

Comune di Dolianova

SERVIZIO AFFARI GENERALI CAPITOLATO D' ONERI

APPALTO DEL SERVIZIO

Asilo Nido Comunale

ART. 1

Oggetto dell' appalto

Oggetto del presente appalto è l'affidamento del Servizio Asilo Nido Comunale La sede dei servizi, di proprietà comunale, è ubicata in **Via Lavoratori** a Dolianova.

I servizi dovranno articolarsi secondo le seguenti modalità:

- Servizio Asilo Nido: nel periodo Settembre/Luglio **in base agli orari indicati all'art. 10 del regolamento comunale**. Si rispetterà la chiusura per tutti i giorni festivi e per il mese di agosto. Eventuali richieste di chiusura diverse dalle suddette dovranno essere autorizzate dall' Amministrazione Comunale, previo consenso dei genitori dei minori iscritti e frequentanti, attestato con nota scritta della ditta appaltatrice, allegata alla richiesta di cui sopra, che dovrà pervenire almeno 5 (cinque) giorni prima. **In tal caso l'importo mensile che il Comune dovrà corrispondere alla Ditta sarà ridotto in proporzione al numero di chiusure concesse (es. riduzione di 1/30 in caso di una chiusura).**

ART. 2

Obiettivi del Servizio

L' Asilo Nido di Dolianova si propone di:

- **aiutare** il bambino nel suo sviluppo globale, con particolare riferimento alla sicurezza emotiva di base e ad una adeguata consapevolezza di sé, attraverso la cura delle sue potenzialità e lo sviluppo delle abilità relazionali, cognitive motorie, affettive e linguistiche, privilegiando il lavoro di gruppo;
- **offrire** alla famiglia un sostegno dal punto di vista educativo;
- **garantire** un adeguato inserimento dei bambini appartenenti a nuclei familiari in condizione di disagio economico, sociale, psicologico, etc.;
- **offrire** alla comunità una sede di discussione, consulenza e formazione permanente sulle problematiche della prima infanzia, anche attraverso la realizzazione di incontri monotematici;
- **promuovere** la continuità educativa in collaborazione con la scuola materna.

ART. 3

Durata dell' appalto

Il servizio di cui al presente appalto verrà affidato per la durata di anni due con decorrenza 01/09/2020. Si procederà, al fine di garantire gli utenti, nelle more della stipulazione del contratto, ad avviare il servizio sotto le riserve di legge.

L'affidatario dovrà impegnarsi ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo di sei mesi salvo diversa durata concordemente stabilita tra le parti, nelle more dell'espletamento della nuova gara d'appalto in forza dell'art. 106, comma 9 del Codice.

ART. 4

Destinatari servizio Asilo Nido

Il servizio è rivolto ai bambini di età compresa dai 3 (tre) a 36 (trentasei) mesi. In caso di prima iscrizione verranno accettati i minori di 30 (trenta) mesi.

Il nido, come da autorizzazione rilasciata la Determinazione n° 633 del 22/11/18 ha una disponibilità complessiva di 58 posti di cui:

- 14 bambini di età compresa fra i tre e i dodici mesi;
- 22 bambini di età compresa fra i dodici e ventiquattro mesi;
- 22 bambini di età compresa tra i ventiquattro e i trentasei mesi;

Si prevede l'istituzione di tre sezioni (una per ogni fascia d'età) e l'inserimento di 23 bambini (5 bambini di età compresa fra i tre e i dodici mesi; 8 bambini di età compresa fra i dodici e ventiquattro mesi; 10 bambini di età compresa tra i ventiquattro e i trentasei mesi) l'amministrazione si riserva la valutazione all'inizio di ciascun anno educativo, nel rispetto dell'art. 106 del D. Lgs 50/16, della normativa regionale e dell'autorizzazione al funzionamento, di attivare una quarta sezione sulla base delle liste di attesa.

L'ammissione dei bambini avverrà su designazione esclusiva dell'Amministrazione Comunale nel rispetto della graduatoria dei richiedenti determinata con i criteri e le modalità previste dal vigente regolamento comunale dell'asilo nido.

