



**COMUNE DI POMARANCE**

Provincia di Pisa

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE COMPLETA DEL NIDO D'INFANZIA "IL BOSCHETTO" DI POMARANCE GENNAIO 2025-LUGLIO 2027**

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto, che ha per oggetto la gestione completa del Nido d'Infanzia comunale "IL BOSCHETTO" con sede a Pomarance, rientra tra quelli elencati nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 di cui all'art. 128 del D.Lgs 36/ 2023 e ss.mm.ed ii. di seguito anche Codice "Servizi in materia di istruzione" codice CPV 80110000-8.

L'appalto risulta al di sotto della soglia di rilevanza europea fissata in € 750.000,00 dall'art. 14 comma 1 lettera c) del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm. ed ii. per gli appalti di servizi sociali ed assimilati elencati nell'Allegato XIV sopra richiamato.

Il servizio si svolgerà nei locali della struttura contraddistinta nella planimetria allegata, con la lettera A. E' in corso il rilascio dell'accreditamento dei locali della struttura contraddistinta, nella planimetria allegata, con la lettera B.

Il Nido d'Infanzia con una ricettività attuale di 35 bambini, come da comunicazione in atti al protocollo n. 9202 del 14/09/2022, di età compresa tra 12 e 36 mesi, promuove, in stretto raccordo con le famiglie, un progetto pedagogico/educativo orientato a sostenere il benessere e lo sviluppo integrale dei bambini nel rispetto dei ritmi e degli stili individuali di crescita e sviluppo.

Attualmente i bambini iscritti che frequentano il nido nella fascia oraria 7,30-14,00 sono n. **30 di cui n. 22 tra 12 e 23 mesi e n. 8 tra 24 e 36 mesi.**

Nella fascia oraria 14,00-17,00 risultano attualmente iscritti n. 17 bambini di cui **10 tra 12 e 23 mesi e n. 7 tra 24 e 36 mesi.**

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

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

L'attività di ristorazione, dovrà svolgersi nel rispetto del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GURI n. 90 del 4.4.2020 ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" ed in particolare dell'allegato 1) Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari.

Il servizio di ristorazione dovrà altresì svolgersi nel rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché della normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo: le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" della Regione Toscana approvate con D.G.R.T. n. 898 del 13 settembre 2016; il D.Lgs 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"; le linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018 con aggiornamento con D. Lgs. 28/10/21 pubblicato in GU n. 269/11.11.21.

## **Art. 2 – Principali norme di riferimento**

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

- La L.R.26-7-2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana, in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro);
- Il Regolamento Regionale n. 41R/2013 Regolamento di attuazione dell'art. 4 bis della L.R. 26/7/2002 n. 32 in materia di servizi educativi per la prima infanzia;
- Il Regolamento del Nido d'Infanzia Il Boschetto di Pomarance approvato con delibera di C.C. n. 25 dell'08/06/2021;
- Il presente capitolato speciale d'appalto;
- Il progetto pedagogico del servizio Nido d'Infanzia Il Boschetto del Comune di Pomarance approvato con deliberazione di G.C. n. 199 del 10/10/2024.

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

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto di eventuali norme che dovessero entrare in vigore successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Si applica in tale ipotesi l'art. 120 del Codice.

## **Art. 3 - Durata dell'appalto**

Il presente appalto decorrerà presuntivamente da gennaio 2025 fino al mese di luglio 2027, con sospensione del servizio nel mese di agosto di ciascun anno educativo. Il servizio sarà garantito per almeno 42 settimane per ciascun anno educativo, per un totale di 112 settimane e 29 mesi di durata. Alla scadenza del contratto la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente nel caso si verificano le condizioni previste dall'art. 120, comma 11, previo avviso da comunicarsi per iscritto da parte della Stazione Appaltante alla ditta appaltatrice. In tale ipotesi il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, ai prezzi, patti e condizioni previste nel contratto.

## **Art. 4 – Importo dell'appalto**

Il valore stimato del presente appalto, a corpo e a misura, ammonta ad **€ 743.040,69**.

