiti al servizio nel precedente appalto quali soci lavoratori o dipendenti.

Il personale impiegato nello svolgimento del servizio oggetto dell'appalto è quello indicato nel prospetto **ALLEGATO 2**.

A garanzia della crescita qualitativa e organizzativa del servizio, l'appaltatore si impegna:

- 1) a mantenere in servizio per tutta la durata dell'appalto lo stesso personale;
- 2) a comunicare tempestivamente al Comune ogni sostituzione relativa al personale impiegato, che debba intervenire per motivi indipendenti dalla volontà dell'appaltatore, personale che deve comunque essere in possesso degli stessi requisiti professionali del personale sostituito.

Prima della sottoscrizione del contratto l'appaltatore dovrà comunicare al Direttore dell'Esecuzione nei termini e modi che da questo saranno prefissati, in relazione alle figure professionali proposte, i relativi curricula, dai quali dovrà emergere la piena coerenza con quanto stabilito nel presente capitolato, pena la non sottoscrizione del contratto e l'escussione della cauzione provvisoria.

Le mansioni attribuite al personale educativo a titolo indicativo e non esaustivo sono le seguenti:

- realizzazione del progetto educativo e del progetto pedagogico;
- definizione e aggiornamento del progetto educativo con cadenza annuale e in collaborazione con il coordinatore pedagogico e con i competenti uffici;
- coinvolgimento delle famiglie nella pratica educativa del servizio;
- organizzazione e partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività;
- partecipazione alle riunioni di tipo organizzativo e promozionale che Il Comune riterrà opportuno proporre nell'ambito delle proprie competenze di indirizzo e controllo;
- partecipazione ai colloqui e alle riunioni con il Coordinatore Pedagogico e con le famiglie;
- organizzazione delle attività educative e dei percorsi di esperienza;
- cura e tutela dei bambini;
- rapporto con il territorio;
- rapporto di continuità educativa con la Scuola dell'Infanzia.

In relazione all'orario di apertura del servizio e all'entità dei bambini frequentanti, le mansioni degli operatori ausiliari dovranno essere organizzate in modo da garantire:

- il servizio di supporto alla refezione comprendente lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti nonché il riordino dei locali e il lavaggio delle stoviglie mediante lavastoviglie di proprietà dell'Amministrazione;
- il supporto ai percorsi di esperienza e di cura dei bambini;
- la pulizia ordinaria degli ambienti sia interni che esterni, da intendersi per tale il lavaggio pavimenti, la spolveratura degli arredi, l'igienizzazione dei locali nonché la prima pulizia di inizio anno dopo che il Nido è rimasto chiuso nel periodo estivo;
- il riordino dell'ambiente durante e al termine dell'orario quotidiano di apertura;
- l'apertura e la chiusura del servizio, sorveglianza dei locali in orario di apertura all'utenza;
- la predisposizione della stanza per il riposo;
- il riordino accurato e la pulizia dei giocattoli e del materiale usato dai bambini sia durante i percorsi di esperienza quotidiani che al termine delle attività giornaliere;
- la collaborazione con gli educatori per:
 - l'igiene e la cura dei bambini
 - lo svolgimento dei percorsi di esperienza con i bambini
 - la somministrazione della colazione e del pranzo
 - la preparazione del cibo ai fini della somministrazione ai bambini

- l'assistenza ai bambini che ne abbiano bisogno, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie e della sicurezza

-la prenotazione dei pasti con le modalità stabilite dal servizio refezione e registrazione giornaliera delle presenze alla mensa dei bambini.

Il tempo di lavoro del personale dovrà essere ripartito quotidianamente fra tempi frontali con i bambini e tempi non frontali che dovranno essere indicati nel progetto educativo.

Il numero degli educatori nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio dovrà rispettare i parametri indicati nel Regolamento della Regione Toscana n. 41/R/2013.

Gli educatori e il personale ausiliario formano il gruppo del personale del servizio che ne garantisce la qualità e lo svolgimento delle attività educative e pedagogiche. Il gruppo è responsabile collegialmente dell'elaborazione e dell'aggiornamento del progetto educativo.

Dovrà essere garantita la presenza di un coordinatore il quale ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo a eventuali problematiche che dovessero insorgere relativamente all'espletamento del servizio stesso.