ART. 5

Personale del Nido

Il servizio di Asilo Nido, oggetto del presente appalto, dovrà essere garantito dalle figure professionali (previste dalla legge regionale n. 23/05, dal regolamento di attuazione approvato con il Decreto del Presidente della Regione 22 luglio 2008, n. 4, dalla deliberazione della Giunta Regionale n° 28/11 del 19.6.2009 nonché dal Programmazione Regionale Socio Assistenziale in

vigore) appresso specificate e nel numero necessario per l'espletamento del servizio secondo la regolamentazione regionale. La ditta appaltatrice, **qualsiasi forma giuridica essa abbia**, dovrà applicare le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali in materia di cambi di gestione (art. 37 del C.C.N.L. per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo - ccnl cooperative sociali - 26 maggio 2004).

- a) **N. 1** Coordinatore che potrà essere individuato fra il personale educativo;
- b) **N. 3** Educatori (4 Educatori nel caso di attivazione di una quarta sezione);
- c) **N. 3** Operatori addetti ai servizi generali (1 cuoco, 1 addetto alle funzioni di pulizia generale degli ambienti e 1 addetto alle funzioni di lavanderia e guardaroba);

L'Ente gestore dovrà, all'atto della stipula del relativo contratto fornire certificazione dei titoli in possesso degli operatori secondo quanto stabilito dalla regolamentazione regionale. La Ditta deve assicurare il rispetto delle norme per la sicurezza sul posto di lavoro. Inoltre, dieci giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare all'amministrazione comunale copia del documento di valutazione dei rischi.

ART. 6

Oggetto del servizio e prestazioni

- 1) Assistenza igienico sanitaria generica** dei bambini ospitati presso l'Asilo Nido comunale di Dolianova secondo le norme di legge in vigore e nel rispetto della legge regionale n. 23/05, del regolamento di attuazione approvato con il Decreto del Presidente della Regione 22 luglio 2008, n. 4), e dalla deliberazione della Giunta Regionale n° 28/11 del 19.6.2009 che definisce i requisiti specifici per l'autorizzazione al funzionamento delle strutture e servizi educativi per la prima infanzia, nonché degli orientamenti contenuti nel piano regionale socio assistenziale..
- 2) Coordinamento del Nido** potrà essere svolto da uno degli educatori in servizio presso l'Asilo Nido ed in possesso dei titoli previsti dalla deliberazione della Giunta Regionale n° 28/11 del 19.6.2009 con esperienza almeno triennale di coordinamento di asili nido pubblici.
- 3) Il servizio di assistenza mediante personale educativo** svolto da operatori in possesso dei titoli previsti dalla deliberazione della Giunta Regionale n° 28/11 del 19.6.2009 e con esperienza almeno triennale di educatore in asili nido pubblici;

Funzioni e compiti del personale impegnato:

- **Coordinatore** con un monte ore settimanale minimo pari a 10 che dovrà svolgere i seguenti compiti:
 - 1. **Curare la programmazione, organizzazione e supervisione generale del servizio;**
 - 2. **Curare** i rapporti con l'Ente Gestore e in particolare con il Servizio Sociale Comunale;

