



Comune di Morlupo

Città Metropolitana di Roma Capitale
Piazza del Municipio n. 1
00067 Morlupo (RM)

Assessorato Politiche Sociali Scuola Cultura
Tel. 06/901951 - 328- Fax 06/90195353

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

ARTICOLO 1

OGGETTO DELL'APPALTO

La concessione ha per oggetto la gestione completa e l'organizzazione del servizio di asilo nido comunale per la durata di 32 mesi a partire dal 1° ottobre 2017 fino al 31 luglio 2020, con pertinente uso gratuito della struttura adibita ad Asilo Nido ubicata a Morlupo, Via Atleti d'Italia snc.

Il Comune di Morlupo mette a disposizione del concorrente che risulterà aggiudicatario della gara, per tutta la durata della concessione, i locali dell'immobile asilo nido comunale sito in Morlupo dotati di impianti fissi, arredi, attrezzature e spazi esterni nello stato in cui si trovano.

La struttura è idonea allo svolgimento del Servizio, i locali rispettano la normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene, sono funzionali, regolarmente autorizzati dalla A.S.L. di competenza e dotati di autorizzazione (rilasciata dal Comune di Morlupo) all'apertura e al funzionamento per lo svolgimento del Servizio di cui al presente Capitolato.

Salva l'ipotesi di cui al successivo art. 9ter, si provvederà alla consegna della struttura immediatamente dopo la stipulazione del contratto, mediante la sottoscrizione di entrambe le parti contraenti di apposito verbale di consegna in duplice copia di cui una rimarrà agli atti dell'Ente concedente e l'altra all'aggiudicatario.

La struttura sarà custodita dall'Aggiudicatario per tutta la durata della concessione anche nei periodi di chiusura del Servizio.

Eventuali danni causati all'immobile, attrezzature e suppellettili annesse, ad esclusione di quelli causati dall'usura e/o vetustà, saranno a carico dell'aggiudicatario.

Alla scadenza naturale o anticipata del contratto o a seguito di risoluzione o rescissione dello stesso, l'aggiudicatario è tenuto alla riconsegna contestuale al Comune della struttura nelle stesse condizioni in cui si trovava all'atto della consegna, fatto salvo il normale deperimento d'uso.

L'oggetto della concessione comprende: il servizio educativo e socio-pedagogico, la cura e l'igiene personale del bambino, la fornitura di generi alimentari, la preparazione, distribuzione ed assistenza ai pasti, l'acquisto e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, il servizio di igiene e pulizia dei locali, servizio di lavanderia della biancheria di uso quotidiano, fornitura di materiali igienici, sanitari, ludico-didattici e di quant'altro necessario

all'espletamento delle attività.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente in materia e secondo le modalità previste dal regolamento comunale per il funzionamento e la gestione dello stesso e deve prevedere l'adozione dei criteri minimi ambientali per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni approvati dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare con Decreto ministeriale del 25 luglio 2011.

Al servizio, oggetto della presente concessione, viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico.

Per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio da parte della società affidataria eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale può sostituirsi alla società stessa per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente.

ARTICOLO 1.1

RIFERIMENTI NORMATIVI PREVISTI NEI CAM PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE

Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009

Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi

Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica

Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"

Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"

Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"

Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti

Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento

Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli

Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

ARTICOLO 2

UTENZA E DURATA DEL SERVIZIO

La struttura è idonea ad ospitare massimo 60 bambini, di età compresa tra i 3 ed i 36 mesi, oltre quelli di cui al secondo capoverso del presente articolo (utilizzando l'intero immobile).

Per bambini in situazioni di emergenza sociale su segnalazione dei servizi sociali e/o del servizio materno infantile delle ASL o nei casi di provvedimenti adottati dall'autorità di giustizia minorile, l'aggiudicatario deve provvedere all'ammissione al nido del bambino nell'ambito del 15% in più rispetto alla capienza, analogamente nel caso di bambini diversamente abili non inseriti nella graduatoria entro i termini di legge.

È previsto, secondo i termini di legge, l'inserimento di bambini diversamente abili, su certificazione della A.S.L. Le modalità e gli interventi necessari a garantire ai bambini le effettive possibilità di riabilitazione e di integrazione saranno concordati dall'Aggiudicatario e dalle figure istituzionali preposte.

L'aggiudicatario deve garantire l'apertura dell'asilo nido per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con orario di funzionamento compreso tra le ore 7,30 e le ore 18,30.

L'aggiudicatario ha la facoltà, qualora l'utenza lo richiedesse, di ampliare l'orario di apertura dell'asilo nido stabilito, applicando una tariffa extra oraria che dovrà essere preventivamente comunicata al Comune e dallo stesso autorizzata.

