

**Comune di CARIGNANO**  
**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MICRONIDO**  
**COMUNALE “SUORE DI SAN VINCENZO DE’ PAOLI” DAL 1° SETTEMBRE 2020 AL**  
**31 AGOSTO 2025 (CON EVENTUALE RINNOVO FINO AL 31 AGOSTO 2028)**

**INDICE**

<b>TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI</b>		
Art. 1	Oggetto della concessione	Pag. 3
Art. 2	Riferimenti normativi	Pag. 3
Art. 3	Durata della concessione ed eventuale rinnovo	Pag. 3
Art. 4	Destinazione e utilizzo dell’immobile	Pag. 4
Art. 5	Valore presunto della concessione	Pag. 4
<b>TITOLO II – RICETTIVITA’ E CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO</b>		
Art. 6	Indice di ricettività	Pag. 5
Art. 7	Corrispettivo a favore del Concessionario	Pag. 5
Art. 8	Contenzioso con l’utenza	Pag. 6
Art. 9	Tariffa di frequenza	Pag. 6
<b>TITOLO III – ONERI INERENTI IL SERVIZIO</b>		
Art. 10	Oneri a carico del Comune	Pag. 6
Art. 11	Oneri a carico del Concessionario	Pag. 7
Art. 12	Assicurazioni	Pag. 8
Art. 13	Licenze e autorizzazioni	Pag. 9
Art. 14	Obbligo di sopralluogo	Pag. 10
Art. 15	Consegna e riconsegna dell’immobile e delle attrezzature	Pag. 10
Art. 16	Manutenzione straordinaria dei locali e impianti tecnologici	Pag. 10
Art. 17	Manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature	Pag. 10
Art. 18	Spese per le utenze	Pag. 11
Art. 19	Verifica periodica degli impianti e degli immobili	Pag. 11
Art. 20	Fornitura di materiale e attrezzature	Pag. 11
Art. 21	Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici	Pag. 12
<b>TITOLO IV – LINEE E INDIRIZZI A CARATTERE PEDAGOGICO/EDUCATIVO</b>		
Art. 22	Linee guida per la gestione del servizio e per l’elaborazione del progetto educativo	Pag. 13
Art. 23	Modello gestionale	Pag. 13
Art. 24	Progetto socio pedagogico	Pag. 14
<b>TITOLO V – DISCIPLINA DEL SERVIZIO</b>		
Art. 25	Funzionamento	Pag. 14
Art. 26	Servizi integrativi	Pag. 15
Art. 27	Iscrizioni e graduatorie	Pag. 15
Art. 28	Inserimento e accoglienza	Pag. 16
Art. 29	I rapporti con le famiglie	Pag. 16
Art. 30	Modalità operative	Pag. 16
Art. 31	Interruzione del servizio	Pag. 17

Art. 32	Trattamento dei dati personali	Pag. 17
<b>TITOLO VI – SERVIZIO MENSA</b>		
Art. 33	Servizio mensa	Pag. 17
Art. 34	Attività per la preparazione dei pasti	Pag. 18
Art. 35	Caratteristiche tecnico-merceologiche delle derrate alimentari	Pag. 20
Art. 36	Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali e del mercato equosolidale	Pag. 21
Art. 37	Requisiti minimi e specifiche delle derrate alimentari	Pag. 22
Art. 38	Etichettature delle derrate	Pag. 23
Art. 39	Conservazione delle derrate	Pag. 23
Art. 40	Consegna della merce	Pag. 24
Art. 41	Norme per la produzione dei pasti	Pag. 24
Art. 42	Fornitura stoviglie e attrezzature	Pag. 25
Art. 43	Menù dell’utenza	Pag. 26
<b>TITOLO VII – ALTRI ONERI</b>		
Art. 44	Attività di pulizia	Pag. 26
Art. 45	Rifiuti	Pag. 28
Art. 46	Deratizzazione e disinfestazione	Pag. 28
Art. 47	La rilevazione della qualità percepita	Pag. 28
<b>TITOLO VIII – SICUREZZA SUL LAVORO E CONTROLLI</b>		
Art. 48	Disposizioni in materia di sicurezza suoi luoghi di lavoro	Pag. 28
Art. 49	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	Pag. 29
Art. 50	Piano di evacuazione	Pag. 30
Art. 51	Divieto di fumo	Pag. 30
Art. 52	Controlli	Pag. 30
<b>TITOLO IX - PERSONALE</b>		
Art. 53	Rispetto della normativa	Pag. 31
Art. 54	Consistenza dell’organico e rapporto numerico	Pag. 33
Art. 55	Personale socio educativo	Pag. 33
Art. 56	Altro personale	Pag. 34
Art. 57	Personale per bambini disabili o in difficoltà	Pag. 36
Art. 58	Formazione	Pag. 36
Art. 59	Vestiaro	Pag. 36
Art. 60	Clausola di salvaguardia sociale (art. 50 D.Lgs. n. 50/2016)	Pag. 36
<b>TITOLO X – CONTROVERSIE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b>		
Art. 61	Penalità e inadempienze contrattuali	Pag. 36
Art. 62	Risoluzione di diritto del contratto	Pag. 38
Art. 63	Ipotesi di risoluzione del contratto	Pag. 38
Art. 64	Recesso del contratto da parte del Concessionario	Pag. 39
Art. 65	Domicilio legale	Pag. 39
Art. 66	Foro competente	Pag. 39

## **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI**

### **Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di micronido comunale “Suore di San Vincenzo De’ Paoli”, collocato nell'edificio di proprietà comunale, sito in Carignano Via Dante Alighieri n. 14, comprendente, a titolo indicativo ma non esaustivo, il servizio socio-pedagogico, la cura e l'igiene personale del bambino, la fornitura di generi alimentari e la conseguente preparazione, distribuzione e assistenza ai pasti, il servizio di igiene e pulizia, la vigilanza, la completa manutenzione ordinaria dell'immobile e delle sue attrezzature e la riscossione delle rette.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1: Regolamento di gestione del Micro-Nido (C.C. n. 47 del 25.9.2007 e s.m.i.)
- Allegato 2: Inventario attrezzature
- Allegato 3: Planimetria
- Allegato 4: Elenco del personale
- Allegato 5: DUVRI
- Allegato 6: Tabella presenza iscritti al micronido nell'ultimo triennio

### **Art. 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI**

R.D. 16 marzo 1942, n. 262;

Legge 6 dicembre 1971 n. 1044;

Legge Regionale 15 gennaio 1973 n. 3 e s.m.i.;

D.P.R. 29 settembre 1973 n. 602;

D.P.R. 6 giugno 2011 n. 380;

D.M. 3 aprile 2013, n. 55;

Deliberazione Giunta Regionale 25 novembre 2013 n. 20-6732;

Legge 13 luglio 2015 n. 107;

D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.;

D. Lgs. 25 novembre 2016 n. 222;

D.Lgs. 13 aprile 2017 n. 65.

Normativa dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui alla L. 221/2015 e D.LGS. 56/2017.

### **Art. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE ED EVENTUALE RINNOVO**

La durata della concessione è stabilita in cinque anni educativi con decorrenza dal 1° settembre 2020 e scadenza il 31 agosto 2025.

Qualora allo scadere del termine naturale del contratto l'Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, il Concessionario è obbligato a continuarlo per un periodo non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, al fine di non interrompere il servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di rinnovare il contratto per anni tre oltre la scadenza, qualora sussistano le condizioni e vi sia accordo tra le parti.

Il comune di Carignano concederà la struttura già arredata e funzionante in ogni parte, nello stato di fatto noto ed accettato dal concessionario per l'apertura del servizio, con la decorrenza indicata dal primo comma.

#### **Art. 4 - DESTINAZIONE E UTILIZZO DELL’IMMOBILE**

L’immobile di via Dante Alighieri 14 è concesso in uso gratuito ed esclusivo al Concessionario nello stato in cui si trova e dovrà essere utilizzato solo per lo svolgimento delle attività educative, di cui al presente Capitolato, durante il normale orario di servizio. L’inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature saranno effettuate con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti. La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l’immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Al di fuori di questi orari l’Amministrazione Comunale può consentire l’uso dei locali per lo svolgimento di iniziative che realizzino la funzione stessa del Micro-nido come centro di attività culturale, sociale e civile – con particolare attenzione alla promozione di percorsi di partecipazione delle famiglie – e fatto salvo il ripristino delle normali condizioni igieniche/sanitarie al termine di ogni utilizzo.

E’ fatto divieto al Concessionario di adibire l’immobile ad uso diverso da quello di micronido, intendendosi tale clausola come risolutiva espressa, ai sensi dell’art. 1456 del c.c. E’ fatto, inoltre, espresso divieto di sublocare in tutto o in parte o concedere in qualsivoglia modo l’immobile ad altri.

In caso di mancato adempimento al suddetto obbligo, il Comune potrà esigere la restituzione immediata del bene, impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all’inadempimento. In tale caso l’immobile dovrà essere riconsegnato nello stato in cui si trova, senza che il Comune stesso sia tenuto a corrispondere alcun indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 5 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE**

Il prezzo unico relativo al costo mensile-bambino è quello di aggiudicazione della gara. Detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni, previste in Capitolato a carico della ditta concessionaria.

Il prezzo posto a base di gara per mese/bambino è stabilito in € **583,00**, oltre IVA di legge.

Il valore complessivo presunto della concessione ammonta pertanto a:

Base di gara	Numero di minori	Totale importo presunto (oltre IVA di legge)	Totale importo complessivo 5 anni (oltre IVA di legge)	Totale importo complessivo 5 anni + 3 anni proroga (oltre IVA di legge)
<b>€ 583,00</b>	<b>24x11 mesi</b>	<b>€ 153.912,00</b>	<b>€ 769.560,00</b>	<b>€ 1.231.296,00</b>

Il valore della concessione è stato determinato considerando inoltre che i costi per la sicurezza necessari per l’eliminazione dei rischi da interferenze, previsti ai sensi dell’art. 26 del D.Lgs. 81/2008, sono pari a € 379,10 (€ 606,56 in caso di rinnovo). Tutti gli importi sono al netto dell’IVA.

L’importo deve intendersi comprensivo di ogni voce relativa all’intera gestione: spese del personale amministrativo, educativo ed ausiliario, materiale d’igiene e pulizia, materiale didattico e ludico necessario, refezione, materiale igienico sanitario manutenzioni ed ogni altro onere specificato nel presente capitolato.

Il corrispettivo mensile dovuto all’appaltatore sarà quello determinato dall’esito di gara e sarà commisurato al numero dei bambini iscritti e frequentanti, che non hanno rinunciato formalmente al servizio, anche in base alla modalità d’orario fruita da ciascun utente.

Sono determinati i costi dei servizi part-time:

- Verticale 4 giorni: si detrae il 10,75% rispetto alla tariffa aggiudicata
- Verticale 3 giorni: si detrae il 30,60% rispetto alla tariffa aggiudicata
- Orizzontale su 5 giorni (8,30-13,00, oppure 12,30-16,30): si detrae il 34,80% alla tariffa aggiudicata.

Il Concessionario pertanto incasserà (come meglio specificato nel successivo art. 7):

- le rette mensili a carico di ogni utente
- le quote relative ai servizi aggiuntivi
- la quota che il Comune di Carignano verserà per ogni utente ad integrazione della retta, in relazione alla riduzione calcolata in base al valore ISEE o altre eventuali differenze o scontistiche stabilite dall’Amministrazione Comunale.

Con tale somma si considerano remunerati tutti i servizi compresi nel presente Capitolato ed altre eventuali attività innovative e aggiuntive, compresa la connessa gestione e presa in carico di eventuali situazioni di morosità e recupero coattivo delle somme, o eventuale interruzione del servizio, previa comunicazione al Comune di Carignano.

