



COMUNE DI CASTELLETTO SOPRA TICINO
Provincia di NOVARA

AREA SERVIZI SOCIALI

Piazza F.lli Cervi – 28053 CASTELLETTO SOPRA TICINO – cod. fiscale e p. IVA 00212680037

Telefono ufficio Servizi Sociali 0331-971970

e-mail: servizisociali@comune.castellettosopraticino.no.it

pec: castellettosopraticino@pec.it

CAPITOLATO D'ONERI
PER IL SERVIZIO DI GESTIONE INTEGRATA
DELL'ASILO NIDO COMUNALE
SEZIONE DIVEZZINI E DIVEZZI
PER UN PERIODO DI 36 MESI

ART. 1 – OGGETTO

Costituisce oggetto del presente capitolato l'affidamento del Servizio di gestione integrata dell'Asilo nido per la realizzazione del seguente progetto:

- 1) Gestione integrata dell'attività educativa-assistenziale del reparto "divezzini e divezzi" (14 mesi e un giorno/36 mesi).
- 2) Servizi educativi – assistenziali integrativi quali: attività di post asilo nido, assistenza aggiuntiva per bambini disabili, brevi sostituzioni del personale educativo comunale, attività di coordinamento.
- 3) Servizi di pulizia, aiuto cuoco e altre attività ausiliarie dei reparti "lattanti" e "divezzini/divezzi", brevi sostituzioni del personale ausiliario comunale.
- 4) Approvvigionamento di derrate alimentari, di pannolini, di prodotti per l'igiene dei bambini, di prodotti per l'igiene degli ambienti e di detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia interna e della cucina.

Il presente appalto, per quanto riguarda l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari. Attualmente sono in vigore i CAM approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

Il presente appalto, per quanto riguarda il servizio di pulizia e fornitura prodotti per l'igiene dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM relativi all'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) - Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021, qui integralmente richiamato per le parti applicabili.

ART. 2 – DURATA E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 36 mesi dall'aggiudicazione e presumibilmente si svolgerà dall'anno 2025 al 2027.

Il periodo per il quale è prevista l'attivazione del servizio corrisponde al CALENDARIO SCOLASTICO per il periodo 01.09 / 30.06 e, in aggiunta, quattro settimane del mese di luglio, periodo durante il quale si effettua il servizio di centro estivo.

Le chiusure verranno segnalate per tempo dall'Ente appaltante non appena definite.

I servizi oggetto del presente capitolato saranno effettuati presso l'Asilo nido Comunale di Castelletto Sopra Ticino situato in via Cosio, 5.

La durata di cui sopra potrà, ai sensi dell'articolo 120, comma 11, del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione del nuovo contraente. In tal caso, l'affidatario, sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, o più favorevoli, per la stazione appaltante.

ART. 3 – VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta dell'appalto è di **€ 1.210.230,30 (Iva esclusa) oltre ad € 1.950,00 + IVA quali costi per le interferenze per la sicurezza non soggetti a ribasso**, per un periodo di 36 mesi, come risultante dai seguenti importi parziali:

1) **Gestione integrata dell'attività educativa-assistenziale dei reparti "divezzini e divezzi" e servizi educativi – assistenziali integrativi** (attività di post asilo nido, assistenza aggiuntiva per bambini disabili, brevi sostituzioni del personale educativo comunale per i reparti "lattanti" e "divezzi e divezzini"): € 636.904,40 relativi a 27.231,75 ore complessive presunte per i servizi di:

- Gestione integrata dell'attività educativa e assistenziale quotidiana dei reparti "divezzini e divezzi".
- Partecipazione a momenti di equipe e di programmazione (minimo 2 ore mensili a personale educativo).
- Post asilo nido.
- Brevi sostituzioni personale educativo (per 500 ore annue presunte, per un totale a triennio di 1.500 ore presunte).
- Eventuale assistenza aggiuntiva per bambini disabili.
- Attività di coordinamento (per 48 ore annue presunte per un totale a triennio di 144 ore presunte).

2) **Servizio di pulizia, aiuto cuoco e altre attività ausiliarie del reparto divezzini e divezzi, brevi sostituzioni del personale ausiliario comunale**: € 282.629,24 (per 15.243,00 ore presunte).

- Servizio di pulizia dei reparti lattanti, divezzini e divezzi, e aiuto cuoco (per 4.581,00 ore annue presunte per un totale a triennio di 13.743,00 ore presente).

- Brevi sostituzioni del personale ausiliario (per 500 ore annue presunte per un totale a triennio di 1.500 ore presunte).
- Partecipazione a momenti di equipe e di programmazione (minimo 2 ore mensili a personale ausiliario).

3) Approvvigionamento di derrate alimentari, di pannolini e prodotti per l'igiene dei bambini, per l'igiene degli ambienti e di detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia interna e della cucina: € 60.225,00 annui. La ditta incaricata dovrà provvedere all'approvvigionamento dei prodotti alimentari, dietetici, sanitari e di pulizia elencati nelle appendici allegate al presente capitolato. Il valore del servizio è determinato dalle quantità moltiplicate per i prezzi unitari dei prodotti indicati nelle suddette appendici allegate.

4) Il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in appalto, in aumento o in diminuzione del 20% in relazione all'andamento e alle necessità dei servizi. In particolare i servizi riguardanti l'assistenza aggiuntiva ai bambini disabili e le sostituzioni del personale educativo ed ausiliario potranno subire oscillazioni nel corso della durata contrattuale. Pertanto agli importi sopra indicati si aggiungono € 242.046,06 quale importo massimo per possibili prestazioni in aumento. **Tale importo concorre nella determinazione del valore complessivo presunto del presente affidamento, ma non della base d'asta che è di € 1.210.230,30.**

5) Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari ad € **1.655.931,41 iva esclusa**. Tale importo è comprensivo delle voci eventuali, quali: i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso (€ 1.950,00 IVA esclusa), le varianti nei limiti del quinto d'obbligo e la proroga tecnica per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle pratiche di aggiudicazione.

6) L'importo dell'appalto è finanziato con fondi del Bilancio del Comune di Castelletto Sopra Ticino, con tale finanziamento si intendono interamente compensati all'Impresa Aggiudicataria tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto dell'appalto.

Il valore dell'appalto corrisponde al valore complessivo del contratto che è quello risultante dall'aggiudicazione, in ribasso rispetto alla base d'asta di **1.210.230,30 (iva esclusa)**, riferita al valore presunto dei servizi in relazione alla durata dell'appalto (pari a 36 mesi).

Non verranno prese in considerazione offerte in aumento.

Si ribadisce che il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in appalto, in aumento o in diminuzione del 20% in relazione all'andamento e alle necessità dei servizi. In caso di assenza temporanea dei bambini (malattia) verrà comunque garantita la presenza di tutte le educatrici con riduzione del monte orario in proporzione al numero dei bambini assenti.

L'Amministrazione appaltante si riserva altresì la facoltà di apportare modifiche ed integrazioni, in base a nuove esigenze, alle modalità attuative del contratto in oggetto. In tal caso il prezzo delle modifiche e delle integrazioni verrà determinato sulla base dei parametri definiti in sede di offerta e del costo orario di aggiudicazione.

ART. 4 – CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. 36/2023, il criterio di aggiudicazione sarà l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i seguenti parametri di valutazione:

- Qualità progettuale e tecnica (70 punti)
- Prezzo (30 punti)

ART. 5 – PRESTAZIONI RICHIESTE ALLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il bando ha per oggetto prestazioni educative e ausiliarie relative all'Asilo Nido Comunale e l'approvvigionamento di beni indicati alla lettera 5.1b) del presente articolo.

Tale servizio, inteso come "servizio socio – ludico – educativo" d'interesse pubblico nel quadro della politica generale, formativa della prima infanzia e socio-sanitaria dell'Ente Locale, accoglie bambini da quattro mesi a tre anni d'età, concorrendo efficacemente con le famiglie alla loro educazione e formazione, nel rispetto delle norme di cui al Regolamento Comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 55 del 19/12/2024; tale Regolamento è pubblicato sul sito internet del Comune di Castelletto Sopra Ticino all'indirizzo <http://www.comune.castellettosopraticino.no.it>, nella sezione "Amministrazione" – "Documenti e dati" – "Regolamenti" – "Cultura, Turismo, Servizi alla Persona".

I servizi di cui all'art. 1, da prestarsi nell'ambito dell'autonomia organizzativa della Impresa ed al di fuori di ogni rapporto di subordinazione nei confronti del Comune di Castelletto Sopra Ticino, comprendono le prestazioni connesse al regolare funzionamento dei servizi di seguito specificati.

5.1 Finalità

a) La finalità dell'incarico ha come oggetto:

- gestione integrata della sezione "divezzini e divezzi" nei giorni da lunedì a venerdì con orario 7.30 - 16.30;
- post-nido, nei giorni da lunedì a venerdì con orario 16.30 - 18.00;
- assistenza a bambini con disabilità presenti in struttura, secondo gli orari di frequenza;
- attività di pulizia dei reparti dell'asilo nido con personale ausiliario, nei giorni da lunedì a venerdì, in 3 turni di 7 ore ciascuno nell'arco dell'orario di servizio 7.30 - 18.15;
- sostituzioni del personale educativo e ausiliario dell'Impresa Aggiudicataria e del personale educativo e ausiliario dipendente del Comune in caso di assenza per malattia o per altri motivi contrattualmente previsti (congedo ordinario, permessi, maternità, ecc.). Si ribadisce che l'Impresa Aggiudicataria dovrà sostituire l'operatore anche in caso di ferie con personale qualificato.

b) La Ditta dovrà provvedere con costo a proprio carico:

- all'approvvigionamento delle materie prime per il confezionamento dei pasti;
- all'approvvigionamento dei pannolini e dei prodotti per l'igiene e il cambio dei bambini;
- all'approvvigionamento dei prodotti e delle attrezzature per l'igiene degli ambienti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: scopa elettrica, vaporetto...) e dei detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia interna e della cucina;

Tali approvvigionamenti si intendono riferiti a tutti i 45 bambini frequentanti l'asilo nido così suddivisi:

9 lattanti
18 divezzini
18 divezzi

- I servizi di approvvigionamento dei prodotti per l'igiene degli ambienti e dei detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia interna e della cucina si intendono riferiti a tutta la struttura ospitante i 45 bambini.
- I servizi di approvvigionamento delle materie prime per il confezionamento dei pasti si intendono riferiti anche per il personale sia dell'aggiudicatario che del comune che sia presente durante il momento del pasto con i bambini.

Inoltre si richiede l'approvvigionamento dell'abbigliamento e dei dispositivi per la sicurezza individuale per il personale educativo ed ausiliario sia dell'Aggiudicatario che del Comune (a titolo esemplificativo e non esaustivo si richiede la fornitura di calzature adeguate alle normative vigenti, divise, guanti da taglio, occhiali di protezione per i detersivi, cuffie, mascherine chirurgiche, guanti monouso...). Tale fornitura dovrà essere costantemente integrata e/o sostituita, secondo necessità, durante tutta la durata dell'appalto.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi relativi all'acquisto del materiale relativi all'igienizzazione – sanificazione, come da normative vigenti.