Nell'ambito degli orari di seguito specificati è prevista anche la frequenza al nido con orario ridotto l'orario di permanenza del bambino al nido sarà concordato con la famiglia in relazione alle esigenze della stessa, a quelle prioritarie del bambino e a quelle del gruppo dei bambini nel quale è inserito.

Indicativamente, l'accoglienza dei bambini avverrà dalle ore 7,30 alle ore 9,00, con possibilità di posticipare l'entrata fino alle 9,30 e l'uscita deve essere garantita fino alle ore 18,30.

Il concessionario dovrà garantire la permanenza di un numero di educatori sufficiente oltre l'orario di servizio qualora i familiari non si presentino per tempo alla chiusura dell'asilo per qualsivoglia ragione, assicurando la tutela e la vigilanza del bimbo fino all'arrivo del familiare.

L'aggiudicatario ha la facoltà di prevedere degli abbattimenti/riduzioni sulle rette di frequenza, previa comunicazione ed approvazione da parte del competente Ufficio comunale, applicabili, a titolo esemplificativo, nel caso di frequenza al nido con orario ridotto, in presenza di più fratelli frequentanti il servizio, nel caso di assenze prolungate dei bambini per malattie, nel caso di chiusura della struttura per periodi continuativi o in considerazione di periodi di inserimento che prevedono, nel corso del mese, una frequenza che non supera i 15gg,

Il Servizio non verrà espletato nel mese di agosto, salvo attivazione del centro estivo secondo quanto previsto nel prosieguo.

L'aggiudicatario all'inizio dell'anno educativo comunica al Comune il calendario relativo al

funzionamento dell'asilo nido. Non sono ammessi periodi di chiusura dei Nidi non previsti nel calendario annuale.

ARTICOLO 2.1

IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore complessivo stimato della concessione è pari a € 1.230.000,00 (euro unmilioneduecentotrentamila/00). Le risorse comunali stanziare per il triennio della concessione sono pari ad € 726.000,00 (euro settecentoventiseimila/00) IVA esclusa. Il contributo mensile effettivo, dovuto all'aggiudicatario a titolo di prezzo ai sensi dell'art.3, co.1 lett. vv) del D.Lgs. n.50/2016, è pari ad € 22.687,50 iva esclusa e verrà corrisposto dal Comune, fatta salva la fattispecie di cui all' art. 2.2, al netto del ribasso offerto in sede di gara su tale prezzo dall'affidatario; il Gestore riscuoterà altresì le quote contributive dovute dall'utenza ed approvate dall'Amministrazione comunale. In sede di gara saranno ammesse solo offerte pari o in ribasso rispetto al prezzo base sopra indicato. Il corrispettivo da riconoscere all'aggiudicatario, e da indicare in contratto, sarà determinato operando sul prezzo a base di gara il ribasso offerto dall'aggiudicatario.

ARTICOLO 2.2

DECURTAZIONE DEL CONTRIBUTO

Il contributo mensile effettivo, corrisposto dal Comune all'aggiudicatario a titolo di prezzo ai sensi dell'art.3, co.1 lett. vv) del D.Lgs. n.50/2016, pari ad € 22.687,50 iva esclusa verrà decurtato del 25% nell'eventualità che il numero dei bambini iscritti risulti inferiore o pari a 30 ma superiore a 20, mentre sarà decurtato del 50% se il numero dei bambini iscritti risulti inferiore o pari a 20. Nessuna decurtazione verrà applicata se il numero dei bambini iscritti risulti superiore a 30.

ARTICOLO 3

PROGETTO EDUCATIVO-ORGANIZZATIVO

L' intento del Servizio è quello di offrire uno spazio accogliente e sereno, dove il bambino possa trovare persone disponibili ad ascoltarlo, a stare insieme a lui e a condividere un'esperienza che faccia parte della sua vita e del suo percorso educativo-formativo.

Dovranno essere previste situazioni-gioco e laboratori che stimolano il bambino nelle sue principali quattro aree di esperienza, che riguardano: il movimento, le conoscenze cognitive, il linguaggio e la socialità.

Il servizio dovrà rappresentare, quindi, per il bambino un'occasione di socializzazione, ma anche un'esperienza di apprendimento, attraverso cui potrà arricchire il suo sviluppo.

L'Aggiudicatario dovrà gestire il servizio socio-educativo di che trattasi con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e regionale e dal regolamento del Comune di Morlupo.