Nel caso in cui il Comune, anche per singola tipologia di frequenza, deliberi tariffe superiori a quelle di aggiudicazione corrispondenti, il Concessionario dovrà restituire al Comune stesso, trimestralmente, la differenza costituita dalle maggiori somme incassate rispetto la tariffa aggiudicata.

## **TITOLO II - RICETTIVITA' E CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO**

### **Art. 6 - INDICE DI RICETTIVITÀ**

L’utenza del micronido è composta da bambini di età compresa tra i 3 mesi e i 3 anni, per un totale massimo di 24 posti.

La ripartizione dei bambini in sezioni viene effettuata dal Concessionario in base all’età e alle caratteristiche individuali di ogni bambino.

Sono previsti inserimenti part time, sia orizzontale che verticale, fermo restando che, a parità di requisiti, sarà sempre data precedenza alle richieste di tempo pieno e, solo successivamente, fino al raggiungimento della capienza massima, saranno inserite le richieste part time.

### **Art. 7 - CORRISPETTIVO A FAVORE DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario incasserà:

Direttamente dalle famiglie:

- le rette mensili a carico di ogni utente, come da tariffa stabilita dal Comune di Carignano con proprio atto corrispondente all’orario base ( 8.00 – 16.30 ) o alle varie tipologie di part time;
- le quote relative ai servizi aggiuntivi;

Dal Comune di Carignano:

- la differenza fra la tariffa aggiudicata e quella agevolata (già pagata comunque dall’utenza) per coloro che hanno diritto alla riduzione sul costo del servizio.

Le rette praticate dal Concessionario agli utenti, saranno quelle stabilite dal Comune di Carignano. Nessuna deroga al pagamento delle tariffe può essere decisa dal concessionario.

L’Amministrazione concedente ristorerà il concessionario mensilmente e su presentazione di rendicontazione, relativamente ai minori introiti derivanti dalle condizioni tariffarie imposte dall’Amministrazione, e cioè della differenza fra tariffa costo/bambino proposta in sede

di gara, e le singole tariffe di fatto imposte, sulla base degli effettivi frequentanti . A tal fine il Concessionario dovrà garantire la corretta registrazione delle presenze giornaliere dei bambini, che dovranno essere trasmesse mensilmente all’Ufficio Istruzione del Comune, a giustificativo della fattura.

Il concessionario dichiara di accettare incondizionatamente il meccanismo tariffario indicato ai commi precedenti.

Il pagamento delle tariffe da parte dei genitori deve avvenire dietro rilascio da parte del concessionario di documentazione fiscale.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dal suo ricevimento, salvo eventuale richiesta di chiarimenti o di sospensione dal pagamento debitamente motivati. Dalla data di ricevimento di quest’ultima riprenderanno a decorrere i termini (30 giorni) per la relativa liquidazione.

Il Comune non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al Concessionario.

Le fatture mensili dovranno essere corredate da rendicontazione attestante il numero ed i nominativi dei bambini che hanno frequentato il micronido durante il mese di riferimento con relativo importo della retta incassata escluse le quote del prolungamento d’orario; la fatturazione dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di obbligo di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione.

Con tale corrispettivo, il Concessionario si intende del tutto compensato per ogni onere e spesa da sostenersi per forniture e tutti i servizi previsti nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente Capitolato.

Il pagamento degli importi è subordinato all’esito positivo della verifica preventiva di cui all’art. 48-bis del D.P.R. 602/1973 e s.m.i presso il sistema integrato dei concessionari, nei casi e per gli importi previsti dalla suddetta normativa, fatta salva la regolarità contributiva (DURC).

Eventuali contributi da enti pubblici per la gestione del micronido o per la manutenzione straordinaria dell’immobile competono esclusivamente al Comune.

#### **Art. 8 - CONTENZIOSO CON L’UTENZA**

Con l’atto di concessione del servizio, l’Amministrazione concedente trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione delle somme dovute dagli utenti morosi.

L’impresa concessionaria si sostituisce in tutto al Comune nel trattare i casi di mancato pagamento da parte dell’utenza.

Non potranno essere ammessi al servizio gli utenti ai quali, al termine del precedente anno scolastico, sia stato sospeso il servizio a causa di morosità, fino a quando tale morosità non sia stata completamente sanata, o non abbiano sottoscritto i genitori un piano di rientro.

La ditta concessionaria potrà adire le vie legali per il recupero del credito, dopo aver formalmente contestato la situazione debitoria ai genitori del minore nonché informato per conoscenza il Comune.

Il concessionario risponde in proprio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito per effetto di negligenza o di mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti.

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto dal parte del Comune di Carignano.

#### **Art. 9 - TARIFFA DI FREQUENZA**

La famiglia viene chiamata a concorrere al costo del servizio mediante pagamento di tariffe mensili (comprendenti della quota di iscrizione, delle spese di riscaldamento, di tutti i pasti previsti, del materiale igienico sanitario fornito, nonché del materiale didattico e/o delle attrezzature ludiche e di qualunque altro onere accessorio), da versare al Concessionario secondo le modalità stabilite nel regolamento per l’organizzazione ed il funzionamento del micronido comunale.

Le tariffe sono stabilite annualmente con deliberazione della Giunta Comunale e sono differenziate in base alle fasce ISEE ed in rapporto proporzionale all’orario di frequenza.

La riscossione delle tariffe di frequenza è a carico del Concessionario ed il Comune non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al Concessionario.

### **TITOLO III – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Art. 10 - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune, oltre alla concessione dell’immobile, degli impianti, delle attrezzature e dei beni

mobili secondo gli indici di ricettività di cui agli artt. 3 e 4 del presente capitolato, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- a) copertura assicurativa dell’immobile per la responsabilità civile incombente alla proprietà;
- b) la manutenzione straordinaria degli immobili, degli impianti e dell’area verde esterna, esclusi i lavori necessari alla riparazione dei danni provocati dal personale del Concessionario;
- c) piantumazione area verde e rimozione neve laddove intralci l’accesso al nido;
- d) svolgere funzioni di controllo.
- e) verifica biennale periodica agli impianti di messa a terra ai sensi del DPR 462/2001.

#### **Art. 11 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario è tenuto a garantire il servizio per bambini iscritti al micronido anche in caso di bambini portatori di handicap, nel rispetto delle disposizioni legislative in materia, del progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara nonché di quanto statuito dal presente Capitolato.

Come previsto dall’articolato del presente Capitolato, sono a carico del Concessionario:

- a) la copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi RCT con l’estensione al novero di terzi fra gli utenti e verso i prestatori di lavoro RCO, per danni comunque derivanti dallo svolgimento di tutte le attività;
- b) gestione e smaltimento differenziato dei rifiuti con pagamento della relativa tassa comunale;
- c) le spese telefoniche e telematiche (compresa l’attivazione del contratto con il relativo gestore di telefonia);
- d) le spese per i consumi dell’energia elettrica nonché del gas e dell’acqua potabile (come meglio specificato dall’art. 18 del presente capitolato);
- e) rimborso spese manutenzione ordinaria dell’impianto di riscaldamento;
- f) la copertura incendio fabbricato e contenuto (con tutte le estensioni di polizza), limitatamente al rischio locativo dell’immobile al valore di ricostruzione al nuovo nonché la copertura di responsabilità civile della conduzione (in rapporto a quanto risulta già stipulato dal committente).
- g) la disinfestazione e derattizzazione delle aree esterne ed interne;
- h) l’ottenimento dell’autorizzazione al funzionamento;
- i) la riscossione delle rette di frequenza, il rischio derivante dal mancato introito della tariffa rimane in capo al concessionario;
- j) il costo totale del personale;
- k) la manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti;
- l) la tinteggiatura dei locali;
- m) la manutenzione dell’area verde esterna, comprensiva di un numero sufficiente di tagli dell’erba e le potature degli alberi;
- n) l’intero complesso concernente l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la lavorazione, la preparazione e la somministrazione degli alimenti (pasto principale, spuntino del mattino e merenda nel pomeriggio adeguati all’età del minore, con il rispetto di tutte le diete speciali richieste dagli utenti);
- o) il riordino di tutti i locali e aree interne ed esterne;
- p) la pulizia e sanificazione di tutti i locali;
- q) la riparazione dei danni provocati dal proprio personale su impianti, arredi e attrezzature;
- r) le spese per il trasporto dei bambini, con idoneo mezzo per le uscite previste dal progetto educativo;

- s) il servizio di lavanderia, per la biancheria da mensa e per le sezioni, e di tutta quella di uso quotidiano al micronido;
- t) la fornitura dei seguenti materiali di consumo:
  - materiale per l'igiene personale;
  - materiale per infermeria e per pronto soccorso adatto ai bambini;
  - materiale didattico pedagogico, di gioco e di giocattoli e di consumo occorrente per lo svolgimento delle attività educative, compreso quello specifico per i minori portatori di handicap;
  - materiale per la pulizia dei locali (detersivi, detersivi vetri, scope, stracci, guanti monouso...);
  - cancelleria e materiali da ufficio;
  - carrelli inox, stoviglie e casalinghi per il servizio mensa da sostituire e integrare all'occorrenza;
  - biancheria non personale da mensa e per le sezioni
  - vestiario per il personale.
- u) Le eventuali iniziative di pubblicizzazione e promozione del servizio, che dovranno ricevere la preliminare approvazione del Comune;
- w) la gestione amministrativa in ordine all'elaborazione delle graduatorie periodiche di iscrizione;
- x) Nella gestione del servizio rientrano anche le seguenti attività integrative:
  - attività di programmazione (con elaborazione di un piano annuale), documentazione;
  - valutazione, formazione ed aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'Amministrazione Comunale ed i servizi socio-sanitari ed educativi del territorio.
- y) Ogni altro onere e pertinenza del servizio che il presente capitolato non disponga espressamente a carico del Comune di Carignano.

Qualora dovesse verificarsi la compresenza di personale impiegato presso datori di lavoro differenti all'interno della struttura adibita al servizio del micro nido, prima dell'inizio di tali attività, sarà responsabilità dei datori di lavoro redigere il DUVRI.

Qualora il Concessionario non adempia agli interventi di sua competenza, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di provvedervi direttamente, incaricando un fornitore o un tecnico di fiducia, addebitando le relative spese al concessionario, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

## **Art. 12 - ASSICURAZIONI**

Il Concessionario esonera il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità inerente e conseguente lo svolgimento del servizio richiesto dal Capitolato e riguardante eventuali responsabilità civili connesse ad infortuni subiti dai bambini, dal personale e da chiunque abbia accesso alla struttura.

Il Concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocate nell'esecuzione dei servizi.

A tale scopo il Concessionario si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi RCT (compresi gli utenti) e verso prestatori di lavoro RCO, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale rientra a tutti gli effetti nel novero di “terzi”, per danni comunque derivanti dallo svolgimento di tutte le attività, con massimali non inferiori a:

- € 5.000.000 per ogni sinistro;
- € 5.000.000 per ogni persona deceduta o che abbia subito permanenti lesioni personali;
- € 5.000.000 per danni alle cose.



Copia delle polizze e delle quietanze di pagamento del premio relativo alle scadenze annuali successive, per tutta la durata della gestione, dovranno essere consegnate al Comune.

Nelle polizze deve essere espressamente indicato che il Comune sia considerato "terzo" a tutti gli effetti .

Il contratto in esame dovrà necessariamente prevedere, tra le altre, le seguenti garanzie aggiuntive: danni alle cose in ambito lavori; danni da incendio per rischio locativo; danni alle cose in consegna e custodia; danni derivanti da interruzioni o sospensioni (totali o parziali) di attività.

Oltre a ciò, dato il tipo di servizio oggetto della concessione, il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Concessionario.