5.2 Personale

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, l'appaltatore dovrà avvalersi di personale di provata capacità, onestà, e moralità, idoneo alle funzioni richieste dal servizio. In particolare il personale addetto alla cura dei bambini dovrà essere dotato di idoneo titolo di studio e/o abilitativo, di cui all'art. 5.3 del presente Capitolato.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a garantire la continuità del personale nei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni o integrazioni tutte le volte che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze verificatesi a qualunque titolo. La sostituzione degli operatori assenti deve avvenire in tempo utile per assicurare il corretto espletamento del servizio.

Tutto il personale educativo e ausiliario, dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato alle mansioni da svolgere. Non può essere previsto o autorizzato lo scambio delle mansioni tra personale con differente qualificazione professionale.

Prestazioni richieste

5.3 Personale Educativo

Gli operatori incaricati dalla Impresa Aggiudicataria dovranno svolgere le proprie attività, con riferimento alle sezioni che verranno loro assegnate, come segue:

Gestione reparto "Divezzini e Divezzi"

- * Presa in consegna ed assistenza degli utenti assegnati con particolare attenzione alle indicazioni previste dal succitato Regolamento Comunale di gestione dell'Asilo Nido, tra cui:
 - occuparsi, con particolare cura, dell'inserimento dei nuovi iscritti, dei bambini più problematici e di quelli più insicuri;
 - dedicarsi all'accoglienza e al rapporto con i genitori;
 - registrare le presenze giornaliere dei bambini;
 - tenere aggiornata la documentazione personale del bambino con le relative osservazioni sul comportamento dello stesso;
 - allestire spazi ludici adeguati all'età e alle caratteristiche dei bambini;
 - organizzare le attività educative e verifica delle stesse;
 - considerare le attività di routine (pranzo, sonno, merenda, cambio) come momenti educativi;
 - vigilare durante il riposo;
 - attendere alle cure igienico-sanitarie del bambino e curare il cambio degli indumenti;
 - tenere in buono stato igienico il materiale ludico-educativo;
- * Collaborare con la Coordinatrice e con il restante personale educativo, responsabile dell'attività ludico-didattica, per la programmazione dei piani di lavoro;
- * Partecipare ai momenti di équipe e programmazione.

Attività Post-Nido

- * Prendere in consegna gli iscritti al servizio di post nido, in particolare:
 - tenere aggiornata la documentazione personale del bambino con le relative osservazioni sul comportamento dello stesso;
 - allestire spazi ludici adeguati all'età e alle caratteristiche dei bambini;
 - attendere alle cure igienico-sanitarie del bambino e curare il cambio degli indumenti;
 - tenere in buono stato igienico il materiale ludico-educativo;
- * Assistere agli utenti, con la prosecuzione delle attività della giornata: attività ludica ed educativa, igiene personale dell'utente e provvedere alla chiusura del servizio.
- * Partecipare ai momenti di équipe e programmazione.

Sostituzioni Personale Educativo comunale

L'Impresa Aggiudicataria è altresì tenuta a mettere a disposizione del Comune personale per la sostituzione del personale educativo comunale, di tutte le sezioni, in servizio presso l'Asilo Nido, assente per periodi di malattia/asspettativa o per altri motivi contrattualmente previsti (maternità, permessi, congedo ordinario...).

5.4 Personale Ausiliario

Il Personale ausiliario mantiene l'ambiente del nido pulito e accogliente e garantisce condizioni confortevoli per le bambine, i bambini e gli adulti.

Nello specifico gli sono affidate le seguenti funzioni:

- curare l'impiego del materiale e del corredo;
 - curare l'ordine del guardaroba, il lavaggio, l'asciugatura della biancheria;
 - predisporre la fornitura e il cambio della biancheria;
 - attendere alla pulizia di tutti i locali e gli ambienti;
 - riordinare i reparti;
 - tenere alla buona conservazione degli immobili e delle attrezzature;
 - mantenere le attrezzature di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - collaborare con le educatrici nelle sale, nei limiti della propria mansione, in particolare nei momenti del pasto e del risveglio;
 - effettuare la chiusura del servizio alle ore 18.15.
- * Partecipare ai momenti di équipe e programmazione.

Sostituzioni personale ausiliario comunale

L'Impresa Aggiudicataria è altresì tenuta a mettere a disposizione del Comune operatori per la sostituzione del personale ausiliario comunale, in servizio presso l'Asilo Nido, assente per periodi di malattia/asspettativa o per altri motivi contrattualmente previsti (maternità, permessi, congedo ordinario...).

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire la temporanea sostituzione del personale educativo e ausiliario sia dell'Impresa stessa che del personale comunale assente entro e non oltre le 24 ore successive alla comunicazione.

5.5 Coordinamento

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire il coordinamento del proprio personale per un'ora settimanale. La coordinatrice dovrà relazionarsi con la coordinatrice comunale per la verifica delle attività svolte.

5.6 Formazione

La formazione sarà svolta attraverso la partecipazione a iniziative organizzate direttamente dall'Impresa Aggiudicataria e/o dall'Ente, sarà indirizzata a tutto il personale in servizio, sia dell'Aggiudicatario che del Comune, con onere a carico della stessa Impresa Aggiudicataria e senza ulteriori costi a carico dell'Amministrazione.

Le ore di formazione saranno quelle indicate in offerta (in particolare si richiedono minimo 30 ore per operatore educativo per anno scolastico e minimo 30 ore per operatore ausiliario per anno scolastico – per gli operatori della cucina si chiede di organizzare una parte delle attività di formazione con particolare riferimento al porzionamento e ad evitare gli sprechi alimentari, per gli ausiliari si chiede di organizzare parte della formazione per l'utilizzo al meglio dei prodotti di pulizia evitando sprechi – almeno 15 ore devono essere dedicate alla Supervisione soprattutto nell'ambito delle dinamiche di gruppo).

Si richiede inoltre che formazione e supervisione vengano gestiti da personale qualificato (possibilmente uno psicologo) esterno all'Aggiudicatario e all'Ente.

Circa la risposta al bisogno formativo del personale si ritengono elementi minimi:

- la messa a disposizione dell'operatore di un budget di spesa che gli consenta il pagamento di eventuali quote partecipative;
- il rimborso di eventuali costi di trasporto, vitto e alloggio inerenti la fruizione dell'iniziativa formativa.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a concordare con ogni singolo operatore un piano annuale di formazione che risponda realmente al fabbisogno individuale e che garantisca le condizioni minime di cui sopra; il non attenersi a dette condizioni implicherà automaticamente l'applicazione di penali.

Entro la fine di ogni anno l'Impresa Aggiudicataria dovrà presentare una sintesi delle ore di formazione svolte dai singoli operatori, così da consentire al Comune la valutazione della ricaduta sui servizi.

L'articolazione organizzativa dell'attività di formazione deve essere predisposta in modo da non recare pregiudizio all'erogazione del servizio.

Il personale deve essere in possesso del Corso antincendio di livello 2 con idoneità tecnica e primo soccorso di gruppo B in numero almeno pari a quello previsto dalla normativa vigente.

5.7 Approvvigionamento di derrate alimentari, pannolini e prodotti per l'igiene degli ambienti, di detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia e della cucina interne.

Le derrate alimentari dovranno avere le caratteristiche merceologiche illustrate in appendice al presente capitolato, dovranno inoltre presentare un minore impatto sulla salute e sull'ambiente includendo quindi prodotti a filiera corta o a Km zero. Tale servizio dovrà essere effettuato con le modalità descritte in appendice. Sono ammesse eventuali proposte migliorative che saranno valutate nell'offerta qualitativa. L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari. Attualmente sono in vigore i CAM approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

I prodotti per l'igiene utilizzati per il servizio di pulizia dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM relativi all'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) - Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021, qui integralmente richiamato per le parti applicabili

5.8 Elementi Organizzativi

In generale, l'Impresa Aggiudicataria si impegna ad assicurare le seguenti mansioni:

- gestire in modo autonomo il proprio personale, che risponde gerarchicamente e funzionalmente al responsabile dell'Impresa Aggiudicataria;

- assicurare lo svolgimento dell'assistenza agli utenti dell'asilo nido e sostituzione personale educativo ed ausiliario secondo le linee di indirizzo e i piani di programmazione del Comune di Castelletto Sopra Ticino e attraverso la prassi della co-progettazione;
- garantire con tempestività le sostituzioni del personale dell'Aggiudicatario e comunale assente entro e non oltre 24 ore dalla comunicazione;
- rimuovere qualsiasi ostacolo di tipo logistico-organizzativo che impedisca l'esecuzione dell'intervento professionale o ne comprometta il buon esito;
- comunicare qualsiasi evento di carattere straordinario che riguardi l'andamento dei servizi;
- interfacciarsi sistematicamente con il personale impiegato, per acquisire dati aggiornati sull'andamento lavorativo, il grado di soddisfazione, i problemi e le esigenze rilevati;
- tenere costanti rapporti con il Responsabile dell'Asilo Nido e con la Coordinatrice, per condividere verifiche e valutazioni.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta inoltre a:

- trasmettere a fine anno scolastico al Responsabile dell'Asilo Nido una relazione consuntiva sull'andamento dei servizi, che evidenzii criticità e prospettive di sviluppo;
- tenere appositi registri degli interventi e delle presenze prestatati;
- emettere mensilmente una fattura, rivolta al Comune di Castelletto Sopra Ticino, con indicazione analitica delle ore effettuate per singolo operatore.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione, su richiesta motivata del Comune, del personale che risultasse inadeguato al corretto svolgimento dei compiti affidati.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità richieste di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna, inoltre, a garantire la presenza degli operatori agli eventuali incontri indetti dal Comune in caso di problemi che dovessero insorgere nella conduzione del servizio.

Prima dell'avvio dell'erogazione dei servizi, l'Impresa Aggiudicataria individuerà un recapito organizzativo presso il quale sia attivato collegamento telefonico, mail e fax in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi.

5.9 Interruzione del Servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo potessero influire sul normale funzionamento del servizio, l'Impresa Aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Aggiudicataria come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: pandemie, terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, nevicate abbondanti....

5.10 Sostituzione del Personale

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la presenza continuativa degli stessi operatori assegnati allo svolgimento del servizio, i quali saranno sostituiti nel corso dell'appalto solo in caso di assenza per malattia o per altri motivi contrattualmente previsti (congedo ordinario, permessi, ecc.), da comprovare mediante attestazione scritta e documentata a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

Si ribadisce che l'Impresa Aggiudicataria dovrà sostituire l'operatore non solo in caso di malattia, ma anche in caso di ferie (che, comunque e in linea di massima, dovranno essere fruito prevalentemente nei giorni di chiusura dell'asilo nido) e che la sostituzione del personale dovrà essere immediata per gli interventi essenziali ed entro le 24 ore successive dall'inizio dell'assenza per quelli rinviabili.

La sostituzione dovrà prevedere l'utilizzo di operatori di pari professionalità, preventivamente individuati come personale idoneo alla sostituzione.

Gli operatori addetti alle sostituzioni dovranno quindi conoscere anticipatamente il servizio con relativa utenza, al fine di poter prestare l'intervento professionale al momento richiesto in modo appropriato.

ART. 6 - REQUISITI

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire un soddisfacente svolgimento dei servizi richiesti.