Il progetto educativo e di crescita del bambino e i relativi servizi ausiliari sono unici e sono svolti sotto l'alta direzione, il coordinamento e la supervisione del Servizio Asili Nido del Comune di Morlupo. Nel rispetto di dette finalità il servizio affidato (educativo ed ausiliario) dovrà caratterizzarsi come attività complessa ed articolata, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

3.1 LA PROGETTAZIONE EDUCATIVA

All'inizio di ogni anno di attività, la ditta aggiudicataria di concerto con il coordinatore comunale dell'ufficio istruzione del Comune presenterà una relazione-programma inerente le attività da svolgersi. Il referente del Nido di concerto con il coordinatore pedagogico dovrà presentare all'ufficio istruzione del Comune, per ogni anno educativo, una relazione trimestrale e relazione finale di monitoraggio e verifica sull'attività svolta. I dati relativi alla verifica della qualità del servizio dovranno altresì contenere degli indici di gradimento dello stesso da parte delle famiglie secondo le modalità concordate con l'amministrazione. L'inadempienza alle disposizioni di cui al presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

3.2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

- Nel Nido operano stabilmente gli educatori, fra i quali è scelto un referente, e gli ausiliari addetti ai servizi. L'aggiudicatario gestirà il servizio nella struttura nel rispetto dei seguenti parametri minimi inderogabili:
- dovrà essere rispettato il rapporto di almeno un educatore ogni sette bimbi;
- per quanto riguarda il personale addetto ai servizi ausiliari, presso ogni struttura, dovrà essere rispettato il rapporto di almeno un ausiliario ogni 15 bimbi, escluso il personale di cucina garantendo che almeno uno abbia la qualifica di cuoco;
- possesso di idonei titoli per gli educatori come previsto nel regolamento Servizi educativi per l'infanzia del Comune di Morlupo;
- il soggetto gestore dovrà individuare un referente scelto fra gli educatori in servizio. Al referente dell'asilo nido compete il mantenimento delle relazioni con l'ufficio istruzione del Comune. Il referente risponde della attuazione delle attività programmate, della loro organizzazione interna, nonché della verifica dei programmi attuati. A lui competono funzioni di organizzazione del personale impegnato nonché ogni altra attività quotidiana atta a garantire il buon funzionamento ordinario della struttura. Requisiti richiesti: gli stessi relativi all'educatore e almeno due anni di esperienza in attività di organizzazione e/o coordinamento di servizi rivolti all'infanzia, preferibilmente possesso di laurea in scienze dell'educazione/formazione o titoli equipollenti ai sensi della vigente legislazione.
- la direzione ed il coordinamento dei servizi oggetto dell'appalto devono essere affidati al coordinatore pedagogico il quale dovrà rendersi garante del rispetto dei programmi e della realizzazione del progetto educativo presentato nonché dei rapporti amministrativi con l'Ente; coordinare tutti i servizi affidati; provvedere alle tempestive sostituzioni del personale in caso di assenze o malattie per garantire lo svolgimento del servizio e darne tempestiva comunicazione al Comune; comunicare all'ufficio istruzione del Comune, all'inizio di ogni anno educativo o prima dell'avvio dell'eventuale servizio per il centro estivo, i nominativi del personale assegnato ad ogni singolo servizio; il Comune è informato tempestivamente di ogni variazione. Deve concordare con l'ufficio istruzione del Comune la convocazione dell'assemblea dei genitori, da svolgere almeno due volte all'anno. Si richiede il possesso di uno dei seguenti titoli: diploma di laurea in pedagogia; diploma di laurea in scienze dell'educazione; diploma di laurea in scienze della formazione primaria; diploma di laurea in psicologia.

- L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento dei corsi di formazione e di addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare i servizi agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

3.3 LE ATTIVITA' RIVOLTE AI GENITORI

E' obbligo del concessionario, oltre a quanto previsto nel progetto presentato in sede di gara, garantire i seguenti servizi:

- convocare l'assemblea dei genitori degli iscritti durante la quale vengono presentati il servizio ed il personale;
- far precedere l'inserimento al nido di ogni bambino da colloqui individuali fra genitori ed educatori perché si stabilisca tra loro una reciproca informazione finalizzata ad una fattiva collaborazione e alla rapida conoscenza del bambino;
- consentire la presenza di un genitore durante il periodo di inserimento, secondo modalità concordate con il Coordinatore Pedagogico e gli insegnanti;
- convocare l'assemblea di verifica degli inserimenti, generale o di sezione, con l'educatore ed il coordinatore pedagogico del Comune;
- condurre colloqui di verifica individuale tra i genitori e l'educatore di riferimento o su richiesta dei genitori.

Per garantire il reale coinvolgimento dei genitori anche nell'ambito della programmazione dell'attività didattica, saranno effettuati a cura del referente di ogni asilo nido, incontri periodici, almeno 2 per ogni sezione nel corso dell'anno, per presentare, discutere e verificare la pianificazione delle attività educative e favorire una partecipazione attiva.