In particolare, la polizza dovrà prevedere la garanzia smercio, ovvero dovrà comprendere i danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.

Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione dovrà naturalmente comprendere anche i danni dovuti a vizio di origine del prodotto.

Nella garanzia della polizza R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali, eventualmente utilizzati dall'affidataria, nonché le nuove figure previste dalla legge 30/2003 (Legge Biagi) e s.m.i., così come i tirocinanti e volontari.

L'esistenza di tale polizza non libera il Concessionario dalle sue responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. La gestione del servizio, pertanto, si intende esercitata a completo rischio e pericolo dell'affidataria e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

In ogni caso il Concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza, sia qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale, sia qualora l'indennizzo della Compagnia fosse gravato di franchigie e/o scoperti tali per cui il terzo danneggiato non dovesse essere completamente tacitato, sia qualora il danno fosse escluso dalle condizioni di polizza dell'Impresa.

Tutti gli obblighi del Concessionario non cesseranno con il termine del contratto, se non con la totale soddisfazione di ogni spettanza dovuta, diretta o riflessa.

In aggiunta alla polizza di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, il Concessionario dovrà stipulare un'assicurazione Incendio-Rischio Locativo con somma assicurata pari a € 3.000.000,00, che comprenda tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio.

Prima della stipula del contratto, il Concessionario dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative e dovrà poi dimostrare la regolarità dei pagamenti per tutta la durata del contratto.

In caso di infortunio, il Concessionario assumerà tutte le responsabilità civili e penali, delle quali si intendono però sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale, e resterà a carico del Concessionario stesso il risarcimento dei danni.

### **Art. 13 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI**

Il Concessionario deve provvedere all'acquisizione di un'autorizzazione sanitaria per l'avvio dell'attività, e dovrà essere osservato lo specifico procedimento previsto dal Decreto Legislativo 25 novembre 2016 n. 222 – Allegato Tabella A – Sezione Attività Commerciali e Assimilabili – N. 31. Altre attività di somministrazioni – n. 73 – “attività di somministrazione nelle scuole, ... omissis ...” e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle

vigenti norme di legge e regolamentari per l’espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

#### **Art. 14 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO**

E' obbligatorio per le imprese concorrenti, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo dei locali del Micronido, con le modalità di seguito indicate.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato inderogabilmente nei giorni feriali, previo appuntamento da fissare a mezzo e-mail con il RUP.

Le richieste di sopralluogo saranno accolte secondo l'ordine temporale di arrivo.

Gli uffici comunali rilasceranno apposita attestazione che l'impresa concorrente dovrà allegare, a pena di esclusione, ai documenti di gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante dell'impresa o da suo incaricato munito di delega.

#### **Art. 15 - CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE E DELLE ATTREZZATURE.**

Della consegna dell'immobile, degli arredi e delle attrezzature, prima dell'avvio del servizio e prima della sua restituzione al termine dello stesso, saranno redatti, in contraddittorio, appositi verbali.

Al termine del contratto i locali e le relative attrezzature dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni, fatta salva la normale usura del tempo. A fine concessione, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato. Eventuali mancanze dovranno essere reintegrate a cura del gestore entro 20 giorni dal riscontro; trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del gestore, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale necessario, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 16 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI E IMPIANTI TECNOLOGICI**

Viene definita manutenzione straordinaria (ex art. 3, 1° comma, lett. b) del D.P.R. 380/2001 le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico dell'Amministrazione Comunale, esclusi i lavori necessari alla riparazione dei danni provocati dal personale del Concessionario e quelli derivanti da mancata manutenzione ordinaria dello stesso. Qualora il Concessionario non provveda puntualmente alle riparazioni di cui sopra, il Comune si riserva la facoltà di intervenire incaricando un fornitore o tecnico di fiducia ed addebitando le spese sostenute al Concessionario stesso, fatti salvi i casi per cui sono previste le applicazioni di penali di cui all'art. 61 del presente capitolato.

#### **Art. 17 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE**

Il Concessionario deve custodire l'immobile ed i beni mobili contenuti ed esonera il Comune da ogni responsabilità per i danni diretti od indiretti che possano derivare da fatti od omissioni, dolosi o colposi, di terzi in genere. Il Concessionario risponde personalmente nei confronti del Comune e di terzi dei danni causati dai propri dipendenti o da tutte le persone cui egli ha consentito l'accesso nei locali. Il Comune è anche sollevato da qualsiasi responsabilità inerente alle attrezzature utilizzate dal Concessionario, con obbligo in capo allo stesso dell'utilizzo di materiali ed eventuali impianti provvisori, allacciamenti elettrici, impianti vari, conformi alle norme di sicurezza. Per quanto non previsto si rinvia alle norme dell'art. 1803 e successivi del c.c.

Per tutta la durata della concessione, a propria cura e spese, il Concessionario si obbliga all'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria necessari a mantenere l'immobile nello stato di consegna.

Tutti gli interventi di manutenzione dovranno obbligatoriamente essere registrati su appositi registri, in cui siano indicati la tipologia e le ditte che hanno effettuato l'intervento; gli stessi saranno a disposizione dei tecnici comunali e delle autorità preposte al controllo.

Nel caso in cui un'attrezzatura o un mobile o un arredo non fosse più riparabile, il concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione preventiva all'Amministrazione Comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'amministrazione Comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione al Concessionario, che dovrà uniformarsi ad esse obbligatoriamente.

Al termine del contratto le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso il micro nido, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale e senza il riconoscimento di alcun indennizzo al concessionario.

Per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina, della zona lavanderia e dei magazzini, si precisa che il concessionario dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, entro 48 ore, da effettuarsi con ricambi originali, avvalendosi di ditte specializzate, individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, e non fosse possibile ripararla in tempi brevi, il Concessionario dovrà darne immediatamente comunicazione all'Amministrazione Comunale e provvedere a proprie spese alla sostituzione con altra idonea, fino al ripristino dell'originale, entro 48 ore dal verificarsi del guasto.

#### **Art. 18 - SPESE PER LE UTENZE**

Le spese per i consumi dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua potabile e delle utenze telefoniche, nonché quelle per la raccolta differenziata dei rifiuti e le relative tariffe, saranno a carico del Concessionario, pertanto lo stesso dovrà intestare a suo nome i contatori, comunicare ai gestori delle utenze il domicilio per il recapito delle fatturazioni e accollarsi l'onere della volturazione.

Per motivi organizzativi-gestionali, l'utenza elettrica non potrà essere volturata al concessionario; pertanto il medesimo dovrà rimborsare, entro 60 giorni dalla richiesta del Comune, la spesa sostenuta.

#### **Art. 19 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI**

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni conservato presso la struttura stessa.

Inoltre, 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, in caso di mancanze, il Concessionario provvederà al ripristino entro massimo 30 giorni dal riscontro.

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

## **Art. 20 - FORNITURA DI MATERIALI E ATTREZZATURE**

Il Concessionario deve provvedere direttamente:

- al materiale per l’igiene personale dei bambini (con esclusione dei pannolini, e quanto altro di strettamente personale, che restano a carico dell’utenza);
- al materiale per l’infermeria e pronto soccorso, sia per gli adulti che specificatamente adatto ai bambini;
- al materiale per le attività educative dei minori (cancelleria, colori, fogli, materiale vario, aree di sviluppo del bambino e a norma di legge; dovranno essere rinnovati quando necessario, mantenuti in buono stato e puliti);
- alla sostituzione dei giochi e giocattoli dei bambini quando non più idonei;
- al reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili da cucina;
- alla fornitura di cancelleria e materiale da uffici, oltre a stampanti e computer e il materiale per il loro funzionamento;

Il Concessionario, nell’operare le sostituzioni e/o le integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, tutto quanto integrato e/o sostituito resterà di proprietà del Comune di Carignano senza che alcun tipo di indennizzo debba essere riconosciuto al concessionario.

## **Art. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI**

Viene definita manutenzione ordinaria (ex art. 1609 del c.c.): quella dipendente da deterioramenti prodotti dall’uso e non quella dipendente da vetustà o caso fortuito. Inoltre, ex art. 3 del D.P.R. 380/2001 vengono definiti interventi di manutenzione ordinaria, gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Qualora durante il periodo di concessione il Concessionario verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alle strutture del micro nido, dovrà darne immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune che provvederà alla loro disamina.

E’ a carico del Concessionario l’apposizione di adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche e di sicurezza da osservare nei locali del micro nido.

Nello specifico il concessionario deve:

- a) effettuare le riparazioni di manutenzione ordinaria, compresa la tinteggiatura dei locali interni qualora necessaria;
- b) riparare i danni provocati dal proprio personale su impianti, arredi e attrezzature, con la massima sollecitudine, anche nelle more della definizione di eventuali contestazioni in ordine alla competenza delle spese da sostenersi;
- c) avvalersi, per l’esecuzione di eventuali lavori, di aziende in possesso dei necessari requisiti richiesti dalla vigente normativa in tema di lavori pubblici.

Il Concessionario dovrà tenere un registro sul quale saranno registrati tutti gli interventi di manutenzione effettuati.

Qualora il Concessionario non adempia agli interventi di propria competenza, l’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di provvedere direttamente, incaricando un fornitore o un tecnico di fiducia, ed addebitando le spese sostenute al Concessionario, fatta salva l’applicazione delle penali previste nel presente Capitolato.

Dovrà essere garantita, inoltre, la manutenzione dell’area verde esterna, comprensiva di un numero sufficiente di tagli dell’erba, e delle potature degli alberi, oltre all’irrigazione necessaria.

## **TITOLO IV – LINEE E INDIRIZZI A CARATTERE SOCIO-PEDAGOGICO**

### **Art. 22 - LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO E PER L'ELABORAZIONE DEL PROGETTO EDUCATIVO**

Il Concessionario dovrà garantire elevati livelli di qualità nella gestione del servizio affidato in concessione, assicurando la massima integrazione con altri servizi sociali e sanitari presenti sul territorio, favorendo la continuità educativa in rapporto alla famiglia e all'ambiente sociale.

I criteri guida a cui attenersi per la stesura del progetto educativo e per la gestione del servizio sono i seguenti:

- supporto alle famiglie per rispondere ai loro bisogni sociali e per aiutarle nei loro compiti educativi;
- un ambiente per l'affidamento quotidiano e continuativo dei figli al fine di facilitare l'accesso al lavoro delle donne, in un quadro di pari opportunità;
- formazione e socializzazione dei bambini nella prospettiva dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali, adeguando gli interventi alle diverse capacità ed ai livelli di sviluppo individuale;
- inserimento di bambini portatori di svantaggio psico-fisico e sociale, tutelando e garantendo i loro diritti;
- cura dei bambini con un affidamento continuativo a figure diverse da quelle parentali, in un contesto esterno a quello familiare;
- formazione alla collettività, attraverso un'adeguata integrazione con i servizi del territorio;
- promozione culturale sulle problematiche relative all'infanzia;
- sviluppo e realizzazione di un progetto di pratica psicomotoria educativa e preventiva, al fine di favorire e sostenere l'equilibrio armonico dei bambini sul piano psico-fisico e nel rapporto con gli altri.

### **Art. 23 - MODELLO GESTIONALE**

Il Concessionario sarà scelto anche in base alla proposta, in sede di gara, di un modello gestionale teso a sviluppare un ottimale utilizzo della struttura, in un ambito di complementarietà funzionale con il territorio garantendo:

- 1) la cura dei piccoli ospiti, attraverso la realizzazione di attività socio-educative, assistenziali e di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle strutture;
- 2) la messa a disposizione dei bambini di adeguati materiali ludico-didattici;
- 3) scrupolosa attenzione nei confronti di tutto ciò che concerne l'alimentazione. Il cibo fornito deve essere di ottima qualità e tutto ciò che è legato all'alimentazione deve ottemperare alla normativa vigente in materia.
- 4) cura igienica degli ambienti e dei materiali/strutture mediante predisposizione di un adeguato manuale di autocontrollo, che comprenda le procedure, la periodicità degli interventi ed i materiali igienico-sanitari utilizzati.