Profilo professionale e requisiti:

Il servizio sarà svolto dall'Impresa Aggiudicataria mediante propri operatori, di ambo i sessi, che dovranno essere professionalmente preparati per le specifiche mansioni da svolgere, secondo gli standard gestionali previsti dalla normativa nazionale e regionale.

I titoli scolastici e professionali del personale, con il relativo aggiornamento a seguito di turnover dovranno essere conservati dall'Impresa Aggiudicataria, che si impegna ad esibirli a richiesta del Comune.

Le prestazioni di cui all'articolo precedente dovranno essere assicurate mediante l'impiego di personale qualificato, maggiorenne, in possesso dei seguenti requisiti:

SPECIFICHE LIVELLO DI INQUADRAMENTO

Coordinatore: Possesso di Laurea in Scienze dell'Educazione e dei processi formativi – Laurea in Scienze e tecniche psicologiche – Laurea in Scienze Sociologiche – Laurea in Scienze del servizio sociale – Laurea in Educazione professionale. E' ammesso a questo ruolo anche l'operatore socio educativo in servizio con esperienza di almeno cinque anni. Cat. D3.

Educatori: in possesso dei requisiti previsti dalla normativa nazionale e regionale e più precisamente in possesso di uno dei titoli di seguito elencati:

- *Diploma di Laurea in scienze dell'educazione, Scienze della Formazione primaria e Lauree con contenuti formativi analoghi;*
- *Diploma di puericultrice (fino ad esaurimento del titolo);*
- *Diploma di maestra di scuola d'infanzia (fino ad esaurimento del titolo);*
- *Diploma di maturità magistrale (fino ad esaurimento del titolo);*
- *Diploma liceo psico-pedagogico;*
- *Diploma di vigilatrice d'infanzia, nel rispetto delle norme di cui all'art. 1 della L.R. 17/03/1980 n. 16;*
- *Diploma di dirigente di comunità (fino ad esaurimento del titolo);*
- *Diploma di tecnico dei servizi sociali;*
- *Altri diplomi di scuola media superiore, dai cui provvedimenti istitutivi si riconosca un profilo professionale rivolto all'organizzazione e alla gestione degli asili;*
- *Attestato di educatore per la prima infanzia rilasciato dalla Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 17 L.R. 3/73 e s.m.i. o equipollenti/equivalenti.*

Le funzioni attribuite al personale educativo sono quelle previste dalla vigente normativa.

Inquadramento in Cat. D2

Ausiliari: obbligo scolastico assolto. Cat. A1.

Aiuto Cuoca/o: Cat. B1

Entro 10 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa Aggiudicataria dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale operante.

L'elenco dovrà precisare per ogni operatore i seguenti dati:

- qualifica professionale,
- posizione contrattuale,
- posizione assicurativa;
- curriculum vitae.

L'elenco trasmesso dovrà anche essere corredato da apposita dichiarazione rilasciata dal responsabile abilitato ad impegnare l'Impresa Aggiudicataria, attestante per ogni singolo addetto il possesso delle certificazioni sanitarie necessarie per lo svolgimento delle funzioni assegnate e l'immunità da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione.

Tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione e trasmesso con documentazione integrativa al Comune.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà altresì fornire il nome e tutti i recapiti del referente responsabile della gestione del personale.

Al fine di garantire la continuità nel servizio, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad impiegare per tutta la durata del contratto il medesimo personale, evitando un turnover non funzionale, tollerato solo per cause di forza maggiore.

ART. 7 – MONTE ORE

Il servizio di attività educative ed assistenza agli utenti dell'asilo nido, costituito dalla gestione integrata del reparto "divezzini e divezzi", dal post-nido, dall'assistenza educativa di bambini con disabilità, dal coordinamento, da sostituzioni del personale educativo di ogni sezione, sarà attuato presso l'Asilo Nido del Comune di Castelletto Sopra Ticino per un ammontare stimato complessivo presunto di 27.231,75 ore per il periodo scolastico relativo ai 36 mesi di servizio.

Il servizio di aiuto cuoco, di pulizia dei reparti e di sostituzione del personale ausiliario sarà attuato presso l'asilo nido del Comune di Castelletto Sopra Ticino per un ammontare stimato complessivo presunto di 15.243,00 ore per il periodo scolastico relativo ai 36 mesi di servizio.

Qualsiasi variazione, ad insindacabile giudizio del Comune, in diminuzione o in aumento delle ore o delle persone da adibire al servizio in oggetto, non darà diritto per l'Impresa Aggiudicataria ad alcun conguaglio o rimborso aggiuntivo del prezzo orario risultante dall'offerta.

All'Impresa Aggiudicataria sarà riconosciuto e liquidato l'importo del costo orario moltiplicato per il numero mensile delle ore effettivamente prestate.

Il monte ore sopra previsto verrà convenzionalmente utilizzato per determinare il valore del contratto che verrà stipulato con l'Impresa Aggiudicataria.

I giorni e gli orari degli interventi prestatati potranno subire variazioni in relazione al modificarsi delle necessità di servizio ed al numero degli utenti presenti.

L'Impresa Aggiudicataria sarà comunque obbligata ad espletare il servizio oggetto dell'appalto in funzione delle esigenze che si evidenzieranno nel corso della durata dell'appalto stesso.

Nel caso in cui i servizi prevedessero un numero di ore inferiore al monte ore indicato, l'Impresa Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun conguaglio o rimborso aggiuntivo del prezzo orario risultante dall'offerta.

ART. 8 – NORME DI COMPORTAMENTO

Gli operatori nell'espletamento del loro lavoro, svolto secondo la specifica deontologia professionale, dovranno:

- rispettare gli accordi assunti al momento della definizione del servizio;
- rispettare gli obblighi di cui al Reg. UE. 2016/679 (GDPR);
- provvedere alla puntuale e corretta compilazione degli appositi prospetti di rilevazione delle ore lavorative svolte.

Al personale è fatto obbligo:

- di non accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi;
- di riferire al coordinatore ogni dato rilevante ai fini del monitoraggio del servizio;
- di non sottostare a richieste di servizio da parte dell'utente che non siano state concordate con il Comune;
- di favorire l'azione di verifica e valutazione da parte del coordinatore sui risultati conseguiti;
- di avere attenzione relazionale nei confronti dei destinatari del servizio e dei familiari;
- di non stipulare accordi privati extra orario lavorativo con i destinatari del servizio ai fini dell'esecuzione di prestazioni aggiuntive
- di osservare, per quanto compatibili, le norme contenute nel codice di comportamento del Comune di Castelletto Sopra Ticino, approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 116 del 12/11/2024, che può essere consultato nella sezione "Amministrazione trasparente" - "Disposizioni generali" - "Atti generali" - "Delibere" del sito internet del comune: <http://www.comune.castellettosopraticino.no.it>

La ditta appaltatrice dovrà dotare, a proprie spese e sotto la propria responsabilità, il personale di un cartellino di riconoscimento corredato di fotografia formato tessera, contenente l'indicazione del soggetto giuridico di appartenenza, le generalità e la qualifica dell'operatore, da esibire per tutta la durata del servizio.

ART. 9 – OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE

L'aggiudicatario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta operante al momento dell'aggiudicazione, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Aggiudicatario, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata. In particolare ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti pubblici l'aggiudicatario deve procedere, prioritariamente, all'assorbimento del personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale.

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare allo stesso la giusta tutela operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, aspettativa al momento dell'avvio dell'appalto, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa o distacco sindacale.

Per il personale a tempo determinato, l'Impresa Aggiudicataria dovrà prevedere una prelazione in caso di ulteriore bisogno o per eventuali nuove assunzioni a tempo indeterminato.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere l'assorbimento di tutto il personale attualmente operante.

L'assorbimento dovrà essere attuato integralmente secondo il vigente CCNL delle Cooperative Sociali, riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso l'ente nelle precedenti aziende con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato.

Parimenti si procederà per gli operatori i cui scatti di anzianità matureranno dopo l'avvio dell'appalto.

A tutto il personale che si trova o si troverà ad operare nei servizi oggetto dell'appalto, dovranno essere applicati il vigente CCNL delle Cooperative Sociali firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale ed i successivi rinnovi (ai sensi dell'art. 11 del D. lgs. 36/2023), con riferimento alla qualifica corrispondente, alle mansioni svolte e al netto di ogni onere richiesto a titolo di quota associativa o ad altro titolo, indipendentemente da ogni eventuale accordo interno o decentrato, che non potrà in ogni caso comportare un trattamento economico e previdenziale inferiore a quello previsto dal relativo CCNL delle Cooperative Sociali e dagli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi.

A tutto il personale si dovranno applicare lo Statuto dei Lavoratori (L. 300/1970), compreso l'articolo 18, nonché le norme relative alle assicurazioni, alla tutela e all'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a carico dell'aggiudicatario tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previsti dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

La cooperativa aggiudicataria dovrà dare facoltà al personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.

In ogni caso al personale dovranno essere corrisposti i contributi previdenziali sul salario reale e non su quello convenzionale.

Di fronte a richiesta scritta del singolo lavoratore, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad aderire al fondo di previdenza complementare prevista dal vigente CCNL delle Cooperative Sociali firmato dalle OO.SS. più rappresentative a livello nazionale ad integrazione della contribuzione per la previdenza ordinaria.

L'azienda dovrà assumere i lavoratori e le lavoratrici con contratti di lavoro di tipo subordinato e a tempo indeterminato e provvedere a stipulare contratti individuali di lavoro con le specifiche previste dal CCNL delle Cooperative Sociali.

La retribuzione sarà erogata con il sistema della mensilizzazione e non con il pagamento ad ore.

A titolo rafforzativo si precisa che:

- gli istituti di malattia e di infortunio dovranno essere retribuiti secondo l'articolo 71 del CCNL delle Cooperative Sociali e dovranno coprire, per tutto il periodo in cui intervengono tali istituti, il 100% del salario reale;
- per l'istituto della maternità si applicherà integralmente l'art. 63 del CCNL: per il periodo di assenza obbligatoria l'impresa integrerà la quota INPS fino al raggiungimento del 100% del salario effettivo e per il periodo di assenza per estensione facoltativa l'impresa integrerà il primo mese dell'astensione fino al 100% del salario effettivo. L'integrazione al 100% dovrà essere garantita anche nel caso di maternità anticipata per rischio, almeno per il periodo equivalente a quello della maternità obbligatoria;
- gli straordinari che matureranno su tutte le ore retribuite (comprese malattia, festività, ferie, permessi retribuiti, ore di formazione) saranno retribuiti secondo quanto esplicita l'articolo 53 del CCNL delle Cooperative Sociali e s.m.i. firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale con le seguenti percentuali:
 - a) lavoro diurno straordinario: 15%
 - b) lavoro festivo diurno straordinario: 30%.

In caso di part – time sarà rispettato integralmente il CCNL nazionale delle Cooperative Sociali anche in termini di erogazione delle percentuali di straordinario (art. 26 punto C) e maggiorazioni sul tipo di part - time (art. 26, punti D ed E).