L'eventuale presenza nel servizio di personale tirocinante dovrà essere preventivamente autorizzata dal Comune. Nell'ipotesi di personale tirocinante, questo dovrà comunque essere in sovrannumero rispetto al personale incaricato di svolgere il servizio.

Gli operatori dell'appaltatore, fermo restando gli obblighi di collaborazione con il Comune, prestano il loro lavoro senza vincoli di subordinazione con quest'ultimo.

STIPULA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 28 - Cauzione

Ai sensi dell'art. 103 del Codice, dovrà essere prevista una garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo del servizio da prestare da parte dell'appaltatore. In caso di ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, ferma restando l'applicazione di quanto descritto nel periodo precedente, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione potrà essere ridotta nei casi previsti dall'art. 93, comma 7, del Codice.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione da parte del soggetto appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di verifica di conformità/di regolare esecuzione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico 19 gennaio 2018, n. 31.

La cauzione definitiva è progressivamente e automaticamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione fino ad un massimo del 80% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo pari al 20% dell'iniziale garantito dovrà permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità/di regolare esecuzione o comunque fino al dodici mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni.

Art. 29 - Assicurazioni

Per tutta la durata del servizio l'appaltatore dovrà stipulare una specifica polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato, per qualsiasi danno che possa arrecare

al Comune, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà prevedere almeno il massimale di € 2.000.000,00 per sinistro per danni alle persone ed alle cose e per persona infortunata relativamente alla responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO).

La suddetta polizza assicurativa dovrà inoltre prevedere alcune specifiche estensioni di copertura per i seguenti rischi derivanti dall'attività in oggetto:

- Danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'assicurato o da lui detenute con il limite di indennizzo per sinistro pari ad € 250.000,00;
- Danni ai locali con il limite di indennizzo pari ad € 250.000,00 per sinistro e anno;
- Danni a cose in consegna e custodia esclusi i danni da furto con un limite di indennizzo pari ad € 150.000,00 per sinistro e anno;
- Danni da inquinamento accidentale con un limite di indennizzo pari ad € 150.000,00 per sinistro/anno;
- Danni per trattamento dati personali con un limite di indennizzo pari ad € 250.000,00 per sinistro;
- Danni per interruzione e sospensione attività di terzi con un limite di indennizzo di € 200.000,00 per sinistro e anno.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte al Comune e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'appaltatore.

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'appaltatore si avvarrà per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune, dei suoi amministratori e dipendenti.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di chiedere l'eventuale aggiornamento per la copertura dei rischi e dei massimali se giudicati insufficienti.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima dell'attivazione del servizio.

L'appaltatore si impegna a tenere attiva la copertura assicurative per tutta la durata del servizio producendo tempestivamente al Comune le quietanze di pagamento successive alla prima.

Art. 30 - Stipulazione del contratto

L'appaltatore sarà sottoposta agli accertamenti antimafia previsti dal D.Lgs.n. 159/2011.

Fatta salva l'ipotesi di cui all'art. 32, comma 10, lettera a), del Codice, il contratto potrà essere stipulato, in modalità elettronica, decorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di aggiudicazione definitiva di cui all'art. 76 del citato Codice e sempre che non sia stato proposto ricorso avverso l'aggiudicazione definitiva con contestuale domanda cautelare. In tale ultimo casi applica il citato art. 32 del codice, comma 11.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto, che sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, sono a carico dell'appaltatore.

Ai fini fiscali si dichiara che il corrispettivo del servizio è soggetto al pagamento dell'I.V.A. per cui la registrazione è effettuata in misura fissa ai sensi dell'art.40 del D.P.R. n.131/86.

Art. 31 -Anticipazione del prezzo

Ai sensi della L. 77/2020 è possibile chiedere l'anticipazione del prezzo fino ad un massimo del 30% prima della sottoscrizione del contratto e previa costituzione, ai sensi dell'art. 35, comma 18, del Codice, di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione medesima, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa.

Art. 32 – Adempimenti preliminari all'esecuzione

La stazione appaltante provvederà ad indire, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, una riunione di coordinamento con l'appaltatore al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui l'appalto dovrà svolgersi e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.

L'appaltatore ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si svolge il servizio, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi. L'appaltatore ha altresì l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante i rischi specifici derivanti dalla sua attività che verranno introdotti nell'ambiente stesso.