Le attività organizzative del Servizio devono porre in evidenza gli aspetti funzionali e peculiari delle attività di ordine pratico. Nello specifico devono essere perseguite:

- 1) **l'organizzazione settimanale dei turni del personale:** deve essere in funzione delle esigenze dei bambini e della continuità educativa, della costanza del persona-

le quale riferimento nel corso dell’anno, ponendo in primo piano la cura del progetto d’accoglienza quotidiana dei bambini che utilizzano orari diversi a garanzia dell’identità della sezione;

- 2) **la relazione con il pubblico:** che deve essere consona all’accoglienza dei bisogni emergenti delle famiglie in rapporto con il territorio;
- 3) **le modalità ed i contenuti educativi:** devono favorire il percorso individuale del bambino e della bambina e i momenti di cura quotidiani (accoglienza mattutina, cure igieniche, pranzo, riposo, commiato pomeridiano) con valenze educative e significative.
- 4) **la gestione del clima socio-educativo del contesto:** deve essere garantito il sostegno della relazione con e tra bambini nei "momenti critici" e significativi, in particolare devono essere assicurate le opportune sostituzioni del personale per mantenere gli adeguati standard di qualità dell'erogazione del servizio;
- 5) **la partecipazione delle famiglie:** deve essere assicurata attraverso sia colloqui individuali sia momenti aggregativi.

Il Concessionario nel modello gestionale deve presentare l’organizzazione del lavoro adottata per assicurare l’adeguata relazione adulto/bambino, sulla base di un rapporto ottimale operatore/utente e la funzionalità complessiva del servizio, comprese le sostituzioni per le assenze e il reintegro del personale cessato. La dotazione organica deve essere riadeguata in caso di inserimenti di bambini diversamente abili.

#### **Art. 24 PROGETTO SOCIO PEDAGOGICO**

Prima dell’inizio dell’anno educativo (settembre/luglio), entro massimo il 31 luglio di ogni anno il concessionario predispone la programmazione annuale e la trasmette all’Ufficio Istruzione del Comune, che ha la facoltà di chiedere motivatamente al gestore eventuali modifiche.

Il responsabile socio-educativo con la collaborazione del personale presenta la programmazione annuale ed il progetto educativo ai genitori del nido, in specifiche riunioni da tenersi con l’avvio dell’anno educativo.

Nell’ultimo periodo il progetto dovrà inoltre favorire la continuità educativa con la scuola dell’infanzia.

Lo stato di attuazione della programmazione annuale viene verificato tramite una relazione che il concessionario deve trasmettere per iscritto all’Ufficio Istruzione del Comune, nel mese di giugno.

### **TITOLO V – DISCIPLINA DEL SERVIZIO**

#### **Art. 25 - FUNZIONAMENTO**

La struttura che accoglie il micronido è aperta agli utenti ed operativa per 11 mesi annui. Il Micronido funziona dal primo lunedì del mese di settembre all’ultimo giorno non festivo del mese di luglio. Durante tale periodo i servizi saranno sospesi esclusivamente nei giorni festivi o per interruzioni dovute a cause di forza maggiore.

Il servizio funziona dal lunedì al venerdì di norma dalle ore 7.30 alle ore 16,30; gli utenti del servizio potranno richiedere la fruizione del servizio di tempo pieno prolungato con uscita alle ore 18,00 pagando una quota aggiuntiva mensile.

I genitori dovranno essere invitati dal Concessionario al rispetto scrupoloso degli orari di entrata e d’uscita e all’osservanza delle norme previste dall’organizzazione e funzionamento del Servizio di micronido (stabilite dal concessionario stesso di concerto con l’Amministrazione comunale).

Entro il mese di settembre il Concessionario consegnerà alle famiglie il calendario del Micro-nido, che terrà conto delle festività natalizie, pasquali e di quelle infrasettimanali. Tali

sospensioni del servizio non devono necessariamente essere coordinate e coincidere con la chiusura delle scuole del territorio, in occasione delle medesime vacanze. E' facoltà del Concessionario proporre all'Amministrazione Comunale, entro il mese di settembre, soluzioni diverse ed alternative alle suddette sospensioni, anche in relazione all'occorrenza ed all'esigenza dell'utenza. L'attuazione sarà vincolata all'approvazione dell'Amministrazione stessa.

Il servizio funziona di norma da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 16,30.

Sono previsti altresì orari part time:

- orizzontale, orario 8,00/13,00 e 12,30-16,30 (per l'intera settimana);
- verticale, orario 8,00/16,30 per 3/4 giorni la settimana.

Dovranno essere previsti, per i genitori che ne fanno richiesta, la possibilità di frequenza al prescuola o/e al doposcuola: dalle 7.30 alle 8.00 (prescuola) e dalle 16.30 in poi, e comunque non oltre le 18.00. (doposcuola).

Il rapporto numerico minimo personale educativo/bambini e personale ausiliario/bambini deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa regionale, di cui all'art. 2 del presente Capitolato, anche qualora questa fosse modificata nel corso della concessione.

Il Comune non si assume la responsabilità di eventuali posti non coperti per carenza di utenti.

Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima della struttura, dell'età dei bambini e la destinazione funzionale della stessa.

#### **Art. 26 - SERVIZI INTEGRATIVI**

Tra i servizi erogati dal Concessionario vi possono essere servizi integrativi alle normali attività legate al funzionamento del micronido, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale ed in relazione alla capacità imprenditoriale del Concessionario stesso. In particolare viene data la possibilità al Concessionario, previo assenso del Comune, di organizzare attività che possano rendere il servizio un riferimento ed un polo di supporto alla genitorialità per i cittadini del Comune.

Il Concessionario proporrà, attraverso l'elaborazione di un progetto, le nuove attività.

I servizi nella fattispecie e a titolo esemplificativo possono essere:

- nido estivo/ estate bimbi da attuarsi durante il mese di agosto;
- pre e post nido (prima delle ore 7.30 e dopo le ore 18.00);
- nido il sabato e/o nelle ore serali con possibilità di cena;
- baby parking;
- nido durante chiusure per vacanze natalizie, pasquali e carnevale.

I servizi aggiuntivi potranno essere previsti ed attuati, previa comunicazione e presa d'atto da parte dell'amministrazione comunale, nei tempi di sospensione dell'attività regolare prevista per il servizi di asilo nido dalle 8,00 alle 16.30 dal lunedì al venerdì.

La quota di frequenza degli eventuali servizi aggiuntivi (se dovuta), a totale carico dell'utenza, verrà direttamente riscossa dal concessionario; le quote da applicare ai vari servizi aggiuntivi dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e trasmesse per la presa d'atto. Le iscrizioni agli eventuali servizi aggiuntivi, saranno raccolte direttamente dal concessionario. Per lo svolgimento delle attività il gestore potrà usufruire pienamente della struttura e di tutte le attrezzature in essa contenute sotto la propria responsabilità. Eventuali esigenze particolari di arredo e materiale, necessari per la corretta erogazione degli eventuali servizi aggiuntivi, saranno a carico del gestore.

Sono a carico dell'Impresa concessionaria le spese per il trasporto dei bambini, con idoneo mezzo, per le uscite previste dal progetto educativo.

#### **Art. 27 - ISCRIZIONI E GRADUATORIE**

L’iscrizione, che sarà gestita dal Concessionario nel rispetto dei criteri stabiliti nel regolamento per l’organizzazione ed il funzionamento del micronido, dovrà garantire la regolarità e la continuità del servizio e delle attività didattico-educative e pedagogiche offerte.

Le domande di iscrizione dovranno essere presentate da un genitore o da chi esercita la potestà sul minore, corredate da tutta la documentazione prescritta nel periodo di presentazione prestabilito dal Concessionario stesso.

Nel caso di richieste d’iscrizione di minori portatori di handicap, la gestione ed il relativo onere finanziario conseguente all’inserimento degli stessi verrà valutato di volta in volta di concerto ai competenti Enti gestori presenti sul territorio, tenendo altresì conto della tipologia di disabilità.

### **Art. 28 - INSERIMENTO ED ACCOGLIENZA**

Attenzione privilegiata è dedicata all’inserimento del bambino, prevedendo all’inizio di ogni anno scolastico, o in occasione di rientro dopo assenze prolungate (quali malattie, festività, ecc.), un periodo ad esso dedicato, nel pieno rispetto dei diritti e degli interessi del bambino.

Pertanto, la frequenza è preceduta da un periodo di inserimento concordato, che avverrà in modo graduale e subordinato alla presenza di uno dei genitori (o di un familiare del bambino), al fine di tener conto delle esigenze di adattamento del bambino. Tale modalità permetterà ai famigliari e al bimbo stesso di rapportarsi con il personale ed il modello di funzionamento del micronido e viceversa. Per assicurare condizioni ottimali ai bambini e per una positiva formazione dei gruppi, l’inserimento deve essere ultimato entro e non oltre il mese dall’inizio della frequenza. Eventuali deroghe sono valutate volta per volta.

La frequenza regolare e continua del bambino è premessa necessaria sia per assicurargli un ottimale inserimento, sia per un buon funzionamento del servizio stesso.

Le modalità ed i tempi per l’inserimento, per la prima accoglienza e per l’entrata quotidiana verranno programmati individualmente, sulla base delle esigenze del singolo utente, dagli operatori della struttura di comune accordo con i genitori.

L’articolazione dell’inserimento terrà conto, ove se ne presentasse la necessità, delle particolari esigenze di bambini portatori di svantaggi psico-fisici e sociali.

### **Art. 29 – I RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

Il coinvolgimento delle famiglie alla vita del Nido è un presupposto indispensabile per la riuscita di un reale percorso educativo. Pertanto, è fondamentale creare occasioni di condivisione, di confronto, di interesse alla vita del bambino al Nido.

Il Concessionario provvede a favorire la partecipazione delle famiglie secondo le modalità previste dal Regolamento comunale ed esplicitate nel progetto pedagogico. E’ cura del Concessionario proporre forme innovative per favorire il coinvolgimento delle famiglie ed organizzare, anche in collaborazione con l’Amministrazione Comunale, momenti di formazione e di sostegno alla genitorialità.

### **Art. 30 - MODALITÀ OPERATIVE**

Per la gestione operativa di tali funzioni il concessionario si impegna a collaborare con il Comune:

- 1) trasmettendo le necessarie comunicazioni alle famiglie;
- 2) applicando le direttive assunte dall’Amministrazione nei confronti degli utenti.

Il concessionario si impegna a regolare la propria attività e a gestire i rapporti con l’utenza anche sulla base delle disposizioni previste dal “Regolamento Comunale di gestione del micro nido”, approvato con deliberazione di Consiglio n. 47 del 25/09/2007 e s.m.i., che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.



### **Art. 31- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio Asilo Nido è un servizio pubblico, per nessuna ragione può essere sospeso o interrotto, neppure parzialmente o/e temporaneamente, salvo esplicita preventiva autorizzazione scritta da parte del Comune di Carignano.

Per i casi di sospensione o interruzione di tale servizio l'affidatario dello stesso sarà responsabile in base all'art. 331 del codice penale.

L'impresa che non possa espletare il servizio a causa di sciopero del personale, caso fortuito o forza maggiore, dovrà darne immediatamente preavviso agli utenti e all'Amministrazione Comunale, nel rispetto dei termini di legge.

### **Art. 32 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio Nido sono individuati come “dati personali”, ai sensi del D.Lgs.196 del 30.06.2003 e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dallo stesso Decreto, così come modificato dal D.Lgs. 101 del 10.08.2018, in ottemperanza alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016.