3. **Programmare e coordinare** l'attività ludico educativa in stretta collaborazione con gli educatori e avvalendosi dei consulenti, individuando gli strumenti di verifica più opportuni;
 4. **Programmare e realizzare** attività di informazione/formazione su argomenti riguardanti la prima infanzia e mirati al consolidamento e all' ampliamento delle competenze educative dei genitori, prevedendo il loro coinvolgimento;
 5. **Attuare** l'attività di sperimentazione insieme agli operatori, con documentazione e verifica;
 6. **Garantire** la continuità nei momenti di formazione professionale degli operatori, mediante organizzazione con gli stessi di programmi di aggiornamento, individuando tematiche di approfondimento rispondenti alle necessità del servizio;
 7. **Programmare** incontri formativi/informativi per i genitori;
 8. **Curare** i rapporti con le altre istituzioni educative, in particolare con la Scuola Materna.
- **Personale educativo** con il compito di:
1. **promuovere e curare** il normale sviluppo psico-fisico, in costante collaborazione con la famiglia, il primo processo formativo e l'attività educativa del gruppo di bambini affidatogli;
 2. **collaborare** alla formulazione del piano di lavoro educativo, ed alla compilazione delle schede di inserimento e individuali di sviluppo di ciascun minore avvalendosi delle collaborazione del Coordinatore del Servizio
 3. **tenere** i contatti con la famiglia del bambino, curando ogni utile e reciproca informazione ai fini della continuità del processo formativo ed educativo del minore; presta continuo servizio al gruppo di bambini affidatogli, curandone l' incolumità, l' igiene personale, l' alimentazione e quanto altro occorra al suo ottimale sviluppo psicofisico;
 4. **collaborare** con l' educatore di sostegno per l' inserimento e l' assistenza dei bambini portatori di disabilità fisiche;
 5. **collaborare** con il coordinatore per la programmazione, realizzazione e verifica delle attività ludico-educative;
 6. **compilare** le cartelle di osservazione dei bambini, in collaborazione con i consulenti specialisti;
 7. **borazione** con i consulenti specialisti;
 8. **assistenza** igienico sanitaria secondo quanto disposto dalle leggi in vigore;
 9. **collaborare** con gli operatori sociali del territorio che hanno eventualmente in carico il minore in difficoltà e/o portatore di handicap.
 10. **predisporre e consegnare ai genitori a conclusione del percorso educativo il libro che sintetizza l'esperienza vissuta**

Il rapporto numerico tra il personale educativo ed i bambini dovrà essere di norma di **uno a cinque** per i **bambini dai tre ai dodici mesi**, di **uno a otto** per i **bambini dai dodici ai 24 mesi** e di **uno a dieci** per i **bambini dai 24 ai 36 mesi**. In presenza di **bambini portatori di handicap** il rapporto

numerico deve essere valutato di volta in volta a seconda dei bisogni del minore e concordato con i servizi competenti dell'Azienda sanitaria locale. I rapporti numerici così definiti dovranno essere garantiti anche ricorrendo alla sostituzione del personale assente senza che ciò comporti ulteriori oneri per l'ente. Ogni educatore avrà in affidamento un gruppo di bambini identificato individualmente. Eccezionalmente, per cause di forza maggiore, ed in caso di presenze ridotte di bambini, i gruppi potranno essere affidati ad altra operatrice comunque rispettando il rapporto sopra definito. **Nel caso in cui le richieste di inserimento siano insufficienti a costituire i tre gruppi di bambini previsti dal presente capitolato, il personale dovrà essere ridotto in maniera proporzionale nel rispetto degli standard prescritti dalla regolamentazione regionale. In tal caso l'importo mensile dovuto dal Comune di Dolianova alla Ditta affidataria sarà ridotto in misura proporzionale in base al numero di bambini frequentanti.**

Nel caso in cui i bambini frequentanti siano inferiori alla metà di quelli previsti (23) dal presente capitolato l'Amministrazione potrà unilateralmente recedere dal contratto senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcunché.

Tutto il personale educativo operante nel Nido costituisce il **"Gruppo educativo"** fa parte di esso anche un responsabile dell'**Ufficio di Servizio Sociale** o suo delegato. Il gruppo di lavoro si dovrà riunire con frequenza **quindicinale**.

Personale ausiliario

La ditta aggiudicataria si dovrà avvalere del personale qualificato per l'espletamento dei seguenti servizi:

- **Cucina:** Nell'erogazione dei pasti, sia per i bambini frequentanti a tempo pieno che a tempo ridotto, che dovranno essere direttamente ed interamente confezionati nella mensa dell'Asilo Nido, dovranno essere rispettati i dettami della tabella dietetica predisposta dal competente servizio della Azienda U.S.L. **Entro il 15 di ogni mese l'appaltatore fornirà al competente ufficio comunale la programmazione del menù relativa al mese successivo ed una relazione relativa agli alimenti utilizzati nella mensa nel mese precedente per il controllo del rispetto delle quantità minime relative ai prodotti di qualità indicate all'art. 11**. Nella scelta degli alimenti da somministrare ai bambini dovrà essere data preferenza, compatibilmente alla disponibilità, ai prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e/o locali, in conformità al Regolamento C.E.E. n. 2092 del 1991 e s.m. ed integrazioni. In caso di bambini con particolari intolleranze alimentari opportunamente certificate, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre opportuna tabella dietetica predisposta dall'azienda ASL. In attuazione del D. Lgs. 155/97 la Ditta aggiudicataria è tenuta a: predisporre il manuale di autocontrollo (HACCP); garantire un'adeguata formazione professionale degli operatori; ad effettuare i controlli necessari.