In caso di richiesta delle 150 ore, ai sensi dell'art. 69 del c. 2 del CCNL, la risposta dovrà essere tempestiva (massimo 15 giorni) e documentata.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire una adeguata professionalità ai soci e dipendenti attraverso l'assunzione di personale qualificato e l'impegno a riqualificare il personale oggetto dell'eventuale passaggio di gestione con la frequenza degli appositi corsi di riqualificazione.

L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati, accertata dal Comune direttamente o tramite altri Enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del contratto stipulato tra le parti.

La quota relativa al costo del personale esplicitata dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta di gara, dovrà essere interamente spesa per il personale stesso.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Se l'impresa aggiudicataria ha forma di cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad erogare e rendere effettivamente esigibile lo stipendio, così come previsto dal CCNL, entro e non oltre il giorno 20 del mese successivo alla prestazione lavorativa.

È fatto divieto assoluto di applicare regolamenti interni peggiorativi dei suddetti contratti, anche se trattasi di cooperative che ne facciano utilizzo nei confronti dei propri soci.

La mancata applicazione degli obblighi sopracitati, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi (in questo caso anche per una sola mensilità) per qualsiasi ragione, saranno motivo di rescissione, con effetto immediato del contratto d'appalto.

In quest'ultimo caso, il Comune si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti dopo aver provveduto all'incameramento della cauzione in qualsiasi forma costituita.

L'impresa aggiudicataria si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altro documento inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente articolo. Gli operatori amministrativi del Comune sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con il Comune.

L'impresa aggiudicataria garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti e di ogni altro obbligo di legge.

Si specifica che l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalla D.Lgs. 81/2008, anche alla formazione degli addetti antincendio, in numero almeno pari a quello previsto dalla normativa vigente, che devono essere in possesso del Corso antincendio di livello 2 con idoneità tecnica; inoltre dovrà prevedere la formazione degli addetti al primo soccorso, in numero almeno pari a quello previsto dalla normativa vigente, che devono aver frequentato il corso di primo soccorso di gruppo B.

L'impresa aggiudicataria si impegna a comunicare al comune, all'inizio del servizio il nominativo del responsabile della sicurezza e dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata dal servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utili presidi di protezione e di aver informato i propri lavoratori.

La Ditta si impegna:

- a fornire al Comune di Castelletto Sopra Ticino i nominativi del personale, indicando il titolo di studio, la qualifica e l'inesistenza di condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600- quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale (art. 25 bis del D.Lgs. 39 del 04/03/2014). Durante l'attività, in caso di inefficienza o grave inadempienza del personale, l'Amministrazione Comunale può chiedere l'immediata sostituzione e la Ditta dovrà tempestivamente provvedere;
- alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle norme sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori;
- ad utilizzare per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, proprio personale regolarmente assunto e per il quale solleverà il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni;
- ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni, nel caso di cooperative sociali non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori;
- ad assicurare la tempestiva sostituzione degli operatori, temporaneamente assenti, comunicando immediatamente all'Ente il nominativo del sostituto;
- a stipulare idonea copertura assicurativa per gli operatori addetti al servizio riguardo la responsabilità civile verso terzi e per eventuali danni causati nell'espletamento dell'attività;
- a garantire che gli operatori siano in possesso del requisito di sana e robusta costituzione;
- a riconoscere che il Comune appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la Ditta stessa ed il proprio personale dipendente;
- ad assicurare lo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza del lavoro;
- ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Ente o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio.

Infine l'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di inadempimento retributivo, contributivo, assicurativo verso i lavoratori da parte dell'impresa, quindi in violazione agli obblighi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Appaltatore il termine massimo di 15 giorni, entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione delle posizioni retributive, contributive e assicurative, così come stabilito nello schema di contratto.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato solamente ad avvenuta regolarizzazione, comprovata da adeguata documentazione. L'impresa aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi, per detta sospensione dei corrispettivi.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituisce ad ogni effetto di legge grave inadempimento delle norme contrattuali e pertanto potrà dare luogo a risoluzione del contratto.

ART. 10 – CONTROLLO GESTIONALE

L'Impresa Aggiudicataria deve essere dotata di un sistema di controllo interno per garantire un'azione di costante monitoraggio e verifica sullo svolgimento e la qualità dei servizi offerti.

I risultati del monitoraggio e della verifica permanenti saranno a disposizione del Comune. L'Amministrazione comunale, in itinere, potrà infatti chiedere di conoscerli e di integrarli ai fini di valutazioni intermedie.

I risultati completi dell'azione di monitoraggio e verifica, svolti in corso d'anno, confluiranno in una relazione consuntiva annuale, che verrà presentata e illustrata al Responsabile del Servizio.

Nel caso in cui il Comune intendesse attivare un percorso di valutazione della qualità dei servizi di cui all'appalto, anche avvalendosi della collaborazione di esperti incaricati, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a prestare la massima disponibilità per consentire la realizzazione delle operazioni.

Ordinariamente l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di svolgere sopralluoghi e verifiche relativi allo svolgimento dei servizi in appalto.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad apprestare efficaci sistemi di controllo relativi alla presenza in servizio ed al rispetto degli orari da parte dei propri operatori; di dette rilevazioni l'Impresa Aggiudicataria dovrà rendere conto al Comune, nell'ambito delle diverse forme di verifica che questo potrà attivare.

Le assunzioni verranno tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale per consentire all'Ente la conoscenza degli operatori impiegati nell'espletamento dei servizi appaltati e per vigilare sull'assolvimento degli obblighi da garantire al personale.

ART. 11 – SOPRALLUOGO E D.U.V.R.I.

Le ditte concorrenti dovranno effettuare il sopralluogo nei locali dove si svolge l'attività oggetto del presente appalto entro i termini previsti dal disciplinare di gara. Per effettuare il suddetto sopralluogo sarà necessario inviare richiesta tramite piattaforma di gara.

Inoltre ai sensi dell'art 26 del D. lgs. n. 81/08 è stato redatto uno schema di DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza). Le ditte concorrenti dovranno prendere visione del Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (D.U.V.R.I.) allegato al presente capitolato. Come indicato dal suddetto D.U.V.R.I. i costi per le interferenze per la sicurezza non soggetti a ribasso ammontano ad € 1.950,00 esclusa Iva.

ART. 12 – ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

- La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto con il Comune di Castelletto Sopra Ticino per l'importo risultante dal ribasso offerto in sede di gara.

- Il contratto verrà stipulato, ai sensi dell'art. 18 del D. lgs. 36/2023, per atto pubblico amministrativo con intervento del Segretario Comunale di Castelletto Sopra Ticino, per il quale dovranno essere versati, dall'impresa aggiudicataria, diritti di segreteria negli importi che saranno individuati a seguito dell'aggiudicazione, secondo le disposizioni di legge e di regolamento ed in base all'importo contrattuale, imposta di bollo (indicata nell'allegato I4 del D. lgs. 36/2023) e l'eventuale imposta di registro.

- La stipula del contratto dovrà aver luogo entro 60 (sessanta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva e, comunque, non prima che siano decorsi 35 giorni dall'ultima comunicazione di aggiudicazione ai

sensi dell'articolo 18, comma 3 del D. lgs 36/2023, previa acquisizione della documentazione inerente la normativa antimafia e dell'ulteriore certificazione che verrà richiesta dall'Ente appaltante.

- Prima della stipula del contratto di appalto, la ditta definitivamente aggiudicataria dovrà produrre, entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, la seguente documentazione:

- 1) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 13.2 del presente capitolato;
- 2) polizze assicurative a copertura di eventuali danni che possono occorrere nello svolgimento delle attività previste nel presente capitolato e di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali come previsto dal successivo art. 14;
- 3) per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi dell'articolo 17, comma 2, e 53 D.P.R. 633/72;
- 4) documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 c.1 lettera A del D. Lgs 81/2008 ed il nominativo del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione,
- 5) nominativo del Responsabile del trattamento dei dati ai sensi della normativa vigente sulla privacy Reg. UE. 2016/679 (GDPR);
- 6) elenco nominativo degli addetti che l'appaltatore impiegherà nei servizi oggetto dell'appalto, con specifica delle qualifiche professionali e contrattuali, dei titoli di formazione e servizio, posizione assicurativa, livello di inquadramento, anzianità di servizio riconosciuta;
- 7) documentazione dimostrativa delle dichiarazioni sostitutive fornite in sede di gara;
- 8) certificato da cui risulti l'eventuale raggruppamento di imprese;
- 9) ogni altro documento che si renderà necessario per la stipula del contratto.

- Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula dei singoli contratti sono a carico della ditta aggiudicataria salvo quelle che, per legge, gravano sulle Amministrazioni Comunali.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto nei confronti del Comune e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della sottoscrizione del contratto.

ART. 13 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

13.1 – CAUZIONE PROVVISORIA

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario. L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da garanzia provvisoria, conforme a quanto stabilito dall'art. 106 del D. lgs. 36/2023, **pari al 2%** (due per cento) del valore complessivo presunto dell'appalto, da presentare alternativamente mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia costituita mediante fideiussione deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia provvisoria, deve essere accompagnata da una dichiarazione, separata o in calce alla polizza/fideiussione, con la quale un fideiussore si impegna a rilasciare la garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 117 del D. lgs. 36/2023.

13.2 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 117 del D. lgs. 36/2023, l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità descritte dall'articolo 106 dello stesso D. lgs. 36/2023, per un importo **pari al 10%** (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in

più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e, comunque, cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dall'art 117, comma 8 del D. lgs. 36/2023.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta della stazione appaltante qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, del D. lgs. 36/2023.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara, nonché l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di garanzia fideiussoria, la stessa potrà essere rilasciata dai soggetti individuati dall'articolo 106, comma 3, del D.lgs. 36/2023. Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 14 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dall'aggiudicatario in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. L'aggiudicatario si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune di Castelletto Sopra Ticino da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune di Castelletto Sopra Ticino rimane pertanto esentato da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata. L'aggiudicatario risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà dell'Amministrazione, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

L'aggiudicatario, oltre alle norme del presente disciplinare, dovrà osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione, funzionali allo svolgimento del servizio.

Grava altresì sull'I.A. l'obbligo di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

1) Polizza assicurativa ai fini della copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante l'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione e con espresso riferimento alle responsabilità ex artt. 2047 e 2048 c.c. La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.

Il novero degli "Assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'aggiudicatario, l'amministrazione aggiudicatrice, i suoi amministratori e dipendenti.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- a) RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- b) Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
- c) Danni a terzi a seguito di incendio;
- d) Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- e) Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori.

2) Polizza assicurativa ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'I.A., con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 (un milione/00) per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato.

Il novero degli "Assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'aggiudicatario, l'amministrazione comunale, i suoi amministratori e dipendenti.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

3) Polizza assicurativa ai fini della copertura dei bambini iscritti all'Asilo Nido, in caso subiscano Infortuni durante le attività effettuate negli orari e nel periodo di attivazione dei servizi oggetto del presente appalto, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione. La copertura Infortuni dovrà prevedere:

- a) per il caso di Morte un importo non inferiore al minimo inderogabile di euro 40.000,00 (quarantamila/00), beneficiari i genitori in parti uguali, ovvero gli eredi legittimi, ovvero eventuali altri soggetti aventi diritto;
- b) per il caso di Invalidità Permanente, un importo non inferiore al minimo inderogabile di euro 100.000,00 (centomila/00) senza applicazione di franchigia;
- c) in caso di Rimborso Spese Mediche da Infortunio, un importo non inferiore al minimo inderogabile di euro 2.000,00 (duemila/00) con applicazione di franchigia non superiore a euro 50,00 (cinquanta/00).