I dati comunicati dal Comune di Carignano al Concessionario o da questo direttamente acquisiti per conto del Comune non potranno essere riprodotti ad uso del Concessionario stesso né resi noti in alcuna forma o modalità.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, il Concessionario adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

Il Concessionario si impegna a fornire all'Amministrazione Comunale copia del documento programmatico sulle misure di sicurezza adottato, in relazione alla gestione dei dati personali per le proprie attività.

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di incidenti o infortuni).

Il Concessionario si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare ed il Responsabile dei trattamenti dei dati in relazione alla propria attività ed alla propria struttura organizzativa.

## **TITOLO VI - SERVIZIO MENSA**

### **Art. 33 - SERVIZIO MENSA**

Ai bambini del micronido vengono somministrati giornalmente, dal lunedì al venerdì, pasti in numero e quantità previsti dalle tabelle dietetiche stabilite annualmente dalle autorità sanitarie.

Il servizio di refezione è assicurato dal concessionario, utilizzando la cucina interna alla struttura, con personale avente qualifica adeguata, di cui all'art. 56 del presente capitolato, sottoposto periodicamente ad aggiornamento professionale, per il rispetto delle procedure e di tutte le normative in materia sanitaria e alimentare, producendo, all'inizio del servizio, il manuale HACCP.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi alla normativa italiana, comunitaria della Regione Piemonte, che qui si intende tutta richiamata.

La fornitura e la somministrazione dei prodotti alimentari dovrà essere in conformità ai criteri ambientali minimi, secondo la normativa vigente, per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (PANGPP).

Il Concessionario è tenuto ad affiggere all’inizio di ciascuna settimana in apposita bacheca o in maniera che sia ben visibile il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato.

Ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti deve essere preventivamente approvata dall’Amministrazione Comunale e può essere trasmessa agli stessi anche attraverso posta digitale.

L’Impresa provvederà all’acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Inoltre l’impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta.

#### **Art. 34 - ATTIVITA' PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Il servizio contempla la gestione interna della cucina che prevede:

- 1) l’approvvigionamento delle materie prime;
- 2) la predisposizione di pasti freschi, secondo i menù approvati dalle competenti autorità;
- 3) la somministrazione nei tempi e modi definiti dalla giornata tipo e dalle specifiche necessità alimentari dei bambini;
- 4) tutti gli interventi di pulizia cucina, locali annessi, refettori ed attrezzature.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Lo svolgersi della giornata prevede: colazione, pranzo e merenda.

I menù saranno predisposti dal Concessionario in accordo con l’Amministrazione Comunale e approvati dall’azienda sanitaria locale, secondo le procedure previste dalla normativa di legge.

I piatti che andranno a formare i predetti menù dovranno essere strutturati in riferimento:

- all’età dei bambini;
- alla diversificazione giornaliera a rotazione su 4 settimane;
- alla stagione fredda (menù invernale) e calda (menù estivo);
- alle richieste di specifiche diete o esigenze etnico/religiose o vegetariana;

Il Concessionario dovrà assicurare:

- 1) una alimentazione diversificata e la gradibilità dei pasti, favorendo l’utilizzo di prodotti biologici e agroalimentari provenienti dal territorio;
- 2) Che tutti gli alimenti siano corrispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l’acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l’igiene e la sanità delle medesime e delle materie prime da impiegare, avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia;
- 3) L’erogazione dei pasti in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP. Il Concessionario, a richiesta dell’Amministrazione Comunale, deve dimostrare di avere

ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE/UE n. 178/2002 e Regolamento UE 2017/625. Inoltre, l’aggiudicatario, a richiesta dell’Amministrazione Comunale, deve presentare il piano di formazione per il personale sull’HACCP con relativo registro/attestazione di frequenza. Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali intossicazioni o altre infermità causate agli utenti del servizio per l’inosservanza delle norme igienico-sanitarie, che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande. Il Concessionario, durante l’erogazione dei servizi, manleva e tiene indenne l’Amministrazione Comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. A richiesta dell’Amministrazione Comunale, il Concessionario dovrà dimostrare di aver ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore;

- 4) Il rispetto nell’approvvigionamento e nella fornitura dei prodotti alimentari come riportato nel presente Capitolato e nei CAM (Criteri Ambientali Minimi: Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);
- 5) L’inserimento nei menù, per tutta la durata della concessione, di prodotti di qualità quali: biologici, DOP, IGP, tradizionali, equo solidali e prodotti a km “O” e di filiera corta, al fine di valorizzare le produzioni agroalimentari locali e la loro stagionalità, con l’obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica;
- 6) Il rispetto, nelle procedure di acquisto degli alimenti, del DPR 7/04/1999 N. 128, “Regolamento recante norme per l’attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini”, che prevedono l’utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all’utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici;
- 7) La richiesta di tutte le autorizzazioni necessarie all’erogazione del servizio di refezione;
- 8) La sostituzione ed integrazione all’occorrenza di stoviglie, pentolame, piccoli elettrodomestici e casalinghi necessari al buon funzionamento del servizio.

Il personale dovrà mettere in atto ogni mezzo per rispettare le prescrizioni dietetiche che verranno date a ciascun bambino dal proprio pediatra di base, verificate le effettive capacità di masticazione e digeribilità individuali.

I prodotti e gli alimenti previsti per la preparazione dei piatti dovranno garantire il rispetto delle seguenti diete:

- “dieta leggera” o alternativa nel caso di presenza di bambini con lievi indisposizioni;
- “dieta speciale” per bambini affetti da patologie e condizioni morbose anche gravi.

Il Concessionario, inoltre, dovrà provvedere, con proprio personale competente, alla consulenza ed elaborazione della dieta pertinente, garantendo l’alternanza, il rispetto dei parametri nutrizionali e alti standard di qualità. Dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, all’elaborazione di una corretta procedura per la definizione di tutti i processi di preparazione e distribuzione.

Ogni modifica al menù, per cause di forza maggiore, dovrà essere tempestivamente comunicata all’Ufficio Istruzione Comunale, con le dovute motivazioni, secondo modalità (telefoniche o per mail) in relazione al fatto contingente che necessita l’intervento di modifica. I menù e le relative grammature dovranno essere messi a disposizione dei genitori e affissi in apposita bacheca del Micronido.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti, menù per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la sommi-

nistrazione, nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che l’aggiudicatario possa fare alcuna opposizione, l’effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull’osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

Il Concessionario dovrà inoltre prevedere la fornitura di prodotti adeguati per la disinfezione delle stoviglie (biberon, tettarelle....) utilizzate per i bambini.

Il personale addetto alla preparazione pasti non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni e, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi, nonché avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l’igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall’I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell’impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l’abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

E’ assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Tutte le operazioni di approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti, sanificazione e pulizia dei locali della cucina e annessi, la sanificazione delle attrezzature e degli arredi dovrà essere fatta nel rispetto del sistema HACCP in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e la normativa vigente.

Tutti i prodotti devono essere etichettati a norma di legge; non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture.

E’ vietata ogni forma di riciclo dei cibi; tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata. La gestione dello smaltimento rifiuti dovrà essere effettuato nel rispetto del Regolamento per la gestione del servizio di raccolta rifiuti urbani sull’intero territorio comunale.

### **Art. 35 - CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Il Concessionario garantisce l’utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, selezionate, con assoluto rispetto delle tolleranze consentite e dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La tipologia e la qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere tassativamente ai requisiti di cui al presente Capitolato.

In particolari situazioni, che possono verificarsi nel corso della fornitura, il Concessionario è tenuto a garantire una variazione o integrazione delle tipologie dei prodotti solo ed esclusivamente dietro formale richiesta dell’Ufficio Istruzione Comunale.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l’etichetta.

I prodotti eventualmente non indicati dovranno comunque soddisfare tutte le Leggi ed i regolamenti vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, loro produzione, confezionamento.

Il Comune, per garantire il mantenimento della qualità del servizio, si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo al Concessionario la sostituzione di prodotti

alimentari in quanto non graditi o considerati di bassa qualità, dando un preavviso di tre giorni lavorativi.

E’ fatto assoluto divieto al Concessionario di sostituire prodotti alimentari senza autorizzazione scritta dell’Amministrazione.

### **Art. 36 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI E DEL MERCATO EQUOSOLIDALE**

Il Comune di Carignano promuove l’utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta e del mercato equo e solidale.

**I prodotti O.G.M.:** Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla legge Regionale n. 53 del 6 Aprile 2000, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92, D.lgs 111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione, che per il trasporto.

**I prodotti biologici** devono essere di produzione italiana in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche alle norme igienico sanitarie previste dalle attuali norme vigenti, nonché dalle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti devono essere conformi ai principi di produzione agricola in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE 2092/91 adottato dal governo italiano con decreto 382/92 (e succ.mod.). Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE”. Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura biologica certificati ai sensi del Reg.CEE 2092/91.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell’Organismo di controllo ed estremi dell’autorizzazione ministeriale;
- sigle dell’Organismo di controllo e codice del produttore.

Per la fornitura di prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento alla produzione stagionale.

I prodotti freschi dovranno :

- essere di recente raccolta ed avere aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

**Prodotti tipici**, ai sensi della **Normativa CEE**: Reg. CEE 2081/92, 2082/92 e Regolamenti CEE 1107/96 e 2400/96 e loro successive modifiche. **Disposizioni nazionali**: L.526/1999, D.M. 8/12/97, D.M. 27/5/98, D.M.29/5/98, D.M. 21/7/98, D.M. 12/4/2000) si intendono i prodotti precisamente identificati come:

“DOP” (denominazione di Origine Protetta);

“IGP” (indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall’area considerata.

**Prodotti “tradizionali”** si intendono i prodotti ottenuti secondo quanto disposto dalla L.n.526 del 21.12.99.

L’Impresa deve esibire su richiesta della Committenza i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, tradizionali, del Mercato Equo e Solidale, ed i disciplinari di riferimento.

**Prodotti del Mercato Equo e Solidale:** utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo Solidale devono essere conformi 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.

### **Art. 37 - REQUISITI MINIMI E SPECIFICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi alla normativa italiana, comunitaria e della Regione Piemonte che qui si intende tutta richiamata.

In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento geneticamente modificato (O.G.M.), strutto, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso) glutammato monopodico, dadi ed estratti per brodo e l'uso di cibi precotti.

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali.

Il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

L'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al Regolamento UE 1169/2011 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, Biologico, ecc.).

Di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi di seguito elencati. Eventuali deroghe possono essere concesse dal Comune previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte del Concessionario.

La fornitura e la somministrazione dei prodotti alimentari dovrà essere in conformità ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (PANGPP).

### **Fornitura prodotti da agricoltura biologica**

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

Frutta e verdura

Pasta di semola di grano duro

Pasta all'uovo fresca e secca

Riso parboiled

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva.

Carni avicole

Pesce 20% acquacoltura biologica

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di Carignano;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempimento, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

### **Ortaggi surgelati**

Possono, in casi eccezionali, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati ortaggi surgelati esclusivamente per i seguenti alimenti: piselli, costine o spinaci, fagiolini.

### **Carne bovina**

Filiera piemontese. Le carni dovranno essere di bovini adulti, di filiera piemontese, iscritti al Libro Genealogico nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi.

### **Carni avicole – pollo e tacchino**

Filiera italiana carne biologica.

### **Prosciutto cotto**

Filiera italiana. Deve essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e proteine del latte. Deve essere di alta qualità secondo il DM 21 settembre 2005.

### **Caratteristiche dei prodotti ittici**

Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato ed etichettato. Per il 20% deve provenire da acquacoltura biologica.