3.4 ATTIVITA' COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Lo stesso Concessionario può gestire direttamente, gratuitamente o con onere aggiuntivo per le famiglie che lo richiedono, prolungamento orario, attività complementari da realizzarsi compatibilmente con la capacità ricettiva della struttura, avuto riguardo per il numero di utenti ammessi nelle graduatorie comunali ed eventuali attività integrative nei giorni di sabato e altre giornate che il calendario scolastico comunale indica come giornate di chiusura ordinaria di servizio. Di tale attività l'ente gestore si assume diretta e completa responsabilità di organizzazione e gestione. Pertanto, nell'ambito della presentazione dell'offerta di partecipazione alla gara per l'affidamento della gestione del servizio, sarà richiesto al gestore di presentare unitamente al progetto generale di funzionamento e coordinamento educativo e didattico della struttura, una proposta di regolamentazione di tale offerta educativa complementare ed integrativa, nel rispetto delle norme vigenti e dei rapporti numerici educatore-insegnante/bambino. I servizi proposti potranno essere complementari al servizio nido e nel rispetto delle esigenze educative di prescolarizzazione di questo target.

All'inizio di ogni anno educativo, o comunque prima dell'avvio del servizio, il gestore invia al Responsabile del Servizio competente il calendario annuale comprensivo degli ulteriori servizi integrativi (es. prolungamento orario, sabato, etc.) offerti dalla stessa.

3.5 PERSONALE

Tutto il personale deve rispettare le norme di legge ed i regolamenti, inerenti il servizio affidato nel quale è impiegato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con il referente dell'impresa. Il personale deve mantenere, un comportamento irreprensibile, agire con la massima professionalità, con diligenza, perizia, prudenza e rispettare la dignità dell'utenza ed il segreto d'ufficio.

Educatori

Il personale educatore, anche quello utilizzato per le sostituzioni, dovrà essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa regionale e comunale vigente relativamente al personale impiegato nei nidi d'infanzia. Il personale dovrà adottare una metodologia di lavoro in equipe, ed essere disponibile ad un continuo scambio di informazioni ed alla collaborazione reciproca. Il personale educativo parteciperà a riunioni periodiche organizzate anche con la presenza del coordinatore pedagogico con finalità di programmazione, progettazione e verifica. Ogni educatore dovrà avere a disposizione un monte ore per le attività non frontali con i bambini. Nel corso dell'anno educativo l'aggiudicatario del servizio dovrà garantire al personale educatore un'attività di aggiornamento dallo stesso organizzata e la partecipazione ai corsi, seminari, incontri eventualmente organizzati dal Comune.

Ausiliari (incluso il cuoco)

L'aggiudicatario dovrà garantire tutto il personale ausiliario previsto dalla vigente normativa. Il personale ausiliario dovrà essere in possesso almeno del titolo di studio di scuola secondaria di primo grado. Il cuoco dovrà essere in possesso dello specifico titolo professionale e/o di comprovata esperienza formativa e professionale in materia. Ognuno dovrà avere a disposizione un monte ore per aggiornamento e riunioni. L'aggiudicatario dovrà garantire al personale ausiliario (incluso il cuoco), nel corso dell'anno educativo, un'attività di aggiornamento specifica e/o assieme al personale educatore. L'aggiudicatario si impegna a disporre di personale educatore e ausiliario, regolarmente assunto secondo la legislazione vigente in materia.

ARTICOLO 4 SERVIZIO MENSA

Il concessionario provvederà, a sua cura e spese, all'acquisto dei generi alimentari occorrenti, alla gestione della dispensa ed alla preparazione dei pasti.

La preparazione dei pasti deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria, in grado di fornire un servizio efficace ed efficiente. Il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

4.1 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali appositamente predisposti presso la sede dell'asilo nido comunale.

La preparazione e cottura dei pasti deve avvenire con i sistemi tradizionali, inteso legame caldo, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. È conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

L'Ente Appaltante chiede l'impiego di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali l'agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici o prodotti nel Lazio o D.O.P.

prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. È richiesto inoltre la fornitura, il più possibile, di alimenti stagionali, provenienti da “filiera corta” e/o “a chilometro zero”.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali devono essere effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:

- l'acqua utilizzata per la preparazione degli alimenti deve essere qualitativamente idonea al consumo umano di cui al D. Lgs n. 31/2011;
- la frutta deve essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti;
- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero.

Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte deve essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente 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 apertura della confezione;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;

- non utilizzare “fondi di cottura” ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- non utilizzare “preparati” per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l’utilizzo di farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento “antiaderente” va sostituito, quando l’interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

4.2 MENÚ

Per i bambini fino a 12 (dodici) mesi di età dovranno essere forniti menù personalizzati in base alle indicazioni dei singoli pediatri di fiducia dei bambini.

Il pasto giornaliero per i bambini da 1 (uno) a 3 (tre) anni è quello previsto nel menù elaborato nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale e regionale per la ristorazione scolastica di cui alla Deliberazione Regionale D.G.R. n. 40 del 04/02/2011 che dovrà essere preventivamente approvato dall’ufficio USL competente e presentato all’ufficio del Comune.