Il cuoco/a dovrà essere in possesso del Diploma di Scuola Professionale Alberghiera di Stato o qualifica professionale.

Il cuoco/a dovrà avere svolto tale mansione per almeno due anni nell'ultimo quinquennio nel settore della ristorazione presso mense di asili nido, regolarmente autorizzati al funzionamento, ovvero presso mense scolastiche.

Pulizia e riordino dei locali: - apertura e chiusura di tutti i locali con mantenimento dell'ordine degli stessi attraverso la pulizia dei materiali e delle suppellettili d'uso. Operazioni di inservienza consistenti nella collaborazione alle operazioni di distribuzione e somministrazione degli alimenti; collaborazione con il personale educativo per la custodia dei bambini, operazioni di lavanderia e di guardaroba. Cura particolareggiata del giardino circostante l'edificio onde garantire ai bambini l'utilizzo degli spazi per attività ludiche all'aperto.

Tale servizio dovrà essere svolto da n. 1 addetto alle funzioni di pulizia generale degli ambienti e n. 1 addetto alle funzioni di lavanderia e guardaroba.

ART. 7

ATTIVITA'

Nel corso dell'anno educativo dovranno essere svolte attività ludico educative e didattiche adeguate al grado sviluppo e raggiungimento del bambino nelle diverse aree (cognitiva, della socializzazione, del linguaggio, motoria, dell'autonomia) quali:

- Attività di manipolazione
- Attività grafico pittoriche
- Attività di drammatizzazione
- Attività esplorative
- Attività di movimento e musicali

Le attività generali e specifiche del nido verranno stabilite, sulla base di quanto previsto nel progetto educativo predisposto in sede di offerta tecnica, nella programmazione quindicinale in sede d'equipe, composta dal personale del Nido e dall'Assistente Sociale del Comune.

Il progetto educativo:

Diversificato per le diverse fasce d'età deve contenere:

a) Illustrazione del tema/argomento da sviluppare nel corso dell'anno e le varie attività che si intendono sviluppare nel corso dell'anno educativo. Le attività devono essere illustrate tenendo conto degli elementi che caratterizzano il percorso progettuale.

b) Quaderno di inserimento

c) Scheda individuale di sviluppo

d) Esemplificazione del libro di fine percorso (indice generale e struttura interna)

Nel programma annuale delle attività l'appaltatore dovrà garantire quanto segue:

Fase di inserimento del bambini

- Colloqui preliminari tra genitori e educatori
- La possibilità per i genitori e/o familiari di stare con il bambino, durante le attività e il pranzo.

Nel corso dell' anno, oltre all' attività didattica e ludico-educativa giornaliera, è prevista la realizzazione delle seguenti iniziative: -

- feste: in occasione di compleanni, Carnevale, Natale, Pasqua, le 4 stagioni;
- settimana dedicata ai genitori;
- incontri tra scuola materna e asilo nido per la realizzazione della continuità educativa;
- iniziative di scambio tra nido e altre agenzie del territorio (per es. C.A.S.);
- incontri formativi per gli operatori;
- incontri formativi monotematici per i genitori (alimentazione, igiene orale, la fiaba).

ART. 8

Documentazione

L'Appaltatore nella gestione del servizio deve garantire la documentazione, l'analisi e la verifica dell'esperienze svolte, attraverso i seguenti strumenti:

- a) Scheda di inserimento, compilata all'ingresso dall'educatrice;
- b) Scheda individuale di sviluppo, aggiornata periodicamente con le osservazioni e i dati sullo sviluppo psicofisico, al fine di favorire piani educativi individualizzati e come base documentale per eventuali comunicazioni con la scuola dell'infanzia, ai fini esclusivi della continuità educativa;
- c) La relazione di fine anno;
- d) Libro di fine percorso, per ciascun bambino, che sintetizza ed esemplifica l'intera frequenza del bambino, con foto (il cui sviluppo sarà interamente a carico della ditta vincitrice dell'appalto), didascalie, lavoretti, ecc..
- e) Il registro delle presenze, compilato giornalmente dall'educatrice;
- f) cartella sanitaria contenente anche i certificati medici relativi alle assenze di ciascun bambino.