**Yogurt** Filiera italiana. Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti.

### **Formaggio da condimento**

Deve essere Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP. Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Può essere fornito anche già grattugiato all'origine.

### **Formaggi da pasto**

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge. In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

### **Uova fresche**

Filiera piemontese. Di categoria A extra fresche in guscio, peso da gr. 63 a 73, provenienti da galline allevate a terra.

### **Sale marino**

Iodato fino e grosso.

### **Prodotti equosolidali**

Banane e ananas.

## **Art. 38 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## **Art. 39 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- Non congelare il pane;

- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- Non scongelare le derrate all’aria o sotto acqua corrente;
- Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l’immediata sostituzione e l’impresa provvederà con un menù di emergenza, tale da consentire il servizio.

#### **Art. 40 - CONSEGNA DELLA MERCE**

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese del Concessionario direttamente presso il Micronido.

L’Amministrazione Comunale non si riterrà responsabile di eventuali smarrimenti della merce o delle consegne avvenute al di fuori dell’orario e dei giorni sopraindicati e/o effettuate presso altre strutture e servizi scolastici.

Il Concessionario garantisce che i prodotti oggetto di consegna, oltre ad essere conformi alle prescrizioni di legge per le categorie merceologiche cui appartengono, sono forniti nel rispetto:

- delle prescrizioni del presente capitolato e del contratto;
- delle norme specifiche di settore applicabili e in materia igienico-sanitaria degli alimenti, delle norme di produzione, commercio, trasporto, conservazione, immagazzinamento degli alimenti, ed in particolare alla Legge n.283 del 30 Aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, e D.Lgs. N.155/97; nonché tutte le norme di settore specifiche applicabili in materia di infortunistica, sulla prevenzione incendi ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs.626/94.

Tutti i generi consegnati saranno accompagnati da regolari documenti di trasporto in triplice copia che dovranno essere firmati dagli incaricati dei servizi,

La non conformità dei prodotti forniti, per qualità e stato obiettivo, alle condizioni di capitolato, può essere contestata dall’Amministrazione Comunale, anche in tempi successivi alla consegna od in sede di utilizzo.

Il Concessionario, senza esclusione di eventuali conseguenze penali, è soggetto all’applicazione di penalità per l’ammontare, nei casi e secondo le prescrizioni previste nel presente Capitolato.

#### **Art. 41 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI**

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il lavaggio ed il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;



- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio di oliva extra vergine;
- Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall’operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

#### **Art. 42 - FORNITURA STOVIGLIE E ATTREZZATURE**

Sono a carico dell’Impresa, oltre a quanto già indicato nei precedenti articoli:

- 1) I reintegri e le sostituzioni delle stoviglie, di adeguata consistenza e robustezza, monouso o lavabili;
- 2) la fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta monouso per le esigenze; la fornitura di sacchi per l’umido e/il materiale compostabile, la fornitura di brocche, dotate di coperchio, per la distribuzione dell’acqua di rete.

Non potranno essere utilizzate tutte le attrezzature di cottura/di lavoro in alluminio o con parti in legno o con strato di trattamento antiaderente danneggiato, e la fornitura di altra necessaria attrezzatura per la cucina (piatti, stoviglie, attrezzature varie, bicchieri di vetro, tovaglioli di carta ecc.). Tali integrazioni, al termine della concessione, rimarranno di proprietà dell’A.C.

Ogni eventuale fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norme vigenti UE ed alla seguente legislazione italiana: *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche e Decreto Legislativo n°29 del 10.02.2017*. Detto materiale è da intendersi in alternativa all’eventuali utilizzo di stoviglie lavabili o per uso temporaneo, in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive temporanee.

### **Art. 43 – MENÙ DELL’UTENZA**

Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, da 3 mesi fino a 3 anni di età.

Il menù dei lattanti, divezzini e divezzi è stabilito secondo dieta personale e corrisponde a quanto di seguito riportato:

#### **Struttura dei menù lattanti (3-6 mesi)**

Latte di proseguimento con eventuali biscotti;

Pappa in brodo vegetale (crema di riso, mais, tapioca, pastina aglutinata) con l’aggiunta eventuale di liofilizzato di carne (pollo, agnello, tacchino, coniglio, manzo, vitello);

Frullato di frutta (mele, pere, banane).

#### **Struttura dei menù lattanti (6-12 mesi)**

Merenda di metà mattina: Latte di proseguimento con biscotti o frutta o frullato di frutta;

Pranzo: Un primo composto da pastina o semolino o crema multicereali o crema d’orzo in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano;

Un secondo composto da omogeneizzato di carne o pesce o carne fresca o liofilizzato di pesce o filetto di platessa surgelato oppure formaggio fresco (crescenza, ricotta, caprino, robiola), o omogeneizzato di formaggio, oppure prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati;

Un contorno: verdure fresche di stagione;

Pane.

Merenda pomeridiana: Frullato di frutta fresca di stagione o yogurt di frutta o omogeneizzato di frutta o succo di frutta.

#### **Struttura dei menù (12-36 mesi)**

Merenda di metà mattina: frutta, dolce/prodotto da forno;

Pranzo: un primo piatto (pasta/riso all’olio, pastina, semolino);

Un secondo piatto (prosciutto cotto, formaggio fresco, carne, pesce, uova);

Un contorno (verdure fresche di stagione);

Pane.

Merenda pomeridiana: composta da frutta o succo di frutta o spremuta d’arancia o budino o yogurt o gelato o focaccia o bruschetta o fette biscottate o biscotti o altro prodotto simile.

**Acqua:** si intende compresa nel costo a pasto nell’aggiudicazione (300ml/utente).

**Il Concessionario** dovrà inoltre fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte, snack).

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche, o per ragioni etiche/religiose.

## **TITOLO VII - ALTRI ONERI**

### **Art. 44 - ATTIVITA’ DI PULIZIA**

Il servizio deve essere articolato in:

- 1) Pulizia-sanificazione giornaliera, da effettuarsi una più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni, all’impiego di manodopera e attrezzature/macchinari e alle frequenze, tenuto conto della diversa tipologia delle aree a medio/alto calpestio, a medio/alto rischio.

2) Pulizia-sanificazione periodica e straordinaria che si aggiunge a quella giornaliera, da effettuare a cadenza settimanale, mensile, trimestrale, ecc.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti a marchio ECOLABEL e comunque utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfettanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici, nonché essere conformi al D.M. 24 maggio 2012, recante *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*, per la parte relativa alle caratteristiche dei prodotti.

Il Concessionario deve stoccare in sicurezza tutti i prodotti utilizzati.

La zona esterna del giardino, nel periodo estivo, deve essere considerata complementare alle attività quotidiane e pertanto sottoposta a pulizia giornaliera.

Le pulizie devono concernere le seguenti strutture: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atri, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costituiti, maniglie ed infissi interni ed esterni; persiane di finestre o porta-finestre e le grondaie. Devono inoltre essere compresi nella pulizia tutti i mobili ed arredi vari, insegne, targhe ecc. e ogni arredo presente nell'ambiente.

Quanto indicato è a carattere esemplificativo e non esaustivo.

Gli interventi di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica/straordinaria vengono organizzati dal Concessionario che, pertanto, è responsabile dell'efficienza e pulizia della struttura mediante l'utilizzo di attrezzature e macchinari di comprovata validità ed affidabilità.

Il Concessionario dovrà presentare ad inizio servizio un programma per lo svolgimento delle pulizie su base annua e le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati che preveda:

- z) Le pulizie quotidiane, periodiche e straordinarie, indicando per ciascuna di queste modalità e procedure;
- aa) La tipologia dei prodotti usati;
- bb) Le modalità d'uso dei detergenti e disinfettanti in dotazione.

Il programma di attività/piano di lavoro deve essere presente nella struttura e a disposizione del personale.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato nelle schede di sicurezza.

Tutte le macchine per la pulizia impiegate devono essere conformi alle prescrizioni anti-infortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire al Comune la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intendono impiegare. Le macchine e gli attrezzi di proprietà del Concessionario, usati all'interno della struttura, devono essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno del Concessionario.

Sono a carico del Concessionario anche le pulizie straordinarie che dovessero rendersi necessarie a seguito lavori o altro presso la struttura del nido. Queste possono essere svolte dal Concessionario anche avvalendosi, se ritenuto opportuno, di ditte esterne qualificate.

Il Concessionario è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro, nonché per eventuali danni causati da carente o assente manutenzione delle attrezzature e dei macchinari utilizzati.

Le pulizie dovranno essere assicurate per 11 mesi annui dal Lunedì al Venerdì incluso, prevedendo per il mese di Agosto l'effettuazione delle pulizie generali della struttura.

Dovrà essere, in particolare, prevista una dotazione minima di prodotti di pulizia presso la cucina tale da garantire una fornitura mensile e da non avere accumuli ed accatastamenti

negli spogliatoi e servizi igienici, al di fuori di armadi chiusi destinati alla loro conservazione.

#### **Art. 45 - RIFIUTI**

La gestione dei rifiuti deve essere adeguata alle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali, secondo la raccolta differenziata attuata nel Comune di Carignano.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. I costi per la fornitura dei sacchetti necessari per la raccolta differenziata sono a carico del Concessionario.

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.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari, lavandini, canaline, ecc.

Saranno a carico del Concessionario, inoltre, i costi per la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti dallo stesso, oltre alla tassa raccolta rifiuti.

#### **Art. 46 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE**

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo esser introdotti nei locali.

Il Concessionario deve effettuare, in tutti i locali, un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio manuale di autocontrollo.

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici, la disinfestazione deve essere effettuata con servizio chiuso.

Il Concessionario avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

#### **Art. 47 - LA RILEVAZIONE DELLA QUALITA' PERCEPITA**

Il Concessionario deve predisporre un sistema mirato ad assicurare la soddisfazione degli utenti, attraverso la gestione del Customer Satisfaction, intesa in una prospettiva più ampia rispetto alla sola misurazione della soddisfazione, in quanto finalizzata al miglioramento del servizio attraverso il coinvolgimento degli utenti mediante la compilazione da parte delle medesime famiglie di questionari-schede volti alla verifica della misura gradibilità del servizio stesso. I risultati di detta verifica, da effettuare entro il mese di giugno di ogni anno, vengono inviati al Comune per che può anche chiedere l'integrazione degli stessi con altri dati.

### **TITOLO VIII - SICUREZZA SUL LAVORO E CONTROLLI**

#### **Art. 48 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

1. E' fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81 del 9.04.2008 e s.m.i.).

Il Concessionario è tenuto a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di Formazione, nonché relativo aggiornamento, previsti dalla normativa vigente. Il Concessionario dovrà comunicare al Comune il nominativo del Responsabile del Servizio Pre-

venzione e Protezione ai sensi dell’art. 17 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

Si ricorda inoltre l’obbligo in capo al datore di lavoro del soggetto Committente e dell’impresa concessionaria di cui all’art 26, comma 2, di cooperazione all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto della concessione coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell’esecuzione dell’opera complessiva.

Inoltre, il Concessionario dovrà:

- Fornire la documentazione necessaria alla verifica di idoneità tecnico professionale da parte del Comune ex art 26, comma 1;
- prendere visione del DUVRI redatto dal Comune, proponendo eventuali integrazioni e modifiche sulla base delle attività svolte e della analisi delle interferenze effettuata;
- sottoscrivere e trasmettere il DUVRI entro due mesi dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante l’attività lavorativa, con particolare riferimento agli obblighi di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del Medico competente, ove previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi.

Il Concessionario è tenuto a presentare all’Amministrazione Comunale (oltre al nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione):

- il nominativo del Medico competente;
- la dichiarazione di essere in possesso del Documento di Valutazione dei Rischi;
- l’elenco dei lavoratori designati per la gestione dell’emergenza antincendio e al primo soccorso e l’indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati. Gli addetti all’emergenza antincendio e al primo soccorso dovranno essere in possesso dell’attestato di formazione secondo quanto prescritto rispettivamente dal D.M. del 10.03.98 e dal D.M. n.388/03;
- il piano di emergenza interno.