Inoltre, la polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- d) colpi di sole, di calore e di freddo, le folgorazioni, altre influenze termiche e atmosferiche;
- e) ingestione di sostanze;
- f) alluvioni, eruzioni vulcaniche, movimenti tellurici, maremoti, frane, valanghe o altre calamità naturali;
- g) uso di qualsiasi veicolo a motore o natante;
- h) asfissia e annegamento;
- i) infezioni, morsi di animali e punture di insetti;
- j) lesioni muscolari da sforzo;
- k) aggressioni e atti violenti, rapine o attentati, terrorismo, tumulti popolari;
- l) imprudenza e negligenza anche gravi;
- m) malore, incoscienza, colpo di sonno;
- n) contatto improvviso con agenti corrosivi;
- o) infortuni aeronautici.

Si precisa, infine, quanto segue:

4) Le polizze sopra descritte dovranno essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di regolare esecuzione. I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'aggiudicatario.

5) Resta inteso che l'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti dell'impresa aggiudicataria. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

6) Le polizze dovranno altresì risultare in regola con il pagamento del relativo premio per tutta la loro durata e dovranno prevedere espressamente l'impegno della compagnia di assicurazioni, mediante appendice contrattuale,

di:

- a) non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune di Castelletto Sopra Ticino mediante lettera raccomandata o pec, inoltrata al Comune di Castelletto Sopra Ticino al seguente indirizzo pec: castellettosopraticino@pec.it
- b) comunicare, mediante lettera raccomandata o pec inoltrata al Comune di Castelletto Sopra Ticino al seguente indirizzo pec: castellettosopraticino@pec.it l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione, impegnandosi altresì a mantenere in vigore la copertura per 30 (trenta) giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'amministrazione comunale, che si riserva la facoltà di subentrare nella contraenza della polizza salvo rivalsa nei confronti dell'aggiudicatario/assicurato. La presente clausola non altera il diritto dell'assicuratore di recedere dal contratto ai sensi del codice civile e delle condizioni di polizza, con l'impegno a

indirizzare l'avviso di recesso, oltre al contraente, anche e contestualmente all'amministrazione comunale, con il preavviso dovuto ai sensi di polizza.

7) L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare le garanzie di cui l'amministrazione comunale si sia avvalsa, durante l'esecuzione del contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro.

ART. 15 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE

Ai sensi dell'art 119 del D. lgs. 36/2023 è nulla la cessione del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 c. 1 lettera d) del codice, ed è altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione della prestazione nonché la prevalente esecuzione dei contratti ad alta intensità di manodopera.

E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del codice. E' fatto divieto all'Aggiudicatario di effettuare il subappalto cosiddetto "a cascata" dei servizi affidati, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In ogni caso il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale fra Impresa e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuno escluso, fanno capo unicamente all'Impresa Aggiudicataria.

ART. 16 – CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi a carico del Comune di Castelletto Sopra Ticino sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura. In ciascuna fattura dovrà essere applicata la ritenuta dello 0,5% ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs. 36/2023. L'applicazione della ritenuta dovrà essere evidenziata nella fattura stessa. L'importo complessivo risultante dalla somma delle ritenute effettuate dovrà essere fatturato al termine della durata dell'appalto e verrà liquidato dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di regolare esecuzione del servizio e previo rilascio di DURC.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Sull'importo pagato il tesoriere potrà trattenere le spese di bonifico.

Il Comune di Castelletto Sopra Ticino è soggetto alle disposizioni normative previste dal Decreto Ministero Finanze 3 aprile 2013, numero 55 e ss.mm., - fatturazione elettronica.

Quanto sopra premesso, si comunica che il Codice Univoco dell'Area Servizi Sociali al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche relative al contratto, è il seguente: CM49RW.

Il Comune corrisponderà all'Impresa Aggiudicataria i corrispettivi in relazione alle prestazioni orarie effettivamente rese e calcolati sulla base dei prezzi orari indicati nell'offerta presentata.

Mensilmente l'Impresa Aggiudicataria presenterà all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Castelletto Sopra Ticino l'elenco degli operatori e delle ore prestate, completo di ogni informazione necessaria al preciso riscontro e controllo delle prestazioni svolte.

Si precisa che l'importo orario decorre dal momento dell'entrata in servizio del personale ed è riconosciuto unicamente per il numero di ore autorizzato dal Responsabile dell'Area Servizi Sociali del Comune di Castelletto Sopra Ticino.

Per quanto riguarda le forniture di derrate alimentari, di pannolini e prodotti per l'igiene degli ambienti e di detersivi per l'utilizzo della piccola lavanderia interna e della cucina la fatturazione sarà separata ed effettuata mensilmente, suddividendo per dodici il prezzo unitario a corpo offerto in sede di gara.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 17 – REVISIONE E PREZZI

Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica quanto previsto dall'art. 60 del D. lgs. 36/2023. Nello specifico è ammessa la revisione dei prezzi ove, successivamente alla presentazione dell'offerta intervengano eventi di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alla prestazione da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Sul costo esclusivo del personale, il Comune riconoscerà le integrazioni derivanti dagli eventuali aumenti prodotti dall'applicazione dei rinnovi dei CCNL e dei relativi patti integrativi regionali, provinciali e locali.

A tal fine, la ditta, ad aggiudicazione avvenuta dovrà, in relazione ai servizi ed alle attività di cui al presente appalto, trasmettere alla stazione appaltante un prospetto analitico (redatto nelle forme che riterrà più opportune) che indichi in modo dettagliato tutte le voci di costo che hanno concorso alla formulazione dell'offerta. In particolare:

- 1) costo del personale;
- 2) organizzazione aziendale – costi di gestione e costi generali;
- 3) costi aziendali per la sicurezza (non soggetti a ribasso);
- 4) altro;
- 5) utili.

ART. 18 – RISPETTO DEL D.LGS. N° 81/08

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lg. vo n.° 81/08 e successive modificazioni e integrazioni, e relative prescrizioni inerenti il servizio.

ART. 19 - DURC – INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

Per Documento Unico di Regolarità Contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS, INAIL, verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento. La stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva e nell'ipotesi di inadempienza contributiva il responsabile del procedimento può disporre il pagamento delle somme dovute dalla ditta esecutrice del servizio tramite le somme trattenute in sede di liquidazione.

Sull'importo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50 per cento con le modalità già esposte al precedente articolo 16. Sono fatte salve le norme riguardanti l'intervento sostitutivo della stazione appaltante ai sensi dell'articolo 11, comma 6 del D. lgs. 36/2023.

ART. 20 – INTERVENTO DELL'AMMINISTRAZIONE QUALE SOSTITUTO CONTRIBUTIVO

In caso di inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, secondo le procedure da questi specificate.

ART. 21 – INTERVENTO DELL'AMMINISTRAZIONE QUALE SOSTITUTO RETRIBUTIVO

Per le attività oggetto del presente contratto, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Amministrazione può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore.

I pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 22 – RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta all'osservanza del REG. UE. 2016/679 (GDPR) e ad indicare il responsabile del trattamento dei dati.

In particolare il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi all'utenza, riconosce l'Impresa Aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati, che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

L'Impresa Aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione e in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso gli utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);

- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare), né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto; in quest'ultimo caso dovrà restituirli al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si precisa che, ai sensi del REG. UE. 2016/679 (GDPR), oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Impresa Aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 23 – INADEMPIENZE E PENALI

Le inadempienze agli obblighi contrattuali, quando non siano causa di risoluzione del contratto ai sensi del presente capitolato, comportano il pagamento delle seguenti penali:

- € 250,00 per evento, in caso di parziale inosservanza delle prescrizioni del presente capitolato.
- € 250,00 per ogni giorno di assenza dal servizio dell'operatore incaricato, se non sostituito entro le 24 ore dalla segnalazione.
- € 500,00 per evento in caso di reiterata inosservanza delle prescrizioni del presente capitolato o mancata applicazione integrale del CCNL di riferimento.
- € 100,00 per ogni tipologia di genere alimentare consegnato non rispondente all'ordinativo sia per la quantità sia per la qualità delle merci consegnate, per ciascuna data di consegna.
- € 100,00 per ogni tipologia di genere alimentare consegnato in cui non vi è corrispondenza tra il peso netto dei prodotti forniti ed il peso netto dichiarato nella bolla di accompagnamento, per ciascuna consegna.
- € 150,00 in caso di ritardo nelle consegne, totali o parziali, eccedenti il giorno, aumentate di ulteriori € 20,00 per ogni altro giorno di ritardo.
- € 150,00 per ogni tipologia di genere alimentare consegnato ove il confezionamento non risulti conforme ai parametri stabiliti dall'appendice al presente Capitolato e dalle disposizioni vigenti in materia, per ciascuna consegna.
- € 150,00 in caso di mancato rispetto delle norme igieniche e delle leggi vigenti previste per il trasporto dei prodotti alimentari.
- € 150,00 per ogni tipologia di prodotto alimentare "biologico" sostituito con altro di tipo convenzionale senza aver preventivamente inviato all'Amministrazione comunicazione motivata ed averne ottenuto relativa autorizzazione per ciascuna consegna.
- € 250,00 per ogni tipologia di genere alimentare con data di scadenza decaduta per ciascuna consegna.
- € 500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica e/o chimica non conforme a quanto previsto dalle specifiche degli alimenti biologici previste nella normativa vigente.
- € 25,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna dei pannolini e dei prodotti per la pulizia. Se la consegna sarà parziale, cioè mancheranno uno o più prodotti, compresi comunque in una percentuale non superiore al 20% del totale richiesto, si applicherà una penalità pari al 30% di € 25,00.

Le penali sono applicate dopo aver contestato l'addebito e valutato le eventuali controdeduzioni, con provvedimento formale dell'organo competente entro 15 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine utile per presentarle.

ART. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 122 del D.lgs. n. 36/2023. A titolo esemplificativo e non esaustivo ricorrono i presupposti di cui all'art. 122 del D. lgs. 36/2023 nei seguenti casi:

- a) frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'Operatore economico nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- b) ingiustificata sospensione del servizio;
- c) subappalto non autorizzato;
- d) il mancato rispetto di quanto offerto;
- e) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- f) il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
- g) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali e assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- h) riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dalla stazione appaltante presso l'Operatore economico, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla stazione appaltante stessa
- i) applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 23, del presente capitolato;
- l) il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;

- m) utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati e alle altre condizioni stabilite;
- n) mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- o) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- p) mancato rispetto del requisito di localizzazione dell'infrastruttura di erogazione dei servizi nell'ambito territoriale prescritto contrattualmente;
- q) qualora il RUP, ai sensi dell'art. 104, comma 9 del D. lgs. n. 36/2023, abbia accertato, in corso d'opera, che le prestazioni oggetto di contratto non sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento;

Il Comune al verificarsi delle prefate inadempienze risolve il contratto mediante semplice comunicazione emarginata tramite Posta elettronica certificata con costituzione di messa in mora di 7 giorni.