### **Il valore è determinato:**

- **dall'importo a base di gara di € 645.072,34** oltre IVA, soggetto a ribasso, costituito da: **€ 547.694,64** oltre IVA, per la gestione del servizio educativo, compresi i servizi vari (manutenzioni, pulizie ecc) compensato a corpo; **€ 97.377,70** oltre IVA, calcolati su presunti 16.366 pasti al prezzo unitario di € 5,95 oltre IVA, compensato a misura;

-**dagli oneri per la sicurezza € 1.050,00** oltre IVA non soggetti a ribasso;

-**dal quinto d'obbligo di € 96.918,35** calcolato nei limiti del 15% del valore dell'appalto inclusi gli oneri della sicurezza, oltre IVA.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs 36/2023 ess.mm. ed ii. la Stazione Appaltante ha stimato il costo della manodopera per l'intera durata dell'appalto in **€ 546.813,12** calcolato sulla base del costo orario del lavoro per il personale delle cooperative, ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, tabella retributiva gennaio 2026 di cui al D.D. del Ministro del Lavoro n. 30/2024 come da **Allegato 1**.

**La stima del costo della manodopera include, nel rispetto della normativa vigente, le ore frontali e non, necessarie per la prestazione del servizio nella fascia oraria 7,30-14,00 e per quella pomeridiana 14,00-17,00 per un massimo di 18 richiedenti, dal lunedì al venerdì' con esclusione delle chiusure previste dal calendario scolastico regionale e dagli organi comunali negli ambiti di rispettiva competenza.**

I costi della manodopera non sono soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ed ii.; resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che l'importo complessivo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Nel prezzo offerto s'intendono interamente compensate tutte le prestazioni, gli oneri inerenti e conseguenti, anche qualora non espressamente previsti dal presente Capitolato, necessarie per la corretta esecuzione dell'appalto.

Per le prestazioni a corpo il prezzo offerto rimane fisso ed invariabile.

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del 15% dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per le prestazioni a misura il contratto fissa i prezzi invariabili per l'unità di misura.

**La Stazione Appaltante al sopravvenire di circostanze straordinarie ed imprevedibili si riserva ai sensi dell'articolo 9 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. di rinegoziare il contratto sulla base del numero del personale effettivamente impiegato nel servizio.**

L'affidamento non prevede la suddivisione in lotti di cui all'art. 58 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. in quanto i servizi oggetto dell'appalto sono strettamente interconnessi e correlati fra loro, tali da rendere impossibile il frazionamento in lotti funzionali senza incorrere in una manifesta perdita di efficienza e di economicità.

Al verificarsi di particolari condizioni oggettive di cui all'articolo 60 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. è prevista la revisione dei prezzi.

## **Art. 5 Obblighi dell'appaltatore**

L'appaltatore deve:

a) (clausola sociale) rispettare, per gli operatori già impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e di C.C.N.L. applicabili al proprio settore ai sensi dell'art. 11 comma 1 e dell'art. 102 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'appaltatore si impegna, nel rispetto dei vigenti contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81, a riassorbire il personale compatibilmente con la propria organizzazione

aziendale e nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo appaltatore ai sensi della delibera ANAC n. 114/2019. Allo scopo di consentire ai concorrenti di conoscere i dati del personale da assorbire si indicano i seguenti elementi rilevanti per la formulazione dell'offerta nel rispetto della clausola sociale, comunicati dall'operatore economico uscente.

Operatore	Mansione	Area/Categoria	CCNL	Condizione Contrattuale	Ore Settimanali
1	Educatore Infanzia	D1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	32
2	Educatore Infanzia	D1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	32
3	Educatore Infanzia	D1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	32
4	Educatore Infanzia	D1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	32
5	Cuoco	C1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	26
6	Addetto all'Infanzia	B1	Cooperative Sociali	Tempo Indeterminato	30

b) garantire ai sensi dell'art. 102 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 le pari opportunità generazionali e di genere;

c) eseguire il servizio, anche in pendenza della stipulazione del contratto, in caso di avvio anticipato del servizio ai sensi degli artt. 17 comma 8 e 50 comma 6 del D. Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii.;

L'appaltatore è tenuto ad assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti della Stazione Appaltante e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose.

