



COMUNE DI LOCULI
Provincia di Nuoro
Tel. 0784 – 97452- 97435, fax 0784 – 978200
Via Cairoli, 08020 Loculi
info@comune.loculi.nu.it

SERVIZIO CULTURA E ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**ALLEGATO AL BANDO DI GARA INERENTE LA
PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE
NANNAO' DI LOCULI ANNO SCOLASTICO 2015/2016.**

CIG6359716BA8

ART. 1 - PREMessa

In esecuzione della determinazione N. 64 del 04/08/2015 DEL Responsabile centrale Unica di Committenza è indetta procedura aperta finalizzata all'affidamento della gestione della scuola comunale per l'infanzia Nannaò di Loculi, per l'anno scolastico 2015/16.

I servizi oggetto della procedura di gara rientrano tra quelli compresi nell'Allegato IIB del Codice dei Contratti pubblici secondo quando espressamente indicato dalla Direttiva 2004/18/CE.

ART. 2 - STAZIONE APPALTANTE

Centrale Unica di Committenza Unione dei Comuni Valle del Cedrino

ART. 3 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto la gestione della Scuola Comunale per l'infanzia Nannaò, situata nel Comune di Loculi, per l'A.S. 2015/16, comprensiva dei servizi educativi per la prima infanzia e dell'annesso servizio mensa.

Il servizio oggetto della gara comprende la gestione didattico-educativa delle due sezioni compresi i servizi ausiliari, il servizio mensa, l'assunzione e la gestione del personale, l'acquisto di tutti i materiali necessari all'attività.

In via indicativa ed esemplificativa si riportano ai successivi articoli 7, 8 e 9 le finalità e le caratteristiche dei servizi, gli orari ed i tempi di funzionamento, predisposti sulla base dell'organizzazione attuale.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di poter apportare, per cause di forza maggiore e/o necessità determinate dal numero degli iscritti o da esigenze diverse dell'utenza, modifiche all'organizzazione dei servizi (numero sezioni, orari, periodi, ecc.) previo accordo e comunicazione con la ditta aggiudicataria.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto coincide con l'A.S. 2015/2016, secondo il calendario scolastico predisposto dalla Regione Autonoma della Sardegna (Deliberazione della G.R. n. 21/13 del 6.5.2015).

ART. 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base degli elementi e parametri di valutazione esplicitati nel bando di gara.

ART. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO POSTO A BASE DI GARA

L'importo complessivo dell'appalto è pari a Euro 124.050,00,00 di cui Euro 124.000,00 per la gestione dei servizi ed Euro 50,00 (cinquecentocinquanta/00 euro) per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza, non soggetti a ribasso, al netto dell'IVA di legge (4%).

L'importo dei servizi a base di gara è pari a:

- Euro 101.450,00 (centounoquattrocentocinquanta/00 euro) per il servizio di gestione delle due sezioni infanzia e primavera/sperimentale)
- Euro 22.050,000 (ventiduemilacinquanta/00 euro) per l'annesso servizio mensa [detto importo è dato da: (30 pasti a giorno*5 giorni la settimana*35 settimane)*4,20 Euro (prezzo buono pasto posto a base di gara)].

Firma per accettazione

ART. 7- FINALITA' DEL SERVIZIO

La aggrudicatoria dovrà provvedere direttamente a garantire il servizio di gestione della Scuola dell'Infanzia Comunale Nannaò, nel rispetto delle condizioni esplicitate nel presente Capitolato speciale d'appalto e delle scelte concordate con la Stazione Appaltante.

La Scuola dell'Infanzia offre un servizio educativo per la prima infanzia rivolto ai bambini che hanno un'età compresa tra i 18 mesi e i sei anni.

La Scuola dell'Infanzia Nannaò, quale servizio educativo per la prima infanzia, è un servizio di interesse pubblico, aperto a tutti i bambini e le bambine, e concorre, con le famiglie, alla loro crescita e formazione, nel quadro di una politica per l'infanzia e della garanzia del diritto all'educazione, nel rispetto delle diverse identità individuali, culturali e religiose.

La aggrudicatoria dovrà provvedere, ai sensi del Regolamento Comunale della Scuola di infanzia Nannaò e del presente Capitolato, ad espletare il servizio di scuola dell'infanzia, sezione primavera-sezione sperimentale e dell'annesso servizio mensa, da caratterizzarsi come attività complessa ed articolata finalizzata al raggiungimento degli obiettivi educativi e dei percorsi formativi, di seguito esplicitati a titolo meramente indicativo:

- attuazione del progetto educativo e formativo dei minori;
- sostenere la relazione interpersonale;
- garantire pari opportunità formative;
- favorire i percorsi di autonomia personale;
- perseguire un confronto costante con il contesto scolastico, sociale e culturale.
- attuare i percorsi di continuità verticali (servizio primavera / sperimentale – scuola dell'infanzia - scuola primaria) ed orizzontali (Scuola - territorio);
- prestare attenzione all'identità ed alla storia personale di ciascun bambino;
- curare le relazioni con i genitori sia nella quotidianità che nei colloqui;
- garantire continuità e costanza del personale di riferimento nel corso dell'anno educativo;
- perseguire una modalità di lavoro per intersezioni ed attività laboratoriali;
- il servizio organizzativo e pedagogico (mediante la figura professionale di n.1 coordinatore);
- sostituzione del personale assente.