Si dovranno altresì rispettare tutte le norme previste dal D.M. del 10.03.1998 “Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell’emergenza nei luoghi di lavoro” e s.m.i. e dal D.M. n.388/03 in materia di Pronto Soccorso Aziendale.

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte del Concessionario preveda l’utilizzo di DPI per lo svolgimento di alcune attività, specificate o comunque necessarie all’espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il personale del Concessionario ne deve essere dotato in conformità con il D.Lgs. n. 475/1992 e D.Lgs. n. 81/2008.

L’Amministrazione Comunale si impegna a comunicare al Concessionario gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi dei servizi tramite specifico DUVRI, oltre a fornire comunicazioni successive inerenti a modifiche che dovessero sopraggiungere e che possano comportare rischi e pericoli.

Tutto il personale del Concessionario dovrà essere provvisto di tessera di riconoscimento riportante l’indicazione del Datore di lavoro, la fotografia e le generalità del lavoratore (art. 26, comma 8 D. Lgs. n. 81/2008).

#### **Art. 49 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all’interno dei locali di preparazione

e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. 81 del 9.04.2008 e s.m.i.).

#### **Art. 50 - PIANO DI EVACUAZIONE**

Il Concessionario deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incendi casuali che dovrà essere esposto secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

#### **Art. 51 - DIVIETO DI FUMO**

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali, e per evidenti motivi di sicurezza, anche nelle aree esterne delle scuole in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas.

#### **Art. 52 - CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di accedere alla struttura, senza necessità di alcun preavviso, per verificare il rispetto degli obblighi assunti dal Concessionario con particolare riferimento agli aspetti qualitativo-gestionali del servizio erogato.

Gli organismi preposti al controllo, oltre all'Amministrazione Comunale, sono: i competenti servizi dell'Azienda Regionale SSLTO5 ed eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate o per competenza.

Il controllo potrà avvenire per verificare la rispondenza dell'attività svolta con il progetto educativo ed i percorsi pedagogici stabiliti.

Il Comune effettuerà i controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali nonché sulla qualità di tutte le materie prime utilizzate per la predisposizione dei pasti per i bambini e di tutte le preparazioni, sulla base di quanto prescritto nel presente capitolato, nonché del Piano di autocontrollo e di tutte le altre documentazioni che il Concessionario è tenuto a presentare prima dell'inizio del servizio.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, si possono definire:

*a. controlli a vista del servizio*

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti, attrezzature, giochi e biancheria;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla distribuzione dei pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali;
- ritardo o irregolarità nell'esecuzione del servizio;
- controllo del rapporto numerico personale/bambini;
- controllo dei registri inerenti le manutenzioni ordinarie e straordinarie.

*b. Controlli analitici*

Sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità delle materie prime utilizzate dal Concessionario per l'alimentazione dei bambini.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

*c. Controlli microbiologici sugli alimenti*

I prelievi delle razioni da controllare e le analisi relative saranno effettuate da un laboratorio analisi accreditato individuato dal Comune.

*d. Controlli microbiologici su superfici*

Per i controlli microbiologici sulle superfici (stoviglie, carrelli, attrezzature, arredi, infissi, ecc.) saranno prelevati più campioni. Le operazioni relative al prelievo del tampone e le relative analisi saranno effettuate da un laboratorio analisi individuato dal Comune.

I verbali di controllo verranno redatti al momento dell'effettuazione della rilevazione; descrivono il tipo di operazione, il luogo, la data, l'ora di verifica, l'identificazione del personale precedente la verifica.

Nel caso in cui gli esiti di tutte o alcune delle analisi/controlli di cui sopra non corrispondano a quanto richiesto e offerto, è previsto che il Concessionario operi immediati interventi correttivi sui contenuti e/o sui metodi di preparazione delle ricette e/o di taratura, al fine di ottenere il risultato atteso, indipendentemente dall'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato, lo stesso dicasi per le altre non conformità rilevate.

Oltre ai predetti controlli il Comune potrà monitorare la conduzione per verificare i risultati conseguiti, tenuto conto della delicatezza dei compiti assegnati.

A questo proposito si individueranno specifici indicatori, inerenti il livello di raggiungimento degli obiettivi collettivi e individuali stabiliti in sede di programmazione delle attività del servizio, capaci di rappresentare qualità ed efficacia dell'azione proposta. Oltre agli obiettivi eminentemente legati alla natura pedagogica del servizio si rileveranno elementi riguardanti:

- la continuità del servizio (sostituzioni assenze, garanzia delle figure di riferimento nella continuità educativa);
- il rispetto degli orari di servizio concordati;
- la sicurezza e cura del bambino;
- la collaborazione con gli altri servizi educativi;
- l'interazione con i bambini (attività svolte, osservazioni, verifiche);
- la collaborazione con le famiglie;
- il servizio di refezione;
- la pulizia e cura e riordino del materiale e dei locali dati in dotazione;
- l'adeguatezza del materiale didattico e di consumo utilizzato;
- il numero degli utenti e le ore totali di fruizione del servizio.

Dalle non conformità rilevate a seguito di tutti i controlli effettuati dal Comune, scaturirà un apposito procedimento di contestazione degli addebiti.

## **TITOLO IX – PERSONALE**

### **Art. 53 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

Il personale dipendente del Concessionario, pena la risoluzione immediata del contratto, dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, delle norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti e future.

Il Concessionario è tenuto ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli even-

tuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro. È responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso Comune.

In caso di inadempienza contributiva da parte del Concessionario, l'Amministrazione procederà ai sensi dell'articolo 30 comma 5 del D.Lgs 50/2016, trattenendo l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento agli enti previdenziali e assicurativi.

Secondo quanto disposto dell'articolo 30 comma 5 del D.Lgs 50/2016 la stazione concessionaria opererà una ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo del servizio, a garanzia degli obblighi di cui al comma 1. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione concessionaria del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Nel caso di irregolarità contributive del committente, il Comune provvederà al pagamento delle somme non versate, detraendo il relativo importo dall'ammontare della fattura. Ai sensi dell'articolo 30 comma 6 del D.Lgs 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, qualora il Concessionario, invitato a provvedervi, entro quindici giorni non vi provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta, la stazione concessionaria può pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, anche in corso d'opera, detraendo il relativo importo dalle somme dovute al concessionario in esecuzione del contratto, nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro il Concessionario assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione della Legge 68/1999 “Diritto al lavoro dei disabili” e del D. Lgs. 81/2008, dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione Comunale.

Sarà obbligo del Concessionario adottare nell'esecuzione della presente concessione tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti al lavoro, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, il Concessionario assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico del Concessionario stesso il risarcimento dei danni.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esigere la sostituzione immediata del personale impiegato che non risulti idoneo, che non si mostri all'altezza dei compiti assegnati o che assuma un comportamento scorretto o inadeguato nei confronti dei minori, senza obbligo alcuno di rimborso di eventuali oneri che dovessero derivare al Concessionario il quale deve procedere alla sostituzione entro 3 giorni dal ricevimento della richiesta scritta da parte dell'Ufficio Istruzione Comunale.

L'utilizzo di eventuali contratti a progetto o personale volontario dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune di Carignano.



#### **Art. 54 - CONSISTENZA DELL’ORGANICO E RAPPORTO NUMERICO**

L’Impresa concessionaria deve disporre d’idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l’esecuzione delle attività a perfetta regola dell’arte, per il conseguimento dei risultati richiesti .

Il personale deve effettuare le prestazioni di competenza con diligenza e riservatezza, mantenere un comportamento irreprensibile nei confronti degli utenti, agire con la massima professionalità, perizia, prudenza, e rispettare il segreto d'ufficio.

L’organico dovrà essere quello previsto in fase d’offerta per numero, mansioni, livello ed orario di lavoro, comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio. Non può essere previsto o autorizzato lo scambio delle funzioni tra il personale.

- Prima dell’inizio del servizio, il concessionario deve consegnare all’Amministrazione Comunale: l’elenco del personale educativo, ausiliario e di cucina, specificandone i dati anagrafici, la relativa qualifica professionale, la tipologia contrattuale applicata, la mansione svolta all’interno del servizio e il titolo di studio (che deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa regionale in materia);
- i curricula e le fotocopie dei titoli di studio richiesti posseduti da tutto il personale impiegato;
- gli attestati e/o le certificazioni di legge per il cuoco e il personale ausiliario che svolge e/o collabora all’attività di preparazione, confezionamento, porzionamento pasti;
- lo schema orario settimanale del personale impiegato nel servizio (educatori, ausiliari, cuoco);
- il nominativo del coordinatore ed altre eventuali figure con relative compresenze;
- I piano di lavoro annuale, comunicando altresì tempestivamente ogni eventuale variazione, sia provvisoria che definitiva, di quest’ultimo.

Il rapporto numerico medio tra le figure socio-educative e i bambini deve essere tale da garantire nell’orario di apertura del servizio il rapporto di una figura socio-educativa ogni 8 bambini. Nel caso di bambini lattanti, occorre una figura socio-educativa ogni quattro bambini, in aggiunta a quelle già presenti per l’intero servizio.

Ogni variazione rispetto all’elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente comunicato per iscritto. Il Concessionario è pertanto responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, dei requisiti tecnico – professionali e delle condizioni di idoneità del proprio personale al servizio prestato.

L’Amministrazione Comunale si riserva di non accettare o chiedere la sostituzione, a suo insindacabile giudizio, di personale ritenuto non idoneo, indicandone i motivi al Concessionario, che ha l’obbligo di provvedere alla sostituzione.

Il Concessionario fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario dovrebbe essere previsto come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente al fine di garantire la stabilità occupazionale

#### **Art. 55 - PERSONALE SOCIO-EDUCATIVO**

Il Concessionario deve garantire tutto il personale socio-educativo previsto dalla vigente normativa regionale. Detto personale educativo e quello utilizzato per le sostituzioni deve essere professionalmente qualificato, in possesso dei titoli di studio e dei requisiti previsti

dalla normativa regionale vigente per l’accesso ai posti di educatore dei servizi per la prima infanzia (cfr. comma 1 art. 4 Deliberazione G.R. N. 20-6732/2013); deve inoltre aver svolto attività lavorativa presso Asili Nido, o comunque avere un’esperienza educativa analoga, per un periodo non inferiore a due anni, accertata mediante apposito attestato.

Il Concessionario assicura la continuità del personale educativo, fatte salve le sostituzioni dovute per malattie e ferie e/o eventuali dimissioni, al fine di mantenere la qualità del servizio reso all’utenza e per assicurare figure stabili di riferimento per i bambini; in caso di sostituzione definitiva, deve garantire l’affiancamento del nuovo personale per almeno una settimana. In caso di assenze del personale titolare deve comunque essere sempre garantito il rapporto numerico educatore/bambini.

Il personale socio-educativo in particolare svolge le seguenti attività:

- elabora in gruppo, con la collaborazione del Coordinatore, il progetto educativo del Nido;
- predispone, insieme al Coordinatore, la formazione dei gruppi dei bambini;
- realizza le attività previste per l’attuazione del progetto educativo, curando a tal fine anche l’organizzazione dei tempi della giornata e degli spazi a disposizione, nella prospettiva di favorire lo sviluppo di ogni singolo bambino in relazione all’età ed al percorso di crescita personale;
- cura l’alimentazione, l’igiene personale ed il riposo di ogni bambino, nel rispetto dei suoi ritmi e bisogni psicologici e fisiologici, vigilando altresì sulla sua sicurezza
- propone le attrezzature ed il materiale didattico necessario;
- stabilisce corretti rapporti con le famiglie utenti anche prima dell’ambientamento;
- garantisce e sostiene il rapporto genitore-educatore-bambino, attraverso scambi di informazioni sull’esperienza del figlio e ne valorizza i momenti di vita quotidiana con colloqui individuali ed incontri di sezione;
- partecipa ai corsi di aggiornamento allo scopo di approfondire la propria professionalità;
- documenta le attività svolte fornendone copia all’Amministrazione Comunale.