#### **Art. 6 – Il servizio educativo**

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

- prendersi cura dei bambini attraverso l'affidamento continuativo a figure professionalmente qualificate in un contesto diverso da quello familiare;
- offrire percorsi di esperienza che sappiano conciliare i bisogni di crescita dei bambini sul piano motorio, emotivo/affettivo, cognitivo, relazionale, espressivo/comunicativo;
- concorrere a sostenere la genitorialità;
- promuovere esperienze di continuità e integrazione con altri servizi rivolti all'infanzia presenti sul territorio;

- promuovere l'integrazione con altri soggetti, enti e/o associazioni, presenti sul territorio (associazioni, biblioteca, centro per anziani);
- progettare e realizzare azioni che coinvolgano la famiglia e i genitori nella partecipazione alla vita educativa del servizio;
- promuovere la cultura dell'infanzia.

Considerato che nell'ambito della gestione dei servizi educativi per la prima infanzia le prestazioni principali sono quelle connesse all'ambito di crescita di ogni singolo bambino oltretutto allo sviluppo di relazioni significative, di apprendimenti e di scambi sociali, il personale addetto al servizio nel rispetto dei diversi ruoli e mansioni, deve portare avanti questi obiettivi in un clima educativo di benessere e di rispetto dei diritti dell'infanzia, delle scelte educative dei genitori e della diversità culturale connessa alla provenienza delle famiglie.

Il servizio di assistenza, sorveglianza, vigilanza svolto dal personale ausiliario è intrinsecamente connesso agli obiettivi educativi sopra descritti e non da essi separabile essendo espletato contestualmente alle altre attività.

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

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

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

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

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

Il modello organizzativo di gestione del servizio educativo ricomprende per l'operatore economico un sistema di direzione e coordinamento e prevedere figure di coordinamento pedagogico e gestionale del servizio.

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

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

#### **Art 7- Modalità di accesso**

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

#### **Art 8 - Disabilità**

Al Nido d'Infanzia sono ammessi di diritto i bambini in situazione di disabilità, come previsto dall'art. 5 dal Regolamento del servizio, in conformità alle disposizioni contenute nella normativa vigente. L'Appaltatore si dovrà impegnare ad attuare il Piano Educativo Individualizzato (PEI). L'Amministrazione, secondo le indicazioni presenti nel PEI provvederà ad assumere adeguato impegno di spesa per eventuali integrazioni di personale educativo e/o acquisto di attrezzature e sussidi dedicati.

#### **Art. 9 - Calendario educativo**

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

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere garantite per tutta la durata del calendario educativo. Il servizio è sospeso durante le vacanze natalizie e pasquali previste dal calendario scolastico regionale e nei giorni stabiliti dagli organi comunali negli ambiti di rispettiva competenza.

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

#### **Art 10 - Orario giornaliero di apertura**

Il Nido d'Infanzia è aperto dalle 07,30 alle 14,00 e dalle 14:00 alle 17:00 per un numero massimo di 18 bambini, dal lunedì al venerdì.

L' Appaltatore dovrà comunque assicurare:

- la vigilanza dei bambini in caso di ritardo, anche non motivato, da parte dei familiari oltre l'orario di uscita;
- la presenza di tutto il personale in orario di back office per l'organizzazione generale del servizio;

- la presenza del personale nella struttura almeno tre giorni prima dell'inizio delle attività allo scopo di provvedere all'allestimento degli spazi e a tutte le azioni necessarie a garantire un avvio di qualità del servizio.

### **Art 11 - Rapporti con l'utenza**

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

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

Tenuto conto che l'ambientamento dei bambini al Nido d'Infanzia costituisce un momento particolarmente delicato per gli stessi bambini, che vivono un'importante esperienza di separazione, occorre che tra i gestori del servizio e le famiglie si crei un rapporto di fiducia reciproca, di collaborazione e cooperazione.

A tale fine l'appaltatore dovrà:

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

### **Art 12 – Il servizio di ristorazione**

Il momento del pasto dovrà essere particolarmente curato e caratterizzato da un clima di convivialità in cui adulti e bambini si ritrovano insieme al tavolo per consumare gli alimenti previsti dai menù.

Gli educatori presteranno particolare attenzione all'acquisizione di regole sociali e di autonomia dei bambini, oltre al potenziamento delle abilità motorie fini, senso-percettive e dell'educazione al gusto.

L'appaltatore dovrà garantire le seguenti prestazioni minime:

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



- gestione dei rifiuti.