Qualsiasi sia la ragione per la quale si addiende alla risoluzione del rapporto contrattuale, l'Aggiudicatario è tenuto al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese che il Comune deve sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'Impresa Aggiudicataria alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.

L'appalto si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento dell'Impresa o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento dei servizi, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione.

ART. 25 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- _ apertura di una procedura giudiziaria concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- _ messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività da parte dell'Impresa Aggiudicataria;
- _ interruzione non motivata del servizio;
- _ gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- _ gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative al personale;
- _ inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- _ difformità nella realizzazione dei servizi secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;
- _ condotta fraudolenta da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, in forma di lettera raccomandata.

Qualora il Comune si avvalga di tale clausola, l'Impresa Aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 26 - RECESSO DAL CONTRATTO

Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023.

Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfettaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.

In caso di sopravvenienze normative interessanti il Committente che abbiano incidenza sulla prestazione del servizio, lo stesso Committente potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno trenta giorni, da comunicarsi al domicilio digitale dell'Appaltatore. Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al presente articolo, l'Appaltatore 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 codice civile.

ART. 27 - MANCATA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Qualora l'aggiudicatario non si presenti alla stipula del contratto o non provveda al deposito delle spese nel termine fissato dal Comune, decadrà automaticamente dall'affidamento, con conseguente incameramento della cauzione provvisoria, a titolo di penale forfettaria. Saranno inoltre, a carico dell'inadempiente le spese che la stazione appaltante dovesse affrontare per far fronte all'inadempienza dell'aggiudicatario.

ART. 28 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Aggiudicatario non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun rimborso di eventuali spese sostenute per la partecipazione e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti dal Comune.

ART. 29 - SOSTITUZIONE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'aggiudicatario in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria al fine di individuare, previa valutazione, il nuovo soggetto affidatario ai sensi dell'art. 124 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 30 - PREVENZIONE INTERFERENZE ILLECITE ED ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

L'Appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva al Committente ed alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto ed il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

Il Committente si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

ART. 31 - ELEZIONE DI DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto verranno effettuate, presso il domicilio digitale (PEC) dichiarato in sede di partecipazione alla gara ai sensi del codice dell'amministrazione digitale (D.Lgs. n. 82/2005).

ART. 32 – FORO COMPETENTE

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente.

Foro competente è il TAR Regione Piemonte.

ART. 33 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile, al codice degli appalti di cui al D.Lgs 36/2023 e alle disposizioni di legge vigenti in materia.

APPENDICE AL CAPITOLATO
PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI

Il presente appalto, per quanto riguarda la gestione del servizio mensa dell'asilo nido e l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari. Attualmente sono in vigore i CAM approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

ART. 1 - AUMENTO O DIMINUIZIONE DELLA FORNITURA

Trattandosi di appalto di fornitura strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza, il quantitativo dei prodotti, descritti nelle successive tabelle, ha valore puramente indicativo, restando in facoltà dell'Amministrazione di aumentarlo o diminuirlo in rapporto alle accertate esigenze. Al fine di fornire ulteriori indicazioni alla ditta viene riportato, in calce alla presente appendice, il menù approvato dall'Autorità Sanitaria.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni). I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici);
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiori rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane rig. Al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi ecc. dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezione di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dal D. Lgs 109 del 27/01/92 sull'etichettatura dei prodotti provenienti da agricoltura biologica va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "agricoltura biologica – regime controllo CEE", prevista dal Regolamento Comunitario.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati, in riferimento al DPR 128/99 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini", art. 3, e smi.

La fornitura si compone dei generi che, elencati con le relative caratteristiche nella tabella allegata alla presente appendice del capitolato, dovranno, comunque, rispondere ai requisiti di seguito riportati:

I generi alimentari, in quanto destinati alla preparazione dei pasti per bambini di età compresa tra quattro mesi e tre anni, dovranno essere conformi alla legislazione per l'infanzia vigente in Italia specie in relazione ai requisiti organolettici e merceologici propri dei prodotti finiti.

La Ditta dovrà attenersi a quanto previsto dal Decreto Leg.vo 193/07 e successive modifiche per quanto riguarda l'igiene degli alimenti ed in particolare relativamente alla fase del trasporto e della conservazione dei generi alimentari.

Occorre tenere presente:

- Si dovranno fornire prodotti biologici delle migliori qualità con indicati gli estremi di certificazione come da Regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni; dovrà trattarsi di generi freschi e/o surgelati approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima

garanzia. I prodotti convenzionali dovranno essere forniti con generi di marca delle migliori qualità. I prodotti ortofrutticoli dovranno essere forniti freschissimi e selezionati seguendo il periodo di stagionalità, preferibilmente di provenienza nazionale e comunitaria, conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dal Regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni; per i prodotti di provenienza esclusivamente extra comunitaria è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE. Sulla confezione di ciascun prodotto dovranno essere esposti: Lotto di prodotto nei casi previsti dalla Legge. Nel caso che per eventi imprevedibili ed eccezionali la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti ortofrutticoli biologici, di intesa con l'ufficio preposto dell'Amministrazione, li potrà sostituire con prodotto convenzionale di ottima qualità.

Ai sensi dei Criteri ambientali, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado) lettera a), punto 1) i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o alimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti sotto riportati.

TABELLE MERCEOLOGICHE

PANE FRESCO – “tipo Rosetta” –

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo “0”, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione.

Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

- È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 1 h. dalla sfornatura.
- Il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967 n. 580.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Confezionamento: il pane fresco dovrà essere confezionato, prima della consegna, singolarmente in plastica microforata per alimenti riportante, in maniera ben visibile, la data di confezionamento.

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

I formati richiesti sono:

- pasta corta: pennettine, ditalini, conchigliette, farfalline, rigatoncini, tubetti, ecc.;
- pastina: peperini, semi di melone, stelline, anellini, ecc.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità, ammuffimenti e insudiciamenti o insetti.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni del prodotto.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto gradevole e l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione preferibilmente nazionale, con la dicitura “spremitura a freddo”.

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definitivi dall'art. 29 della direttiva (UE) n° 2018/2001;

POMODORI PELATI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale, da escludere le varietà ibride e vietare quelle transgeniche. Almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso netto, peso sgocciolato;
- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento;
- termine minimo di conservazione;
- luogo di produzione;
- ente certificatore;
- consigli per l'immagazzinamento.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

UOVA DI GALLINA IN GUSCIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

Devono provenire da animali allevati con metodo biologico (Reg. CEE 2092/91).

Devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr. 61 circa.

Devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

PARMIGIANO REGGIANO DOP OPPURE GRANA PADANO DOP - BIOLOGICO

Le zone di produzione devono essere quelle tipiche indicate nel disciplinare DOP.

Il formaggio deve essere "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" prodotto nelle zone tipiche.

Pertanto, deve avere impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione del produttore) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti.

Dovrà essere di 1^ scelta, avere una stagionatura di almeno 18 mesi per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano e di almeno 24 mesi per il Grana Padano.

Il prodotto confezionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di:

- Parmigiano Reggiano avente le caratteristiche richieste, con stagionatura del prodotto di almeno 18 mesi;

- Grana Padano avente le caratteristiche richieste, con stagionatura del prodotto di almeno 24 mesi.

LATTE FRESCO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Il latte pastorizzato intero o parzialmente scremato fresco, in confezione da 1(uno) litro, deve provenire da allevamenti conformi al Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i. e non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

Il latte a lunga conservazione (UHT) deve provenire da allevamenti biologici e certificati, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

YOGURT DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di produzione biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati ed, in particolare, non deve contenere caglio. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Alla consegna la temperatura non deve superare i 14 °C

Lo yogurt alla frutta deve essere con frutta omogeneizzata proveniente da agricoltura biologica tale da non percepire pezzi e filamenti della stessa.

I gusti richiesti di yogurt alla frutta sono i seguenti: banana, albicocca e pera.

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

MOZZARELLA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120/130 g.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non essere rinfrescato con acqua ma avere freschezza propria, immerso in latte liquido;
- fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI / SENZA LATTATI E CASEINATI

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n° 1151/2012 e al regolamento (UE) n° 665/2014.

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità prodotto con cosce di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né di glutammato monosodico (sigla E621), né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote come bolle e rammollimenti; avere le carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Non deve essere un prodotto "ricostituito".

Il prodotto, tagliato fresco, deve essere confezionato sotto vuoto. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 231/17 e deve presentare il numero di lotto e la data di scadenza in evidenza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono provenire per almeno il 50% in peso da agricoltura biologica; devono essere conformi alle normative vigenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti, D.M. n.209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti D. Lgs 27/2021).

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna e sull'imballaggio.

Gli ortaggi, nonché la frutta, devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18

dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM *per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento e privi di germogli, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo.

Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

N.B. Possono essere richiesti anche ortaggi surgelati che devono seguire comunque la stagionalità ed essere prodotti biologici di alta qualità secondo le normative vigenti e successive integrazioni.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti;
- essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;

essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

I prodotti devono essere conformi alle norme dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

I prodotti di provenienza nazionale od estera devono:

- essere accuratamente privati dalle spine, cartilagini e pelle;
- non essere sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici;
- non presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.
- Essere adeguatamente confezionati, imballati e devono riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura che comunque non deve superare il limite massimo del 20%

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n° 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*) le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*) il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi alla trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

N.B. per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

Occorre tenere presente:

- Si dovranno fornire carni di provenienza DOP o IGP o nel caso del convenzionale di prima qualità fresche, allevate e macellate in Italia come di seguito specificato nelle tabelle merceologiche.
- Che l'offerta dovrà tenere conto della possibilità di richiedere confezionamenti anche minimi (es. 100 gr., 200 gr. etc.) senza che per ciò gli appaltatori possano avanzare pretese o richiedere compensi di sorta. Nel caso che per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della Ditta aggiudicataria, la stessa non sia in grado di fornire carni DOP o IGP, di intesa con l'ufficio preposto dell'Amministrazione, li potrà sostituire con prodotto convenzionale di ottima qualità. Eventuali operazioni di verifica e di controlli dei generi alimentari potranno essere effettuati nel nido, a richiesta dell'amministrazione da una Commissione Tecnica, alla presenza di un incaricato della Ditta e di un funzionario del Municipio. Il giudizio della Commissione è insindacabile per cui, in caso di giudizio negativo, la ditta è obbligata alla sostituzione a propria cura e spese, dei prodotti contestati entro tre giorni dalla comunicazione della contestazione. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di procedere a prelievi per esami chimici, da effettuarsi presso un pubblico laboratorio di analisi.

TABELLE MERCEOLOGICHE

CARNI BOVINE FRESCHE IGP

Vitellone.

Le carni fornite dovranno provenire da allevamenti italiani, macellati in Italia e per almeno il 50% in peso da agricoltura biologica.

Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

La carne deve provenire da carcasse di bovini maschi, Cat. A, oppure E, di età compresa tra i 16 e i 24 mesi; il bestiame deve essere iscritto al Libro Genealogico Nazionale, la macellazione degli animali e la lavorazione delle mezzene devono avvenire in mattatoi e laboratori autorizzati dal Consorzio di produzione. La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: noce, reale. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva. La shelf life della carne sottovuoto non dovrà essere superiore ai 21 giorni per le confezioni il cui peso sarà pari o superiore al Kg.; non maggiore di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al Kg.

La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni alla consegna nella cucina.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna.
- La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità di colorazione rosso bruna solidificata.

La carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE;
- deve essere consistente, elastica e succosa, di colore rosso- roseo brillante, grana fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco candido.

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i + 4°C con tolleranza max + 7° C al cuore del prodotto;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs 04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

Essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento 1760/2000/CE; la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CEE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria.

CARNE SUINA

biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

CARNE AVICUNICOLE

Biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento

I prodotti oggetto della fornitura devono rientrare fra le seguenti categorie: **petti di pollo, petti di tacchino, cosce di coniglio disossato.**

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nel Reg. CEE n. 1538/91, devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti.

Le carni avicunicole dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario, contenute nelle disposizioni di legge che regolano (DPR n. 559 del 30/12/92) la produzione, il commercio, il trasporto (DPR n. 559 del 30/12/92 – D.Lgs. n. 109 del 27/01/92).

La carne:

- deve provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2c° - +4C°);
- non deve presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97), né residui di antiparassitari.
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto, la data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna e avranno una shelf life di massimo 12 giorni;
- deve essere di colore bianco rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere rigorosamente fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici;

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffuse del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005, prorogata e modificata dall'Ordinanza Ministeriale 19 dicembre 2016.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

SUCCHI DI FRUTTA O NETTALI DI FRUTTA: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

ACQUA: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n° 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organization, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

ART. 3 TEMPI DI CONSEGNA

La consegna dei generi alimentari e delle carni fresche dovrà avvenire a cura e spese della Ditta Aggiudicataria direttamente presso l'Asilo Nido comunale, come di seguito indicato: con cadenza settimanale nel periodo settembre/aprile e con cadenza bisettimanale nel periodo maggio/luglio ad esclusione del pane, dei surgelati che dovranno avere cadenza giornaliera e del latte fresco la cui consegna dovrà essere concordata con il cuoco, ed in base alle ordinazioni che saranno effettuate direttamente dall'Asilo Nido, per telefax, mail per iscritto o telefonicamente.

Le consegne dovranno essere effettuate tassativamente entro le ore 8.30 di tutti i giorni feriali, escluso il sabato.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al competente Ufficio Comunale di ogni loro eventuale variazione.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture dovranno essere reperibili tutti i giorni dalle ore 8.00 alle ore 17.00 ai recapiti telefonici forniti in modo da consentire, con la massima urgenza e tempestività qualsiasi intervento, in ogni caso entro un periodo di tempo non superiore alle due ore.

Tutti i generi consegnati saranno accompagnati da regolari documenti di trasporto in triplice copia che dovranno essere firmati dall'incaricato dell'Asilo Nido, due copie saranno restituite al trasportatore di cui una dovrà essere allegata alla fattura che l'Impresa/Ditta rimetterà all'Amministrazione per il pagamento.

Prima del periodo di chiusura estiva dell'Asilo Nido o in caso di chiusura forzata, l'Impresa/Ditta fornitrice s'impegna al ritiro dei generi alimentari non utilizzati, purché detti generi risultino in buone condizioni di conservazione, rilasciando regolare attestazione controfirmata dal cuoco/a del nido in base alla quale l'Impresa/Ditta emetterà regolare nota di credito.

È a carico della Ditta l'onere della manovalanza necessaria per la consegna e la collocazione in loco della merce.

Il Comune di Castelletto Sopra Ticino si riserva la facoltà di effettuare sopralluoghi presso la Ditta al fine di accertare l'idoneità a svolgere proficuamente il servizio richiesto.

La consegna e presa in carico sarà effettuata presso l'ASILO NIDO COMUNALE M. BALCONI – L'ARCOBALENO – VIA COSIO, 5 – entro le ore 8,30.

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di produrre a fine anno il riepilogo della merce consegnata.

ART. 4 VERIFICHE E CONTROLLI DI QUALITA'

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la qualità delle merci fornite e la loro rispondenza alle caratteristiche previste dalla presente appendice al capitolato, al fine di una regolare prestazione. Le analisi saranno a carico dell'appaltatore. Il peso dei prodotti deve essere considerato esclusivamente al netto della tara, indicato sulla confezione. Le verdure e gli ortaggi freschi devono essere pesati e consegnati privi del fogliame di scarto che comunque non deve essere superiore al 5% del peso netto. Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne consentano un facile ed immediato controllo. Qualora fosse riscontrata la fornitura di prodotti non conformi alle norme stabilite dal presente Capitolato o non rispondenti alla normativa vigente e/o a requisiti di natura igienico-sanitario, la Ditta è tenuta alla sostituzione dei prodotti contestati nel più breve tempo possibile, a propria cura e proprie spese, fatto

salvo il diritto dell'Amministrazione all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 7 ed al risarcimento di eventuali danni procurati.

Per i generi alimentari la sostituzione dei prodotti contestati deve avvenire in tempi e con modalità tali da non compromettere la continuità del servizio di refezione. Il Comune ha la facoltà di effettuare sopralluoghi presso la Ditta al fine di accertare l'idoneità a svolgere proficuamente il servizio richiesto.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di procedere a prelievi al fine di sottoporre i prodotti ad analisi tecniche di laboratorio, da effettuarsi presso Istituti incaricati. La Ditta fornitrice si obbliga ad accettare la relazione finale d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte (anche per minime difformità), a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste.

La Ditta, inoltre, dovrà provvedere immediatamente a proprie spese alla sostituzione di tutti i prodotti contestati.

Le quantità riportate nelle seguenti tabelle si riferiscono al fabbisogno annuale presunto.

Generi Alimentari	
Q./Kg.	DESCRIZIONE MERCE
440	Acqua Minerale specifica per alimentazione lattanti (confezioni da 6 bottiglie da 1,5 litri)
40 pz	Baby riso per prima infanzia confezioni da 300 g. (cartoni da 10 confezioni ciascuno)
72	Biscotti tipo "Oro Saiwa" (cartoni da 12 confezioni da 300 gr ciascuno)
10	Biscotti tipo "Plasmon"
50	Burro gr. 250 (confezione da 10 pz da 250 gr)
100	Cavolfiori surgelati (1 cartone da 4 confezioni da 2,5 Kg)
40	Crema di riso per lattanti confezioni da 200 g.
40	Crema multicereali per lattanti confezioni da 200 g.
100	Fagiolini Surgelati (1 cartone da 4 confezioni da 2,5 Kg)
110	Farina bianca kg. 1
15	Farina gialla per polenta istantanea – agricoltura biologica da 375 g.
100	Finocchi surgelati (1 cartone da 4 confezioni da 2,5 Kg)
15	Formaggio Caciotta al Kg
15	Formaggio Fontina al Kg
132	Formaggio Grana al Kg.
42	Formaggio Mozzarella per Pizza da 1 Kg.
44	Formaggio primo sale
150	Formaggio Ricotta da 1,5 Kg.
400	Latte fresco UHT lit. 1
8	Latte in polvere confezioni da 800 g.
275	Lievito di birra in bustine (bustine da 7 gr)
200	Lievito per torte in bustine (bustine da 16 gr)
24	Marmellata frutta (3 cartoni da 8 confezioni da 330 gr)
80	Olio Oliva Extra Vergine lit. 1
120	Omogeneizzati carne 2 x 80 g.
500	Omogeneizzati frutta 2 x 80 g.
60	Omogeneizzati pesce 2 x 80 g.
350	Pane comune al Kg. (7,5 kg a settimana; 30Kg al mese)
20	Pane in Cassetta al Kg.
135	Passata pomodoro (12 bottiglie da 700 gr)
4200	Pasta formati vari gr. 500
30	Pastina prima infanzia GEMMINE confezioni da 350 g.
30	Pastina prima infanzia STELLINE confezioni da 350 g.
48	Pastina prima infanzia TEMPESTINE confezioni da 350 g.
85	Piselli Surgelati (un cartone da 10 Kg)

400	Platessa surgelata (confezioni da 5 Kg)
67	Prosciutto Cotto al Kg.
88	Riso kg. 1
20	Sale Fino e Grosso Kg. 1
25	Semolino
12	Semolino per lattanti confezioni da 200 g.
30	Uova (confezioni da 96 uova)
1650	Yogurt Frutta vellutato conf. 2 Vasetti da 125 gr
25	Zucchero kg. 1

Carni	
KG.	DESCRIZIONE
55	CONIGLI DISSOTTATI
132	MACINATO DI MANZO
55	FESA DI VITELLO
120	PETTI DI POLLO
55	PETTI DI TACCHINO

Prodotti Ortofrutticoli	
Q./Kg.	PRODOTTI
60 KG	ALBICOCCHE
80 KG	ARANCE
350 KG	BANANE
200 KG	CAROTE
10 cassette	CILIEGIE
30 KG	CIPOLLE
120 KG	FINOCCHI
10 cassette	FRAGOLE
60 KG	KIWI
40	LATTUGA
50 KG	LIMONI
50 KG	MANDARANCI
300 KG	MELE
550	PATATE
40 KG	PEPERONI
360	PERE
60	PESCHE
10 KG	POMODORI
60	PRUGNE
30	SEDANO
300 KG	ZUCCHINE

Prot. N 0025489
del 29.09.2022

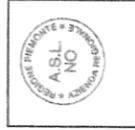
ASILO NIDO COMUNALE CASTELLETTO SOPRA TICINO

MENU PRIMAVERA/ESTATE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Caprese (mozzarella, pomodori e basilico fresco) MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Sformato di verdure MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con pastina/crostini Polpette di pollo con patate MERENDA: lattanti: frullato di frutta Divezzi: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Polpette di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: bruschetta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e basilico Pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: gelato
II°	<ul style="list-style-type: none"> Orzo/ farro alle verdure Formaggio Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Frittata con zucchine MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con pastina/crostini Polpette di carne bianca con patate MERENDA: lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pizza/focaccia e succo di frutta s/z 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Crocchette di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi di patate casalinghi al pesto Pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta Divezzi: budino
III°	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Formaggio Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla crema di zucchine Sformato uova e verdure MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Swizzera di pollo/ tacchino Verdure di stagione* MERENDA: lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con pastina/crostini Polpette di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Polpette di pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: budino
IV°	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pasticcata Formaggio Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Riso burro crudo e grana Frittata/ uova strapazzate Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti/divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne al pesto e fagiolini Scaloppine di tacchino Verdure di stagione* MERENDA: lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pizza/focaccia con succo di frutta s/z 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi alla romana Crocchette di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con pastina/crostini Pesce Patate in insalata MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: budino

ORE 9.30: FRUTTA FRESCA

Tipologie di formaggio fresco: ricotta vaccina, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, fior di latte, toma o caciotta fresca.
 Tipologie di formaggio stagionato: fontina, toma (Crudo, Val Vigizzo, Devero, ecc.), parmigiano reggiano, ecc..
 Tipologie di pesce: platessa, sogliola, nasello o merluzzo, pesce azzurro (pesce spada, tonno, ecc..)



ecc...