Art. 33 - Avvio dell'esecuzione del contratto – Esecuzione anticipata - Ritardi

L'avvio dell'esecuzione dell'appalto sarà proceduto all'avvio dell'esecuzione del contratto, con apposito verbale firmato dalle parti avente ad oggetto:

- le aree e gli eventuali ambienti dove si svolge l'attività;
- la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante;
- la dichiarazione attestante che lo stato attuale dei luoghi è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione delle attività.

Qualora sia disposta l'esecuzione anticipata, nel verbale di avvio il Direttore dell'Esecuzione indica le prestazioni che l'appaltatore deve eseguire immediatamente ed elenca quanto predisposto o somministrato dallo stesso appaltatore ai fini del rimborso delle relative spese in caso di mancata stipulazione del contratto.

Resta sempre salvo il diritto del Direttore dell'Esecuzione di ordinare l'esecuzione di una determinata prestazione entro un prestabilito termine di tempo o di disporre l'ordine d'esecuzione del servizio nel modo che riterrà più conveniente, senza che l'appaltatore possa rifiutarsi o farne oggetto di richiesta di speciali compensi.

Sotto le suddette condizioni l'appaltatore avrà la facoltà di sviluppare il servizio nel modo che crederà più conveniente per darlo perfettamente compiuto nel termine contrattuale, purché esso, a giudizio del Direttore dell'Esecuzione, non riesca pregiudizievole alla buona riuscita del contratto ed agli interessi del Comune.

Fatta salva l'esecuzione d'urgenza di cui all'art. 32, comma 8, del Codice l'avvio dell'esecuzione del

contratto avverrà entro 30 giorni dalla data di stipulazione, trascorso tale termine sarà applicata una penale giornaliera dello 0,3 per mille per ogni giorno di ritardo imputabile all'appaltatore, che sarà annotata dal Direttore dell'Esecuzione nel Registro di contabilità e sarà computata a debito dell'appaltatore stesso nel primo pagamento di acconto.

Qualora il ritardo si protragga per ulteriori 30 giorni, Il Comune avrà la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ed all'incameramento della cauzione definitiva.

Nel caso di ritardo per fatto o colpa della stazione appaltante, l'appaltatore può chiedere lo scioglimento da ogni vincolo con diritto al rimborso delle spese sostenute, entro i seguenti limiti:

- a) 1,00% per la parte dell'importo contrattuale netto fino a euro 5.000,00;
- b) 0,50% per la parte eccedente fino a 10.000,00 euro;
- c) 0,20% per la parte eccedente i 10.000,00 euro.

Art 34 - Norme in materia di lavoro e sicurezza

L'appaltatore è tenuto:

- a) al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione
- b) ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di categoria, dai contratti integrativi regionali e dalle tabelle ministeriali
- c) a corrispondere puntualmente le spettanze economiche dovute agli operatori per le prestazioni da essi assicurate;
- d) a rispettare gli adempimenti contributivi ed assicurativi nei confronti dei soci lavoratori e/o dei dipendenti;
- e) a rispettare per il personale impiegato nelle attività le norme legislative in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di categoria siglato dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale;
- f) a rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge in materia di prevenzione infortuni, di igiene, di assicurazione, di malattia, invalidità, di disoccupazione, ed ogni altra disposizione attualmente in vigore riferita alla tutela dei lavoratori liberando il Comune da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso.

Qualora l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma 1, lett. d), l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando alla stessa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela protezione assicurazione assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque impiegati.

Le stesse disposizioni valgono anche nei casi di inosservanza delle norme suddette da parte degli eventuali subappaltatori o cottimisti nei confronti dei loro operai ed impiegati, anche se il contratto collettivo di lavoro non disciplini l'ipotesi del subappalto e del cottimo.

Art. 35 – Sospensioni dell'esecuzione- Clausola penale

Le sospensioni parziali o totali del servizio, già contemplate nel programma esecutivo non rientrano tra quelle regolate dalla vigente normativa e non danno diritto all'appaltatore di richiedere compenso o indennizzo di sorta né protrazione di termini contrattuali oltre quelli stabiliti.

Nell'eventualità che, successivamente alla stipula del contratto insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, impedimenti che non consentano di procedere, parzialmente o totalmente, al regolare svolgimento delle singole prestazioni, si procederà ai sensi dell'art. 107 del Codice. Il verbale di ripresa, riportante il nuovo termine contrattuale individuato dal R.U.P., dovrà essere sottoscritto sia dal Direttore dell'Esecuzione che dall'appaltatore.