Il menù sopraindicato dovrà essere predisposto con rotazione di 4 settimane e diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate (con decorrenza dal 15 aprile), e così strutturato:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno di verdure;
- pane bianco e/o integrale;
- frutta fresca di stagione;
- merenda del mattino;
- merenda del pomeriggio;

Menù alternativi: dovranno essere assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica, ma la semplice istanza dei genitori.

Diete in bianco: la Ditta Aggiudicataria si impegna, previa motivata e valutata richiesta dell’Ente Appaltante, a fornire un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: riso in bianco (condito con olio extra vergine di oliva);

2° piatto: carne magra ai ferri o al vapore o lessata; patate bollite; frutta fresca: mela.

Diete speciali: in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, la Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come quello del menù base. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Nelle ipotesi sopra contemplate, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, che prevedono l’utilizzo dell’alimento responsabile dell’allergia o dell’intolleranza, o dei suoi

derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposte in appositi contenitori da collocarsi su un vassoio personalizzato recante il nome del bambino; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico-sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

Variazione menù in situazioni di emergenza: è consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta Aggiudicataria solo nei casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura metereologica. La Ditta Aggiudicataria dovrà in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione Comunale ed ai genitori prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

4.3 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La Ditta Aggiudicataria si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione (almeno 50 grammi) dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura 0 per le 72 ore successive al consumo. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora del prelievo. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

4.4 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta Aggiudicataria si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è opportuno prevedere la separazione tra i diversi alimenti.

4.5 SITUAZIONI DI EMERGENZA

Qualora si verificano situazioni di emergenza tali da non garantire la produzione e fornitura dei pasti quotidianamente necessari, nei locali comunali, la Ditta Aggiudicataria potrà affidare il servizio a terzi, purché i pasti vengano prodotti nel territorio comunale.

I pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito nel presente capitolato. Nulla è dovuto alla Ditta Aggiudicataria per eventuali maggiori oneri sostenuti.

ARTICOLO 5

SERVIZIO DI PULIZIA

All'aggiudicatario è richiesta la gestione e la realizzazione del servizio di pulizia presso la sede dell'asilo nido comunale e le relative aree pertinenziali (stradine esterne, i marciapiedi, terrazzi, ecc.). Il servizio deve essere organizzato secondo un piano articolato che preveda una pulizia-sanificazione giornaliera e pulizia straordinarie necessarie almeno tre volte all'anno.

Tutte le macchine per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nella UE. Le macchine e gli attrezzi di proprietà, usati all'interno dei locali comunali, dovranno essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno dell'affidatario. Tutti i prodotti chimici impiegati dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito UE. Tutti i prodotti, le attrezzature ed i macchinari dovranno essere risposti in un luogo chiuso a cui potrà accedere solo il personale della ditta aggiudicataria. Le attrezzature e i macchinari, se non riponibili in spazi appositi, dovranno essere trasportati di volta in volta. Nulla deve essere depositato anche solo temporaneamente negli spazi utilizzati da e con i bambini.

L'affidatario è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro. Se nell'esecuzione del servizio l'affidatario nota guasti o rotture, deve darne comunicazione immediata al Responsabile del Servizio Asili Nido del Comune.

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria o straordinaria comprenderanno la raccolta dei rifiuti solidi di tipo urbano. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

ARTICOLO 6

SERVIZIO SANITARIO

Relativamente al servizio sanitario l'aggiudicatario:

- si impegna, a garanzia della protezione sanitaria degli utenti del servizio, a stipulare convenzione con un medico pediatra, che dovrà garantire la presenza in asilo in media almeno 1 volta a settimana;
- deve attenersi alle prescrizioni dello stesso in materia di prevenzione e cura di stati morbosi, collaborando con lo stesso per una corretta informazione sanitaria, anche estensibile in ambito familiare.

ARTICOLO 7

ONERI

Gli oneri di gestione degli asili nido sono ripartiti secondo le disposizioni di cui al presente articolo. Nella formulazione dell'offerta pertanto, l'operatore economico aggiudicatario dei servizi dovrà computare il sostenimento degli oneri come di seguito.

Rimangono a carico del Comune:

- le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi, ad eccezione della piccola manutenzione, secondo quanto specificato dall'art. 7.1;
- la copertura assicurativa dell'immobile da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- la gestione delle ammissioni e dei ritiri;

Oltre quanto già previsto nel presente capitolato, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario:

- la riscossione delle rette;
- tutte le spese relative al personale educativo ed ausiliario ivi comprese quelle riguardanti alle sostituzioni;

- le spese relative ai generi alimentari per la fornitura dei pasti al personale educativo e ausiliario in servizio;
- le spese relative al vestiario di servizio del personale;
- le spese relative ai giochi e al materiale didattico pedagogico (compreso quello specifico per disabili) necessari per l'attività educativa ordinaria dei nidi e per i servizi educativi complementari, cancelleria, pronto soccorso, ecc.;
- la spesa relativa alla formazione del personale educativo;
- le spese relative al materiale di pulizia;
- le spese relative alle utenze telefoniche fisse e/o mobili;
- le spese relative alle utenze di luce, acqua e gas;
- le spese relative alle assicurazioni per la responsabilità civile del personale;
- le spese relative al materiale igienico-sanitario necessarie per il funzionamento degli asili (pannolini, carta, guanti, detersivi, prodotti per la cura per i bambini, ecc.).