### **Art. 13 – Prenotazione e preparazione dei pasti**

La prenotazione dei pasti avviene da parte degli utenti con modalità telematica tramite apposta app fornita dalla Stazione Appaltante.

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

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

In casi eccezionali il RUP valuterà la possibilità di acquisire i pasti all'esterno in conformità all'art. 26 comma 3 bis del Regolamento di attuazione D.P.G.R. 41/R/2013.

### **Art. 14 - Somministrazione dei pasti**

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il locale interno alla struttura adibito a refettorio. La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di unità di personale tale da garantire un servizio veloce e nei modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

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

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

Per l'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina interna alla struttura.

Sono a carico dell'appaltatore:

- 1) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio;
- 2) la pulizia dei locali e disinfestazione ove necessaria;
- 3) la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione a proprie spese di utensili da cucina che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame a norma. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente", devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in essi cucinati. L'appaltatore deve essere sempre e comunque pronto a mettere a disposizione a proprie spese, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri; esso dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura sono a carico dell'appaltatore e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;
- 4) utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina;

5) ai sensi dei CAM di riferimento, le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Sarà, inoltre, a carico dell'appaltatore la fornitura nel refettorio di tovaglie di plastica o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso nel caso se ne presenti la necessità. L'appaltatore potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate alla Stazione Appaltante in corso di esecuzione contrattuale. I prodotti in plastica monouso dovranno essere conformi alla Direttiva UE 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 05/06/2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

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

#### **Art. 16 – Struttura del menù**

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

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

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

I Prodotti biologici, IGP DOP e STG dovranno rispettare le normative vigenti in materia.

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

Dovranno altresì essere rispettate le disposizioni di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"; le linee guida per la refezione scolastica (Deliberazione GR n.1127/2010 e deliberazione della Giunta Regionale 3 settembre 2016 n.898 "linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento DGR n.1127/2010); le altre vigenti norme di leggi e regolamento in materia e quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Alla ditta aggiudicataria, è fatto obbligo di presentare al SUAP della Stazione Appaltante di Pomarance – esclusivamente per via telematica attraverso il portale Star – notifica ai sensi del Regolamento CE 852/04 e conseguente dichiarazione ai sensi dell'art.12 del DPGR Toscana n°40/R del 01/08/2006.

#### **Art. 17 – Disposizioni igienico-sanitarie e rintracciabilità**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

La ditta aggiudicataria deve garantire, in ogni fase del servizio, che vengano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP specifico del servizio in questione.

L'aggiudicatario deve applicare il sistema HACCP ed il responsabile dell'attività deve tenere il relativo manuale, sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e della Stazione Appaltante e dovrà fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Tutte le attività svolte nell'ambito dei locali dedicati alla ristorazione, devono rientrare nel Piano di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'appaltatore dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione comunale prima dell'attivazione del servizio.

L'appaltatore, in attuazione delle normative CE di riferimento, dovrà redigere obbligatoriamente un sistema di autocontrollo attraverso il quale garantire la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta dalle pietanze, se trasportate, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori e il mantenimento di una etichetta e scheda tecnica di ogni materia prima utilizzata in ogni singola giornata per la produzione di pasto standard e dei pasti per diete speciali per motivi di salute secondo quanto definito nel "pacchetto igiene" Reg. CE2004 e ss.mm.ii.

In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e ss.mm.ii., deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE 852/2004 ss.mm.ii., l'igiene dei locali di produzione e somministrazione.

La Stazione Appaltante si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra.

#### **Art. 18 – Diete speciali**

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

##### Richiesta della dieta speciale per patologia

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

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

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

##### Redazione della dieta speciale

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

##### Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose

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

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

### Diete leggere o in bianco

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

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

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio in appalto, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dalla normativa vigente in materia assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati. La fornitura di diete speciali, rientra nell'oggetto del servizio in affidamento e non determina alcuna maggiorazione del prezzo di somministrazione.