Art. 36 - Risoluzione e recesso

Per la risoluzione del contratto trova applicazione l'art. 108 del Codice.

Per l'esecuzione d'ufficio in caso di inadempimento dell'appaltatore il Comune potrà disporre di tutte le somme dovute all'appaltatore per prestazioni eseguite, contabilizzate o non e di quelle depositate a garanzia per cauzione e delle somme dovute o depositate a qualsiasi altro titolo.

Il contratto si risolve, inoltre, per la perdita della capacità a contrattare accertata a seguito di verifica condotta presso le amministrazioni certificanti, ai sensi dell'art. 71 del d.P.R. n. 445/2000.

La risoluzione del contratto comporta il pagamento delle prestazioni già eseguite nei limiti dell'utilità ricevuta dal Comune, con incameramento della garanzia definitiva presentata.

Fatto salvo quanto specificamente previsto nell'articolato del presente capitolato, costituiscono altresì motivo di risoluzione del contratto per grave inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) il ripetersi su più di un pagamento in acconto di irregolarità contributive e/o assicurative da parte dell'appaltatore riscontrata tramite D.U.R.C.;
- b) il ripetersi su più di un pagamento in acconto di ritardi nella corresponsione delle retribuzioni al personale dipendente dell'appaltatore risultanti da attivazione delle procedure di cui all'art. 30, comma 6, del Codice.

L'effettuazione di transazioni senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero di altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità finanziaria costituisce causa di risoluzione del presente contratto.

Costituisce, altresì, causa di risoluzione del presente rapporto contrattuale la violazione, da parte dei collaboratori a qualsiasi titolo dell'appaltatore degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui al d.P.R. n. 62/2013, e del codice di comportamento integrativo del Comune che, in copia, sono consegnati alla sottoscrizione del contratto.

Per i casi di recesso dal contratto trova applicazione l'art. 109 del Codice.

Il Comune si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto ex art.1, comma 13, del D.L. n. 95/2012, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, qualora, tenuto conto anche dell'importo da corrispondere per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ex art. 26, comma 1, della legge n. 488/1999 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'affidatario non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui al comma 3 del citato art. 26.

Art. 37 – Controllo dell'esecuzione

Il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto sono svolti dal Direttore dell'Esecuzione del contratto in modo da assicurare lo svolgimento delle prestazioni nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali ed alle condizioni offerte. Il controllo tecnico, amministrativo e contabile è esercitato sino all'adozione degli strumenti elettronici da parte del Comune ai sensi dell'art. 17 del D.M. 7 marzo 2018 n. 49.

L'attività di controllo del Direttore dell'Esecuzione è condotta per l'intera durata del contratto con criteri di misurabilità della qualità, sulla base di parametri oggettivi, ed è riportata, in forma scritta, in appositi verbali, anche al fine di segnalare tempestivamente al R.U.P. eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti tali da giustificare l'applicazione delle penali previste nel contratto o da condurre alla risoluzione del contratto.

Il Direttore dell'Esecuzione impartisce all'appaltatore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, in forma scritta, nei quali sono riportate, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite. L'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi a quanto contenuto negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di formulare contestazioni scritte e di formalizzare le proprie riserve nel documento nel quale sono contabilizzate le prestazioni oggetto di contestazione.

Il Direttore dell'Esecuzione si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impiegato che non offra, nello svolgimento del servizio, garanzie di capacità, contegno corretto, con personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

Le verifiche ed ispezioni sono effettuate alla presenza di incaricati dell'appaltatore, che possono essere chiamati a controfirmare i verbali di verifica. Le verifiche ed i controlli effettuati non esimono l'appaltatore da responsabilità e da qualsiasi altra conseguenza derivante dalle risultanze della verifica della regolare esecuzione.

Art. 38 - Spese a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative alla gestione e alle necessità ausiliarie della stessa. Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

Art. 39 - Divieto di cessione del servizio

È fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente il servizio oggetto del presente appalto fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del codice.

Art 40 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Al termine del rapporto contrattuale l'appaltatore è tenuto a riconsegnare al Comune di Pomarance i locali, le attrezzature e gli utensili perfettamente funzionanti tenuto conto dell'usura dovuta al loro normale utilizzo durante la gestione. Sarà redatto apposito **verbale di riconsegna** in sede di verifica di conformità finale.