La aggrudicatoria dovrà garantire, inoltre, il servizio mensa (e le relative spese di gestione, comprensive delle spese per l'acquisto dei generi alimentari, prodotti igienici, materiale di facile consumo, gas, rinnovo tovagliato usurato) perseguendo le seguenti finalità:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie croniche degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- garantire il rispetto della raccolta differenziata.

Il servizio mensa che verrà erogato dovrà tenere conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale),
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;

Firma per accettazione

- Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;
 - Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
 - Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.
- La aggiudicataria dovrà garantire, infine l’igiene quotidiana degli spazi delle suddette sezioni, e degli spazi comuni, con la fornitura dei seguenti prodotti:
- detergenti, prodotti, attrezzature per la pulizia e sanificazione degli ambienti;
 - prodotti parafarmaceutici per l’igiene personale dei bambini.

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La aggiudicataria del servizio dovrà attenersi alle norme vigenti in materia di conduzione dei servizi educativi per la prima infanzia e di quanto previsto nel “REGOLAMENTO SCUOLA DELL’INFANZIA COMUNALE “NANNAO” e ss.mm.ii., nel presente Capitolato e nel progetto educativo-pedagogico proposto in sede di gara.

Più in generale, la aggiudicataria si obbliga al rispetto degli standard qualitativi inerenti l’offerta educativa e organizzativa comunque erogati dalla struttura pubblica.

8.1 ORGANIZZAZIONE E ORARI DEL SERVIZIO DELLA SCUOLA NANNAO’

La cooperativa si impegna a garantire l’apertura della scuola dalle ore 8:00 alle 16:30 dal lunedì al venerdì e dalle ore 8.00 alle ore 13,00 il sabato, secondo le previsioni delle norme regionali rispetto al rapporto educatore – bambino.

Le iscrizioni alla scuola per l’A.S. 2015/2016 attualmente sono complessivamente n. 30 di cui:

- n. 10 bambini/e nella Sezione Primavera - Sperimentale
- n. 20 bambini/e nella Scuola dell’infanzia

Fermo restando quanto previsto nel paragrafo precedente, l’Amministrazione Comunale si riserva altresì le seguenti facoltà e l’appaltatore ha l’obbligo di accettare alle stesse condizioni senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettario:

— ai sensi dell’articolo 11 del R. D. n° 2440/1923, di estendere o diminuire il servizio oggetto del presente appalto nella misura del cosiddetto quinto d’obbligo del valore dello stesso alle medesime condizioni;

— ai sensi dell’articolo 57, comma 5, lettera a), del Codice, di procedere altresì per l’esecuzione di servizi complementari, non compresi nel progetto iniziale né nel contratto iniziale, che, a seguito di una circostanza imprevista, sono divenuti necessari all’esecuzione del servizio oggetto del progetto o del contratto iniziale, fermo restando che: a.1) tali servizi complementari non possono essere separati, sotto il profilo tecnico o economico, dal contratto iniziale, senza recare gravi inconvenienti alla stazione appaltante, ovvero pur essendo separabili dall’esecuzione del contratto iniziale, sono strettamente necessari al suo perfezionamento; a.2) il valore complessivo stimato dei contratti aggiudicati per servizi complementari non superi il cinquanta per cento dell’importo del contratto iniziale.

Il Comune potrà altresì richiedere variazioni qualitative e/o quantitative del contratto di servizio in atto dovute, nell’ambito delle normative regionali vigenti, a processi interni di riorganizzazione dei servizi senza che l’impresa aggiudicataria possa sollevare alcuna obiezione.

Conseguentemente, in tali casi il Comune si riserva altresì la facoltà di modificare le prestazioni dei singoli progetti attivati col presente appalto, senza che l’impresa possa sollevare alcuna obiezione.

Il calendario di apertura annuale dovrà coincidere con quello adottato dalla Stazione Appaltante per la scuola dell’infanzia che coincide con il calendario scolastico 2015/2016 della Regione Sardegna adottato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 21/13 del 6.5.2015.

Di norma il calendario scolastico prevede il funzionamento del servizio da settembre a giugno, con interruzioni per complessive tre settimane, in relazione alle festività di Natale e di Pasqua.

Al personale impiegato si richiede la partecipazione alle attività collegate alla gestione sociale (organizzazione e partecipazione a feste, almeno tre incontri nel corso dell’anno scolastico, partecipazione alle riunioni con i genitori).

In caso di presenza di bambini in situazione di handicap, si richiede alle insegnanti di curare particolarmente l’accoglienza del bambino/a (ai sensi della legge 104/92 e degli Accordi Provinciali di Programma), la relazione con la famiglia, e di incontrare gli operatori dei servizi socio-sanitari per costruire un

Firma per accettazione

percorso educativo condiviso tra tutti i soggetti coinvolti.

Tutte le prestazioni oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e come tali non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi motivati da forza maggiore, da dimostrare a cura della affidataria, il Comune provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della inadempiente, fatta salva ogni ulteriore pretesa risarcitoria e l'applicazione delle previste penali.

La aggiudicataria deve svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra la Stazione Appaltante ed il personale della aggiudicataria.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e delle norme vigenti in materia.

8.2 PERSONALE SERVIZIO PEDAGOGICO, AUSILIARIO E COORDINAMENTO

La aggiudicatrice si obbliga ad impiegare nel servizio solamente personale educativo in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa nazionale e regionale di riferimento e dell'esperienza professionale documentata in servizi educativi per la prima infanzia. La affidataria si impegna inoltre ad adeguare lo standard di personale in presenza di nuove norme regionali e/o statali che intervengano in corso dell'affidamento.

Il personale educativo, al fine di garantire la continuità educativa, non deve normalmente essere sostituito per tutta la durata dell'affidamento; eventuali sostituzioni provvisorie o definitive sono consentite a seguito di cessazione del rapporto di lavoro con l'affidatario o per evidenze contingenti o straordinarie, previamente comunicate al competente ufficio della Stazione Appaltante.

Reiterate e immotivate sostituzioni del personale educativo costituiscono, previi ripetuti richiami, motivo di revoca dell'affidamento. Prima dell'inizio delle attività la aggiudicataria deve inviare alla Stazione Appaltante l'elenco dettagliato di tutto il personale insegnante specificandone i dati anagrafici, i titoli di studio di ogni singolo operatore e l'esperienza maturate in servizi analoghi (non inferiore ad un anno).

In caso di assenza del personale educativo, la aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione immediata con personale idoneo, in possesso dei titoli di studio previsti dalla vigente normativa di settore. In tal caso, la affidataria è tenuta a documentare alla Stazione Appaltante, contemporaneamente all'avvio al servizio del nuovo operatore, i relativi dati anagrafici, i titoli di studio ed i servizi svolti dal medesimo. La Stazione Appaltante ha diritto di richiedere la sostituzione del personale che non offra garanzie di capacità, contegno corretto, gradimento da parte dell'utenza e, comunque, non risulti idoneo a perseguire le modalità previste dal progetto educativo.

La aggiudicataria può presentare progetti formativi di eventuali tirocinanti e concordarne l'ingresso con la Stazione Appaltante. Gli stessi, in ogni caso, possono solo affiancare e non sostituire gli operatori.

La affidataria si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e del C.C.N.L. applicabili al servizio di che trattasi ed al proprio settore, osservare le norme in materia previdenziale e contributiva, di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D. L.vo 81/2008 e s.m. ed i. e curare percorsi periodici di formazione ed aggiornamento degli operatori.

Il rapporto numerico tra le figure educative, il personale assistente e di cucina, e i bambini deve essere tale da garantire l'assistenza per tutto l'arco di apertura del servizio. L'organico degli operatori va calcolato in base al numero e alla tipologia degli iscritti nell'arco dell'anno di frequenza, nel rispetto del rapporto numerico insegnanti/bambini, educatori/bambini, previsto dalla normativa regionale di riferimento, nonché rispetto alle modalità organizzative del servizio.

Il personale da impiegare presso la scuola d'infanzia Nannaò del Comune di Loculi (costituita dalle suddette sezioni e dal servizio mensa), deve essere il seguente:

Sezione scuola dell'infanzia (paritaria):

Docenti di scuola dell'infanzia, con almeno due anni di esperienza lavorativa maturata presso scuole dell'infanzia pubbliche o private, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- Diploma Magistrale conseguito presso gli Istituti Magistrali;
- Maturità rilasciata dal Liceo socio-psico-pedagogico;
- Laurea in Scienze della Formazione.

Firma per accettazione

I docenti da adibire al servizio di scuola dell'infanzia paritaria, unitamente al titolo di studio richiesto, dovranno obbligatoriamente aver conseguito, nei modi di legge, l'abilitazione per l'insegnamento nelle scuole dell'infanzia.

Sezione primavera - sperimentale:

educatori/trici con almeno due anni di esperienza lavorativa maturata nei servizi socio – educativi, di scuola materna, nidi di infanzia, sezioni primavera, baby-parking, centro di aggregazione sociale, servizi di animazione, ludoteca, prestata nell'ultimo quinquennio antecedente la pubblicazione del bando di gara ed in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Laurea in Pedagogia, Scienze dell'Educazione o equipollente.

Le funzioni attribuite al personale educativo sono in particolar modo:

- responsabilità della realizzazione dei progetti educativi;
- definizione degli stessi progetti educativi in collaborazione con il coordinatore della scuola;
- coinvolgimento delle famiglie nel lavoro educativo;
- partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività;
- partecipazione ai colloqui con il coordinatore e le famiglie.

Per tutta la Scuola "Nannaò":

Assistenti, con esperienza lavorativa di almeno due anni di esperienza maturata nei servizi socio – educativi, di scuola materna, nidi di infanzia, sezioni primavera, baby-parking, prestata nell'ultimo quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

Il servizio svolto da questo personale prevede funzioni di assistenza alle sezioni, collaborazione con il personale educativo e del servizio mensa, cura dell'igiene del riordino e della pulizia degli ambienti utilizzati dai bambini. Gli assistenti dovranno occuparsi della distribuzione del pasto, della merenda del mattino e del pomeriggio e essere responsabili della chiusura delle strutture al termine del servizio.

Coordinatore/lice in possesso di Laurea in Pedagogia o Psicologia o Scienze dell'Educazione o equipollenti e con almeno due anni scolastici di esperienza lavorativa maturata nei servizi educativi per l'infanzia e/o socio – educativi ovvero in possesso del Diploma Magistrale conseguito presso gli Istituti Magistrali o Maturità rilasciata dal Liceo sperimentale psico-pedagogico e con esperienza lavorativa come insegnante in scuole dell'infanzia pubbliche o private per almeno tre anni nel quinquennio antecedente la pubblicazione del bando di gara. Per esperienza lavorativa nei servizi socio-educativi si intende quella prestata presso: scuola dell'infanzia, sezione primavera, asilo nido, servizio educativo territoriale, centro di aggregazione sociale, servizi di animazione, ludoteca. La aggiudicataria deve assicurare le funzioni di coordinamento pedagogico del servizio in costante rapporto di collaborazione con il responsabile del procedimento della Stazione Appaltante. Al coordinatore sono attribuiti compiti organizzativi in merito alle prestazioni previste dal presente Capitolato al fine di garantire la qualità educativa, la coerenza e la continuità degli interventi, verificarne i risultati, promuovere il confronto con le famiglie, predisporre i piani di formazione degli operatori, svolgere attività di monitoraggio, e documentazione delle esperienze nonché di promozione e valutazione della qualità del servizio.

Al termine dell'anno scolastico il coordinatore dispone apposita relazione da inviare al responsabile del procedimento del servizio scuola della Stazione Appaltante.

L'attività di coordinamento dovrà essere assicurata dalla aggiudicataria attraverso un coordinatore pedagogico, che sarà reperibile telefonicamente dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8:00 alle 16:30 e garantirà la sua presenza nella Scuola Comunale Nannaò almeno una volta alla settimana o per più giorni, in ragione delle esigenze della scuola.

Le funzioni attribuite al Coordinatore sono le seguenti:

- essere il referente per la Stazione Appaltante (del Responsabile del Procedimento);
- essere il responsabile per quanto attiene la programmazione educativa delle attività e del personale della scuola d'infanzia (e l'organizzazione ed il coordinamento);
- partecipare ai momenti di definizione delle strategie e delle modalità di intervento, alle fasi di inserimento dei bambini, all'elaborazione dei piani di intervento personalizzati, alla verifica dei risultati ed alle fasi di dimissione;
- rispondere della verifica dei progetti attuati;
- gestire con le educatrici di riferimento i colloqui con le famiglie;

Firma per accettazione

- rispondere della organizzazione gestionale della scuola d'infanzia, ivi compresi gli atti di amministrazione affidatigli;

- coordinare l'attività formativa rivolta al personale della scuola d'infanzia.

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

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

8.3 SERVIZIO MENSA

Il servizio di mensa scolastica ha decorrenza presunta dal giorno 01.10.2015 con scadenza al 30 giugno 2016. Il personale impiegato nel servizio mensa dovrà prevedere la figura del cuoco con esperienza lavorativa, di almeno due anni maturata, nell'ultimo quinquennio antecedente pubblicazione del bando di gara, nel settore ristorazione presso le mense di servizi socio-educativi, di scuole dell'infanzia, nidi di infanzia, mense scolastiche.

Al personale di cucina competono le seguenti funzioni:

- preparazione, cottura e somministrazione giornaliera in loco di pasti nel rispetto delle normative vigenti e delle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.L..
- responsabilità sul consumo e sulla scadenza delle derrate alimentari;
- mantenimento dei rapporti di collaborazione con il coordinatore della scuola per l'organizzazione del servizio.

L'utenza del servizio mensa è costituita da:

- alunni della scuola dell'infanzia Nannaò;
- personale docente, ausiliario e cuoca che nel tempo della fruizione del pasto, per il personale che, consumandolo con gli alunni, effettua assistenza e vigilanza durante il momento della refezione è considerato orario di lavoro, in tale caso la fruizione del pasto è a carico del datore di lavoro.

Per l'intera durata dell'appalto si stimano complessivamente numero 5.250 pasti (30 pasti al giorno*5 giorni*35 settimane).

Il totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto, senza tener conto del tasso fisiologico di assenze, non è vincolante per la Stazione Appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze che allo stato attuale non sono prevedibili. I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza, la Stazione Appaltante si riserva, quindi, la facoltà di variare il numero dei pasti senza che la aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La Stazione Appaltante si obbliga, pertanto, a corrispondere alla aggiudicataria solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

L'erogazione di pasti sarà subordinata al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica.

La Stazione Appaltante si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del servizio, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 3.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Il servizio mensa si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi per la appaltatrice:

- provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.
- provvedere all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;

Firma per accettazione

-provvedere all'acquisto dell'acqua da somministrare durante i pasti, in bottiglia sigillata, batteriologicamente pura, controllata e adatta per bambini. Qualora venisse utilizzata l'acqua di rete, deve essere obbligatoriamente prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della Appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica.

In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Appaltatrice fornire acqua in confezione.

La appaltatrice deve inoltre:

- provvedere alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio (frutta di stagione, pane, yoghurt e derivati del latte, miele);
- provvedere alla fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- provvedere alla preparazione dei tavoli della sala mensa e somministrazione dei pasti a tavola;
- provvedere allo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- provvedere alla somministrazione dei pasti con personale idoneo;
- provvedere alla fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
- provvedere alla fornitura dei necessari tovaglioli, tovaglie per tavoli etc;

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzo dei piatti in ceramica, plastica rigida, bicchieri in plastica rigida, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, in dotazione presso la cucina della scuola, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile, con spese a carico della appaltatrice, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di refezione, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

La appaltatrice deve inoltre provvedere:

- alla pulizia, il riordino e la sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- alla preparazione dei pasti, secondo la tabella dietetica predisposta e regolarmente vistata dal Responsabile di Medicina Pubblica dell'A.S.L. (la carne, la frutta e la verdura dovranno essere fresche, non conservate o surgelate);
- al ritiro dei buoni pasto;
- al ritiro, la differenziazione ed il conferimento dei rifiuti al sistema comunale di gestione dei Rifiuti Solidi Urbani;

INOLTRE

La Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta della Stazione Appaltante e senza oneri aggiunti, pasti freddi o caldi per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

A. MENU

La aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà depositare presso gli uffici comunali, appositi menu tipo, articolati su quattro settimane e diversificati in tre soluzioni diverse, attinenti al periodo stagionale di riferimento, elaborati tenendo conto delle tabelle dietetiche di riferimento (tipo, quantità, qualità, grammature, ecc.) predisposte dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.S.L. n. 3 di Nuoro.

I menu tipo proposti dalla verranno sottoposti, a cura della Stazione Appaltante, al competente Servizio A.S.L. per l'approvazione.

La aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche e/o integrazioni del menu tipo, richieste dal Servizio Sanitario, nei termini fissati dalla Stazione Appaltante. Ove la non provveda in merito, verrà disposta la revoca dell'aggiudicazione con conseguente incameramento della cauzione definitiva.

Si precisa che i suddetti menu potranno subire ulteriori variazioni in conseguenza di osservazioni della Stazione Appaltante, dell'Azienda USL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della stessa. Tali variazioni dovranno essere autorizzate dalla stazione Appaltante, previo parere favorevole dei competenti uffici dell'Azienda USL.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione Appaltante. È vietato il riciclo di avanzi.

Nei locali della scuola Nannaò dovrà essere affisso, a cura della aggiudicataria, in luoghi frequentati dai genitori dei bambini utenti della scuola, il menu settimanale in vigore.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

La aggiudicataria è, altresì, tenuta a fornire alla Stazione Appaltante, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

B. STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- un primo piatto;
 - un secondo piatto;
 - un contorno;
 - il pane;
 - la frutta;
 - acqua minerale naturale, non gasata.
- È richiesto l'utilizzo di frutta e verdura fresca di stagione.

C. DIETE SPECIALI

La aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnici religiosi e per gli utenti affetti da particolari patologie, allergie e/o intolleranze alimentari, debitamente documentati, mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Il prezzo del buono pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni. Nella somministrazione dei suddetti pasti la deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

D. DIETE DI TRANSIZIONE "DIETE IN BIANCO"

La aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 09:00 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, pane e frutta.

E. SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

La Stazione Appaltante richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Firma per accettazione

Il presente Capitolato speciale d'appalto infatti è stato redatto sulla base di un accordo con i tutti i Comuni aderenti all'Unione dei Comuni della Valle del Cedrino in collaborazione con l'Agenzia LAORE Sardegna con la finalità di far nascere, nella gestione della ristorazione scolastica, la consapevolezza che sia necessario introdurre l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

La Stazione Appaltante - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);

- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la Stazione Appaltante non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

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

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)"/"GP" (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite:

- **30% Biologico**

- **40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta**

La deve inviare agli uffici preposti della Stazione Appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/1992 e dal D. Lgs. n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto nella tabella dietetica approvata;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;

Firma per accettazione

- modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla tabella dietetica predisposta dalla competente ASL.

F. AUTOCONTROLLO

La aggiudicatrice è tenuta ad effettuare il servizio di autocontrollo concernente l'igiene dei prodotti alimentari, in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. n.155 e 156 del 26.05.1997. Deve, quindi, individuare ogni fase della produzione e somministrazione dei pasti che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la aggiudicataria deve adottare le misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. L'autocontrollo deve essere scrupolosamente eseguito anche nei locali mensa, locali ad essi annessi e servizi igienici.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e della Stazione Appaltante, presso il centro di cottura.

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

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

La aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari, lavandini, canaline, ecc. La aggiudicataria deve rispettare le prescrizioni in materia di raccolta differenziata previste nel Regolamento di gestione dei rifiuti urbani dei Comuni di Loculi, Irgoli, Galtellì, Onifai.

G. DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

La Stazione Appaltante, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche, di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, nonché per quanto riguarda i residui non consumati verranno distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15:00.

H. IMPORTO A BASE DI GARA DEL SERVIZIO MENSA

L'importo complessivo posto a base di gara per il servizio mensa, per l'intero anno scolastico 2015/2016, è pari ad Euro 22.050,00 (ventiduemilacinquanta,00 euro). Detto importo è dato da: (30 pasti a giorno*5 giorni la settimana*35 settimane)*4,20 Euro (prezzo buono pasto posto a base di gara)].

L'importo complessivo posto a base di gara per il servizio mensa non vincola assolutamente la Stazione Appaltante che sarà tenuta a corrispondere alla aggiudicataria unicamente il prezzo unitario, del singolo pasto, offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti effettivamente erogati, oltre l'IVA nella misura di Legge.

ART. 9 - LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

La Stazione Appaltante mette a disposizione della aggiudicataria, in comodato d'uso gratuito, i locali, siti a Loculi in via San Pietro, nelle quali si svolgeranno i servizi oggetto del presente Capitolato, dotato di impianti fissi, arredi in tutte le zone di servizio (sezioni, cucina, sala mensa, ufficio del personale, bagni bambini e bagni/spogliatoio del personale), spazi esterni attrezzati, nello stato in cui si trovano.

Alla scadenza del contratto, la affidataria è tenuta a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso, pena il risarcimento dei danni subiti.

Sarà a carico della affidataria medesima la sostituzione dei materiali e dei beni mancati o danneggiati, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

Firma per accettazione

L'immobile, i beni mobili e quanto in esso contenuto ed annesso rimane di esclusiva proprietà della Stazione Appaltante; pertanto i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico della affidataria. Le utenze rimangono intestate alla Stazione Appaltante.

Rimangono inoltre a carico della Stazione Appaltante la manutenzione straordinaria degli immobili, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, esclusi i lavori necessari alla riparazione dei danni provocati dal personale della affidataria.

ART. 10 - MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

Sono a carico della aggiudicataria la fornitura, a proprie spese, del materiale didattico, ludico e d'uso per la gestione dei servizi in oggetto (cancelleria, materiale fotografico, audiovisivo, giocattoli, materiale cartaceo, quanto serve per la gestione del servizio stesso) a norma e sufficiente per qualità e quantità in relazione alle diverse necessità delle sezioni al fine di attuare il progetto didattico proposto in sede di gara. Tale elencazione è meramente esemplificativa e non esaustiva.

ART. 11 - AMMISSIONE AL SERVIZIO E DETERMINAZIONE DELLE TARIFFE

I bambini ammessi alle varie sezioni della Scuola comunale per l'infanzia Nannaò vengono individuati dalla Stazione Appaltante tramite le proprie graduatorie redatte in base a quanto stabilito nel "REGOLAMENTO SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE "NANNAO" e ss.mm.ii.

In caso di posti che si renderanno disponibili durante l'anno scolastico le assegnazioni che si verificheranno verranno tempestivamente comunicate dal Responsabile del Servizio.

Le rette di frequenza dei minori vengono stabilite e riscosse dalla Stazione Appaltante.

Art. 12 - PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il pagamento delle somme dovute alla aggiudicatrice per l'espletamento del servizio, detratte d'ufficio eventuali penali, sarà effettuato con mandato di pagamento, a 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura e previo accertamento da parte del Responsabile Unico del Procedimento della prestazione effettuata, in termini di qualità, rispetto a quanto disposto dal Capitolato speciale in ottemperanza a quanto disposto dalla legislazione vigente.

ART. 13 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La aggiudicataria ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, Legge n. 136 del 2010 e ss.mm.ii., deve comunicare per iscritto alla Stazione Appaltante, entro sette giorni dalla sottoscrizione del contratto, gli estremi identificativi del conto corrente accesso esclusivamente presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a. dedicato alle commesse pubbliche, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. I pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano la dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dall'affidamento dei servizi in oggetto.

ART. 14 – ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELLA AGGIUDICATARIA

La aggiudicataria si impegna a svolgere l'attività oggetto del presente Capitolato nel rispetto di tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia e nel rispetto del progetto educativo e organizzativo presentato. In particolare prevede a garantire:

1. La realizzazione del progetto di gestione presentato in sede di gara e il raggiungimento degli obiettivi in esso indicati;
2. la conduzione a regola d'arte del servizio nel suo complesso;
3. ogni spesa inerente il personale;
4. l'organizzazione di incontri periodici con le famiglie dei bambini, incontri aperti anche alle famiglie interessate a tematiche educative più generali;
6. la fornitura del materiale didattico-pedagogico, giochi e giocattoli occorrenti per lo svolgimento delle attività educative e didattiche, cancelleria, materiale per ufficio, materiale audiovisivo, se non sufficienti quelli in dotazione alla scuola, anche computer e stampanti;
7. la fornitura del materiale igienico-sanitario e di pulizia.
8. la fornitura e la sostituzione periodica del materiale di consumo e ludico-pedagogico;
9. le assicurazioni di infortuni e responsabilità civile del personale della affidataria;
10. gli oneri per l'attività di formazione e/o aggiornamento su materie specifiche di natura educativa e

Firma per accettazione

preventive alla sicurezza dei propri operatori come da normativa di riferimento in vigore;

11. l'obbligo di indicare uno o più responsabili del coordinamento del servizio affidato che saranno i referenti delle sostituzioni e delle emergenze in genere;
12. l'obbligo di adottare gli opportuni provvedimenti in caso di assenza del personale, garantendo la sostituzione immediata;
13. l'impegno di fornire lo stesso personale per garantire uniformità e continuità delle prestazioni;
14. l'obbligo a fornire all'inizio dell'affidamento l'elenco del personale impegnato, la qualifica e le successive variazioni, nell'intesa che gli operatori, per problemi legati alla sicurezza sul lavoro, non potranno prendere in ogni caso servizio prima di tale comunicazione.
15. la compilazione giornaliera del registro di presenza dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti, inviandone mensilmente copia agli uffici comunali;
16. assicurare l'applicazione delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, nonché delle disposizioni igienico-sanitarie impartite dall'Azienda ASL n.3, dotando il personale degli indumenti appositi e di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dal D.Lgs. n.81 del 09 aprile 2008 e s.m.i., e del DUVRI predisposto dalla Stazione Appaltante che verrà allegato al contratto, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, mediante l'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, ivi compresa la nomina del Responsabile del servizio prevenzione e protezione;
17. l'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti;
18. l'obbligo di rispondere dell'operato del proprio personale;
19. l'obbligo di compilare i prospetti mensili e riepilogativi inerenti le spese del personale ai fini della rendicontazione da trasmettere annualmente alla RAS/MIUR.

ART. 18 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico del Comune:

- 1- la messa a disposizione dei locali idonei, attrezzati per lo svolgimento dei servizi;
- 2- l'adeguamento degli immobili e/o delle strutture eventualmente necessarie a seguito di norme e direttive, sia nazionale che regionali;
- 3- le coperture assicurative dell'immobile da incendio e responsabilità civile;
- 4- la manutenzione straordinaria degli immobili, delle attrezzature di proprietà comunale, esclusi i lavori necessari alla riparazione dei danni provocati dal personale della affidataria;
- 5- gli oneri per le utenze (energia elettrica, acqua, telefono e riscaldamento);
- 6- la cura, presso i propri uffici, dei procedimenti relativi alle iscrizioni e alla formazione delle relative graduatorie d'accesso al servizio degli utenti aventi diritto;
- 7- la determinazione annuale delle tariffe, la gestione e l'introito delle rette mensili di frequenza degli utenti.

ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Il servizio è aggiudicato in un lotto unico. E' vietato alla aggiudicataria dare incarico ad altri ad eseguire tutta o parte della gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato d'appalto.

Le cessioni o qualsiasi atto diretto ad occultarle attribuiscono alla Stazione Appaltante il diritto di risolvere la convenzione senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione definitiva.

ART. 20 - POLIZZE ASSICURATIVE E RESPONSABILITA'

E' a carico della affidataria ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante allo stesso ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

La aggiudicataria si impegna a stipulare a favore degli utenti idonea assicurazione per danni da responsabilità civile, ai sensi dell'art. 1917 del C.C...

La affidataria sarà ritenuta responsabile dell'operato dei propri dipendenti e, pertanto, assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di danni eventualmente arrecati a persone o cose tanto di proprietà del Comune che di terzi. La affidataria si impegna di conseguenza al totale risarcimento danni esonerando il Comune da ogni responsabilità.

A tale scopo, inoltre, la affidataria ha l'obbligo di stipulare con una primaria compagnia di

Firma per accettazione

assicurazione una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose ubicate nell'ambito di esecuzione dei lavori ed a quelle sulle quali si eseguono lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

Dovranno essere pure inseriti in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale, per tutte le attività ed i servizi in gestione nella struttura. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale annuo unico non inferiore ad € 3.000.000,00.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della affidataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo, dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,0.

Copia delle polizze dovranno essere consegnate al Comune prima della data di inizio del servizio.

ART. 21 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Ai sensi del decreto legislativo 81/2008, la Stazione Appaltante sarà tenuta a fornire alla affidataria le prescritte informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. L'obbligo predetto non si estende ai rischi specifici propri dell'attività della a cui il servizio è dato in affidamento.

La affidataria garantisce l'osservanza delle misure di prevenzione e protezione dei rischi indicate nel Documento di Valutazione dei Rischi e nel Documento di Valutazione Rischi da Interferenza dell'Amministrazione comunale e fornisce la documentazione relativa all'analisi dei rischi specifici connessi all'attività svolta dai propri dipendenti, nonché alle misure di prevenzione e protezione adottate al fine di dare attuazione a quanto previsto dal decreto legislativo 81/2008.

La Stazione Appaltante garantisce altresì l'utilizzo di attrezzature e impianti conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

ART. 22- ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore di esecuzione del contratto è il Responsabile Unico del Procedimento il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico - contabile verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano svolte in conformità al contratto stesso.

Considerata la tipologia del servizio, tenendo che conto il calendario scolastico 2015/2016 la aggiudicataria è tenuta a dare esecutività al contratto anche in caso di pendenza contrattuale (art. 11 D.Lgs. n.163/06 e s.m.i.).

ART. 23–VERIFICHE DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Direttore di esecuzione del contratto si riserva la facoltà, in qualsiasi momento lo ritenga necessario, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio offerto alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché al Progetto presentato in sede di gara.

ART. 24 – VARIANTI IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La affidataria non può introdurre variante o modifica al contratto se non disposta e approvata dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dalla Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante, al fine di migliorare la funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, per sopraggiunte disposizioni legislative, regolamentari oppure per cause imprevedibili o impreviste, può richiedere alla aggiudicataria varianti al contratto per un importo in aumento o in diminuzione fino alla concorrenza di un quinto dell'importo del contratto originario, la affidataria sarà tenuta ad assoggettarsi a tali varianti, alle medesime condizioni previste dal contratto. Nel caso che le varianti superino tale limite, previa acquisizione della disponibilità della aggiudicataria, la Stazione Appaltante procederà alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto.

La aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire tutte quelle varianti ritenute opportune dall'amministrazione comunale e che il Direttore del contratto abbia ordinato a condizione che non mutino sostanzialmente la natura dell'attività oggetto del contratto e che non comportino oneri

Firma per accettazione

aggiuntivi a carico della affidataria stessa.

ART. 25 - PENALI

Qualora nell'esecuzione dei servizi si dovessero verificare inadempienze da parte della aggiudicataria, potranno venire applicate le seguenti penali:

- 1) In caso si dovessero verificare disservizi o disagi che possano portare reclami da parte dell'utenza si applicherà una penale da euro 100,00 a euro 500,00;
- 2) Mancata sostituzione del personale assente o ritardo nella sostituzione si applicherà una penale di € 150,00 per ogni insegnante/educatore non sostituito e per ogni giorno di mancata sostituzione;
- 3) Inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali verrà applicata una penale pari a euro 250,00;
- 4) In caso di comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza verrà applicata una penale pari a euro 100,00 per ogni singolo evento accertato. Il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o, comunque, il suo ripetersi per più di tre volte potrà portare alla sostituzione del personale interessato.

La Stazione Appaltante avrà comunque la facoltà di procedere, a spese della affidataria inadempiente, all'esecuzione d'ufficio, totale o parziale, dei mancati servizi oggetto dell'appalto.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale la aggiudicataria avrà facoltà di presentare proprie contro deduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica delle contestazioni. Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nei casi in cui le contro deduzioni presentate nei termini prescritti siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante.

L'importo delle penali verrà sottratto dalla somma addebitata nella fattura del mese successivo rispetto a quello in cui si sono verificati gli eventi di cui sopra.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, la Stazione Appaltante potrà rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante ha diritto di promuovere, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. (clausola risolutiva espressa), la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- 1) per motivi di pubblico interesse;
- 2) per mancato inizio entro i termini previsti dal Capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 3) qualora l'affidatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara, ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta;
- 4) per reiterate interruzioni, anche parziali, del servizio;
- 5) per ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- 6) per gravi violazioni degli obblighi previdenziali e assistenziali nei confronti dei dipendenti;
- 7) per reiterati inadempimenti;
- 8) per inosservanza da parte della affidataria di uno o più impegni assunti verso la Stazione Appaltante e, comunque:
 - quando la aggiudicataria si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento;
 - quando ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente sia indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato e successivo contratto;
 - quando comunque si verifichi ogni altra inadempienza qui non espressamente contemplata o fatto grave che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 9) per inosservanza delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge n. 136 del 13.08.10.

Nei casi previsti dal presente articolo, la affidataria incorre altresì nella perdita della cauzione che sarà escussa dalla Stazione Appaltante, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nel caso di risoluzione la aggiudicataria è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi

Firma per accettazione

contrattuali, la continuità dei servizi, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.

ART. 27 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a completo ed esclusivo carico della aggiudicataria, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi della Stazione Appaltante, tutte le spese inerenti la stipula della convenzione, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di copia, di registrazione e i diritti di segreteria, senza alcuna possibilità di rivalsa.

ART. 28- CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto sarà preliminarmente esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonaria composizione in sede amministrativa, verrà devoluta al giudice ordinario. Il Tribunale competente è quello di Nuoro.

ART. 29 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento di gara è Dott.ssa Vedele Lidia.

ART. 30 - RICHIAMO ALLE VIGENTI NORMATIVE

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato si intendono applicabili le vigenti leggi in materia e quelle che verranno in seguito emanate.

ART. 31 –TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme in materia di privacy, T.U. D. Lgs. 196/2003, indicando specificamente il responsabile della privacy. La si impegna a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali degli utenti messi a disposizione della Stazione Appaltante.

Loculi, _____

Il Responsabile del Servizio
(Per. Agr. Vincenzo Secci)

Firma per accettazione