L'operatore economico aggiudicatario dei servizi assume l'onere delle seguenti attività:

- deve inviare al Servizio Asili Nido del Comune le relazioni trimestrali e finali di monitoraggio;
- deve mettere a disposizione del Servizio Asili Nido del Comune la documentazione relativa all'attività svolta;
- deve garantire la partecipazione di tutto il personale impiegato alle riunioni indette dal Servizio Asili Nido del Comune;
- deve trasmettere mensilmente (entro il 5 del mese successivo) al Servizio Asili Nido del Comune le presenze dei bambini iscritti e informare tempestivamente sulla mancata frequenza di un bimbo senza giustificato motivo, dopo aver svolto gli opportuni accertamenti;
- in caso di sciopero dei propri operatori, deve dare preavviso al Servizio Asili Nido almeno 10 giorni prima al fine di consentire una adeguata comunicazione agli utenti nel rispetto di quanto previsto dall'art. 2 comma 6 della legge 12 giugno 1990, n. 146;
- deve farsi carico degli oneri di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi comunali utilizzati per il servizio di cui ha la gestione;
- deve provvedere ai piccoli lavori di manutenzioni ordinaria del plesso, necessari ed urgenti, come individuati nel presente capitolato, eseguendo i predetti lavori di manutenzione entro trenta giorni dall'autorizzazione del Comune al fine di garantire la continuità del servizio;
- deve garantire la pulizia e la sanificazione di tutti i locali, sede del plesso scolastico, degli arredi, delle attrezzature e degli spazi interni ed esterni con l'utilizzo di detersivi e detergenti di natura ecologica;
- deve mantenere l'immobile, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi deterioramenti prodotti dal normale uso;
- deve garantire i servizi di supporto finalizzati alla prevenzione sanitaria dei bambini iscritti all'asilo nido comunale;
- non far valere alcuna eccezione di sorta che comporti responsabilità per l'Amministrazione Comunale per eventuali danni o furti;
- deve farsi carico delle pulizie straordinarie necessarie, almeno tre volte all'anno, anche avvalendosi di ditte esterne.

ARTICOLO 7.1

LAVORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

L'aggiudicataria deve provvedere ai seguenti lavori di manutenzione ordinaria:

- ripristino/sostituzione di vetri, zanzariere e piccole riparazioni a porte e finestre atte ad assicurare il funzionamento;
- ripristino/sostituzione di rubinetti e altro materiale relativo al regolare funzionamento dei servizi igienici;
- sostituzione di interruttori ed altro materiale relativo all'impianto di illuminazione al fine di assicurare il regolare funzionamento;
- opere di riparazione e sostituzione delle finiture del plesso scolastico, qualificate come interventi di ordinaria manutenzione ai sensi del D.P.R. n. 380/2001.

Gli interventi di ordinaria manutenzione, come individuati nel punto precedente, devono essere autorizzati esclusivamente dal responsabile del procedimento. Sono escluse le opere, le forniture, i servizi relativi a lavori necessitanti di tecniche specializzate di intervento e/o oggetto di speciali brevetti e tutte quelle opere eventuali e/o impreviste che il Comune di Morlupo ritenga di far eseguire da altre imprese.

Nella struttura suddetta ospitante il servizio di asilo nido, possono realizzarsi altre attività complementari, integrative e/o collaterali, di socializzazione rivolte all'infanzia, ritenute di pubblica utilità; fatto salvo quanto disposto per il funzionamento della struttura dalla normativa vigente.

ARTICOLO 7.2

SOPRALLUOGO

Al momento dell'offerta l'operatore economico dovrà dichiarare di aver preso visione della struttura. Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, è previsto sopralluogo tecnico. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Titolare o dal Legale Rappresentante del gestore partecipante ovvero da soggetto munito di delega del Titolare o del Legale Rappresentante, alla presenza del tecnico comunale incaricato, previa prenotazione tramite mail all'indirizzo: llpp@pec.morlupo.eu.

ARTICOLO 8

RESPONSABILITA' DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

L'esecutore del contratto deve osservare tutti gli obblighi derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, i cui oneri sono a carico dello stesso.

L'esecutore del contratto è responsabile per gli infortuni o i danni a persone o cose arrecati all'Amministrazione e/o a terzi per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori nell'esecuzione del contratto.