Qualora si accerti, all'atto della riconsegna, l'inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi di manutenzione posti a suo carico in base al presente capitolato, si procederà alla quantificazione dei danni, con rivalsa sulla cauzione, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

CONTABILIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 41 – Disposizioni generali relative alla contabilizzazione del servizio

Per le prestazioni a corpo, la contabilità del servizio sarà effettuata sulla base del prezzo contrattuale del servizio, esclusi i pasti, calcolato con l'applicazione del ribasso percentuale offerto in sede di gara. Per le prestazioni a corpo il prezzo offerto rimane fisso e invariabile.

Le prestazioni appaltate a misura, calcolate con l'applicazione del ribasso percentuale offerto in sede di gara sul costo del pasto, potranno variare in aumento o in diminuzione secondo la quantità effettiva dei pasti somministrati. Il prezzo di tali prestazioni, ai sensi del comma 5-bis dell'art. 59 del Codice, è fisso ed invariabile per unità di misura.

Art 42 - Pagamento del corrispettivo

Tutti gli oneri e obblighi dell'appaltatore indicati nel presente capitolato si intendono compensati con i prezzi unitari e a corpo, al netto del ribasso d'asta offerto dall'appaltatore in sede di gara.

Il pagamento del corrispettivo, dedotte le eventuali penali e ritenute dovute per legge, verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura elettronica emessa mensilmente.

Ogni pagamento del corrispettivo contrattuale, compreso l'atto di liquidazione finale, è subordinato all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti l'appalto (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore in caso contrario trova applicazione l'articolo 30 i del Codice.

Entro 45 giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni si procederà alla emissione del Certificato di Regolare Esecuzione/verifica di conformità.

Il certificato di Certificato di Regolare Esecuzione/verifica di conformità, soggetto a conferma da parte del Responsabile del Procedimento, non esclude la responsabilità dell'Appaltatore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità/C.R.E.

Con la conferma del Certificato di verifica di conformità/C.R.E. sarà anche svincolata la cauzione definitiva per la parte rimanente.

Art 43 - Sospensione dei pagamenti

Il Comune al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti all'appaltatore cui siano state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a quando l'appaltatore non si ponga in regola con gli obblighi contrattuali.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che l'appaltatore si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

RESPONSABILITA'

Art. 44 - Responsabilità nei confronti dei fornitori

L'appaltatore è l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 45 - Sinistri – Danni da forza maggiore

Sono a carico dell'appaltatore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione dell'appalto, la riparazione, a sua cura e spese, dei danneggiamenti di qualsiasi genere che fossero arrecati per qualsiasi causa ai materiali, ai macchinari e all'attrezzatura dell'appaltatore stesso.

E' altresì a carico dell'appaltatore l'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa.

Esso è responsabile per danni ai lavoratori e alle persone in genere che siano comunque addette al servizio o che vi intervengano direttamente o indirettamente per conto del Comune.

Nell'eventualità in cui si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà, il Direttore dell'Esecuzione relaziona sui fatti e sulle cause e adotta tutti i provvedimenti necessari per ridurre le conseguenze dannose.

Art. 46 - Penalità

L'appaltatore è responsabile dell'inadempimento della disciplina del rapporto contrattuale.

Per ogni violazione sarà avviata la procedura di contestazione mediante posta elettronica certificata. Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, l'appaltatore potrà fornire, stesso tramite, le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento sarà data comunicazione all'appaltatore entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. L'Amministrazione procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali altre azioni.

Nel caso di singole inadempienze o abusi l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, determinata dal Direttore dell'Esecuzione sulla base della gravità dell'inadempienza riscontrata.

Le penali applicate non possono superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale, pena la risoluzione del contratto ex art. 113-bis del Codice.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia d'igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno poste a carico della parte inadempiente.

Art. 47 – Comunicazioni dell'amministrazione, responsabilità del procedimento e accesso agli atti

L'Amministrazione effettua tutte le comunicazioni all'appaltatore tramite PEC all'indirizzo di posta elettronica certificata da esso indicato.

Art. 48 - Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento del presente appalto è la Dott.ssa Eleonora Burchianti tel. 0588/62319 email affarigenerali@comune.pomarance.pi.it

Il Responsabile del Procedimento
Dr.ssa Eleonora Burchianti