### **Art. 19 – Etichettatura delle derrate**

L'etichettatura degli alimenti deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

### **Art. 20 – Preparazione e cottura degli alimenti**

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

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; la carne deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
- la promiscuità fra le derrate deve essere evitata;
- il rifornimento e la rotazione delle materie prime deve essere effettuato in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non devono essere detenuti e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- le materie prime congelate non devono essere ricongelate;
- le materie prime acquistate fresche non devono essere congelate;

- il pane non deve essere congelato;
- lo scongelamento dei prodotti in frigorifero deve essere effettuato alle temperature previste dalla normativa vigente;
- le derrate non devono essere scongelate con aria o sotto l'acqua corrente;
- le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, non devono superare su placche da forno la temperatura prevista per legge;
- non devono essere utilizzati preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- devono essere utilizzati guanti monouso in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-farina e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- i condimenti devono essere aggiunti unicamente a fine cottura;
- i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande non devono essere utilizzati;
- frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non devono essere utilizzati i dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrostiti, brasati, roastbeef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

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

#### **Art 21 – Il servizio di pulizia**

L'appaltatore dovrà impiegare il personale ausiliario anche nell'attività di pulizia dei locali in cui si svolge il servizio oggetto dell'appalto. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e all'utilizzo di prodotti detergenti, conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambiente ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (Allegato al D.M. 29 gennaio 2021, G.U. n. 42 del 19 giugno 2021).

### **Art. 22 – Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

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

### **Art. 23 – Il servizio di manutenzione dei locali e delle attrezzature e degli impianti**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**c. interventi vari:**

- pulizia grondaie e pluviali e piccole riparazioni;

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

#### **Art 24 – Altri oneri a carico dell'appaltatore**

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

Compete inoltre all'appaltatore:



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

L'appaltatore inoltre dovrà fornire:

- il materiale di consumo occorrente per lo svolgimento dei percorsi di esperienza con i bambini (materiali naturali ed alimentari, sviluppo fotografie, materiale di cancelleria, libri, giochi e giocattoli da interno e esterno, organizzazione di attività ludiche/spettacoli);
- il materiale igienico - sanitario e di pulizia per l’igiene dei bambini e per la pulizia e l’igiene degli ambienti (ad esempio: creme anti arrossamento, sapone, crema detergente e quant’altro occorrente per l’igiene e il benessere dei bambini, materiale di primo soccorso come previsto dal D. M. n° 388/2003, materiale di consumo per l’esecuzione delle pulizie e la sanificazione di tutti gli arredi, le attrezzature ed i locali).

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

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

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

## **PERSONALE**

### **Art 25 - Rapporto numerico e tipologia del personale**

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

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

Il numero dei bambini iscritti e frequentanti il Nido d'Infanzia e le rispettive fasce di età sono riportate nell'art. 1 del presente Capitolato. Per il servizio pomeridiano sono state considerate n. 30 ore settimanali per l'educatore e n. 12,5 ore settimanali per personale ausiliario calcolate in base ai limiti organizzativi e finanziari della Stazione Appaltante max 18 bambini.

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

### **Art. 26 –Personale impiegato**

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

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

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

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

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

Il personale ausiliario dovrà avere assolto l'obbligo scolastico.

Il cuoco dovrà avere l'attestato di qualifica professionale specifico.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, il soggetto appaltatore dovrà assicurare, al personale ausiliario in servizio e per ogni nuovo assunto che dovrà svolgere l'attività di pulizie, adeguata formazione nelle materie relative ai servizi in appalto ai sensi del Decreto sui Criteri Ambientali Minimi, nonché dare conoscenza dettagliata del presente capitolato e

del contratto sottoscritto fra le parti a tutto il personale, allo scopo di adeguare i servizi agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

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

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

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

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

A garanzia della crescita qualitativa e organizzativa del servizio, l'appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni sostituzione relativa al personale impiegato, che debba intervenire per motivi indipendenti dalla volontà dell'appaltatore, personale che deve comunque essere in possesso degli stessi requisiti professionali del personale sostituito.