Tale materiale, che costituisce la "memoria storica del servizio" e documenta tutto il lavoro espletato, dovrà essere disponibile presso la sede dell'Asilo Nido per eventuali controlli da parte del Responsabile del Servizio Sociale.

Art. 9

Continuità educativa, sostituzioni e condotta del personale

L'aggiudicatario deve garantire per il periodo di gestione del servizio la continuità educativa, attraverso l'individuazione di personale stabile per tutta la durata dell'appalto. In caso di forza maggiore, cioè malattia, gravidanza, infortunio, l'aggiudicatario deve provvedere alla loro sostituzione immediata con personale idoneo in possesso degli stessi requisiti e esperienza, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale deve organizzare i rapporti con l'utenza in modo tale che siano improntati alla cortesia, ascolto attivo, disponibilità e al massimo rispetto delle famiglie.

Art. 10

Dispositivi di protezione (D.P.I.)

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale richiesti dalla legge. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti, per i lavori di pulizia e per il personale educativo.

Tutto il personale inserito a vario titolo dovrà curare la propria igiene personale e, in modo particolare, evitando di portare unghie lunghe e/o finte.

Art. 11

Servizio Mensa

L'aggiudicatario dovrà provvedere a tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge per l'espletamento del servizio mensa.

L'aggiudicatario dovrà individuare il soggetto responsabile del servizio mensa incaricato anche dell'attività di verifica della corretta attuazione del piano di autocontrollo adottato, della pulizia della cucina, stoviglie e delle attrezzature annesse.

L'approvvigionamento degli alimenti è a totale carico dell'appaltatore. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Il Comune richiede e promuove, nel rispetto della L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio asilo nido e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006; Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

E' obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 55% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali, a filiera corta e Prodotti da lotta integrata e da commercio equo solidale) così ripartite 25% Biologico e 25% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta e 5% Prodotti da lotta integrata e da commercio equo solidale. Tali percentuali sono intese sul peso complessivo degli alimenti forniti nel singolo mese.

L'appaltatore è tenuto ad effettuare il servizio di autocontrollo concernente l'igiene dei prodotti alimentari, in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. 155/97. Deve, quindi, individuare ogni fase della produzione e somministrazione dei pasti che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'appaltatore deve adottare le misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali. L'autocontrollo deve essere scrupolosamente eseguito anche nei locali mensa, locali ad essi annessi e servizi igienici.

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche e impegnarsi a farle rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento, che deve riportare data e firma del responsabile dell'esecuzione del servizio, deve essere visibile all'interno della struttura e fornito in copia al Responsabile del Servizio Sociale.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. L'eventuale conservazione delle derrate alimentari deve essere effettuata in conformità alle leggi vigenti in materia.

I rifiuti dovranno essere raccolti e conferiti sulla base delle indicazioni fornite dagli uffici preposti.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

L'appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari, lavandini, canaline, ecc.

L'appaltatore deve rispettare le prescrizioni in materia di raccolta differenziata previste nel regolamento di gestione dei rifiuti urbani, approvato con Delibera dell'Assemblea generale n°8 del 30/03/04 dell'Unione dei Comuni del Parteolla e del Basso Campidano.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere effettuata solo in pentole in acciaio inox o in vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La dieta proposta giornalmente deve corrispondere a quella predisposta dal competente Servizio Sanitario.

Nella tabella dietetica elaborata dal Servizio Sanitario sono indicate le quantità da somministrare e nello specifico tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione.

L'appaltatore è tenuto ad esporre il menù nel locale di preparazione dei pasti.

L'appaltatore si impegna:

- a preparare diete speciali, in aderenza al menù settimanale, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico;
- si impegna a preparare diete "in bianco" per situazioni patologiche emerse nella giornata.