Tra le suddette figure deve essere individuato un responsabile.

Il personale, inoltre, deve avere a disposizione un monte ore mensile per le attività non frontali con i bambini.

Il Concessionario deve prevedere corsi di formazione per il personale educatore con cadenza annuale e dovrà inviare all’Ufficio Istruzione Comunale il resoconto annuale dei corsi, con argomento, monte ore ed elenco dei partecipanti.

## **Art.56 - ALTRO PERSONALE**

### **Coordinamento psicopedagogico del servizio:**

Deve essere prevista una figura di Coordinatore Pedagogico del Nido (cfr. commi 3 e 4 art. 4 Deliberazione G.R. N. 20-6732/2013).

Il Coordinatore deve aver un titolo di studio del diploma di laurea magistrale in ambito pedagogico o psicologico o dell’attestato del corso di Coordinatore pedagogico rilasciato dall’Agenzia Formativa accreditata alla Regione Piemonte, di cui all’art. 11 della L.R. 63/1995. Deve aver maturato un’esperienza, almeno triennale, nella medesima funzione. Il Coordinatore svolge, in generale, compiti di coordinamento, formazione e ricerca, consulenza e sostegno a favore del personale educativo e ausiliario e delle famiglie degli utenti. Inoltre:

- tramite il Gruppo di lavoro collabora con il personale educativo per la formulazione e la realizzazione del progetto educativo, programmando e documentando le attività e le modalità di funzionamento del servizio;

- gestisce il personale operante nel Nido, relativamente sia agli aspetti organizzativi (ferie, turni, orari) che di gestione (controllo elenco presenze del personale e dei bambini, controllo delle risorse materiali ed economiche in dotazione, etc.);
- mantiene i rapporti con gli Uffici comunali, ed in particolare relaziona mensilmente all’Ufficio Istruzione del Comune sull’attività svolta e sul funzionamento del Nido, tramite la scheda mensile;
- è referente dei genitori per informazioni, richieste e segnalazioni inerenti il funzionamento generale del servizio;
- è responsabile, insieme agli operatori, dell’utilizzo e del buon mantenimento dei materiali e delle attrezzature in dotazione al servizio;
- è referente nei rapporti con l’Ufficio Igiene e Vigilanza dell’ASL per quanto riguarda i problemi igienico-sanitari del servizio;
- è referente nei rapporti con il servizio di Neuropsichiatria Infantile, qualora al Nido fossero iscritti bambini con certificazione di disabilità, e collabora con il personale educativo alla stesura e gestione di progetti individualizzati, verificati e documentati in corso d’anno, facendo riferimento ai verbali degli incontri tenuti almeno due volte l’anno con il servizio di Neuropsichiatria Infantile;
- organizza e cura la formazione e l’aggiornamento del personale;
- verifica la qualità del servizio erogato attraverso strumenti di autovalutazione;
- collabora con gli organismi di partecipazione previsti dal Regolamento comunale per il funzionamento del servizio;
- partecipa alle riunioni della Commissione di gestione ed agli incontri dei genitori.

Il nominativo con i riferimenti per il contatto (telefono e mail) ed il curriculum del Coordinatore deve essere trasmesso all’Ufficio Istruzione del Comune ad inizio concessione.

Il Concessionario deve comunicare ad inizio servizio il nominativo ed i contatti di un referente amministrativo.

Il concessionario è tenuto a garantire la Consulenza pediatrica e la Consulenza pedagogica e psicologica, sia per la formazione del personale che per eventuali sportelli a rivolti ai genitori.

Il concessionario si impegna ad adeguare lo standard di personale sopra descritto in presenza di nuove norme regionali e/o statali, nonché in presenza di minori diversamente abili, predisponendo un progetto individualizzato elaborato in equipe con gli esperti del territorio che seguono il bambino.

### **Personale addetto ai servizi (ausiliario e cuoco)**

Il Concessionario deve garantire tutto il personale previsto dalla vigente normativa.

Il personale ausiliario deve essere in possesso almeno del titolo di studio di scuola secondaria di primo grado.

Il cuoco deve essere in possesso dello specifico titolo professionale e deve avere comprovata esperienza formativa e professionale in materia, secondo i riferimenti normativi dettati dal Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari. E’ responsabile degli ambienti dedicati alla conservazione degli alimenti e al trattamento degli stessi per la preparazione dei pasti da servire. Dovrà possedere diplomi professionali adeguati per il rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza ed igiene alimentare ed essere aggiornato sugli elementi della scienza nutrizionistica di base in modo da intervenire attivamente nella preparazione dei cibi per minori intolleranti o con particolari problemi

Ogni operatore deve avere a disposizione un monte ore annuo per aggiornamento e riunioni.

In particolare, il Concessionario deve garantire al cuoco ed al personale ausiliario nel corso dell'anno educativo, un'attività di aggiornamento specifica insieme al personale educativo.

#### **Art. 57 - PERSONALE PER BAMBINI DISABILI O IN DIFFICOLTA'**

Il concessionario Il Concessionario è tenuto a gestire il servizio per bambini iscritti al Micronido, con propria organizzazione, anche in caso di bambini portatori di handicap, nel rispetto delle disposizioni legislative in materia e del progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara. Gli oneri aggiuntivi derivanti da inserimenti di minori diversamente abili, per l'assunzione di personale specializzato o per l'acquisto di ausili speciali, saranno di volta in volta valutati di concerto con gli Enti gestori presenti sul territorio per competenza.

#### **Art. 58 - FORMAZIONE**

La formazione del personale socio-educativo ed ausiliario è a carico del Concessionario e il programma di formazione verrà proposto all'inizio dell'anno dal Coordinatore del Micronido.

#### **Art. 59 - VESTIARIO**

Il Concessionario fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

#### **Art. 60 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE (ART. 50 D.LGS. n. 50/2016)**

La concessionaria, ai fini della stabilità occupazionale del personale impiegato e nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria deve assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Tuttavia, il suddetto obbligo di riassorbimento dei suddetti lavoratori, già alle dipendenze dell'appaltatore uscente, viene temperato in relazione alla compatibilità ed all'organizzazione di impresa della concessionario aggiudicatario.

Si precisa che il personale attuale in carico alla concessionaria uscente, suddiviso per qualifica e monte ore, per l'espletamento di gran parte dei servizi di cui al presente capitolato, è indicato nell'Allegato 4.

### **TITOLO X - CONTROVERSIE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art. 61 - PENALITÀ E INADEMPIENZE CONTRATTUALI**

In caso di inadempienza del Concessionario agli obblighi previsti dal presente capitolato l'Amministrazione Comunale ha facoltà di applicare una penale mediante provvedimento scritto, adeguatamente motivato.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione di inadempienza,

o da ogni altro genere di provvedimento del Comune, che saranno comunicate al Concessionario a mezzo di raccomandata R.R. o con posta elettronica certificata, o con notifica diretta *brevi manu*.

Il pagamento della penale va effettuato entro 30 giorni dalla notifica o dalla ricezione della lettera racc. A/R.

Il Concessionario, tuttavia, avrà facoltà di produrre le sue deduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica, mentre trascorsi inutilmente tale termine si intenderà riconosciuta l'inadempienza e saranno applicate le penalità previste dal presente articolo. In ogni caso, previo esame delle deduzioni trasmesse dal Concessionario, si deciderà insindacabilmente sull'applicazione delle penalità e sul loro ammontare.

L'Amministrazione comunale detraerà dal compenso spettante le penali a carico del concessionario.

Fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno e quanto disposto nel presente Capitolato in materia di risoluzione del contratto, nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, l'Amministrazione comunale si riserva l'applicazione delle seguenti penali:

1. Per sostituzione di personale educativo effettuato per esigenze organizzative del Concessionario, senza averne data tempestiva comunicazione scritta (anche via e-mail) al Comune: la sanzione prevista è di Euro 500,00 per ogni operatore;
2. per mancato rispetto degli standard educativi, organizzativi e gestionali previsti dalla normativa regionale e comunale, salvo che il fatto non costituisca più grave inadempimento: la sanzione potrà arrivare fino a Euro 1.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
3. per negligenza constatata del Concessionario in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, per i minori accolti nel servizio, e salvo che il fatto non costituisca più grave inadempimento: la sanzione potrà arrivare fino a Euro 5.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
4. per comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio: da Euro 100,00 ad Euro 1.000,00 per ogni singolo episodio, in base alla gravità dello stesso e salvo che il fatto non costituisca più grave inadempimento. Qualora il comportamento scorretto perduri o sia rilevato per più di due volte, si dovrà procedere alla sostituzione del personale interessato;
5. per il non rispetto del menu da Euro 100,00 ad Euro 500,00;
6. per mancato rispetto delle disposizioni del presente Capitolato (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: mancato rispetto degli orari di apertura o chiusura del nido, mancato rispetto del rapporto numerico educatori/bambini, scorretto utilizzo o danni arrecati alle attrezzature e ai locali, mancata o scorretta relazione con utenti e famiglie, mancato rispetto delle prassi e norme relative alla sicurezza del servizio e degli utenti, nonché dei lavoratori, omesse comunicazioni tecniche, amministrative o gestionali al Comune) e/o per mancato rispetto di norme igienico-sanitarie o di norme di qualsiasi altro genere attinenti il servizio: la sanzione prevista potrà arrivare fino a Euro 3.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Amministrazione Contraente di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine dell'Amministrazione Contraente, commisurate alla gravità, recidività ed entità dei disservizi riscontrati.

L'applicazione delle penali non solleva in alcun modo l'Impresa Concessionaria dall'obbligo di procedere all'eliminazione degli inconvenienti rilevati e non impedisce l'applicazione delle norme relative alla risoluzione contrattuale.

Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero molteplici gravi recidive, l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa concessionaria

con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi incluso il maggior danno.

#### **Art. 62 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO**

Quando nel corso del contratto il Comune accertasse che l’esecuzione del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite dal contratto, può fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso d’inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dal Concessionario.

#### **Art. 63 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione del servizio a terzi in danno del Concessionario e salva l’applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall’art. 1453 del Codice Civile per i casi d’inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell’art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- 1) Apertura di una procedura fallimentare del Concessionario;
- 2) Messa in liquidazione o cessione del contratto;
- 3) Impiego di personale non dipendente del Concessionario;
- 4) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 5) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato al Concessionario;
- 6) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto in relazione alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- 7) Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- 8) Interruzione non motivata del servizio;
- 9) Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell’incaricato addetto ai rapporti con il Concessionario;
- 10) Subconcessione del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nel presente capitolato;
- 11) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- 12) Inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n. 5 penali nel corso del medesimo anno che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- 13) Destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- 14) Reiterato mancato impiego del numero d’unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d’offerta;
- 15) Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d’offerta;
- 16) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano d’autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- 17) Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- 18) Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d’offerta;

19) Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara. In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, o non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Nei casi previsti dal presente articolo, la concessionaria incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

#### **Art. 64 - RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO**

Qualora l'Impresa Concessionaria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto al Concessionario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 65 - DOMICILIO LEGALE**

Il Concessionario, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata.

#### **Art. 66**

##### **FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o sull'esecuzione del presente contratto, che non possa essere risolta bonariamente tra le stesse, sarà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria (Foro di Torino).