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

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

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

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

- il servizio di supporto alla refezione comprendente lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti nonché il riordino dei locali e il lavaggio delle stoviglie mediante lavastoviglie di proprietà dell'Amministrazione;
- il supporto ai percorsi di esperienza e di cura dei bambini;

- la pulizia ordinaria degli ambienti sia interni che esterni, da intendersi per tale il lavaggio pavimenti, la spolveratura degli arredi, l'igienizzazione dei locali nonché la prima pulizia di inizio anno dopo che il Nido è rimasto chiuso nel periodo estivo;
- il riordino dell'ambiente durante e al termine dell'orario quotidiano di apertura;
- l'apertura e la chiusura del servizio, sorveglianza dei locali in orario di apertura all'utenza;
- la predisposizione della stanza per il riposo;
- il riordino accurato e la pulizia dei giocattoli e del materiale usato dai bambini sia durante i percorsi di esperienza quotidiani che al termine delle attività giornaliere;
- la collaborazione con gli educatori per:
  - a . l'igiene e la cura dei bambini
  - b . lo svolgimento dei percorsi di esperienza con i bambini o la somministrazione della colazione e del pranzo
  - c. la preparazione del cibo ai fini della somministrazione ai bambini
  - d. l'assistenza ai bambini che ne abbiano bisogno, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie e della sicurezza

La prenotazione dei pasti avviene con modalità telematica.

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

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

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

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

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

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

## **STIPULA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 27 - Cauzione**

Per la cauzione provvisoria trova applicazione l'art. 106 del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm. ed ii.

A garanzia degli obblighi assunti con il contratto l'aggiudicatario dovrà costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. secondo le modalità previste dall'art. 106.

Nel caso in cui l'aggiudicatario risulti in possesso della certificazione per la qualità l'importo sarà ridotto sulla base di quanto specificato all'art. 106 del D.L.gs 36/2023 e ss.mm. ed ii.

La garanzia fideiussoria valida per tutto il periodo contrattuale è progressivamente svincolata, secondo quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii., a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, è svincolato a seguito di rilascio del certificato di regolare esecuzione di tutti gli adempimenti e obblighi contrattuali. Lo svincolo è automatico ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii.

In caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario incorre nella perdita del deposito cauzionario.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'aggiudicatario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l'Amministrazione ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

#### **Art. 28 - Assicurazioni**

Per tutta la durata del servizio l'appaltatore dovrà stipulare una specifica polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato, per qualsiasi danno che possa arrecare alla Stazione Appaltante, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, trattamento dei dati personali, ecc.

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

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

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

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

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'appaltatore si avvarrà per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante, dei suoi amministratori e dipendenti. La Stazione Appaltante si riserva in qualsiasi momento di chiedere l'eventuale aggiornamento per la copertura dei rischi e dei massimali se giudicati insufficienti.

Copia della polizza dovrà essere prodotta alla Stazione Appaltante prima dell'attivazione del servizio. L'appaltatore si impegna a tenere attiva la copertura assicurativa per tutta la durata del servizio producendo tempestivamente alla Stazione Appaltante le quietanze di pagamento successive alla prima.

Allo stato attuale non si escludono interferenze e, pertanto, viene redatto il DUVRI facente parte integrante del presente capitolato ad esso allegato.

### **Art. 29 - Stipulazione del contratto e spese**

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, divenuta efficace l'aggiudicazione, entro 60 giorni ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. come previsto dal Disciplinare.

La stipula del formale contratto resta subordinata all'accertamento che la Ditta non trovasi in nessuna delle condizioni ostative tra quelle previste dalla normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Qualora i suddetti accertamenti risultassero in contrasto con le previsioni normative, l'aggiudicazione dell'appalto sarà annullata e si procederà a nuova aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto entro il termine perentorio comunicato dall'Amministrazione. Qualora nel termine assegnato l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto oppure non presenti la documentazione richiesta è facoltà dell'Amministrazione procedere, per il semplice e infruttuoso spirare del termine e quindi senza necessità di atto di messa in mora, alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'approvazione del verbale di gara e di aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Il mancato adempimento di quanto richiesto ai punti precedenti comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte che eventuali verifiche delle dichiarazioni rese in sede in gara da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

L'Amministrazione comunale si riserva di non addivenire all'aggiudicazione dell'appalto nel caso l'offerta presentata non fosse conveniente per l'Amministrazione.

### **Art. 30 -Anticipazione del prezzo**

Ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm. ed ii. è possibile chiedere l'anticipazione del prezzo fino ad un massimo del 30% prima della sottoscrizione del contratto e previa costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione medesima, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa.