Per l'espletamento del servizio mensa il Comune mette a disposizione della ditta la cucina dotata di arredi e attrezzature varie, il cui elenco dettagliato verrà redatto congiuntamente con la ditta prima dell'avvio del servizio. Le spese per il gas e gli eventuali acquisti di ulteriori stoviglie e attrezzature, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 12

Servizio di pulizia

Il servizio deve essere articolato in:

- a) Pulizia-sanificazione quotidiana, da effettuarsi una o più volte al giorno;
- b) Pulizia-sanificazione periodica che si aggiunge a quella quotidiana, da effettuare a cadenza settimanale, mensile, trimestrale, ecc.

Le pulizie devono riguardare tutti i locali della struttura, nonché le aree esterne adibite ad asilo.

Le pulizie di cui ai punti a e b, devono comprendere le seguenti strutture: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, atri, pavimenti, maniglie, infissi interni ed esterni, tapparelle, cassonetti, servizi igienici, mobili, arredi, suppellettili, giochi e attrezzature ludiche.

Quanto indicato è a carattere esemplificativo e non esaustivo.

Gli interventi di pulizia-sanificazione quotidiana e periodica, nonché gli interventi di manutenzione ordinaria vengono organizzati dall'appaltatore che, pertanto, è responsabile dell'efficienza e pulizia della struttura.

L'aggiudicatario dovrà fornire:

- attrezzature, detersivi, disinfettanti, e in generale tutto il materiale necessario a garantire la pulizia e l'igiene di tutti gli ambienti della struttura compresi: lavanderia, ufficio, dispense e ripostigli. I prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità).
- materiale per l'igiene personale: guanti monouso, sapone neutro per bagno, crema antiarrossamento, cotone idrofilo,

- Materiale per infermeria e pronto soccorso, prescritto dal responsabile sanitario della struttura (termometro, disinfettante,).

Art. 13

Servizio di lavanderia

L'aggiudicatario dovrà garantire il servizio di lavanderia e guardaroba, che potrà comprendere il lavaggio di: coprirete, lenzuoline, copriletti, coperte, federe, asciugamani, teli per fasciatoi, bavaglino, strofinacci cucina, grembiulini per attività pittorica, angolo morbido (coprimaterasso e copricuscino), tovaglie, tende, pannolini.

Quanto indicato è a carattere esemplificativo e non esaustivo.

Art. 14

Guardaroba - materiali e attrezzature

L'acquisto della biancheria è a carico della ditta aggiudicataria.

I prodotti per il lavaggio della biancheria (detersivo, ammorbidente, etc.) sono a totale carico della ditta.

ART. 15

Polizza assicurativa

Il Comune viene esonerato da ogni responsabilità in merito a danni alle persone e alle cose causati dal personale nell'espletamento del proprio lavoro. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore. Pertanto l'appaltatore deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con massimale non inferiore ad € 516.457,00 per sinistro blocco unico e di € 516.457,00 per persona.

La Cooperativa si impegna inoltre a stipulare le polizze ritenute necessarie dalla normativa nazionale e regionale richieste per la gestione degli asili nido. Ha inoltre l'obbligo di garantire la custodia dell'edificio e delle aree di pertinenza compresi arredi, attrezzature ed impianti tecnologici, nell'arco della giornata anche oltre l'orario di lavoro, al fine di prevenire furti, incendi ed atti vandalici. A tal fine sarà stipulata apposita polizza assicurativa con massimali adeguati per danni, furti e incendio.

Tutte le polizze assicurative dovranno essere presentate inderogabilmente prima della stipula del contratto.

Art. 16

Disposizioni in materia di sicurezza

L'appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, dovrà attenersi strettamente al T.U. n. 81/08 (ex D. Lgs. 626/94) e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 17

Responsabili della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco. L'appaltatore dovrà comunicare al Comune il nominativo del proprio responsabile del servizio di Prevenzione e protezione ed il nominativo del suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 18

Piano di evacuazione e Segnaletica di sicurezza

L'appaltatore deve predisporre un piano di allontanamento repentino dall'asilo nido nell'eventualità di incidenti casuali e dovrà essere esposto secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

L'Appaltatore deve predisporre ed affiggere a proprie spese cartelli illustrativi relativi alle principali norme in materia di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali dell'asilo Nido, come previsto dalla normativa vigente.