- *VERDURE DI STAGIONE: NON SOMMINISTRARE LA STESSA TIPOLOGIA DI VERDURE PIU' VOLTE A SETTIMANA
- LE PATATE POSSONO ESSERE SOMMINISTRATE SOLO QUANDO PRESENTI NEL MENU' AUTORIZZATO

VISTO E AUTORIZZATO DAL SIAN ASL NO IN DATA 29/09/2022; VALIDO 5 ANNI SALVO MODIFICHE

ASILLO NIDO COMUNALE CASTELLETTO SOPRA TICINO

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Formaggio Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: latte e torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Cannelloni ricotta e spinaci Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pizzafocaccia e succo di frutta s/z 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con orzo/farro Polpette di pollo con patate MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Stornati di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pane e marmellata/confettura di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla zucca Polpette di pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: bruschetta
II°	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne alla bolognese (PIATTO UNICO) Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: latte e biscotti Divezzi: latte e torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Stornato di verdure MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdure con riso Polpette di carne bianca con patate MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta burro e grana Crocchette di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pane e marmellata/confettura di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi di patate casalinghi al pomodoro Pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: bruschetta
III°	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Tortino di ricotta e spinaci MERENDA Lattanti: latte e biscotti Divezzi: latte e torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure con orzo/farro Frittata patate MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pizzafocaccia con succo di frutta s/z 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Pesce in umido Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Stornato di legumi Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: pane e marmellata/confettura di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi alla romana Scaloppine di pollo al limone Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: bruschetta
IV°	<ul style="list-style-type: none"> Paniscia Formaggio Verdure di stagione* MERENDA Lattanti: latte e biscotti Divezzi: latte e torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e grana Bocconcini di pollo dorati Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: frullato di frutta fresca Divezzi: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di porri e patate Scaloppine di tacchino Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti/Divezzi: yogurt e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne vegetariane Polpette di legumi Verdure di stagione* MERENDA Lattanti: frullato di frutta Divezzi: pane e marmellata/confettura di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al sugo Crocchette di pesce Verdure di stagione* MERENDA: Lattanti: yogurt e biscotti Divezzi: bruschetta

ORE 9.30: FRUTTA FRESCA

Tipologie di formaggio fresco: ricotta vaccina, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, fior di latte, toma o caciotta fresca, ecc...

Tipologie di formaggio stagionato: fontina, toma (Crodo, Val Vigezzo, Devero, ecc...), parmigiano reggiano, ecc..

Tipologie di pesce: platessa, sogliola, nasello o merluzzo, pesce azzurro (pesce spada, tonno, ecc..)

*VERDURE DI STAGIONE: NON SOMMINISTRARE LA STESSA TIPOLOGIA DI VERDURE PIU' VOLTE A SETTIMANA

• LE PATATE POSSONO ESSERE SOMMINISTRATE SOLO QUANDO PRESENTI NEL MENU' AUTORIZZATO

• VISTO E AUTORIZZATO DAL SIAN ASL NO IN DATA 29/09/2022: VALIDO 5 ANNI SALVO MODIFICHE



FOI. N. 00201871
del 29.09.2022

Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al DEC le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorno, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari saranno fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- Attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto sociale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Il comune verificherà il rispetto di quanto previsto dal presente articolo, attraverso sopralluoghi, anche presso il centro di cottura, e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili messi a disposizione della Stazione appaltante (bicchieri in plastica dura non colorati, stoviglie in plastica dura e posate in acciaio inossidabile).

I biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., sono in plastica dura.

L'aggiudicatario è tenuto a segnalare tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Tovaglioli

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Stoccaggio delle derrate

Lo stoccaggio dei prodotti dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia e del manuale di autocontrollo dell'appaltatore.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti. Tutti i locali devono essere mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.

Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.

Ai fini di una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra e appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto, una volta aperte le confezioni, la quota eccedente di prodotto dovrà essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure l'appaltatore dovrà assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un Termine Minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo.

Le bevande in bottiglia, i fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta delle bottiglie in "PET".

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente (apponendo l'indicazione della data di prima apertura) utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati, immediatamente dopo la lavorazione, in appositi frigoriferi o celle.

Le carni, le verdure, i salumi, il pesce, il latte, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna e conservati alle temperature previste per legge.

L'appaltatore è tenuto a controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio; è necessario inoltre evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle; al loro interno non devono essere introdotti recipienti caldi.

E' necessario evitare di introdurre nelle celle e nei frigoriferi alimenti crudi con alimenti pronti al consumo; in alternativa è necessario tenerli ben separati proteggendoli con opportuna copertura.

Pulizie dei locali di produzione e consumo Operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria

Al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di distribuzione e consumo dei pasti, si deve provvedere alla pulizia della cucina, dei locali di consumo e delle relative pertinenze (anche eventuali aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, delle stoviglie, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono comprendere la rimozione di ogni eventuale materiale di risulta da tutti i locali e le relative pertinenze.

L'appaltatore, in particolare, deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante, carta per asciugatura mani, carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti al servizio devono essere sempre riposti negli appositi armadietti ovvero destinati al lavaggio qualora necessario.

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il servizio di pulizia e la fornitura dei prodotti per l'igiene ambientale dovranno rispettare ed essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM relativi all'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) - Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021, qui integralmente richiamato per le parti applicabili.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

In fase di esecuzione, il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti concentrati questi possono essere privi di etichette ambientali, ma devono comunque essere conformi ai CAM indicati al punto "Detergenti concentrati: specifiche tecniche (Criteri Ambientali Minimi)" ed in possesso dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

L'appaltatore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

L'appaltatore è tenuto a comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine, dai locali di consumo e dalle relative pertinenze, devono essere raccolti negli appositi sacchetti (forniti dall'Amministrazione) secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico dell'amministrazione. Le sostanze grasse (oli esauriti) provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, in conformità alle normative vigenti. Lo smaltimento di tali sostanze sarà a cura dell'Amministrazione.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

PER LA FORNITURA DI MATERIALE DI PULIZIA E VARIE

ART. 1 - GARANZIE

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la buona qualità dei prodotti forniti, in caso contrario l'Amministrazione Comunale, dopo aver denunciato per iscritto vizi o mancanza di qualità, potrà richiederne, a propria scelta, una riduzione del prezzo o la sostituzione dei prodotti.

Dovrà inoltre allegare le schede tecniche, con l'esatta indicazione del prodotto fornito, le cui caratteristiche principali richieste dalla Stazione Appaltante, sono indicate nella tabella allegata.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisto del materiale necessario allo svolgimento delle attività relative all'igienizzazione – sanificazione, come da normative vigenti.

Il presente appalto, per quanto riguarda il servizio di pulizia e fornitura prodotti per l'ambiente dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM relativi all'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) - Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021.

ART. 2 QUINTO D'OBBLIGO

La Ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare la prestazione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, per i quantitativi riportati nella tabella che segue. Tali quantitativi potranno essere aumentati fino ad un massimo del 20% ferme restando le condizioni economiche offerte.

ART. 3 FORNITURA DI ALTRI PRODOTTI

In caso di forniture di prodotti non compresi nel capitolato d'appalto, dei quali il Comune abbia necessità, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire gli stessi, avendone disponibilità, applicando sui prezzi di listino la stessa percentuale di ribasso praticato per i prodotti indicati nel prospetto.

ART. 4 MODALITA' DI CONSEGNA

La merce dovrà essere fornita dalle ore 8,00 alle ore 11,00 e comunque sempre su richiesta fatta dalla coordinatrice dell'asilo nido almeno il giorno precedente.

La merce sarà consegnata e depositata in luogo idoneo, individuato dalla coordinatrice, non alla portata dei bambini e più precisamente nei locali adibiti a magazzini allocati nella struttura.

Tutti i generi consegnati saranno accompagnati da regolari documenti di trasporto in triplice copia che dovranno essere firmati dall'incaricato dell'Asilo Nido, due copie saranno restituite al trasportatore di cui una dovrà essere allegata alla fattura che l'Impresa/Ditta rimetterà all'Amministrazione per il pagamento.

Le quantità riportate nelle seguenti tabelle si riferiscono al fabbisogno annuale stimato

Q.tà	Materiale
57	AMUCHINA lt 1
50	ASCIUGAMANI PIEGATI A "C"
105	ASCIUGAMANO A ROTOLO 2 VELI - PICCOLO mt 60 circa
130	ROTOLO AD ESTRAZIONE TRADIZIONALE DI ASCIUGAMANI DI CARTA MONOUSO PER IL CAMBIO DEI BAMBINI TIPO "AIR FLEX – KIMBERLY KLARK"
40	ASCIUGATUTTO A ROTOLO 2 VELI - TIPO SCOTTEX
50	CANDEGGINA lt 1
8	CARTA ALLUMINIO mt. 150 c/box
10	CARTA DA FORNO da mt. 50 c/box
54	CARTA IGIENICA DOPPO VELO
25	CONF. DETERSIVO LAVATRICE in polvere da 5 kg
480	CONF. FAZZOLETTI DI CARTA 3 VELI da 10 pz.
8	CONF. GUANTI IN LATTICE da pz 100
12	CREMA ABRASIVA PER BAGNI tipo CIF da ml 500
60	CREMA PER CAMBIO PANNOLINO (Tipo Fissan)
50	DETERGENTE NEUTRO PER L'IGIENE DEI BAMBINI
20	DETERSIVO LIQUIDO PER PIATTI A MANO taniche lt 5
8	DISINCROSTANTE/ANTICALCARE PER LAVASTOVIGLIE
8	DISINCROSTANTE/ANTICALCARE PER PULIZIA FORNO
20	FAZZOLETTI 4 VELI cartoni da 10 pz
3.800	GUANTI POLIETILENE monouso
18	IGIENIZZANTE LEGGERO per lavaggio pavimenti e oggetti lt 1
16	IGIENIZZANTE LEGGERO per lavaggio pavimenti e oggetti lt 5
76	NAPISAN
33	PAGLIETTE SAPONATE confezioni da 12 rotolini
18	PANNI SPUGNA
10.000	PANNOLINI MUTANDINA misura 12/25 kg
12.000	PANNOLINI MUTANDINA misura 8/18 kg
1.000	PANNOLINI MUTANDINA misura 16/30 kg
300	PANNOLINI misura 5/9 kg
8	PELLICOLA mt. 300 c/box
8	RICAMBI PER MOCIO IN COTONE gr 280
570	SACCHETTI BIODEGRADABILI per umido in mater-b lt 20
760	SACCHI IMMONDIZIA GRANDI 70x110 - grigi, gialli trasparenti
20	SACCHI IMMONDIZIA PICCOLI - grigi trasparenti
20	SALVIETTE UMIDIFICATE cartoni da 72 pz
56	SAPONE LIQUIDO lt 1 ricarica
10	SCOPA PAVONE
8	SCOPE PER INTERNI
37	SPUGNE GIALLE/VERDI lato abrasivo grandi cm. 15
12	GHIACCIO SINTETICO (confezione doppia)
3.800	MASCHERINE CHIRURGICHE per tutto il personale sia di cooperativa che comunale
55	IGIENIZZANTE MANI da almeno 55 ml