### **Art. 31 – Adempimenti preliminari all'esecuzione**

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

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

### **Art. 32 - Avvio dell'esecuzione del contratto – Esecuzione anticipata - Ritardi**

Si procederà all'avvio dell'esecuzione del contratto, con apposito verbale firmato dalle parti, nel quale sono riportati:

1. le aree ed i locali dove si svolge l'attività;
2. la descrizione dei beni mobili e delle attrezzature eventualmente messi a disposizione dalla Stazione Appaltante;
3. la dichiarazione attestante che lo stato attuale dei luoghi è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione delle attività.

Qualora sia indispensabile per la natura e il luogo di svolgimento delle attività, il Direttore dell'Esecuzione fornisce tutte le istruzioni e le direttive necessarie per l'esecuzione delle prestazioni.

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

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

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

**L'esecuzione del contratto può essere iniziata, prima della stipula del contratto, nelle ipotesi di cui all'art. 17 comma 8 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. ossia per motivate ragioni. L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza di cui al comma 9.**

In caso di mancata esecuzione anticipata del contratto l'esecuzione avverrà entro il termine indicato dalla Stazione Appaltante.

Trascorso tale termine sarà applicata una penale giornaliera ai sensi dell'art. 126 del D.LG.s n. 36/2023 e ss.mm. ed ii. dello 0,3 per mille per ogni giorno di ritardo imputabile all'appaltatore e sarà computata a debito dell'appaltatore nel primo pagamento.

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

Nel caso di ritardo per fatto o colpa della Stazione Appaltante, l'appaltatore può chiedere il recesso dal contratto con diritto al rimborso delle spese sostenute, entro i seguenti limiti:

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

Ove l'istanza di recesso non sia accolta e si proceda tardivamente alla consegna, l'appaltatore ha diritto al risarcimento del danno pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto. Oltre a tali somme, nessun altro compenso o indennizzo spetta all'appaltatore. L'istanza non può essere rigettata qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi i 12 mesi complessivi.

Qualora l'appaltatore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, è tenuto a formulare, per iscritto, esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

### **Art 33 - Norme in materia di lavoro e sicurezza**

L'appaltatore è tenuto:

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



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

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

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

#### **Art. 34 – Sospensioni dell'esecuzione- Clausola penale**

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

Nell'eventualità che, successivamente alla stipula del contratto insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, impedimenti che non consentano di procedere, parzialmente o totalmente, al regolare svolgimento delle singole prestazioni, si procederà ai sensi dell'art. 121 del Codice. Cessate le relative cause, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

#### **Art. 35 - Risoluzione e recesso**

Per la risoluzione del contratto trova applicazione l'art. 122 del Codice e l'art. 1467 del Codice Civile.

Il contratto si risolve in presenza di una o più delle condizioni previste all'art. 122, comma 1.

Il contratto si risolve di diritto nei casi indicati all'art. 122, comma 2.

Per l'esecuzione d'ufficio l'Amministrazione potrà disporre di tutte le somme dovute all'aggiudicatario per prestazioni eseguite, contabilizzate o non, di quelle depositate a garanzia per cauzione e delle somme dovute o depositate a qualsiasi altro titolo.

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

La risoluzione del contratto comporta il pagamento delle prestazioni già eseguite nei limiti dell'utilità ricevuta dall'Amministrazione, con applicazione di una penale pari al 10% oppure con incameramento della garanzia definitiva presentata.

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

1. il ripetersi su più di un pagamento di irregolarità contributive e/o assicurative da parte della ditta appaltatrice riscontrata tramite D.U.R.C.;
2. il ripetersi su più di un pagamento di ritardi nella corresponsione delle retribuzioni al personale dipendente della ditta.

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

Costituisce, altresì, causa di risoluzione del rapporto contrattuale la violazione, da parte dei collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa fornitrice del servizio, degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui al D.P.R. n. 62/2013, che, in copia, è consegnato alla sottoscrizione del contratto.

Per i casi di recesso dal contratto trova applicazione l'art. 123 del Codice.