ART.19

Spese Generali

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative alla gestione dei servizi oggetto del presente appalto ed in particolare: l'acquisto degli alimenti necessari per il confezionamento dei pasti; i materiali occorrenti alla pulizia dei locali e delle stoviglie; spese per il personale; riscaldamento; i costi relativi alle utenze dell'energia elettrica, telefonica, dell'acqua e del gas; materiali di consumo igienico, sanitario, e per la cura e pulizia dei bambini; attrezzature e materiale ludico-pedagogico. Tale elencazione è meramente esemplificativa e non esaustiva.

Inoltre, la ditta gerente si impegna a provvedere a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria della struttura compresi gli impianti.

Fanno parte della manutenzione ordinaria le riparazioni localizzate, la sostituzione dei materiali o apparecchiature il cui invecchiamento o logorio è inevitabile. Fanno ancora parte delle operazioni di manutenzione ordinaria l'applicazione di pitture murali, la pulizia, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture dell'edificio e quelle delle aree esterne e relativi giardini compresa la

innaffiatura, la potatura delle essenze arboree, la fresatura del giardino e lo sfalcio delle erbe infestanti.

ART. 20

Spese Straordinarie

La manutenzione straordinaria resta a carico del Comune, come gli eventuali lavori che risultassero indispensabili alla consegna definitiva della struttura. Gli interventi di manutenzione straordinaria od urgenti, qualora se ne verificasse la necessità, potranno essere effettuati direttamente dalla ditta che gestisce il servizio, previo accordo con l' Ufficio Tecnico Comunale, e presenterà al Comune la fattura relativa all' intervento per l' esecuzione del pagamento.

ART. 21

Consegna dell' impianto

Il Comune darà in consegna alla ditta appaltatrice i locali siti in Via dei Lavoratori completi di arredi e attrezzature.

Dopo la stipula del contratto dovrà essere redatto apposito verbale di consegna della struttura, predisposto in contraddittorio fra le parti. Nel verbale dovranno essere riportate le caratteristiche e lo stato d' uso degli impianti tecnologici esistenti, cucina, riscaldamento ambienti, impianto elettrico ed impianto idrico, qualora venissero riscontrati difetti di funzionamento, carenze di manutenzione o necessità di adeguamento verranno annotati nel verbale che sarà predisposto a titolo provvisorio in attesa che l' Amministrazione possa eliminare i difetti riscontrati.

Art. 22

Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento, su richiesta dell' Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell' esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l' intesa che alle eventuali mancanze provvederà la ditta entro i successivi venti giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell' appaltatore, l' Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all' Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25 % a titolo di penale.

Art. 23

Riconsegna all' Amministrazione comunale degli impianti, degli immobili, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare all' Amministrazione comunale i locali con impianti ed attrezzature annessi consegnati secondo verbale. Tali attrezzature

dovranno essere in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto dell'usura normale dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti ed attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati alla ditta.

ART. 24

Rapporti con l'Amministrazione

L'appaltatore resta obbligato a segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato affinché possano essere adottate le misure del caso. In particolare sarà tenuto a comunicare tempestivamente notizie e fatti inerenti i minori iscritti; in caso di assenze ingiustificate, che si protraggono da almeno **5** (cinque) **giorni** la Cooperativa dovrà provvedere ad informare, entro **2** (due) giorni, il responsabile amministrativo del Comune onde consentire le opportune indagini.

Art. 25

Diritto di controllo del Comune

Il Comune può in qualsiasi momento accedere al servizio al fine di verificare il rispetto delle norme di cui al presente appalto, avvalendosi anche di personale esperto.

Il Comune può effettuare controlli, ispezioni in qualsiasi momento al fine di verificare il corretto svolgimento dei servizi, il rispetto delle normative vigenti in materia. Ai fini di tale controllo e vigilanza, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'accesso alla struttura e a fornire tutta la documentazione necessaria inerente la gestione del servizio, compresi registro presenza bambini, turni e presenze degli operatori, piani tecnici di attività,

Restano salvi i controlli e la vigilanza della ASL e degli altri enti aventi competenza istituzionale in materia.