L'esecutore del contratto è responsabile del buon andamento del servizio e delle conseguenze pregiudizievoli che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza, da parte dell'impresa o dei dipendenti e/o collaboratori della stessa, delle obbligazioni nascenti dalla stipulazione del contratto.

Nell'ipotesi in cui, nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, vengano accertate, in capo all'impresa appaltatrice, violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, la stazione appaltante può trattenere fino al 20% sulla fattura.

ARTICOLO 8 BIS

DUVRI

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza non viene elaborato dall'Amministrazione Comunale in quanto non vengono ravvisati rischi da interferenze di cui all'art.26, comma 5, del D.Lgs 81/2008.

ARTICOLO 8 TER

GARANZIE, RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 93, D.lgs 50/2016, l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione pari al 2%, a titolo di cauzione provvisoria dell'importo presunto della concessione, ovvero pari all'1% nei modi e nei casi previsti dall'art. 93 D.lgs 50/2016; la cauzione può essere prestata anche tramite polizza fidejussoria assicurativa; l'offerta dovrà altresì essere corredata, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105. Il Gestore, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, dovrà costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 103, co. 1 del D.Lgs n. 50/2016 prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

L'Ente resta estraneo ai rapporti giuridici verso terzi, posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dal Gestore, il quale la manleva da ogni responsabilità per danni alle persone ed alle cose anche di terzi, nonché da ogni pretesa di azione al riguardo, che derivi, in qualsiasi momento e modo da quanto forma oggetto del vigente rapporto contrattuale obbligandosi ad intervenire direttamente nei relativi giudizi, estromettendone, di conseguenza, l'Ente. Il Gestore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente, salvo l'intervento in favore da parte della Società Assicuratrice. Il Gestore provvede alla copertura assicurativa dei propri operatori. Tale copertura dovrà prevedere in particolare la rifusione anche dei danni che possano derivare a terzi, compresi i bambini, per negligenze o responsabilità del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura. La polizza dovrà avere massimali almeno pari a quelli stipulati dal Comune per lo stesso servizio per ogni sinistro, per ogni persona deceduta o che abbia subito lesioni personali e per danni a cose o ad animali anche se appartenenti a più persone. Si precisano i massimali di cui al precedente capoverso, alla data della pubblicazione del presente capitolato: RCT 3.500.000,00 per sinistro e per persona; RCO 3.500.000,00 per sinistro 1.500.000,00 a persona INFORTUNI 150.000,00 per morte 150.000,00 per invalidità permanente 10.000,00 per spese mediche 500,00 per spese di trasporto diaria max 360 giorni € 50,00 al giorno Detta polizza sarà inviata al Servizio comunale competente prima dell'inizio del servizio fornito.

Il Gestore nell'ambito del principio generale di cooperazione, ha la responsabilità di provvedere a segnalare all'Ente ogni problema sorto nell'espletamento del servizio, con particolare riferimento a quanto possa riuscire di ostacolo al conseguimento delle finalità e degli obiettivi generali e specifici del servizio; in tale quadro il gestore è tenuto a prestare la propria fattiva collaborazione per la rapida soluzione dei problemi segnalati. Eventuali danni derivati a personale, utenti o terzi causati dalla struttura potranno essere posti a carico del Gestore qualora lo stesso non abbia provveduto, per quanto di competenza, ad avvisare l'Amministrazione Comunale di imperfezioni, rotture e simili che potessero essere agevolmente rilevate dal personale in servizio. Saranno a carico del Gestore i danni agli immobili ed alle attrezzature causati dalla gestione dell'Ente Gestore, esclusi quelli derivanti dal normale utilizzo.

ARTICOLO 9

VERIFICA DELLE PRESTAZIONI E PROCEDURE DI PAGAMENTO

Le condizioni economiche in base alle quali sarà aggiudicata la concessione rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che il gestore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

Al termine di ogni mese il Gestore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente, relativa al servizio gestito.

Sarà cura dell'Ente inviare all'aggiudicatario tutte le informazioni necessarie alla emissione della fattura elettronica.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio. La fattura elettronica, redatta secondo le norme fiscali in vigore sarà intestata al Comune di Morlupo Assessorato Politiche Sociali Scuola Cultura – (C.F. 02591110586) – Piazza del Municipio n.1 00067 Morlupo (RM) e riporterà le modalità di pagamento, comprensiva del codice IBAN.

Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle “Modalità di attuazione dell’art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni”.

ARTICOLO 9 BIS

AMMISSIONE AI SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – DETERMINAZIONE DELLE TARIFFE PAGATE AL CONCESSIONARIO DALL'UTENZA – COMUNICAZIONE DEI NOMINATIVI DEGLI UTENTI AL GESTORE.