### **Art. 36 – Controllo dell'esecuzione**

Il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto sono svolti dal Direttore dell'Esecuzione ossia dal RUP in modo da assicurare lo svolgimento delle prestazioni nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali ed alle condizioni offerte. L'attività di controllo è condotta per l'intera durata del contratto con criteri di misurabilità della qualità, sulla base di parametri oggettivi, ed è riportata, in forma scritta, in appositi verbali, anche al fine di segnalare tempestivamente al R.U.P. eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti tali da giustificare l'applicazione delle penali previste nel contratto o da condurre alla risoluzione del contratto. Il Direttore dell'Esecuzione impartisce all'appaltatore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, in forma scritta, nei quali sono riportate, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite. L'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi a quanto contenuto negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di formulare contestazioni scritte e di formalizzare le proprie riserve nel documento nel quale sono contabilizzate le prestazioni oggetto di contestazione. Qualora, l'appaltatore non dovesse eseguire l'attività entro il termine indicato, si farà carico degli oneri eventualmente sostenuti dalla Stazione Appaltante per l'esecuzione della stessa da parte di terzi. Il Direttore dell'Esecuzione si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impiegato che non offra, nello svolgimento del servizio, garanzie di capacità, contegno corretto, con personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

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

### **Art. 37 - Spese a carico dell'appaltatore**

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

### **Art. 38 - Divieto di cessione del servizio**

È fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente il servizio oggetto del presente appalto fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120 comma 1 lettera d) del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm. ed ii.

### **Art 39 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili**

Al termine del rapporto contrattuale l'appaltatore è tenuto a riconsegnare alla Stazione Appaltante di Pomarance i locali, le attrezzature e gli utensili perfettamente funzionanti tenuto conto dell'usura

dovuta al loro normale utilizzo durante la gestione. Sarà redatto apposito verbale di riconsegna in sede di verifica di conformità finale.

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

## **CONTABILIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 40 – Disposizioni generali relative alla contabilizzazione del servizio**

Per le prestazioni a corpo, la contabilità del servizio sarà effettuata sulla base del prezzo contrattuale del servizio offerto in sede di gara, esclusi i pasti.

La Stazione Appaltante al sopravvenire di circostanze straordinarie ed imprevedibili si riserva in esecuzione dell'articolo 9 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm. ed ii. di rinegoziare il contratto sulla base del numero del personale effettivamente impiegato nel servizio, fatto salvo quanto stabilito dall'articolo 4 .

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

### **Art 41 - Pagamento del corrispettivo**

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

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

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

Al termine del rapporto contrattuale si procederà alla emissione del Certificato di Regolare Esecuzione/verifica di conformità. Il certificato di Regolare Esecuzione/verifica di conformità, soggetto a conferma da parte del Responsabile del Procedimento, non esclude la responsabilità dell'Appaltatore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione. Con la conferma del Certificato di verifica di conformità e di regolare esecuzione sarà anche svincolata la cauzione definitiva per la parte rimanente.

### **Art 42 - Sospensione dei pagamenti**

La Stazione Appaltante al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti all'appaltatore cui siano

state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a quando l'appaltatore non si ponga in regola con gli obblighi contrattuali.

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

## **RESPONSABILITA'**

### **Art. 43 - Responsabilità nei confronti dei fornitori**

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

### **Art. 44 - Sinistri – Danni da forza maggiore**

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

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

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

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

### **Art. 45 - Penalità**

L'appaltatore è responsabile dell'inadempimento della disciplina del rapporto contrattuale. Per ogni violazione sarà avviata la procedura di contestazione mediante posta elettronica certificata. Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, l'appaltatore potrà fornire, stesso tramite, le proprie controdeduzioni scritte. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento sarà data comunicazione all'appaltatore entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. L'Amministrazione procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali altre azioni. Nel caso di singole inadempienze o abusi l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, determinata dal Direttore dell'Esecuzione sulla base della gravità dell'inadempienza riscontrata. Le penali applicate non possono superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale. Si applica altresì l'art. 122 del Codice per la risoluzione del contratto. Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia d'igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno poste a carico della parte inadempiente.

**Art. 46 – Comunicazioni dell'amministrazione, responsabilità del procedimento e accesso agli atti**

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

**Art. 47 - Responsabile del procedimento**

Responsabile del procedimento e del progetto del presente appalto è la Dott.ssa Eleonora Burchianti tel. 0588/62319 email [affarigenerali@comune.pomaranze.pi.it](mailto:affarigenerali@comune.pomaranze.pi.it)

Il Responsabile del Procedimento  
Dr.ssa Eleonora Burchianti

Allegato 1 Costo della manodopera:

Planimetria

DUVRI