Art. 26

Rilievi del Comune

Qualora dalle attività di controllo dovessero emergere irregolarità e/o anomalie, il Comune farà pervenire alla gestione, per iscritto, le contestazioni rilevate. Se entro 10 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà nessuna controprova probante, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ART. 27

Corrispettivo e Pagamenti

Il corrispettivo per l' appalto del servizio, di cui agli articoli precedenti è relativo a n. 23 (ventitre) bambini e verrà erogato mensilmente, dietro presentazione di fattura con allegato l' elenco mensile delle presenze dei minori regolarmente iscritti, copia del registro presenze del personale e una relazione sulle attività svolte.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'impresa aggiudicatrice dovrà impegnarsi a rispettare le previsioni di cui all'art. 3 della Legge del 13 agosto 2010 n. 136" Piano straordinario contro le mafie" e ss.mm.ii.. In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato dovranno essere registrati su "conti correnti" dedicati ed effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale . L'impegno alla tracciabilità dei flussi finanziari dovrà essere dichiarato , a pena esclusione , in sede di gara e inserito nel contratto d'appalto come clausola obbligatoria e vincolante per l'impresa.

ART. 28

Penalità

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a garantire la piena osservanza di tutte le disposizioni del presente capitolato, pena l'applicazione di sanzioni e/o la rescissione del contratto. Le modifiche ad una o più clausole del presente capitolato dovranno essere oggetto di accordo scritto con l'Amministrazione.

Tutte le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, da ordinanze municipali e dal presente capitolato saranno riscontrate dal personale dell'Ufficio competente. Per negligenze e deficienze accertate che compromettono l'efficienza del servizio l'Amministrazione Comunale applicherà una penale, variabile in relazione alla gravità ed eventuale recidiva dell'infrazione, da € 100,00 a € 1.000,00. L'Amministrazione Comunale provvederà a contestare la violazione a mezzo raccomandata A.R. dal ricevimento della quale la ditta avrà a disposizione dieci giorni per far pervenire le proprie controdeduzioni. Qualora non pervenisse riscontro, o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, si provvederà ad applicare la penale a valere sui corrispettivi futuri o, in via subordinata, sul deposito cauzionale, senza ulteriore formalità.

Art. 29

Risoluzione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere anticipatamente il contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- Mancato avvio del servizio alla data stabilita
- Interruzione non motivata del servizio
- Inosservanza reiterata delle norme di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato
- Cessione del contratto o subappalto ad altri
- Mancata applicazione dei contratti nazionali relativi al personale impiegato
- In caso di scioglimento, cessazione o fallimento della ditta
- In caso di gravi e ripetute irregolarità di ordine amministrativo e gestionale
- Qualora l'aggiudicatario impedisca o renda difficili i controlli del servizio da parte del personale autorizzato dal Comune
- Qualora l'aggiudicatario non ottemperi agli obblighi assicurativi
- Ogni altra inadempienza qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nei suddetti casi si darà luogo, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, alla risoluzione del contratto, a termine dell'art. 1456 del Codice Civile, e la cauzione sarà trattenuta a parziale o totale risarcimento dei danni.

E' inoltre riconosciuta all'Amministrazione Comunale la facoltà di richiedere all'aggiudicatario la corresponsione dell'importo delle penali di cui all'art. 49 del presente capitolato e gli ulteriori

ART. 30

Controversie

Per le eventuali controversie derivanti dall'applicazione del presente contratto è competente il Foro di Cagliari.

ART. 31

Divieto di subappalto

E' fatto divieto all' appaltatore di subappaltare il servizio pena l' immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato e del contratto commesse dall' appaltatore occulto, l' unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si riterrà l' appaltatore, con la conseguenza, inoltre dell' applicazione del 1° paragrafo del presente articolo.

ART. 32

Spese contrattuali

Tutte le spese connesse e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 33

Domicilio dell' appaltatore

Per tutti gli effetti del contratto l' appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di Dolianova. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale o per lettera raccomandata.

ART. 34

Costituzione in mora

I termini e le comminatorie del presente capitolato e convenute nel contratto, operano nel pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell' appaltatore.