L'ammissione dei bambini avverrà su individuazione del Servizio Competente, tramite proprie graduatorie come da vigente regolamento comunale. L'Amministrazione provvederà, in applicazione dei propri criteri e modalità di accesso al nido comunale, ad individuare i bambini da inserire nei posti della struttura.

Il Servizio competente comunicherà i nominativi ed i dati dei bambini che saranno inseriti nei posti del nido, di norma entro il mese di giugno di ogni anno per l'anno educativo successivo (fatta eccezione per il primo anno di avvio del servizio).

Provvederà inoltre a comunicare, in corso d'anno, i nominativi dei bambini che sostituiscono eventuali dimessi.

Tutti i dati che il Comune fornirà relativamente ai bambini richiedenti il servizio sono individuati come “dati personali”, ai sensi del D.Lgs. del 30/6/2003 n. 196” Codice in materia di protezione dati personali” e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa.

Il Servizio competente conferirà l'elenco all'Ente gestore che sarà tenuto a comunicare al servizio comunale degli inserimenti dei bambini, prima dell'apertura annuale del servizio.

Le tariffe approvate dall'Amministrazione Comunale dovranno essere corrisposte dall'utenza al Concessionario. L'Amministrazione comunicherà al gestore il nominativo degli utenti iscritti entro il mese di giugno/luglio di ogni anno (eccetto per il primo anno di avvio del servizio).

Le assegnazioni che si verificheranno durante l'anno verranno comunicate tempestivamente.

ARTICOLO 9 TER

ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dando avvio all'esecuzione della prestazione oggetto del contratto anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

ARTICOLO 10

CLAUSOLE PENALI

E' prevista l'applicazione di penalità per ritardi nell'esecuzione del servizio e per inadempimento contrattuale.

Anche nel caso in cui il contratto non preveda espressamente le penali, in conseguenza di ritardo o di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione può irrogare, per ogni evento negativo, una penale di ammontare non superiore all'1% dell'importo contrattuale, nei limiti di un importo complessivo massimo non superiore al 10% del valore contrattuale. La penale verrà irrogata mediante comunicazione scritta all'esecutore del contratto a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il relativo importo verrà dedotto dai compensi spettanti; ove questi non siano sufficienti, il responsabile procederà all'incameramento, parziale o integrale, della cauzione.

Degli inadempimenti fanno prova i processi verbali e le lettere di contestazione sottoscritte dal responsabile.

ARTICOLO 11

RECESSO UNILATERALE DAL CONTRATTO

L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi e delle forniture non eseguite (art 109, comma 1, D. Lgs. 50/2016).

Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei servizi e forniture eseguite (art 109, comma 2, D. Lgs. 50/2016).

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'esecutore del contratto da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi o le forniture e ne verifica la regolarità (art. 109, comma 3, D.Lgs. 50/2016).

ARTICOLO 12

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione, fatto salvo quanto previsto ai commi 1,2 e 4 dell'art. 107 D.Lgs. 50/2016, può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 106 del Dlgs 50/2016;
- b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettere b) e c) Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al comma 7 dell'art 106 Dlgs 50/2016; o siano state superate eventuali soglie stabilite dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2, Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2, lettere a) e b);
- c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 Dlgs 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto, (per quanto riguarda i settori speciali avrebbe dovuto essere escluso a norma dell'articolo 136, comma 1, secondo e terzo periodo D. Lgs. 50/2016);
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. 50/2016 (*art. 108 comma 1 Dlgs 50/2016*).

La stazione appaltante deve risolvere il contratto (art 108, comma 2, D.Lgs 50/2016), durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora:

- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 Dlgs 50/2016.

3. Si applicano le disposizioni di cui all'art.108, cit., commi 3 e seguenti.

ARTICOLO 13

VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

1. In caso di morte del prestatore, se impresa individuale, ovvero di estinzione della società, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ovvero concordare con gli eredi o i successori la continuazione dello stesso.

2. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti di ciascuna stazione appaltante fino a che il cessionario ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione,

fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187 e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal codice.

3. Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

4. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 3 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 2 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

5. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

ARTICOLO 14

PROROGA

Prima della scadenza del relativo contratto, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure di gara (art. 106, comma 11, D.Lgs. 50/2016).

ARTICOLO 15

CESSIONE DEI CREDITI

1. Le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52 sono estese ai crediti verso l'Amministrazione derivante dal contratto di appalto. La cessione di crediti può essere effettuata a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

2. Ai fini della sua opponibilità all'Amministrazione, la cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata all'Amministrazione medesima.

3. La cessione di crediti è efficace e opponibile all'Amministrazione ove questa non la comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

4. In ogni caso, l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

ARTICOLO 16

SUBAPPALTO

E' preclusa la cessione del contratto, come pure il subappalto di quota dei servizi oggetto del contratto.

ARTICOLO 17

FORO COMPETENTE

1. Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Roma.

ARTICOLO 18

NORMA DI RINVIO

1. Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO