



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

**SERVIZI INTEGRATI PER LA GESTIONE
DEL NIDO COMUNALE D'INFANZIA DEL COMUNE DI LAVAGNA (GE)**

**Anni educativi “2021-2022/2022-2023/2023-2024 con opzione di rinnovo per gli
anni educativi 2024-2025/2025-2026”**

CIG: 877911855B

CAPITOLATO AMMINISTRATIVO-PRESTAZIONALE



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

INDICE

[PARTE PRIMA – GENERALE](#)

- Art. 1.1 Normativa e definizioni
- Art. 1.2 Contenuto e struttura del capitolato
- Art. 1.3 Oggetto dei servizi e luogo di esecuzione
- Art. 1.4 Prestazioni individuali domiciliari in situazioni di emergenza epidemiologica
- Art. 1.5 Canone annuo e fonti di finanziamento
- Art. 1.6 Accettazione condizioni - Rinvio

^^^^^^

[PARTE SECONDA - AMMINISTRATIVA](#)

- Art. 2.1 Oggetto parte amministrativa
- Art. 2.2 Garanzia definitiva
- Art. 2.3 Stipula del Contratto - Consegna in via d'urgenza - Anticipazione del prezzo
- Art. 2.4 Durata del contratto - Consegna del servizio – Rinnovo - Opzione «proroga tecnica»
- Art. 2.5 Modificazioni del contratto in corso di efficacia e varianti contrattuali
- Art. 2.6 Pagamenti del corrispettivo
- Art. 2.7 Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 2.8 Inadempimenti e penali
- Art. 2.9 Scioperi del personale del contraente - Obbligo di continuità dei servizi
- Art. 2.10 Clausola sociale - Piano di riassorbimento
- Art. 2.11 Subappalto e divieto di cessione del contratto
- Art. 2.12 Risoluzione per inadempimento ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del codice civile
- Art. 2.13 Risoluzione espressa ai sensi dell'art. 1456 del codice civile
- Art. 2.14 Recesso
- Art. 2.15 Patto di legalità e obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- Art. 2.16 Esclusione arbitrato e foro competente
- Art. 2.17 Trattamento dei dati personali e responsabile esterno del trattamento



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

[PARTE TERZA - PRESTAZIONALE](#)

Capo I – Disposizioni comuni a tutti i servizi

- Art. 3.1 Oggetto parte tecnica
- Art. 3.2 Personale
- Art. 3.3 Obblighi del contraente
- Art. 3.3.1 Obblighi del contraente nel periodo di emergenza
- Art. 3.4 Obblighi del Comune - utenze
- Art. 3.5 Controlli e verifiche del Comune
- Art. 3.6 Responsabilità e Polizze assicurative
- Art. 3.7 Plesso Educativo
- Art. 3.8 Verbale di consegna
- Art. 3.9 Oneri per le manutenzioni - Gestione del verde

Capo II – Servizio di gestione Asilo Nido

- Art. 3.10 Oggetto del Servizio di gestione dell'Asilo Nido
- Art. 3.11 Struttura organizzativa - calendario dell'anno educativo – prolungamento di orario
- Art. 3.11.1 Nido Estivo
- Art. 3.12 Servizio di coordinamento pedagogico
- Art. 3.13 Servizio Educativo
- Art. 3.14 Monte ore personale educativo
- Art. 3.15 Materiali igienico sanitario e di pulizia per bambini
- Art. 3.16 Ausili e materiali didattici e ludici
- Art. 3.17 Requisiti – Vestiario - Formazione permanente del personale
- Art. 3.18 Attuazione del progetto organizzativo, gestionale e educativo

Capo III – Servizio di ristorazione

- Art. 3.19 Oggetto del Servizio di ristorazione - Utenza
- Art. 3.20 Responsabile del Servizio di Ristorazione
- Art. 3.21 Requisiti - Vestiario - Formazione obbligatoria del personale
- Art. 3.22 Dettaglio delle prestazioni
- Art. 3.23 Composizione del pasto cotto e dei menù
- Art. 3.24 Fornitura di generi alimentari
- Art. 3.25 Preparazione e cottura alimenti
- Art. 3.26 Pulizia e sanificazione dei locali cucina e aree adiacenti
- Art. 3.27 Uso di impianti e locali comunali
- Art. 3.28 Manutenzione ordinaria a carico del contraente
- Art. 3.29 Autorizzazioni - Licenze
- Art. 3.30 Verifica soddisfazione dell'utenza – valutazione delle eccedenze alimentari
- Art. 3.31 Smaltimento dei rifiuti



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

Art. 3.32 Piano di autocontrollo

Art. 3.33 Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

Capo IV - Servizio ausiliario di pulizia

Art. 3.34 Oggetto del Servizio ausiliario di pulizia

Art. 3.35 Requisiti - Vestiario - Formazione obbligatoria del personale

Art. 3.36 Dettaglio delle prestazioni

Art. 3.37 Piano delle pulizie- Criteri di verifica

Art. 3.38 Interventi di pulizia straordinaria

Art. 3.39 Prodotti di pulizia e igienizzanti

Art. 3.40 Mezzi, macchinari e attrezzature

Art. 3.41 Gestione dei rifiuti

^^^^^^

ALLEGATI

Sub - Allegato 1 - Planimetria locali Asilo Nido (destinazione e mq)

Sub - Allegato 2 - Inventario di base beni mobili Asilo Nido L. Lionni

Sub - Allegato 3- “Pulcini a Tavola – Indicazioni nutrizionali per la prima infanzia” a cura dell’ASL 4 Chiavarese

Sub - Allegato 4 - Menù a cura dell’ASL 4 Chiavarese

Sub - Allegato 5 - Variazioni al menù “Pulcini a tavola” autorizzate dal competente servizio della ASL 4 Chiavarese

Sub - Allegato 6 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Sub - Allegato 7 - Indicazioni mq superfice complessiva, mq pavimenti; mq superfice piastrellata lavabile per servizi e cucina; n. finestre o altre aperture a vetri

Sub - Allegato 8 - Regolamento Asilo Nido



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

PARTE I – GENERALE

Art. 1.1 - Normativa e definizioni

1. L'appalto oggetto del presente capitolato è disciplinato dal D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni (artt. 140 e ss e All. IX del codice dei contratti) e dalla relativa normativa di attuazione nonché dal D.L. 16 luglio 2020, n. 76, convertito in L. 11 settembre 2020 n. 120.

2. Ai fini del presente capitolato, si intende per:

- a) «Asilo Nido»: il nido comunale di Infanzia “L. Lionni”, sito in Corso Genova 68 – 16033, Lavagna (GE);
- b) «aggiudicatario»: l'operatore economico, anche costituito in forma plurisoggettiva, a favore del quale avviene l'aggiudicazione del contratto di appalto a seguito della procedura di gara;
- c) «Comune»: il Comune di Lavagna con sede in Piazza della Libertà 47 – 16033 Lavagna (GE);
- d) «contraente»: l'aggiudicatario dopo la stipulazione del contratto di appalto relativo ai servizi oggetto del presente capitolato;
- e) «codice dei contratti» o «D.Lgs 50/2016» : il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni di cui al comma 1;
- f) «decreto semplificazioni» o «D.L. 76/2020»: il decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito in L. 11 settembre 2020 n. 120;
- g) «capitolato amministrativo - prestazionale»: il presente capitolato per l'affidamento dei “Servizi integrati per la gestione del nido comunale d'infanzia del Comune di Lavagna – GE, Anni educativi 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 con possibilità di rinnovo per gli anni educativi 2024-2025 e 2025-2026”;
- h) «offerente»: l'operatore economico che ha presentato offerta alla gara per l'aggiudicazione dell'appalto di cui al presente capitolato
- i) «RUP»: il responsabile unico del procedimento;
- j) «DEC»: il direttore dell'esecuzione del contratto.
- k) «CAM»: i Criteri minimi ambientali approvati con:
 - DM Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare del 29/01/2021 “Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti” pubblicato sulla GURI del 19/02/2021 (in vigore decorsi centoventi (120) giorni dal 19/02/2021, data di pubblicazione nella GURI);
 - DM Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” pubblicato sulla GURI del 04/04/2020;
- l) «rinnovo», la facoltà del Comune di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per il biennio educativo 2024-2025 e 2025-2026 come prevista dal presente capitolato;
- m) «SINTEL»: la piattaforma di e-procurement della Regione Lombardia, utilizzata per l'affidamento del presente Servizio;
- n) «regolamentazione del Servizio»: la regolamentazione per la gestione del servizio cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi, ovvero:



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

- L.R. Liguria 6/2009;
- D.G.R. Liguria 222/2015;
- D.G.R. Liguria 337/2015;
- D.G.R. Liguria 517/2015;
- Regolamento Comunale per la Gestione dell'Asilo Nido, approvato con deliberazione del Consiglio comunale, n. 23, del 7 giugno 2000.

Art. 1.2 – Contenuto e struttura del capitolato

1. Il presente capitolato ha ad oggetto la regolamentazione amministrativa e tecnica dell'appalto dei servizi integrati per la gestione dell'Asilo Nido.
2. Il capitolato è strutturato in tre parti:
 - parte I - generale;
 - parte II - amministrativa;
 - parte III - prestazionale.
3. La parte III – tecnica si distingue in quattro capi:
 - capo I – Disposizioni comuni a tutti i servizi,
 - capo II – Servizio di gestione Asilo Nido,
 - capo III – Servizio di ristorazione,
 - capo IV – Servizio ausiliario di pulizia.

Art. 1.3 - Servizi e luogo di esecuzione

1. Il presente capitolato ha ad oggetto la fornitura dei seguenti servizi, da svolgere nel rispetto della regolamentazione del Servizio e del presente capitolato, presso la struttura comunale destinata ad Asilo Nido:
 - servizio di coordinamento pedagogico;
 - servizio educativo;
 - servizio di ristorazione, ivi compresa manutenzione ordinaria;
 - servizio ausiliario di pulizia.

Art. 1.4 - Prestazioni individuali domiciliari in situazioni di emergenza

1. Se, a seguito di provvedimenti delle Autorità competenti, nel corso del contratto dovesse obbligatoriamente sospendersi lo svolgimento dei servizi educativi nella struttura dell' "Asilo Nido" per un periodo superiore a 10 giorni, il Comune avrà facoltà, previa stipulazione di un apposito accordo con il contraente, di decidere di sostituire le prestazioni oggetto del presente capitolato con prestazioni in forme individuali domiciliari conformi alle indicazioni dei suddetti provvedimenti.
2. Dette prestazioni saranno retribuite al contraente con quota parte dell'importo dovuto per l'erogazione del servizio standard, secondo l'accordo di cui al comma 1.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

Art 1.5 – Canone annuo e fonti di finanziamento

1. Il canone da corrispondere al contraente, per ogni anno educativo di durata del contratto, per l'esecuzione dei servizi di cui all'art. 1.3 è calcolato sulla base dell'importo di aggiudicazione e come da offerta presentata dal contraente, comprende, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016, i costi della manodopera e i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché gli oneri della sicurezza da rischi da interferenza, L'importo è comprensivo degli oneri derivanti dalla manutenzione di cui alla parte III, capo I e III del presente capitolato.

2. Il presente appalto è finanziato con risorse del bilancio comunale provenienti dalle rette di utenti, dai contributi regionali e da risorse proprie.

Art. 1.6 – Accettazione condizioni - Rinvio

1. La partecipazione alla procedura gara comporta la piena e incondizionata accettazione delle clausole del presente capitolato amministrativo - prestazionale, ivi compresi gli Allegati, e dei documenti cui lo stesso fa riferimento o rinvio.

2. Per quanto non espressamente contemplato dal presente capitolato e per quanto riguarda le modalità di erogazione del servizio e gli obblighi del contraente, si fa rinvio alla "regolamentazione del Servizio", alla L. 241 del 1990 e, per la fase negoziale, al codice civile.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

PARTE II - AMMINISTRATIVA

Art 2.1 – Oggetto parte amministrativa

1. La presente parte II disciplina gli aspetti amministrativi relativi al contratto d'appalto dei servizi integrati per la gestione dell'Asilo Nido.

Art. 2.2 - Garanzia definitiva

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento dei servizi di cui all'art. 1.3 della parte I del presente capitolato, il contraente, prima della stipulazione del contratto, deve costituire una garanzia ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, denominata "*garanzia definitiva*" sotto forma, a sua scelta, di cauzione o fideiussione con le modalità di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 93 del D.Lgs. 50/2016 e conforme allo schema tipo di cui al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 19 gennaio 2018, n. 31, recante "*Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli articoli 103, comma 9 e 104, comma 9, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50*".

2. L'importo della garanzia è pari al dieci (10) per cento dell'importo contrattuale ed è aumentato alle condizioni e nei limiti di cui al 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

3. La cauzione di cui al comma 1 è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più al contraente rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il Comune.

4. Il Comune ha diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del contraente e per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal contraente per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio e addetti all'esecuzione dell'appalto.

5. Modalità e contenuti e condizioni per la costituzione della garanzia di cui al comma 1 sono disciplinati dall'art 103 del D.Lgs. 50/2016.

6. Ai fini della stipulazione del contratto, la garanzia definitiva, se costituita tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere previamente depositata presso il Comune in originale o in copia autentica ex D.P.R. n. 445/2000; se costituita mediante titoli del debito pubblico garantiti dallo



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

Stato (con valore al corso del giorno del deposito) o assegno circolare o con bonifico, dovrà essere depositata la ricevuta in originale rilasciata dalla banca o l'assegno circolare. È escluso il versamento in contanti a causa del limite al suo utilizzo di cui all'art. 49, comma 1 del D.Lgs. n. 231/2007.

7. La garanzia di cui al comma 1 cessa di avere effetto alla data di emissione del certificato finale di verifica da parte del Comune. Il Comune può richiedere al contraente la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al contraente.

8. La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del Comune, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del contraente, di un documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta regolare esecuzione.

9. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione da parte del Comune della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta. L'appalto in questo caso sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 2.3 - Stipula del Contratto - Consegna in via d'urgenza - Anticipazione del prezzo

1. Divenuta efficace la determinazione di aggiudicazione, il contratto è stipulato entro i successivi sessanta (60) giorni, per l'importo risultante dall'offerta presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

2. Le spese per la stipula del contratto, inerenti e conseguenti, sono a totale carico del contraente. Il contratto, stipulato nella forma della scrittura privata, avendo ad oggetto operazioni soggette ad IVA, sarà sottoposto a registrazione solo in caso d'uso con spese a carico della parte che richiede la registrazione.

3. A norma dell'art. 8, comma 1, lett. a) del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, come convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, è prevista, ove occorra, l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del Codice, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo Codice, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

4. L'erogazione dell'anticipazione del venti (20) per cento del prezzo è effettuata alle condizioni e modalità di cui all'art. 35, comma 18, del codice dei contratti, anche nel caso di cui al comma 3 del presente articolo. La misura dell'anticipazione «può» essere incrementata, su richiesta del contraente, fino al 30% (compatibilmente con le disponibilità finanziarie del Comune) ai sensi dell'art. 207 del



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

D.L. n. 34 del 2020, convertito in legge n. 77 del 2020, il cui termine è stato prorogato fino al 31 dicembre 2021 dall'art. 13 del D.L. n. 183 del 2020, convertito in legge n. 21/2021.

2.4 - Durata del contratto – Consegna del servizio – Rinnovo - Opzione «proroga tecnica»

1. Il contratto ha durata corrispondente alle annualità educative “2021-2022, 2022-2023 e 2023-2024”, con decorrenza dal 1° settembre e termine al 15 luglio per ciascuno degli anni educativi ordinari e dal 16 luglio al 31 luglio per il Servizio di Nido estivo.

2. Il verbale di consegna del servizio, da redigersi anche nel caso di consegna in via d'urgenza di cui al precedente articolo 2.3, comma 3, deve contenere la data di consegna e i dati di cui all'art. 3.8 del presente capitolato. Il verbale è sottoscritto dal DEC e dal contraente.

3. Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari alle annualità educative 2024/2025 e 2025/2026. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola all'affidatario mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto.

4. Prima della scadenza del contratto, ai sensi del comma 1 o del comma 2, il Comune, come previsto all'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, potrà avvalersi motivatamente dell'opzione di proroga per garantire la continuità dei servizi per tutto il tempo strettamente necessario all'individuazione del nuovo aggiudicatario, stimato in un tempo massimo di sei (6) mesi. In tal caso il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli per il Comune - prezzi, patti e condizioni.

4. Il valore dell'opzione di cui ai commi 3 e 4 è stato calcolato ai fini della stima del valore complessivo del contratto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del codice dei contratti.

Art - 2.5 - Modificazione del contratto in corso di efficacia e varianti contrattuali

1. Le modificazioni al contratto nel periodo di sua efficacia sono ammesse nei limiti e alle condizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016.

2. Le modifiche di cui al comma 1 possono essere introdotte solo se autorizzate dal RUP, su proposta del DEC, e preventivamente approvate dal Comune.

3. Il Comune, se in corso di esecuzione si rende necessario per una delle cause previste dall'articolo 106 del codice dei contratti, un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporle al contraente alle stesse condizioni previste nel contratto, come previsto dallo stesso art. 106, comma 12; il contraente, in tal caso, non può far valere alcun diritto alla risoluzione del contratto. Se la modifica eccede il quinto d'obbligo e, sempre purché ricorrano le altre condizioni di cui al richiamato articolo 106, commi 1 e 2, il contraente potrà esigere una



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

rinegoziazione delle condizioni contrattuali e, in caso di esito negativo, può esercitare il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 2.6 - Pagamenti del corrispettivo

1. Il pagamento del corrispettivo è effettuato mensilmente per un importo pari alla frazione mensile del canone annuo stabilito contrattualmente. A tal fine, il contraente deve presentare la relativa fattura elettronica entro il cinque (5) del mese successivo a quello di riferimento. Le fatture dovranno contenere, fra l'altro, la seguente dicitura: "*Scissione dei pagamenti di cui agli artt. 1 e 17 ter DPR 633/72 come previsto dall'art. 1 del D.L. n. 50/2017 e relativo decreto MEF 13 luglio 2017 correttivo del DM 27 giugno 2017 e s.m.i.*", nonché l'indicazione del CIG associato alla gara e gli estremi della nota con cui sono stati comunicati gli impegni di spesa assunti sul bilancio comunale (art. 191, comma 1, D.Lgs. 267/2000).
2. Trattandosi di servizio "istituzionale" non trova applicazione l'art. 17-bis del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241, contenente la disciplina volta a contrastare l'omesso o insufficiente versamento, anche mediante l'indebita compensazione di ritenute fiscali (Agenzia delle Entrate, risposta ad interpello n. 313 del 4 settembre 2020).
3. Nel caso risulti aggiudicatario del servizio un Raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), gli obblighi di fatturazione nei confronti del Comune, ai sensi dell'articolo 21 del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, sono assolti da ciascuna delle imprese associate in proporzione alla quota percentuale di partecipazione al R.T.I. (Agenzia Entrate principio di diritto n. 17/2018). Il pagamento è effettuato esclusivamente a favore della capogruppo mandataria.
4. In ottemperanza alle norme che disciplinano i rapporti economici della pubblica amministrazione le fatture devono essere trasmesse in forma elettronica ed essere indirizzate al seguente Codice Univoco Ufficio: UFQTJJ (L. n. 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214, DM 3 aprile 2013, n. 55, DL 24 aprile 2014, n. 66, art. 25).
5. I pagamenti sono effettuati dal Comune sul conto corrente dedicato dichiarato dal contraente ai sensi dell'art. 2.7 del presente capitolato, entro il termine di trenta (30) giorni dalla data di ricevimento della notifica della fattura elettronica tramite il sistema di interscambio (SDI).
6. Il pagamento delle fatture è effettuato dopo l'accertamento o non contestazione dell'esatta gestione del servizio svolto nel periodo di riferimento e, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del codice dei contratti, previa verifica della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'impresa appaltatrice come risultate dal Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) nonché la verifica, per importi pari ad almeno euro 5.000,00, che il beneficiario non sia inadempiente agli obblighi previsti dall'art. 48 bis del DPR 602/73 come modificato dalla L. 205/2017, art. 1, comma 986. In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, il Comune tratterà dal pagamento l'importo corrispondente



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, come previsto dal richiamato art. 30, comma 5, del codice dei contratti. In caso di inadempienza all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari ad almeno euro 5.000,00, il Comune non procede al pagamento e segnala la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, ai fini dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo

7. I pagamenti delle fatture mensili in acconto e dell'importo a saldo sono subordinati al rilascio del certificato di verifica di regolarità delle prestazioni nel periodo di riferimento, da emettere da parte del RUP entro 10 giorni per le fatture mensili e, per il saldo, al rilascio del certificato di verifica di conformità entro un mese dall'ultimazione delle prestazioni dedotte in contratto. L'importo a saldo comprenderà l'importo delle ritenute dello 0,50% (zerovirgolacinquanta) operate sulle fatture mensili ai sensi dell'art. 30, comma 5-bis, del codice dei contratti.

8. Fermo restando quanto previsto dall'art. 1.4 del presente capitolato, nel caso di eventi di forza maggiore di cui al successivo art. 2.8, comma 9 che impediscano la regolare esecuzione del servizio, il pagamento sarà sospeso fino al cessare dell'evento.

Art. 2.7 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Il contraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, e si impegna a comunicare al Comune, entro sette (7) giorni dall'accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione nella commessa, le coordinate del conto corrente postale/bancario dedicato ai pagamenti di cui al presente capitolato, nonché, entro lo stesso termine, i nominativi e il codice fiscale dei soggetti incaricati ad operare sul conto corrente stesso (delibera ANAC n. 556 del 31/5/2017, recante Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136).

2. Qualunque eventuale variazione relativa ai dati bancari di cui al comma 1 del presente articolo dovrà essere tempestivamente notificata al Comune, mediante comunicazione da inviare alla PEC del Comune stesso.

3. Il contraente si obbliga ad inserire nei contratti sottoscritti con eventuali subappaltatori o subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni.

Art. 2.8 - Inadempimenti e penali

1. Salvo il caso di forza maggiore come definita al successivo comma 9 o di causa imputabile esclusivamente al Comune, in caso di accertate inadempienze o difformità nella gestione dei servizi rispetto a quanto previsto nel presente capitolato imputabili al contraente, il DEC invierà al contraente



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

contestazione scritta tramite PEC con specifica indicazione dell'inadempienza o difformità riscontata, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali.

2. Il contraente deve comunicare tramite PEC le proprie deduzioni nel termine massimo di cinque (5) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di cui al comma 1.

3. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili, o in caso di mancata risposta nel termine di cui al comma 2, il Comune con formale atto applicherà una penale nella misura di seguito indicata, graduata in relazione alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale recidiva:

- a) da 1.000 euro a 1.500 euro per ogni giorno di sospensione per mancato preavviso in caso di sciopero, di cui all'art. 2.9, comma 1 del presente capitolato;
- b) da 500 euro a 1.000 euro qualora il contraente effettui turnover di forza lavoro superiore a 2/5 (due quinti) delle forze presenti nell'arco dell'anno educativo o non dia attuazione completa al piano di riassorbimento di cui all'art. 2.10 del capitolato;
- c) da 500 euro a 1.500 euro per ogni accertamento di condizioni igieniche carenti rilevate in uno o più locali della struttura dagli organismi preposti o da incaricati dal Comune;
- d) da 1.000 euro a 1.500 euro per ogni giornata di mancato impiego del personale indicato per numero e qualifica nell'offerta;
- e) da 500 euro a 1.000 euro per ogni violazione delle prescrizioni di cui agli artt. 3.3, 3.17, 3.21 e 3.35 del presente capitolato;
- f) fino a 1.000 euro per ogni altra inadempienza, totale o parziale, nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e per violazione di norme di legge, regolamenti e disposizioni riguardanti il servizio svolto, diverse da quelle elencate alle precedenti lettere dalla a) alla e);

4. Fuori dei casi di risoluzione per inadempimento ai sensi dell'art. 2.12 commi 3 e 4, nel caso di ritardi nell'esecuzione del servizio, il Comune applicherà, ai sensi dell'art. 113-bis del D.Lgs. 50/2016, una penale commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto. La penale dovuta per il ritardato adempimento sarà calcolata in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e sarà determinata in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo.

5. Il Comune procede al recupero delle penali mediante una delle seguenti modalità:

- a) compensazione tra quanto dovuto a titolo di corrispettivo e la corrispondente somma dovuta a titolo di penale, mediante ritenuta diretta sul primo pagamento utile della rata mensile del canone;
- b) escussione della garanzia definitiva di cui all'art. 2.2 per un importo pari a quello delle penali applicate; in tale ultimo caso, qualora trattasi di deposito cauzionale, il contraente è tenuto al reintegro della garanzia ai sensi dell'art. 2.2, comma 7, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 2.13, comma 1, lett. b).



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

6. Il Comune, oltre all'applicazione delle penali, ha facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

7. Le penali applicate ai sensi del presente articolo non possono superare complessivamente il dieci (10) per cento dell'importo dell'ammontare netto contrattuale.

8. La richiesta di penale o il suo pagamento non esonera in alcun caso il contraente dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sia reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima.

9. Per causa di forza maggiore si intendono i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:

- a) scioperi o agitazioni sindacali, fatta eccezione per quelli che riguardano il contraente disciplinate dall'art. 2.9;
- b) attentati terroristici, sommosse, manifestazioni collettive di protesta;
- c) esplosioni, radiazioni, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- d) fenomeni naturali avversi di particolare gravità ed eccezionalità, comprese esondazioni, inondazioni, alluvioni, allagamenti, trombe d'aria, fulmini, terremoti, siccità o simili eventi nonché accumuli di neve o ghiaccio;
- e) epidemie e contagi;
- f) indisponibilità di alimentazione elettrica, gas o acqua per cause non imputabili al Comune o al contraente o a terzi subappaltatori;
- g) impossibilità, imprevista ed imprevedibile per fatto del terzo, di accedere a materie prime e/o servizi necessari alla realizzazione dei servizi oggetto del presente capitolato;
- h) sabotaggio o vandalismo.

Art. 2.9 – Scioperi del personale del contraente - Obbligo di continuità dei servizi

1. In caso di sciopero dei dipendenti del contraente, questi sarà tenuto a darne comunicazione scritta al Comune ai sensi dell'art. 2, comma 5, L. 146 del 1990 (*“Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati”*).

2. Nei casi di cui al comma 1, il contraente è tenuto ad assicurare, trattandosi di funzionamento di servizio pubblico essenziale, un servizio ridotto garantendo comunque la presenza di un numero minimo di addetti adeguato al numero dei bambini frequentanti.

3. Il servizio, in tutto o in parte, non effettuato in seguito a sciopero del personale del contraente è detratto dal corrispettivo in misura proporzionale alla durata del mancato svolgimento del servizio medesimo.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

Art. 2.10 - Clausola sociale – Piano di riassorbimento

1. Il contraente è tenuto presentare il “piano di riassorbimento” del personale del precedente contraente, ai sensi dell’art. 50 del D.Lgs. 50/2016, prima dell’avvio del servizio con la comunicazione di cui all’art. 3.3. comma 2, lett a).
2. Il contraente garantisce inoltre l’applicazione dei contratti collettivi di settore, di cui all’art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Il CCNL potrà anche essere diverso da quello applicato dal precedente contraente, sempreché siano salvaguardati i livelli retributivi dei lavoratori in modo adeguato e congruo.
3. Il contraente, alla scadenza del contratto, è obbligato a fornire al Comune i dati sul personale impiegato (numero di unità, monte ore, CCNL applicato, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente). Lo svincolo della garanzia definitiva è subordinato anche a tale adempimento che deve risultare dal certificato di regolare esecuzione rilasciato in sede di pagamento del saldo finale dal Comune.

Art. 2.11 - Subappalto e divieto di cessione del contratto

1. Fermo restando il divieto di subappalto delle prestazioni inerenti il servizio di Asilo Nido di cui all’articolo 12 del disciplinare di gara, nel caso che l’aggiudicatario abbia indicato nell’offerta il subappalto dei servizi di ristorazione, di pulizia e delle restanti prestazioni secondarie, ivi incluse le attività di manutenzione di cui alla parte III, capi I e III del presente capitolato, l’affidamento in subappalto è subordinato all’autorizzazione del Comune, come previsto dall’art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Relativamente al pagamento da effettuare a favore dei soggetti subappaltatori, il Comune, nei casi previsti dal comma 13 del citato art. 105, corrisponderà direttamente al subappaltatore l’importo dovuto per le prestazioni eseguite.
3. Il Contraente è tenuto a comunicare prima dell’inizio della relativa prestazione, l’importo e l’oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente per ciascun sub-contratto che non costituisce subappalto, come previsto dall’art. 105, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.
4. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall’articolo 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 50/2016.

Art. 2.12 - Risoluzione per inadempimento ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del codice civile



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

1. In caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del contraente tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, il DEC predispose una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore. Il DEC formula, altresì, la contestazione degli addebiti al contraente, assegnando un termine non inferiore a quindici (15) giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Sono considerati gravi agli effetti del presente comma, fra l'altro, i seguenti inadempimenti:

- a) accertato mancato rispetto del patto di legalità (integrità), sottoscritto unitamente all'offerta;
- b) accertati gravi e reiterati inadempimenti o difformità nella gestione dei servizi che ne compromettano la funzionalità;
- c) sospensioni del servizio superiori a tre giorni consecutivi o a sei giorni complessivi in ogni anno educativo;
- d) mancata esecuzione, neppure parziale, delle previsioni del piano di riassorbimento di cui all'articolo 2.10 del presente capitolato;
- e) mancato impiego del personale indicato per numero e qualifica nell'offerta per oltre cinque giorni consecutivi o per complessivi quindici giorni in ogni anno educativo.

2. Se le controdeduzioni di cui al comma 1 non sono condivise, ovvero se il contraente non controdeduce nel termine assegnato, il Comune, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto.

3. Fermo quanto previsto ai commi 1 e 2 del presente articolo e dall'art. 2.8, comma 4, se per negligenza del contraente l'esecuzione delle prestazioni ritarda rispetto alle previsioni del contratto, il DEC assegna al contraente un termine entro il quale il contraente deve eseguire le prestazioni. Tale termine, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci (10) giorni.

4. Scaduto il termine di cui al comma 3, è redatto processo verbale in contraddittorio con il contraente e se l'inadempimento permane, il Comune risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali di cui all'art. 2.8, comma 4 del presente capitolato.

5. Nel caso di risoluzione del contratto ai sensi dei precedenti commi 2 e 4:

- a) il contraente ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, penali incluse;
- b) il Comune può interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

6. Se il Comune non si avvale della facoltà prevista dal comma 5, lett. b), l'onere da porre a carico del contraente inadempiente è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altro operatore economico i servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 2.13 – Risoluzione espressa ai sensi dell'art. 1456 del codice civile



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

1. Fermo quanto previsto all'art. 2.12, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto a semplice richiesta di volersene avvalere, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 e dell'art. 1457 del codice civile nei seguenti casi:

- a) mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal Comune;
- b) mancata reintegrazione, entro i termini richiesti dal Comune, della cauzione definitiva di cui all'art. 2.2. escussa in tutto o in parte;
- c) cessione, anche parziale, del contratto a terzi;
- d) fallimento o procedura concorsuale del contraente;
- e) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- f) inadempienze che comportino applicazioni di penali oltre il dieci per cento (10%) dell'ammontare netto contrattuale;
- g) tre (3) violazioni del contraente nello stesso anno educativo che comportino l'applicazione delle penali di cui all'art. 2.8, comma 3, lett. a), b) c) d) e) f) del presente capitolato.

2. Costituisce inoltre causa di risoluzione espressa del contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della legge n. 136/2010, la violazione degli obblighi di tracciabilità.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 del D.Lgs. 50/2016, il Comune può inoltre risolvere il contratto durante la sua efficacia se una o più delle condizioni di cui all'art. 108, comma 1, dello stesso D.Lgs. 50/2016 sono soddisfatte.

4. Il Comune risolve il contratto nelle ipotesi di cui all'art. 108, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 2.14 - Recesso

1. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice antimafia), come aggiornato con la legge 17 ottobre 2017, n. 161, il Comune può recedere dal contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti e del valore dei materiali di consumo presenti in magazzino di cui non è stato ancora iniziato l'utilizzo, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

2. Il decimo dell'importo dei servizi non eseguiti è calcolato sulla differenza tra l'importo del contratto e l'ammontare netto dei servizi eseguiti.

3. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione via PEC del Comune al contraente da darsi con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali il Comune prende in consegna i servizi e verifica la regolarità dei medesimi servizi.

4. I materiali, il cui valore è riconosciuto dal Comune a norma del comma 1, sono soltanto quelli già accettati dal DEC, prima della comunicazione del preavviso di cui al comma 3.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

5. Il contraente deve rimuovere dai magazzini i materiali non accettati dal DEC mettendo i magazzini medesimi a disposizione del Comune nel termine stabilito; in caso contrario lo sgombero è effettuato d'ufficio e a spese del contraente.
6. In caso di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4 ter, del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, il Comune si riserva l'applicazione dell'art 2.12 comma 5, lett. b).
7. In caso di sopravvenienze normative che abbiano incidenza sull'esecuzione della prestazione del servizio, il Comune può recedere in tutto o in parte unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno trenta giorni (30) solari, da comunicarsi all'appaltatore con PEC.
8. Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al comma 7, il contraente ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 del codice civile.
9. Nel caso in cui sia il contraente a recedere anticipatamente dal contratto prima della scadenza prevista, il Comune, oltre all'escussione della cauzione definitiva, ha diritto al risarcimento dei danni subiti con addebito della maggior spesa derivante dalla riassegnazione del servizio.

Art. 2.15 – Patto di legalità e obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. Il contraente è tenuto a rispettare, durante l'esecuzione del contratto, il patto di legalità (integrità) presentato e sottoscritto unitamente all'offerta, a pena di risoluzione del contratto stesso.
2. Oltre gli obblighi di cui all'art. 3.3, capo I, parte III del presente capitolato, il contraente è tenuto a far rispettare ai propri dipendenti e collaboratori, in quanto compatibili, il Codice di comportamento dei dipendenti adottato dalla Giunta comunale con deliberazione n. 1 del 10/01/2014, pubblicato sul sito del Comune di Lavagna all'interno della sezione "Amministrazione trasparente", nonché il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n.62 del 16.04.2013.
3. In caso di accertata violazione degli obblighi di comportamento in contraddittorio con il contraente, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto in ragione della gravità o della reiterazione della violazione stessa.

Art. 2.16 - Esclusione arbitrato e foro competente

1. È escluso il ricorso all'arbitrato.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

2. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le Parti è competente esclusivamente il Foro di Genova.

Art. 2.17 - Trattamento dei dati personali e responsabile esterno del trattamento

1. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. (Codice in materia di protezione dei dati personali), e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Lavagna (GE), quale titolare del trattamento dati forniti nell'ambito della presente procedura, informa che tali dati verranno utilizzati esclusivamente per i fini inerenti e conseguenti all'affidamento del servizio ed esecuzione del relativo contratto. Nel rispetto della normativa di riferimento, tale trattamento sarà effettuato anche mediante strumenti informatici e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti degli interessati. Il conferimento dei dati richiesti ai fini della partecipazione alla gara e dell'esecuzione del contratto è obbligatorio. Il Responsabile della protezione dei dati (DPO) è lo Studio Sigaudò - Via Santa Croce 40, 10024 Moncalieri (TO), avv. Alessandra Totaro.

2. I dati saranno comunicati ad altri soggetti solo se necessario ai fini dell'espletamento della procedura di gara o dell'esecuzione del presente affidamento, con le cautele ed i limiti imposti dalla normativa vigente.

3. Il Comune di Lavagna (GE) nella sua qualità di titolare del trattamento incaricherà il rappresentante legale del contraente della responsabilità del trattamento dei dati personali inerenti alla gestione del servizio con l'obbligo di rispettare le direttive che saranno impartite, di intesa con il DPO, dal Comune e che il contraente dovrà sottoscrivere per accettazione.

&&&



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

PARTE III – PRESTAZIONALE

CAPO I – DISPOSIZIONI COMUNI A TUTTI I SERVIZI

Art. 3.1 – Oggetto parte tecnica

1. La presente parte III disciplina gli aspetti tecnici relativi al contratto d'appalto di "Servizi integrati per la gestione dell'Asilo Nido", per gli anni educativi "2021-2022/2022-2023/2023-2024, con opzione di rinnovo per gli anni educativi 2024-2025/2025-2026".

Art. 3.2 - Personale

1. Salvo quanto previsto al comma 1.1., il contraente si obbliga ad impiegare presso l'Asilo Nido, autorizzato al funzionamento per un numero massimo di 30 bambini, nel rispetto delle indicazioni di cui all'Allegato A della DGR n. 222/2015, almeno n° 8/9 unità-giorno/uomo, in possesso delle qualifiche di cui ai successivi artt. 3.17, 3.21 e 3.35, così suddivise:

- i. almeno n° 5 educatori,
- ii. almeno n° 1 coordinatore pedagogico che può essere compreso fra gli educatori,
- iii. almeno n° 2 operatori scolastici,
- iv. almeno n° 1 cuoco.

1.1 Nel periodo del servizio di Nido estivo di cui al successivo art. 3.11.1, per l'accoglienza di un massimo di n. 18 bambini, indipendentemente dall'età, il contraente è tenuto ad impiegare, nel rispetto della DGR e delle qualifiche di cui al precedente comma 1, almeno n° 6/7 unità-giorno/uomo, così suddivise:

- i. almeno n° 3 educatori,
- ii. almeno n° 1 coordinatore pedagogico che può essere compreso fra gli educatori,
- iii. almeno n° 2 operatori scolastici,
- iv. almeno n° 1 cuoco.

2. Il Comune può in qualsiasi momento:

- a) richiedere al contraente l'esibizione della documentazione comprovante la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale e assicurativa;
- b) segnalare il personale che risulti privo dei requisiti di indicati ai successivi artt. 3.17, 3.21 e 3.35 per motivate ragioni, che sia ritenuto inadatto allo svolgimento del servizio. In tale ultimo caso, il contraente è tenuto a sostituire immediatamente le risorse umane con personale con caratteristiche professionali e di esperienza adeguate a soddisfare le esigenze del Comune.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

Art. 3.3 - Obblighi del contraente

1. Il contraente si obbliga a eseguire i servizi di cui alla presente parte III nel pieno rispetto delle disposizioni di legge di riferimento, della regolamentazione del Servizio e del presente capitolato.
2. Il contraente è tenuto a fornire al Comune, entro dieci (10) giorni dalla sottoscrizione del contratto, e comunque prima dell'avvio del servizio:
 - a) il piano di riassorbimento di cui all'art. 2.10 del presente capitolato;
 - b) l'elenco nominativo del personale impiegato sui servizi oggetto di appalto, corredato di dati anagrafici, residenza, titoli professionali e/o requisiti richiesti, livello di inquadramento e profilo, tipologia di contratto (natura giuridica, tempo determinato/indeterminato, part time di x ore/full time);
 - c) il nominativo del responsabile della sicurezza; nominativo del rappresentante dei lavoratori; nominativo del medico competente; requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica; mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia della prestazione da eseguire; apprestamento di segnaletica di sicurezza temporanea; formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio; mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione dei singoli servizi; dotazione di dispositivi di protezione individuali; sorveglianza sanitaria; numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre (3) anni; altre informazioni che il contraente ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.
3. Il contraente è tenuto per tutta la durata del contratto:
 - a) ad assicurare l'impiego di personale in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente capitolato nel rispetto delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
 - b) a segnalare tempestivamente al Comune ogni eventuale modifica o integrazione dei dati di cui al precedente comma 2, lettere b) e c);
 - c) a fornire la documentazione necessaria all'assolvimento dell'obbligo disposto dall'art. 25 bis del D.P.R. 14/11/2002, n. 313, come modificato dall'art. 2 del D. Lgs. 4/3/2014, n. 39 (acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per il personale addetto allo "svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori");
 - d) a farsi garante che nei confronti del personale impiegato non siano state pronunciate sentenze passate in giudicato che incidano sull'affidabilità morale e professionale;
 - e) a garantire la continuità nello svolgimento delle prestazioni attraverso sostituzioni di personale per assenze anche non prevedibili, con operatori di pari qualifica professionale e a limitare il fenomeno di turn-over della forza lavoro nel corso dell'anno educativo, al fine di assicurare efficienza e



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

standard qualitativo costanti al servizio, ferma restando l'applicazione della penale di cui all'art. 2.8, comma 3, lett. b) del presente capitolato;

- f) a segnalare ogni problema sorto nell'espletamento del servizio, con particolare riferimento a quanto possa ostacolare il perseguimento delle finalità e degli obiettivi generali del servizio o la realizzazione delle attività programmate, ed in generale a tutto ciò che è inerente all'oggetto del presente capitolato; in particolare, il contraente è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune di qualunque situazione di emergenza a carico dell'utenza concordando con i competenti uffici comunali le misure da adottare e prestando la propria fattiva collaborazione per una rapida soluzione del problema;
- g) a dotare tutto il personale di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, nome dell'operatore, profilo professionale, ditta di appartenenza e data di rilascio, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro;
- h) ad assumere gli obblighi di chiusura e apertura e di vigilanza della struttura e di uso appropriato delle attrezzature;
- i) ad eseguire le manutenzioni di cui al successivo art. 3.9;
- j) ad adempiere a tutti gli ulteriori obblighi previsti ai capi II, III e IV della presente parte III.

Art. 3.3.1 – Obblighi del contraente nel periodo di emergenza

1. Il contraente deve assicurare il rispetto delle disposizioni emanate dalle Autorità competenti e adottare scrupolosamente le misure da queste prescritte.
2. Fermo restando quanto specificamente previsto per il servizio di ristorazione e per il servizio di pulizia agli artt. 3.21, comma 5 e 3.35, comma 2, ai fini di cui al comma 1 del presente articolo, il contraente è tenuto a fornire al personale educativo i necessari dispositivi di protezione individuale (guanti e mascherine chirurgiche).
3. Per gli utenti esterni che accedono all'asilo, il Comune deve provvedere con appositi avvisi a dare indicazione delle norme in materia di sicurezza che dovranno essere adottate per accedere alla struttura, in conformità alle prescrizioni sanitarie vigenti nel tempo.

Art. 3.4 - Obblighi del Comune – Utenze

1. Il Comune svolge le funzioni amministrative, di indirizzo e controllo, per assicurare il perfetto e soddisfacente svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.
2. Oltre a quanto previsto ai successivi capi II, III e IV, il Comune provvede in particolare:
 - a) ad approvare il “progetto organizzativo, gestionale e educativo” predisposto dal contraente di cui all'art. 3.18;
 - b) alla gestione delle procedure di iscrizione annuale con assegnazione dei relativi posti e di eventuale sostituzione dei bambini ritirati ai sensi del Regolamento Comunale per la Gestione dell'Asilo Nido;



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

- c) alla determinazione, riscossione e fatturazione delle rette di frequenza;
- d) alla puntuale verifica delle prestazioni svolte dal contraente;
- e) ai rapporti con Enti e Istituzioni;
- f) alla manutenzione straordinaria di cui al successivo art. 3.9.

3. Fermo restando l'obbligo del contraente di uso responsabile e non eccedente i fabbisogni di energia elettrica, acqua e gas, il Comune provvederà direttamente al pagamento dei relativi consumi nonché all'esecuzione di eventuali interventi di manutenzione straordinaria delle reti di adduzione degli impianti.

4. È in facoltà del Comune, in caso riscontri consumi di energia elettrica, acqua e gas esorbitanti o superiori di oltre il 10% la media dell'ultimo biennio, provvedere al recupero della maggiore spesa sostenuta previo contraddittorio con il contraente.

Art. 3.5 – Controlli e verifiche del Comune

1. Il Comune esercita una costante vigilanza sull'andamento delle attività oggetto di appalto con particolare riferimento al rispetto dei livelli qualitativi e quantitativi dei servizi erogati come previsti dalla regolamentazione del Servizio e dal presente capitolato.

2. Ai fini di cui al comma 1, il Comune può in qualunque momento, con proprio personale o con personale incaricato autorizzato e riconoscibile dal contraente, effettuare visite presso la struttura, anche senza preavviso.

3. Il contraente è tenuto a fornire al personale incaricato della verifica la collaborazione necessaria, e a fornire la documentazione, le informazioni e i chiarimenti richiesti.

Art. 3.6 - Responsabilità e polizze assicurative

1. Il contraente assume le responsabilità derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del presente appalto sotto il profilo giuridico, economico, educativo e igienico sanitario rimanendo direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possa derivare dall'esercizio del servizio appaltato.

2. Il contraente manterrà indenne il Comune da ogni danno diretto od indiretto derivante dall'esecuzione del servizio, sollevando lo stesso da ogni responsabilità al riguardo.

3. Le eventuali spese che il Comune dovesse sostenere per porre rimedio al danno di cui al comma 2 saranno dedotte dal canone o comunque rimborsate dallo stesso contraente.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

4. Ai fini di cui al comma 3, il contraente, all'atto della stipulazione del contratto e per tutta la durata dello stesso, compresi l'eventuale rinnovo e proroga tecnica di cui all'art. 2.4 della Parte II, deve provvedere a prestare apposita polizza assicurativa per i rischi – Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro (RCT/O) - ed - Infortuni - per garantire idonea copertura agli operatori, ai bambini e a terzi, per danni o infortuni che possano occorrere a chiunque, nello svolgimento del servizio e/o delle attività connesse, senza esclusione di rischi, con massimali non inferiori a:

- € 5.000.000,00 per sinistro;
- € 2.000.000,00 per persona, bambini inclusi;
- € 1.000.000,00 per danni a cose o animali, anche arrecati dai bambini.

5. Il contratto assicurativo di cui al comma 4 contiene l'espressa indicazione che il Comune è considerato terzo a tutti gli effetti e prevede la rinuncia alla rivalsa da parte della Compagnia assicuratrice nei confronti di chicchessia, compreso il Comune e i suoi dipendenti. In caso di sinistri, eventuali scoperti e franchigie saranno a carico del contraente.

6. L'attivazione della polizza di cui al comma 4 non libera il contraente dalle proprie responsabilità rimanendo a suo capo l'obbligo di risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 3.7 - Plesso educativo

1. Per lo svolgimento dei servizi di cui alla presente parte III, il Comune mette a disposizione del contraente l'immobile di proprietà del Comune sito in Corso Genova 68, Lavagna (GE) autorizzato, adeguatamente attrezzato e organizzato su un unico livello secondo la planimetria e la dislocazione dei locali di cui al Sub-Allegato 1 e l'inventario di base di cui al Sub-Allegato 2 al presente capitolato.

Art. 3.8 - Verbale di consegna

1. All'avvio del servizio, anche in via d'urgenza, il Comune redige il verbale di consegna del servizio previsto all'art. 2.4, comma 2 del presente capitolato contenente lo stato di fatto dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione, allegando un inventario stilato in contraddittorio con un rappresentante del contraente. Analogo verbale di riconsegna sarà redatto alla scadenza del contratto.

2. Il materiale che, all'atto della consegna o della redazione dell'inventario di cui al comma 1, risulti non funzionante, deve essere scartato. Pertanto, tutto quanto messo a disposizione dal Comune per lo svolgimento del servizio si intende funzionante e in buono stato.

Art. 3.9 - Oneri per le manutenzioni – Gestione del verde

1. Salvo quanto più puntualmente previsto all'art. 3.28 per il Servizio di ristorazione, sono a carico del contraente gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, impianti, arredi e attrezzature necessari



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato nonché gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza dello stesso contraente nel compimento delle prestazioni previste o che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

1.1 Sono a carico del contraente gli interventi di manutenzione ordinaria periodica del verde relativi allo sfalcio del prato, alla potatura di tutte le piante-alberi-siepi compresa la potatura della siepe adiacente il viale di ingresso, la rimozione dei nidi di processionaria comprensiva degli oneri di smaltimento degli stessi ed alla pulizia generale del giardino dell'Asilo Nido nonché il conferimento ai servizi di raccolta del verde autorizzati. Gli interventi dovranno essere condotti con i mezzi a disposizione del contraente, nel rispetto delle norme in materia di sicurezza e prevenzione infortuni ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni

2. Al di fuori dei casi di cui al comma 1, gli interventi di manutenzione straordinaria spettano al Comune.

3. Durante il corso dell'appalto il contraente ha il compito di segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria ai sensi del comma 2.

4. Per "manutenzione ordinaria" s'intende l'insieme delle operazioni di manutenzione, anche correttiva, che consente di assicurare nel tempo la funzionalità dei locali, impianti, arredi e attrezzature risultanti dall'inventario di cui al precedente art. 3.8 comma 1 o che saranno installate e inserite nel corso dell'appalto dal contraente, nonché di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti, rotture o malfunzionamenti verificatisi per qualsiasi causa. Sono compresi inoltre gli interventi di manutenzione del verde di cui al precedente comma 1.1. al fine di consentire la piena fruibilità del giardino ai bambini e nel contempo assicurarne il corretto decoro. La superficie complessiva dell'area verde di pertinenza è di circa 300mq.

5. Per "manutenzione straordinaria" s'intende il rinnovo o la sostituzione di parti strutturali dei locali o di impianti tecnologici nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a eventi non previsti o non prevedibili, non imputabili a fatto del contraente.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

CAPO II - GESTIONE ASILO NIDO

Art. 3.10 – Oggetto del Servizio di gestione dell’Asilo Nido

1. La gestione dell’Asilo Nido comprende l’erogazione di un servizio a carattere educativo e sociale rivolto a bambini in età compresa fra tre (3) e trentasei (36) mesi, finalizzato a concorrere - insieme alla famiglia - alla crescita, cura, formazione e socializzazione dei bambini, assicurando la realizzazione di programmi educativi, gioco, pasti e riposo.

2. Il servizio prevede l’organizzazione e lo svolgimento delle attività didattiche sulla base del progetto organizzativo, gestionale e educativo presentato dal contraente in sede di offerta e approvato dal Comune, di cui al successivo art. 3.18.

Art. 3.11 - Struttura organizzativa - calendario dell’anno educativo – prolungamento di orario

1. L’Asilo Nido è strutturato, sulla base delle indicazioni per l’accreditamento, in un’unica sezione.

2. Il calendario annuale educativo deve garantire un’apertura annuale non inferiore a quarantatré (43) settimane per cinque (5) giorni a settimana. L’inizio delle prestazioni, di norma, è previsto in ogni anno educativo per il primo (1°) settembre ed il termine per il quindicesimo (15) luglio.

3. Il calendario di cui al comma 2 e ogni sua variazione devono essere comunicati in tempo utile al contraente per l’organizzazione del servizio con l’indicazione di eventuali giorni di chiusura.

4. Il servizio dovrà svolgersi ordinariamente da lunedì al venerdì, con orario di apertura dalle ore 07:30 alle ore 16:00 con le seguenti specifiche:

- dalle ore 07:30 alle 09:30 accettazione
- dalle ore 12.30 alle 13:30 uscita
- dalle ore 15:30 alle 16:00 uscita

5. Dalle ore 16:00 alle ore 18.00 deve essere assicurato, per le famiglie che lo richiedano, il servizio di prolungamento di orario, organizzato dal contraente secondo modalità corrispondenti a quanto previsto nel progetto educativo presentato in sede di offerta di cui all’art. 3.18, commi 2 e 3.

Gli obiettivi educativi e le finalità proprie del servizio di prolungamento di orario corrispondono con quelli adottati per la gestione del Nido d’Infanzia comunale durante il periodo di ordinaria apertura. Pertanto, al fine di garantire la necessaria continuità con il Nido d’Infanzia, il contraente deve provvedere, in collaborazione con il personale educativo già operante presso la struttura, a organizzare occasioni di incontro, durante le quali i bambini iscritti possano conoscere il personale educativo addetto al servizio di prolungamento.



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

6. Il Comune, tenuto conto delle particolari esigenze di gruppi di utenti, ha facoltà di proporre modifiche ed adeguamenti ai predetti orari di entrata e di uscita che il contraente è tenuto a osservare nei limiti del monte ore annuale di cui al successivo art. 3.14 o ai sensi dell'art. 2.5 del presente capitolato.

Art. 3.11.1 – Nido Estivo

1. Il contraente deve assicurare l'organizzazione del Nido Estivo, quale servizio educativo e ludico svolto in continuità con il Servizio Educativo del Nido d'infanzia, indipendentemente dall'età del bambino.

2. Il calendario del Nido Estivo deve garantire un'apertura annuale non inferiore a due (2) settimane per cinque (5) giorni a settimana. L'inizio delle prestazioni, di norma, è previsto per il sedici (16) luglio ed il termine per il trent'uno (31) luglio di ogni anno.

3. Il servizio dovrà svolgersi ordinariamente da lunedì al venerdì, con orario di apertura dalle ore 07:30 alle ore 16:00, con le seguenti specifiche:

- dalle ore 07:30 alle 09:30 accettazione
- dalle ore 12.30 alle 13:30 uscita
- dalle ore 15:30 alle 16:00 uscita

4. Con riferimento alle prestazioni rese nell'ambito del servizio di Nido Estivo si applica la previsione di cui al precedente art. 3.11, comma 5 in ordine alla conformità del servizio con il progetto educativo presentato, alla continuità con il servizio reso durante l'orario ordinario e alla previsione di occasioni di incontro preventive tra i bambini iscritti al Nido Estivo e gli educatori addetti al servizio.

Art 3.12 – Servizio di coordinamento pedagogico

1. Il servizio di coordinamento pedagogico è svolto dal personale, messo a disposizione del contraente, in possesso dei requisiti di cui al successivo art. 3.17, comma 1, lettera i).

2. Rientrano tra le funzioni del servizio di coordinamento pedagogico:

- a) assicurare la realizzazione del progetto educativo approvato dal Comune di cui ai commi 2 e 3 dell'art. 3.18 e provvedere al suo eventuale aggiornamento, da sottoporre ad ulteriore approvazione dello stesso Comune;
- b) coordinare gli educatori;
- c) curare e verificare l'organizzazione generale del servizio assicurando la continuità nella programmazione educativa, la qualità degli interventi e il raccordo con il coordinatore pedagogico del distretto sociosanitario;
- d) prestare consulenza e supervisione nel processo di qualità del nido;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

- e) programmare periodicamente e provvedere puntualmente alle forniture del materiale necessario per lo svolgimento delle attività educative;
- f) curare i rapporti con i competenti uffici del Comune, con le famiglie e la promozione della rete dei servizi del territorio.

3. Per l'attività di coordinamento pedagogico è ritenuto adeguato un impegno pari a **135 ore annuali** comprensivo delle ore per il Nido Estivo (**pari a 405 ore il triennio**).

Art. 3.13 - Servizio educativo

1. Il servizio educativo è svolto dal personale in possesso dei requisiti di cui successivo art. 3.17, comma 1, lettera ii), in linea con le indicazioni del progetto educativo approvato dal Comune di cui all'art. 3.18 commi 2 e 3, con lo scopo di:

- a) integrare l'attività educativa della famiglia;
- b) favorire l'equilibrato sviluppo psico-fisico e lo sviluppo cognitivo e affettivo del bambino;
- c) strutturare le attività per gruppi omogenei in relazione all'età e allo sviluppo psicomotorio del bambino favorendo l'interscambio tra i gruppi al fine di una corretta socializzazione;
- d) assicurare la vigilanza;
- e) assicurare l'igiene personale dei bambini.

2. Il servizio educativo comprende le seguenti prestazioni:

- a) gestire l'ambientamento del bambino nonché l'accoglienza e il ricongiungimento col genitore;
- b) organizzare e gestire puntualmente il registro delle presenze giornaliere dei bambini, curarne la conservazione presso la struttura e la trasmissione agli uffici comunali secondo le modalità/tempistiche che saranno richieste;
- c) realizzare le attività educative di sala e le relative proposte di gioco da effettuarsi nell'ambito della programmazione pedagogica, durante il periodo di permanenza del bambino all'interno del nido;
- d) restituire al genitore e/o alla famiglia la quotidianità del Nido attraverso la stesura di schede e/o di relazioni periodiche relative alle macro conquiste del bambino;
- e) promuovere la partecipazione attiva dei genitori alla vita dell'Asilo Nido;
- f) organizzare e progettare le diverse attività in collaborazione con il coordinatore pedagogico attraverso incontri periodici con lo stesso;
- g) condurre le riunioni e i colloqui con i genitori;
- h) realizzare attività di confronto lavorativo sul lavoro quotidiano in sezione;

3. Sul versante relazionale e dell'apprendimento, il servizio educativo di cui al comma 1 deve inoltre:

- a) fornire un punto di riferimento e di sicurezza emotiva per ogni bambino, assicurando l'instaurarsi di un legame di attaccamento fondato sulla capacità di osservare, ascoltare e rispondere adeguatamente ai bisogni, quale base per l'esplorazione ed il gioco in autonomia;
- b) fornire una garanzia di stabilità al clima emotivo di gruppo, facilitando le interazioni positive tra bambini con interventi volti a sollecitare l'imitazione, la cooperazione o il sostegno da parte dei



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

più grandi verso i più piccini e tenendo sotto controllo vigile, pur senza inibirle completamente, le interazioni conflittuali e competitive;

- c) fungere da regista ed organizzatore degli ambienti e delle esperienze al fine di sollecitare la curiosità e la motivazione a conoscere in relazione all'età dei bambini;
- d) stimolare e sostenere l'attenzione del bambino, al fine di creare occasioni di riflessione sulle conoscenze e sulle esperienze, attraverso una funzione di "eco", che dia significato alle attività ed alle scoperte, espandendole ulteriormente;
- e) fungere da equilibrista tra atteggiamento non intrusivo ed atteggiamento di sostegno all'autonomia e coprotagonista nel gioco;
- f) assicurare un ascolto attento e disponibile, rispettoso dei ritmi individuali di maturazione del bambino senza l'ansia da prestazione tipica delle istituzioni scolastiche.

4. Resta a carico del contraente, nell'ambito del servizio di cui al comma 1, garantire, durante tutto l'orario di apertura della struttura, Nido Estivo compreso, il costante mantenimento del rapporto educatori/bambini previsto dal punto 3.5 dell'Allegato alla DGR Liguria 222/2015 ed assicurare il mantenimento di tale rapporto anche nel caso di sostituzione del personale educativo, come indicato dal punto 2.5 del medesimo Allegato alla DGR.

Art. 3.14 - Monte ore del personale educativo

1. Per l'attuazione dei servizi descritti ai precedenti articoli 3.12 e 3.13 è considerato adeguato un monte **ore annue pari a 8.091 (24.273 per tre anni)** comprensivo anche delle ore del Coordinatore di cui all'art. 3.12, comma 3 e delle ore per il Nido Estivo).

2. La quantificazione di cui al comma 1 è da intendersi come puramente indicativa, essendo il reale fabbisogno legato al rapporto numerico educatore/bambino, anche in considerazione di eventuali progetti personalizzati, e pertanto non prevedibile a priori.

3. Il contraente è obbligato a effettuare il servizio anche per un numero di ore annuali minore di quello indicato al comma 1, ovvero per un numero maggiore, senza alcuna variazione nel prezzo di aggiudicazione, purché la variazione sia contenuta entro il limite del 20% dell'importo stesso ai sensi dell'art. 2.5 del presente capitolato.

4. Nel monte ore di cui al comma 1 sono comprese:

- a) le ore destinate al funzionamento dei servizi;
- b) le ore di riunioni, incontri, colloqui, programmazione e formazione del personale, preventivate e approvate dal Comune;
- c) le ore destinate a uscite per lo svolgimento di attività ludiche e/o di socializzazione;
- d) le ore di prolungamento orario dell'orario di apertura;
- e) le ore del Nido Estivo.

Art. 3.15 – Materiali igienico sanitario e di pulizia per bambini



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

1. Per tutta la durata del servizio il contraente è tenuto alla fornitura, a sue spese, dei materiali igienico sanitario di consumo e di pulizia per i bambini ivi compresi i pannolini.
2. I prodotti di carta tessuto eventualmente forniti (carta igienica, salviette monouso etc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Art. 3.16 - Ausili e materiali didattici e ludici

1. A conclusione del contratto, gli ausili e i materiali didattici e ludici di proprietà del contraente potranno essere consegnati al Comune con il consenso e senza alcun onere a carico di quest'ultimo.
2. Resta a carico del contraente lo smaltimento dei materiali deteriorati e, comunque, non più idonei all'uso.

Art. 3.17 – Requisiti – Vestiario - Formazione permanente del personale

1. Le prestazioni di cui al presente capo II devono essere eseguite dal personale messo a disposizione dal contraente secondo le seguenti indicazioni:
 - i. *relativamente al servizio di coordinamento pedagogico dei servizi educativi*, il servizio è svolto dal soggetto responsabile in possesso di idonea qualifica a svolgere tale funzione e di adeguata professionalità ed esperienza almeno triennale in posizione analoga, come risultanti dal curriculum professionale dichiarato in sede di offerta. Tale posizione deve essere ricoperta da soggetto in possesso dei titoli di studio previsti dal punto 2.4 dell'Allegato alla D.G.R. Liguria 222/2015 per la figura di "coordinatore pedagogico di servizio" e deve essere inquadrato nella qualifica funzionale E2 del CCNL cooperazione sociale, o in analoga qualifica di diverso CCNL di riferimento.
 - ii. *relativamente al servizio educativo*, il servizio è svolto da soggetti in possesso dei titoli previsti dal punto 2.4 dell'Allegato alla D.G.R. Liguria 222/2015 per la figura di "educatore nei servizi socio educativi per la prima infanzia". Tali figure devono essere inquadrato nella qualifica funzionale D2 del CCNL cooperazione sociale, o in analoga qualifica di diverso CCNL di riferimento.
2. È consentito al contraente utilizzare forme contrattuali diverse da quella di lavoro dipendente consentite dalle norme vigenti in materia di lavoro, pur garantendo un trattamento economico analogo a quello previsto dal CCNL di riferimento.
3. Per il personale di cui al presente art. 3.17. il contraente è tenuto:
 - a) a fornire gli indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio (camice, grembiule o tuta; zoccoli) ferma restando la fornitura degli ulteriori dispositivi di protezione individuale previsti al precedente art. 3.3.1., comma 2, nell'eventuale periodo di emergenza;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

- b) ad attivare, moduli di formazione permanente, secondo quanto disposto dal punto 2.4 dell'Allegato alla D.G.R. Liguria 222/2015.

Art. 3.18 – Attuazione del progetto organizzativo, gestionale e educativo

1. Il contraente deve curare l'attuazione e l'implementazione del progetto organizzativo, gestionale e educativo di cui all'art. 3.10, comma 2, presentato in sede di offerta e approvato dal Comune che si riserva la facoltà, per tutta la durata dell'appalto, di formulare specifiche linee di indirizzo alle quali il contraente è tenuto ad attenersi.

2. Il progetto educativo, parte del progetto di cui al comma 1, costituisce il documento di riferimento per la gestione del servizio di Asilo Nido compreso il prolungamento di orario e il Nido Estivo, ed esplicita i valori (l'azione educativa che ciascun educatore e il servizio nel suo insieme mettono in atto), gli scopi (che cosa si vuole), le ragioni (perché si vuole), gli orientamenti e le finalità pedagogiche, tenendo conto della storia del Nido d'infanzia L. Lionni e di quanto stabilito dal presente capitolato.

3. Il progetto educativo tiene conto:

- a) dell'organizzazione dell'ambiente, degli spazi interni per i piccoli, degli spazi esterni e degli spazi per gli adulti a fronte della destinazione dei locali conoscibile al momento della gara;
- b) degli elementi costitutivi della programmazione educativa, in particolare dell'organizzazione della giornata educativa, dell'articolazione-organizzazione delle diverse attività, esplicitando le motivazioni e indicando le modalità di impiego dei tempi, degli spazi e arredi, dei giochi e materiali a disposizione dei bambini; della definizione delle attività dei gruppi dei bambini; del piano di ambientamento;
- c) delle modalità educative per bambini diversamente abili o in situazione di disagio o svantaggio e dei conseguenti progetti educativi individualizzati;
- d) dei contesti formali, quali i colloqui individuali, e non formali, quali feste e laboratori, nonché delle altre attività e iniziative per la partecipazione attiva delle famiglie alla vita del servizio;
- e) della continuità con la scuola dell'infanzia; delle forme di integrazione del servizio nel sistema locale dei servizi educativi, scolastici, sociali e culturali e delle iniziative con il territorio;
- f) degli strumenti di osservazione, di verifica e valutazione della qualità del progetto e delle attività proposte e di rendicontazione e documentazione delle medesime;
- g) dell'organizzazione del tempo collegiale e non frontale del personale;
- h) delle modalità di coordinamento pedagogico e supervisione del servizio.

4. Costituisce ulteriore onere del contraente curare l'attuazione del progetto organizzativo – gestionale parte del progetto di cui al comma 1, tenendo conto:

- a) dell'organizzazione del lavoro e del personale;
- b) del numero di unità di personale impiegato per le singole funzioni;
- c) degli orari, turnazioni, compresenze, nel rispetto del rapporto numerico adulto-bambino;
- d) delle modalità di sostituzione del personale e delle misure volte a garantire la massima stabilità dello stesso nell'arco della durata del contratto;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

- e) dell'esigenza di formazione permanente del personale di cui all'art. 3.17, comma 3, lett. b), prodotta direttamente o partecipata all'esterno;
- f) del Piano di riassorbimento del personale di cui all'art. 2.10 del presente capitolato.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

CAPO III - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 3.19 - Oggetto del Servizio di ristorazione - Utenza

1. Il servizio di ristorazione comprende le prestazioni indicate nel presente capo III, da effettuare presso la cucina, la sala pranzo-soggiorno (refettorio), la dispensa e le aree esterne ad esse adiacenti facendo uso delle attrezzature messe a disposizione dal Comune e dallo stesso contraente.
2. Il servizio è svolto a favore dei bambini frequentanti e del personale presente al momento dei pasti durante l'ordinario periodo di apertura della struttura e durante l'attuazione del Nido Estivo, considerando adeguato un fabbisogno pari a **1.350 ore annue (4.050 ore per tre anni)**, comprensive delle ore per il Nido estivo.
3. Nello svolgimento del servizio di cui al comma 1 il contraente è tenuto applicare i Criteri ambientali minimi (CAM) "*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020.
4. Il Comune, nel rispetto della normativa in materia, si riserva eventuali modifiche al menù e alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari indicate nei Sub-Allegati 3-4-5-6 al presente capitolato.
In tal caso il contraente è tenuto ad adottare il nuovo menù e le nuove caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari entro trenta (30) giorni dal ricevimento, al suo indirizzo pec o con altre modalità, della comunicazione scritta del Comune stesso.

Art. 3.20 – Responsabile del Servizio di ristorazione

1. Il contraente è responsabile della gestione del servizio. E' tenuto a nominare un Responsabile del servizio di ristorazione, immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni, e del rispetto degli standards qualitativi, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
2. Il Responsabile di cui al comma 1, individuato nella figura del cuoco o in altro soggetto idoneo indicato dal contraente in sede di offerta, deve mantenere un contatto continuo con gli incaricati preposti dal Comune alla verifica dell'andamento del servizio provvedendo, in particolare, alla trasmissione dei rapporti periodici sull'andamento del servizio così come previsto dal Piano di autocontrollo di cui al successivo art. 3.32.
3. In caso di assenza e/o impedimento del Responsabile, il contraente dovrà provvedere immediatamente alla sua sostituzione del medesimo, da comunicare immediatamente al Comune.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

4. Fermo restando quanto previsto al comma 1, il contraente si obbliga inoltre a nominare ed a comunicare al Comune, il Responsabile del Piano di autocontrollo del sistema HACCP che firmerà tutta la documentazione inerente ai report di non conformità come previsto dal Piano stesso.

Art. 3.21 - Requisiti - Vestiario - Formazione obbligatoria del personale

1. Le prestazioni relative al servizio di ristorazione devono essere svolte da personale messo a disposizione dal contraente inquadrato nella qualifica funzionale C1 del CCNL cooperazione sociale, con le mansioni di cuoca/o, o in analoga qualifica di diverso CCNL di riferimento.

2. Al contraente è consentito utilizzare forme contrattuali diverse da quella di lavoro dipendente previste dalle norme vigenti in materia, pur garantendo un trattamento economico analogo a quello previsto dal CCNL di riferimento.

3. Il personale del contraente, addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti, deve essere:

- a) professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- b) in numero sufficiente a garantire il regolare funzionamento del servizio secondo previsto dal presente capitolato;

4. In caso di variazioni del numero dei pasti, il contraente deve provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune.

5. Il contraente è tenuto a fornire al cuoco e alle altre figure di cucina, gli indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80, art. 42 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio nonché i dispositivi di protezione individuale previsti dalle norme di sicurezza;

6. In conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42, devono essere previsti indumenti distinti e di colore diverso per i processi di produzione e distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizie e sanificazione. A tal fine si precisa che:

- a) il copricapo deve contenere completamente la capigliatura;
- b) il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina;
- c) l'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.;
- d) i guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori;
- e) i Responsabili del contraente sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

7. Il personale del contraente addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
- a) togliere anelli e braccialetti,
 - b) lavarsi accuratamente le mani,
 - c) indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari.
8. Il contraente è tenuto a rispettare, con gli adeguamenti resi necessari dalla natura del Servizio di ristorazione o prescritti dalla autorità sanitaria competente, la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.
9. Oltre alla formazione obbligatoria prevista dal T.U. n. 81/2008 e dal D.Lgs. 193/2007, il contraente deve garantire, in base ai CAM di cui all'art. 3.19, comma 3, la formazione del personale sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
- a) per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età del bambino per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
 - b) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
10. La formazione di cui al comma 9 è obbligatoria, deve essere effettuata dal contraente prima dell'avvio del servizio ed essere rivolta a tutti i nuovi assunti. A tal fine il contraente deve fornire al Comune, entro sessanta (60) giorni dall'inizio del servizio, il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 3.22 - Dettaglio delle prestazioni

1. Il servizio di ristorazione consiste nell'organizzazione, nell'approvvigionamento, nella preparazione e somministrazione dei pasti mediante sistema del legame fresco-caldo nell'Asilo Nido.
2. La produzione e somministrazione di pasti cotti in loco, per ogni giorno di funzionamento del servizio, comprende:
 - a) la fornitura e la consegna delle derrate, il ricevimento e lo stoccaggio delle stesse, la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti nel rispetto del menù "Pulcini a tavola" Sub-Allegato 3 al presente capitolato, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
 - b) la somministrazione dei pasti in tavola nel refettorio, in collaborazione con il personale educativo e ausiliario presente al momento dei pasti; dovranno essere fornite porzioni individuali già preparate, in modo tale da consentire la regolare consumazione delle stesse



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

(esempio: sbucciatura e taglio della frutta, taglio della carne, ecc.); gli orari di somministrazione saranno individuati in collaborazione con il personale educativo, nel rispetto della programmazione pedagogica;

- c) il riordino a terra di tutte le sedie, anche se non utilizzate;
- d) l'areazione del refettorio prima di apparecchiare i tavoli.

3. Spetta inoltre al contraente, anche nel rispetto delle indicazioni di cui ai CAM indicati all'art. 3.19, comma 3:

- a) la pulizia ordinaria e straordinaria dei seguenti locali: cucina, sala pranzo-soggiorno (refettorio), dispensa, aree esterne ad esse adiacenti secondo il piano di autocontrollo di cui all'art. 3.32; la pulizia comprende: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, tende, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie;
- b) la fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- c) la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, posaterie, bicchieri, etc. in uso presso la struttura; stesura ed invio al Comune dell'elenco delle attrezzature sostituite e/o integrate;
- d) l'adozione di misure volte alla prevenzione e alla gestione di eventuali eccedenze alimentari;
- e) l'adozione di misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti nonché la raccolta e il trasporto dei rifiuti solidi urbani secondo le modalità indicate dall'art. 3.31 del presente capitolato;
- f) le operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo di cui all'art. 3.32. La documentazione attestante le suddette operazioni dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune;
- g) ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola.

Art. 3.23 - Composizione del pasto cotto e dei menù

A) Menu ordinari

1. Il contraente deve giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero e le modalità previste dall'apposito piano di autocontrollo.

2. I menù sono articolati in menù invernale, in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo, ed in menù estivo, in vigore dal mese di aprile al mese di settembre, e prevedono un pranzo e una merenda da distribuire nel pomeriggio.

3. Il contraente è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti copia del menù utilizzato nonché a pubblicarlo sul sito internet della struttura al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

4. I pasti devono essere cotti il giorno stesso del consumo.
Con la dizione “pasto cotto” si intende quanto segue:

Tipologia pasto cotto

Pasto Semidivezzi, Divezzi e Adulti

Merende

Composizione

Primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e/o dolce secondo le indicazioni del menù (Pulcini a Tavola) predisposto dal competente servizio dell'Asl 4 Chiavarese Sub-Allegato 3;

Diversificate secondo le indicazioni del menù (Pulcini a Tavola) predisposto dal competente servizio dell'Asl 4 Chiavarese Sub-Allegato 3;

Tutti gli alimenti indicati nel menu “Pulcini a tavola”, Sub-Allegato 3 al capitolato, devono intendersi inclusi nel prezzo d’offerta.

5. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

B) Variazioni ai menù

6. Oltre a quanto stabilito all'art. 3.19, comma 4, il Comune si riserva di:

- a) proporre alla competente ASL eventuali modifiche necessarie per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche a seguito dell'approvazione delle stesse;
- b) modificare i menù invernale ed estivo di cui al comma 2 del presente articolo, tenendo conto della situazione climatica contingente;
- c) richiedere al contraente, salva l'ipotesi di cui al successivo comma 17 per cui il contraente può procedere previo ordine della sola scuola, la sostituzione del menù nelle forme di cui al successivo comma 7;
- d) richiedere al contraente, in occasione di particolari ricorrenze (Natale, Carnevale e Pasqua, fine anno educativo, ecc.), un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, il cui costo è da ritenersi compreso nell'offerta di gara;
- e) di effettuare ulteriori variazioni in caso di necessità contingenti o previa approvazione da parte del contraente, nei seguenti casi:
 - i. guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre (3) giorni consecutivi;
 - ii. interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, blackout, incidenti stradali ecc.);
 - iii. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

- iv. mancato o insufficiente approvvigionamento e impossibilità di reperire un fornitore alternativo, per cause indipendenti dalla volontà del contraente;
- v. blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

7. Nel caso di cui al comma 6, lettera c), il contraente deve essere in grado di garantire, senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di pasti alternativi delle seguenti tipologie:

- a) diete in bianco;
- b) diete speciali su precisa e giustificata indicazione sanitaria (ad esempio diete per utenti affetti da celiachia, ecc.);
- c) diete per scelte etiche e/o religiose.

8. Nei casi di cui al comma 6, lettera e), può essere ammessa la preparazione presso un centro di cottura esterno, debitamente autorizzato alla produzione pasti veicolati, per l'intera durata contrattuale; tale centro deve essere indicato in sede di offerta e ubicato ad una distanza non superiore a 20 (venti) chilometri dalla sede del Comune. Nel corso del contratto, il centro potrà essere sostituito solo previa autorizzazione del Comune.

9. Fuori dei casi di cui al presente articolo, non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente dal contraente e non concordate preventivamente per iscritto con il Comune. In particolare, nessun ordine può essere effettuato e accettato dal contraente se non proveniente dal personale indicato dal Comune specificamente incaricato della gestione del servizio.

10. In tutti gli altri casi, il contraente può proporre eventuali variazioni, da concordare con il Comune e da sottoporre all'approvazione del competente servizio dell'ASL.

C) Diete speciali

11. La necessità di dieta speciale deve essere stabilita da un Centro di Riferimento Specialistico, sulla base di un iter diagnostico prestabilito e, nel caso di allergie alimentari, sottoposto a periodiche revisioni. In caso di accertamenti in corso è possibile presentare un certificato temporaneo, redatto dal medico curante.

12. Il Comune comunica al contraente e al Servizio di Medicina Scolastica la certificazione per il regime dietetico personalizzato.

13. Il Comune autorizza le modalità dietetiche applicative per motivazioni etico - religiose e l'avvio del relativo servizio dietro presentazione di autocertificazione da parte dell'utenza (entrambi i genitori



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

anche in caso di separazione ai sensi dell'art. 155 del codice civile, modificato dalla Legge 8.2.2006, n. 54) esclusivamente presso il competente ufficio comunale.

14. Il contraente deve pertanto garantire la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico e ai richiedenti per ragioni etico – religiose, solo ed esclusivamente dietro richiesta del Comune. Il contraente non deve pertanto accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

15. Le fasi di preparazione delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate secondo le procedure previste dal piano di autocontrollo al fine di consentirne la completa tracciabilità.

16. Le diete personalizzate devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente salvaguardando, compatibilmente con le esigenze di servizio, la varietà negli alimenti sostituiti.

17. Salvo quanto previsto al comma 4, le diete di transizione o diete in bianco sono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate dal contraente senza formale istanza del Comune.

La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore, ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

18. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, il contraente è tenuto a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti, il personale deve utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, il contraente deve fornire prodotti alimentari e preparare pasti per regimi dietetici senza maggiori oneri.

19. Nella preparazione dei piatti per diete, il contraente è obbligato a una preparazione, nel limite del possibile, simile al piatto servito giornalmente alla totalità dell'utenza. Si chiede comunque l'alternanza nei prodotti utilizzati.

20. È vietato l'utilizzo di prodotti simili (es. grissini o crackers) quando esiste la corrispondente variante del prodotto adatta al tipo di dieta considerata (es. pane privo di glutine).

Art. 3.24 – Fornitura di generi alimentari

1. Ferma restando l'eventuale richiesta del Comune, in accordo con l'ASL, di adeguare, in corso di contratto, le derrate alimentari alle specifiche tecniche contenute nei CAM di cui all'art. 3.19, comma 3



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

e l'obbligo di adeguamento del contraente entro trenta (30) giorni dalla segnalazione, i prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti devono possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche, di cui al Sub-Allegato 6 al capitolato speciale di appalto secondo le seguenti prescrizioni:

- a) È assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.
- b) In ogni caso i generi alimentari devono essere sempre di "qualità superiore". Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.
- c) I parametri generali cui fare riferimento per la fornitura della merce cruda sono quelli indicati nelle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", Sub-Allegato 6 al presente capitolato.
- d) Le grammature dei prodotti costituenti il pasto crudo sono indicati nel menu "Pulcini a tavola", Sub-Allegato 3 al capitolato.
- e) Nel caso di variazione delle grammature dovuta a nuove normative (es. CAM, linee guida regionali) il contraente è tenuto ad adeguarsi su semplice segnalazione del Comune senza ulteriori formalità e senza nulla pretendere.
- f) Il pesce deve essere surgelato e/o congelato con le specifiche e le modalità indicate nelle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" di cui Sub-Allegato 6 al presente capitolato.
- g) Il contraente deve garantire una sufficiente varietà di frutta e verdura, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare l'utilizzo anche di frutta e verdura biologica, a lotta integrata o proveniente dal mercato equo solidale (legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria).
- h) Il contraente deve collaborare alla rendicontazione dell'utilizzo di tali prodotti, qualora si acceda a contributi regionali.
- i) Il contraente deve promuovere azioni volte alla valorizzazione del territorio, incrementando e sostenendo le produzioni locali.
 - i. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come: "DOC" (denominazione di origine controllata, "DOP" (denominazione di Origine protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta" indicante la qualità del prodotto semitipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata) "STG" Specialità Tradizionali Garantite indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità (Regolamento CE n. 2081/92 n. 2082/92 e n. 644/98).
 - ii. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.
- j) Sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - i. da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
 - ii. nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - iii. sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore;
- k) Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

l) Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, è richiesta la documentazione del fornitore attestante che la produzione biologica degli alimenti e la conformità alla normativa vigente; al momento della consegna deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

m) Le derrate possono essere della c.d. "filiera corta" e comunque, da prodotti in gran parte, ove possibile, legati al territorio.

2. Il contraente, inoltre, è obbligato al rispetto delle seguenti indicazioni:

- a) le quantità di alimenti presenti all'interno della struttura devono essere sempre sufficienti a garantire l'espletamento di controlli analitici da parte dei competenti servizi A.S.L.;
- b) le derrate alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti, devono essere esclusivamente quelle contemplate nella descrizione delle "Caratteristiche merceologiche" di cui al Sub-Allegato 6 al capitolato speciale d'appalto;
- c) il contraente deve obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese un piano di campionatura sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro, trasmettendo periodicamente i campioni a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e comunicandone i risultati al Comune nonché rispettare gli obblighi previsti dalla normativa vigente, dotandosi del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

3. Il contraente deve allegare l'elenco delle Aziende fornitrici di tutti i prodotti, comunicando sempre e con tempestività le eventuali variazioni.

4. È fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i centri cottura.

5. Prima dell'inizio del servizio, il contraente deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni.

I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti ricompresi nell'elenco.

6. Il contraente potrà modificare e sostituire fornitori e prodotti solo dopo richiesta ed autorizzazione del Comune. L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta l'applicazione di penali, secondo quanto previsto dall'art. 2.8, comma 3, lett. f) del presente capitolato e l'eventuale blocco della derrata.

7. Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature, nonché di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso il contraente provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

8. Onde permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CEE 2707/2000, modificato dal Reg. CEE n. 816/2004 relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti, il contraente è tenuto a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna su cui sia indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche; tali documenti devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la fornitura di pasti cotti distribuiti presso il Nido d'Infanzia comunale, con la relativa percentuale di grasso e devono altresì essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento.

9. Oltre a quanto previsto al comma 8, il contraente deve fornire al Comune tutta la documentazione relativa a tutti i prodotti alimentari per i quali possono essere richiesti contributi previsti da normativa comunitaria, nazionale o regionale.

Art. 3.25 - Preparazione e cottura alimenti

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

2. In particolare, è fatto obbligo al contraente di osservare le seguenti modalità:

- a) effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, fatta eccezione per le derrate che possono essere cotte nello stato in cui vengono consegnate;
- b) cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore oppure al forno;
- c) divieto totale di congelare materie prime acquistate fresche;
- d) divieto totale di congelamento di materie semilavorate o prodotto finito;
- e) non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- f) non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- g) la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- h) non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- i) non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la somministrazione;
- j) è vietato il riutilizzo dei prodotti avanzati;
- k) i pasti dovranno essere serviti ad una temperatura non inferiore a + 60° C al momento della somministrazione per il consumo.

Art. 3.26 - Pulizia e sanificazione dei locali cucina e aree adiacenti

1. Il contraente deve predisporre un piano di pulizia e sanificazione dei locali cucina, sala pranzo-soggiorno (refettorio), dispensa e aree esterne ad esse adiacenti come indicati, per la parte di pertinenza del presente capo, nel Sub-Allegato 7 al capitolato e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente separati rispetto al confezionamento e distribuzione dei pasti.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

2. Relativamente ai prodotti da utilizzare, il contraente deve rispettare le seguenti prescrizioni:
- a) i materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80;
 - b) per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure indicate e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.
L'elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanitizzanti utilizzati dal contraente devono essere presenti presso la struttura;
 - c) la singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non è ammesso l'uso di contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego;
 - d) tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni;
 - e) i materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei refettori, dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte le attrezzature devono essere di prima qualità, di odore gradevole e senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti. Tali prodotti non devono essere tossici né inquinanti e devono essere biodegradabili.
 - f) i panni di qualunque tipo (spugna ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi ed utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonee allocazioni.
3. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro dovranno essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.
4. Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno educativo (plafoniere, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasistas, porte, tende ecc.) sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto di gara, e devono essere ripetute, se necessario, alla scadenza dei periodi di chiusura della struttura.
5. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine e utilizzati dal personale dipendente del contraente devono rispettare i requisiti igienico – sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico devono essere tenuti costantemente puliti; gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
6. Il contraente deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina compresa di idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

7. Il contraente per le pulizie deve impegnare macchine ed attrezzature di sua proprietà, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose, predisponendone l'uso e l'impiego nel modo più razionale considerando le possibilità ed i limiti esistenti nella meccanizzazione dei lavori di pulizia. Inoltre:

- a) i macchinari devono essere dotati di tutti gli accessori per la protezione e la salvaguardia dell'operatore nonché dei terzi, da eventuali infortuni durante l'uso;
- b) è perentorio l'obbligo di collegare la macchina in modo da assicurare una perfetta messa a terra.
- c) è assolutamente vietato detenere nelle immediate vicinanze delle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo; i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi separati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta;
- d) i rifiuti solidi devono essere raccolti in base alle disposizioni di raccolta in atto nel Comune, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti, in special modo nel cortile della struttura e nelle sue immediate vicinanze;
- e) è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

8. Le stoviglie utilizzate devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene e alle indicazioni di cui ai CAM approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020 (sez. C, lett. a) Clausole contrattuali, par. 4).

9. L'utilizzo di stoviglie in plastica è ammesso solo nei seguenti casi:

- a) per guasti documentati della lavastoviglie in dotazione;
- b) per interruzione del servizio di fornitura di acqua.

10. Nei casi di cui al comma 9, devono essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il contraente dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

11. È a carico del contraente il monitoraggio degli infestanti e le conseguenti derattizzazioni e disinfestazioni in caso di necessità.

Art. 3.27 – Uso di impianti e locali comunali

1. Il Comune mette a disposizione del contraente le attrezzature esistenti e tutti i locali, gli impianti e gli arredi dedicati al servizio di ristorazione presso il Nido d'Infanzia comunale, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell'appalto.

2. Durante il periodo di gestione del servizio, il contraente si impegna a mantenere in perfetto stato i locali e, previa autorizzazione del Comune, può apportare – a proprie spese – modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

3. Il Comune si riserva di controllare in ogni momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari messi a disposizione.
4. In qualunque momento, e in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto assegnato. A tal fine, gli incaricati del Comune devono avere accesso in qualsiasi luogo e a qualsiasi ora per esercitare qualsivoglia controllo ritenuto utile.
5. Alla scadenza del contratto, il contraente si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi nello stato in cui essi sono stati ricevuti, fatto salvo il normale deperimento d'uso. In caso contrario, saranno addebitate al contraente le spese per la rimessa in pristino di quanto danneggiato, nonché quelle per l'acquisto delle attrezzature non riconsegnate.
6. Il contraente è completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche e sanitarie.
Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza del contraente o del personale da esso dipendente saranno addebitati alla medesima impresa.
7. Resta a carico del contraente l'obbligo di dotarsi di ogni eventuale attrezzatura ritenuta utile al miglioramento del servizio.

Art. 3.28 - Manutenzione ordinaria a carico del contraente

1. Fermo restando quanto previsto all'art. 3.9, il contraente è tenuto ad effettuare la manutenzione di locali, impianti e apparecchiature in dotazione attraverso interventi predeterminati e programmati o segnalati da dispositivi di allarme e/o di rilevazione di avaria, che comportino la sostituzione, incluse operazioni di smontaggio e rimontaggio, di componenti e/o elementi tecnici soggetti a usura e/o degrado, secondo le specifiche di cui ai seguenti punti.
2. Spettano, in particolare, al contraente:
 - a) per quanto riguarda la cucina e la sala pranzo-soggiorno (refettorio), gli interventi volti a mantenere in perfetta efficienza i locali, nonché i seguenti interventi da effettuare subito dopo la consegna del servizio e prima del suo avvio:
 - i. la tinteggiatura dei locali cucina e refettorio;
 - ii. la sostituzione di vetri rotti;
 - iii. il mantenimento in perfetta efficienza delle tende e delle zanzariere del refettorio e/o loro sostituzione;
 - iv. ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio;
 - b) per quanto riguarda gli impianti, il controllo visivo atto a verificare che gli stessi siano nelle normali condizioni operative e non presentino danni evidenti accertabili al fine di garantire la continuità



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

d'esercizio, anche attraverso piccole attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti mediante la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune;

c) per quanto riguarda le attrezzature, le attività di verifica periodica, di controllo, di fornitura dei materiali di consumo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti – qualora questi siano prevedibili – ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, e utilizzo di dati di funzionamento storici;

d) in caso di guasto non immediatamente riparabile, il contraente è tenuto a sostituire per il tempo necessario all'eventuale riparazione le attrezzature mobili (es. tritacarne, forni, frullatori, frigoriferi, ecc.) e, comunque, ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

Art. 3.29 – Autorizzazioni - Licenze

1. Per l'esecuzione del Servizio di ristorazione cui al presente capo III, il contraente deve acquisire le autorizzazioni (o atti di assenso comunque denominati) necessarie per l'espletamento delle prestazioni ivi comprese.

2. Le autorizzazioni di cui al comma 1 devono essere richieste dal contraente, e sono intestate al Legale rappresentante dello stesso contraente.

Art. 3.30 - Verifica soddisfazione dell'utenza – valutazione delle eccedenze alimentari

1. Il contraente si obbliga a prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza e delle eventuali eccedenze alimentari da inviare periodicamente al Comune al fine dell'individuazione di interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

Art. 3.31 - Smaltimento rifiuti

1. I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

2. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

3. E' fatto obbligo di effettuare la raccolta differenziata secondo la normativa comunale vigente. La stessa può subire variazioni nel caso in cui il Comune cambi sistema di raccolta. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

Art. 3.32 - Piano di autocontrollo

1. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto dal contraente a norma del D.Lgs. 193/2007 e successive modificazioni e integrazioni, e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato lo schema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP.
2. Il contraente deve garantire in particolare quanto segue:
 - a) il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda ASL e dell'Addetto al controllo del Comune, presso il Nido d'Infanzia Comunale;
 - b) copia del piano di autocontrollo e delle schede tecniche dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, devono essere depositate presso gli uffici comunali prima dell'inizio dell'appalto; deve altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.
3. Il Comune può effettuare, a mezzo di laboratorio accreditato ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti cotti da somministrarsi all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta deve rendere accessibile agli addetti tutti i locali ove vengono prodotti i pasti consentendo il prelievo dei campioni del caso.
4. Se, in esito alle indagini di cui al comma 3, emergessero risultati non conformi agli standards richiesti, il contraente sarà obbligato a realizzare correttivi nei tempi individuati dal Comune, e a effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.
5. Il contraente deve in ogni caso rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo di cui al comma 1 su richiesta del Comune o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso.
6. All'interno del Piano di Autocontrollo, il contraente deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto finito, predisponendo un calendario annuale che preveda, almeno due campioni mensili sia di "pasto cotto" sia di "materie prime".

Art. 3.33 - Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate".
2. Ai fini di cui al comma 1, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire le derrate coinvolte in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

3. Il Comune provvederà entro tre (3) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al contraente; qualora i referti diano esito sfavorevole, le spese di analisi saranno addebitate al contraente.
4. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il contraente dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in congelatore per almeno 72 ore in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.
5. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, il contraente avrà l'obbligo di provvedere a una loro tempestiva sostituzione o integrazione, per non alterare il normale svolgimento del servizio.



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

CAPO IV - SERVIZIO AUSILIARIO DI PULIZIA

Art. 3.34 – Oggetto del servizio ausiliario di pulizia

1. Il presente capo ha ad oggetto il servizio ausiliario di pulizia da fornire presso i locali del Nido di Infanzia ad esclusione di quelli destinati al Servizio di ristorazione per cui valgono le prescrizioni di cui al precedente capo III.
2. Il servizio di cui al comma 1 è essere svolto nelle fasce orarie:
 - dalle ore 7.00 alle ore 14.00 e dalle ore 13.30 alle ore 19.00, durante tutto il periodo di apertura del Nido;
 - dalle ore 7.00 alle ore 14.00 e dalle ore 13.30 alle ore 19.00 per il periodo di apertura del Nido Estivo.
3. Ai fini dell'esecuzione del servizio, il contraente deve provvedere a fornire tutte le attrezzature e i materiali (detersivi, disinfettanti, ecc.) necessari per la perfetta esecuzione del servizio nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare del 29/01/2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti" (in vigore decorsi centoventi (120) giorni dal 19/02/2021, data di pubblicazione nella GURI).
4. Per le prestazioni di cui al presente capo è considerato adeguato un monte ore pari a **3.240 ore annue (9.720 ore per tre anni)** comprensive delle ore per il Nido Estivo.

Art. 3.35 - Requisiti – Vestiario - Formazione obbligatoria del personale

1. Le prestazioni relative al servizio ausiliario di pulizia devono essere svolte da personale messo a disposizione dal contraente inquadrato nella qualifica funzionale B1 del CCNL cooperazione sociale, con le mansioni di "addetta/o all'infanzia con funzioni non educative", o in analogia qualifica di diverso CCNL di riferimento. Al contraente è consentito utilizzare forme contrattuali diverse da quella di lavoro dipendente consentite dalle norme vigenti in materia, pur garantendo un trattamento economico analogo a quello previsto dal CCNL di riferimento.
2. Il contraente è tenuto a fornire al personale di cui al comma 1 gli indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (camice, calzature antiinfortunistiche, guanti, mascherine, etc.) nonché i dispositivi di protezione individuale previsti dalle norme sulla sicurezza.
3. E' onere del contraente garantire che tutto il personale addetto al servizio sia adeguatamente formato ai sensi del D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate, siano trattati anche i seguenti argomenti:
 - a) differenze tra detersione e disinfezione;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

- b) proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;
- c) modalità di conservazione dei prodotti;
- d) precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- e) corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'adeguata pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- f) corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- g) caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;
- h) gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;
- i) classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per la gestione dei rifiuti urbani prodotti;
- j) modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

4. Ai fini di cui al comma 3, il contraente dovrà presentare, entro sessanta (60) giorni dall'inizio del servizio, il programma di formazione adottato ed eseguito e l'elenco dei partecipanti. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale destinato al servizio, deve essere presentata analogha documentazione entro sessanta (60) giorni dall'immissione in servizio.

Art. 3.36 - Dettaglio delle prestazioni - Criteri di verifica

1. Per i servizi di pulizia di cui al presente capo, da eseguire con i prodotti indicati al successivo art. 3.39, sui locali e superfici pertinenti indicati al Sub-Allegato 7 del presente capitolato, è prevista la seguente sequenza di operazioni:

- a) rimozione dei residui grossolani;
- b) detersione;
- c) disinfezione.

2. A tal fine si precisano le seguenti definizioni:



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

- a) Rimozione dei residui grossolani: si ottiene mediante spolveratura, spazzamento tradizionale (scopa con setole artificiali), spazzamento a umido (scopa con frange in cotone).
- b) Detersione: consiste nell'eliminazione dello sporco dalle superfici. Si ottiene con l'aiuto di prodotti sgrassanti, la cui azione è favorita dall'acqua calda.
La temperatura deve essere intorno ai 40° C. Temperature superiori non devono essere usate perché possono determinare fenomeni di adesione delle materie organiche alle superfici.
A questo deve seguire un abbondante risciacquo, che consiste nell'allontanamento del detersivo con ogni residuo di sporco.
In genere, i detersivi alcalini si usano per rimuovere lo sporco organico (grassi, zuccheri), mentre i detersivi acidi si usano per le incrostazioni calcaree. Una valida alternativa ai detersivi chimici è costituita dalle tecniche a vapore secco, che hanno fra gli altri il vantaggio di abbinare, grazie a pressione e calore, azione pulente e disinfettante.
- c) Disinfezione: è un processo finalizzato alla riduzione/eliminazione dei germi patogeni e alla riduzione degli altri microorganismi. La disinfezione si ottiene con agenti fisici o chimici.
L'uso del calore umido, prodotto da macchine generatrici che convogliano direttamente il vapore acqueo a elevate temperature (140-150 °C) sulle superfici da sterilizzare, ha notevole efficacia sterilizzante.
Gli agenti chimici di disinfezione più usati sono: composti a base di cloro, sali di ammonio quaternario, alcoli.
La disinfezione va eseguita sempre dopo la detersione; residui di grasso e sporco annullano o diminuiscono l'azione dei disinfettanti.

Art. 3.37 - Piano delle pulizie – criteri di verifica

1. Il piano delle pulizie adottato dal contraente deve prevedere gli adempimenti e le attrezzature minime di cui alle successive lettere da A) a N).

A) Ogni giorno deve essere garantita una buona ventilazione degli ambienti con periodiche aperture delle finestre (non arieggiare le zone durante l'attività per non creare movimento di polvere).

B) PAVIMENTI

Detersione

- 1) rimozione a umido dello sporco avendo cura di non sollevare polvere dai pavimenti;
- 2) lavaggio con detersivo idoneo per pavimenti;
- 3) risciacquo;

Le operazioni di detersione devono essere effettuate almeno due (2) volte al giorno in orari in cui i locali sono liberi dall'afflusso dell'utenza.

Disinfezione:

tutti i giorni, dopo avere rimosso lo sporco e avere lavato con detersivo per pavimenti procedere come segue:



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

- 1) accurato risciacquo;
- 2) applicazione di una soluzione di ipoclorito di sodio adeguatamente diluita;
- 3) asciugatura all'aria;

Materiale occorrente:

- 1) scopa a trapezio lamellare o scopa elettrostatica o scopa a umido (ricoperta di straccio umido), aspirapolvere;
 - 2) macchina lavapavimenti o stracci e doppio secchio di diverso colore (uno per l'acqua pulita ed uno per l'acqua sporca) o sistema DUO –MOP;
- * spingere la scopa in un solo senso con movimento ad esse, iniziando dal fondo della stanza, raccogliere lo sporco frequentemente.

Si raccomanda dopo la pulizia di ogni ambiente, di rimuovere l'acqua con il detersivo e di gettare l'acqua sporca.

Il MOP, quando si lava, va utilizzato molto strizzato; al contrario, per la sanitizzazione, va usato poco strizzato per favorire un prolungato contatto della superficie con il disinfettante.

Sequenze: pulizia intorno alle pareti, divisione ideale dell'area in parti di circa 4mq, partenza dal punto più lontano dall'ingresso, procedere passando la frangia con movimento ad esse.

Diversificare rigorosamente gli stracci, la frangia del MOP, i secchi per la frangia ad uso esclusivo dei pavimenti dei bagni.

C) ARREDI (tavoli sedie porte e maniglie, mobili bassi)

Detersione:

- 1) lavaggio con acqua dolce e detersivo per superfici dure evitando di utilizzare prodotti difficilmente risciacquabili (come polveri abrasive);
- 2) risciacquo accurato.

Le operazioni di detersione devono venire effettuate tutti i giorni in orari in cui i locali sono liberi dall'afflusso dell'utenza.

Disinfezione: tutti i giorni dopo avere lavato con acqua e detersivo ed avere risciacquato procedere come segue:

- 1) applicazione di una soluzione di ipoclorito di sodio adeguatamente diluita (tipo Amuchina);
- 2) asciugatura all'aria;

Materiale occorrente: spugne usate esclusivamente per la pulizia degli arredi o panni spugna tessuto/bib tessuto monouso.

D) VETRI, LAMPADARI, PARETI LAVABILI, TERMOSIFONI, PARTI ALTE DEI MOBILI:

lavare ogni mese, o più spesso se è necessario, con acqua e detergente per superfici dure.

Materiale occorrente:



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

- 1) panni monouso o spugne usate esclusivamente per la pulizia degli arredi oppure kit verticale lavavetri con aspira liquidi;
- 2) apposite spazzole per termosifoni.

E) PARETI NON LAVABILI E SOFFITTI

Una volta ogni quindici giorni asportazione meccanica delle ragnatele.

F) TAPPETI IN FINTA PELLE

Vanno lavati periodicamente con panno umido e detersivo; una volta asciutti vanno disinfettati con una soluzione di ipoclorito di sodio adeguatamente diluita.

E' necessario che tali tappeti abbiano un rivestimento di cotone da lavare una volta alla settimana in lavatrice a 90°.

G) LETTI

Devono essere personali, coperti con biancheria pulita che va cambiata tutte le settimane o più spesso in caso di necessità.

Il materasso va rivestito con un telo di tessuto spesso (traversa).

Il cuscino deve essere lavato in lavatrice alla massima temperatura consentita per il materiale di cui è composto prima di venire utilizzato per un altro bambino.

H) TETTARELLE E BIBERONS

Detersione:

- 1) lavaggio in lavastoviglie a temperature oltre 80°
- 2) asciugatura in lavastoviglie

Disinfezione:

- 1) immersione in un prodotto a base di cloro, adeguatamente diluito (tipo Amuchina, Milton, ecc..), per il tempo sufficiente ad assicurare il massimo abbattimento della carica microbica;
 - 2) asciugatura con idoneo materiale a perdere (per esempio carta);
- La soluzione disinfettante a base di cloro va sostituita ogni volta dopo l'uso.

I) GIOCATTOLE

Per i giochi che abitualmente si portano alla bocca è necessario procedere ogni giorno alla:

Detersione:

- 1) Lavaggio con acqua calda e detersivo evitando di utilizzare prodotti difficilmente risciacquabili;
- 2) risciacquo accurato.

Disinfezione:

- 1) immersione in un prodotto a base di cloro, adeguatamente diluito (tipo Amuchina), per il tempo sufficiente ad assicurare il massimo abbattimento della carica microbica;
- 2) asciugatura all'aria o con materiale a perdere;



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

J) LAVANDINI E WATER

Detersione:

- 1) Lavaggio con acqua calda e detersivo per superfici dure o crema abrasiva
- 2) accurato risciacquo
- 3) asciugatura all'aria o con materiale a perdere.

Disinfezione:

- 1) applicazione di una soluzione di ipoclorito di sodio adeguatamente diluita;
- 2) asciugatura all'aria

Frequenza delle operazioni: la detersione e la disinfezione devono essere effettuate almeno due volte al giorno: una prima volta nel corso della giornata ed una seconda a fine giornata.

Materiale occorrente:

- 1) panni spugna tessuto/non tessuto monouso oppure spugne usate esclusivamente per i bagni: vanno tenute distinte quelle usate per i vasi da quelle usate per superfici;
- 2) carta asciuga tutto

K) ALTRE PARTI DEL BAGNO

Detersione:

- 1) La piastrellatura va detersa con acqua calda e detersivo per superficie tutti i giorni e al bisogno avendo particolare riguardo per gli spazi tra le piastrelle.
- 2) Rubinetti, lavandini, maniglie, porte, pulsanti, catene degli sciacquoni, i dispensatori di sapone e di salviette vanno detersi dopo ogni uso collettivo e al bisogno.

Disinfezione:

- 1) alla fine della giornata, dopo la detersione, procedere all'applicazione di una soluzione di ipoclorito di sodio adeguatamente diluita;
- 2) asciugatura all'aria.

L) CONTENITORI PER PANNOLINI SPORCHI

Almeno una volta alla settimana è necessario procedere alla detersione, seguita dalla disinfezione secondo le istruzioni riportate per i lavandini e water.

M) BIANCHERIA

Detersione e disinfezione: lavaggio in lavatrice a temperatura oltre 80° C.

E' consigliato usare detersivo liquido per ridurre la presenza di residui dopo il lavaggio.

E' opportuno, per una migliore efficacia nella disinfezione aggiungere (durante il lavaggio in lavatrice), piccole quantità di soluzione di ipoclorito di sodio, adeguatamente diluita.

N) MATERIALE DI PULIZIA:

Al termine delle pulizie quotidiane, spugne e stracci usati vanno lavati in acqua calda e detersivo e successivamente risciacquati.



COMUNE DI LAVAGNA (Città metropolitana di Genova)

Vanno poi immersi in una soluzione di ipoclorito di sodio, adeguatamente diluita, e qui lasciati per il tempo sufficiente ad assicurare il massimo abbattimento della carica batterica, risciacquati e asciugati all'aria in idoneo ambiente ben distanziato dalla cucina e dagli ambienti accessibili ai bambini.

2. I criteri da utilizzare per verificare il piano di pulizia di cui al comma 1 sono i seguenti:
- visivo: vedere se vi sono residui di sporco;
 - tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare la presenza di sporco;
 - olfattivo: verificare la presenza di odori sgradevoli.

Art. 3.38 – Interventi di pulizia straordinaria

- All'avvio iniziale del servizio il contraente deve effettuare la pulizia e la sanificazione straordinaria dei locali indicati all'art. 3.34, comma 1, come descritte per la parte di pertinenza del presente Capo nel Sub-Allegato 7 al presente capitolato.
- Le operazioni straordinarie di cui al precedente comma 1, da effettuare con i prodotti di cui al successivo art. 3.39 e i macchinari e attrezzature di cui all'art. 3.40, comprendono:
 - lavaggio e sanificazione dei pavimenti;
 - sanificazione di tutte le superfici lavabili della struttura;
 - primo rifornimento dei dispenser di carta igienica, salviette e sapone liquido;
 - pulizia di tutti gli arredi della struttura, porte, maniglie, vetri, mobili, specchi, plafoniere, luci, e di quanto altro presente nei locali;
- Oltre a quanto previsto dal comma 1 del presente articolo, ogni qualvolta sia necessario per garantire il perfetto stato di pulizia dei locali di cui al presente capo ovvero in seguito a segnalazioni motivate del Comune, il contraente ha l'obbligo di effettuare interventi di pulizia straordinaria **entro 1 (una) ora dalla segnalazione**, salva l'applicazione delle penali previste all'art. 2.8, comma 3, lettera f).

Art. 3.39 - Prodotti di pulizia e igienizzanti

- Sono comprese nel servizio di pulizia di cui al presente capo IV, le forniture di prodotti di pulizia e igienizzanti necessari per lo svolgimento del servizio, i quali dovranno corrispondere alle specifiche tecniche di cui ai CAM indicati all'art. 3.34, comma 3 del presente capitolato.
- I prodotti di pulizia utilizzati dal contraente dovranno essere registrati al Ministero della Sanità e dovranno rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'UE relativamente a "biodegradabilità", "dosaggi" e "avvertenze di pericolosità".
I prodotti utilizzati dovranno essere accompagnati da scheda tecnica e scheda di sicurezza CE comprendenti:
 - i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;



COMUNE DI LAVAGNA
(Città metropolitana di Genova)

b) i numeri di telefono dei centri antiveleno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

2.1 I detergenti usati nelle pulizie ordinarie che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure, vale a dire:

- a) i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- b) i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- c) i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione, anche per strofinamento, della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce,

oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie a bagnato, oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2 dei predetti CAM, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

3. È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi e, in particolare, di acido cloridrico e ammoniaca, e di prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante nonché di piumini di origine animale, di attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio, di elementi tessili a frange (spaghetti) per le pulizie a bagnato, di elementi tessili e carta tessuto monouso, fatti salvi documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con il Comune.

4. All'avvio del servizio, il contraente dovrà fornire al Comune la lista completa dei detergenti che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati dovranno essere allegati i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2 dei CAM medesimi. In fase di esecuzione contrattuale il direttore



COMUNE DI LAVAGNA **(Città metropolitana di Genova)**

dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio.

5. In caso di sostituzione dei prodotti utilizzati durante il periodo di gestione del servizio, il contraente si impegna a fornire tempestivamente le nuove informazioni sui prodotti utilizzati.

Art. 3.40 - Mezzi, macchinari e attrezzature

1. Il contraente deve provvedere allo svolgimento di tutte le prestazioni previste utilizzando, ogniqualevolta sia necessario, mezzi, macchinari e attrezzature nella propria dotazione e/o disponibilità.
2. Mezzi, macchinari e attrezzature impiegati dovranno essere rispondenti a tutti i requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa.
3. L'impiego di attrezzature e macchinari, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso alle quali sono destinate; dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato d'uso e dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni o danni.
4. Il contraente dovrà fornire al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco di tutte le macchine che intende utilizzare per la pulizia, indicando il numero ed il tipo di macchine, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello ed allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità al criterio ambientale. La conformità a quanto previsto nel criterio ambientale relativo alle macchine è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.

Art. 3.41 - Gestione dei rifiuti

1. Si richiama quanto indicato all'art. 3.31 del Capo III in tema di "Smaltimento dei rifiuti".