

COMUNE DI MISINTO
Provincia di Milano
Piazza P.Mosca, 9 – 20020 MISINTO MI
C.F. 03613110158 – P.IVA 00758690960
Tel. 0296721010 – fax 0296328437
e-mail: info@comune.misinto.mi.it
segreteria@misinto.mi

CAPITOLATO D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO ASILO NIDO

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

- Il capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione completa dell'asilo nido, in particolare per quanto attiene:
 - attività educative e socio-pedagogiche
 - servizi di preparazione e distribuzione pasti
 - acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti
 - servizi di assistenza e vigilanza
 - servizi dedicati alla cura dell'igiene personale
 - servizi pulizia locali

2 - L'asilo nido ha una capacità ricettiva di n° 55 posti come da autorizzazione permanente al funzionamento - atti provinciali n. 4647/1872/86.

3 - Il presente capitolato regola i rapporti tra il Comune di Misinto, di seguito chiamato COMMITTENTE e la Impresa Appaltatrice del servizio, di seguito chiamata APPALTATORE.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata del presente contratto viene fissata in anni DUE con decorrenza **1 settembre 2005**.

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura di gara ad evidenza pubblica con le modalità previste dalle vigenti disposizioni legislative in materia di appalti di pubblici servizi.

ART. 3 - CAUZIONE

1 - A garanzia degli obblighi assunti, l'appaltatore deve prestare a favore del Committente, all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione pari al 20% dell'importo totale di aggiudicazione; tale cauzione potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa che impegna l'istituto garante a versare senza alcuna dilazione l'importo della cauzione alla tesoreria comunale a semplice richiesta del Committente e con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile.

2 - La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

ART. 4 - SUB-APPALTO

E' fatto divieto all'Appaltatore di cedere in tutto o in parte la gestione del Servizio senza il preventivo consenso del Committente.

L'inosservanza di tale divieto autorizza l'Amministrazione a risolvere anticipatamente il contratto e ad incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento del danno.

È fatto divieto all'Appaltatore di sub-appaltare il Servizio principale relativo alla gestione dell'Asilo Nido (di cui alle lettere a, d ed e dell'art.1).

In riferimento agli altri servizi (di cui alle lettere b, c ed f dell'art. 1), qualora l'Appaltatore intendesse sub-appaltare parte del Servizio, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dall'art. 18 del D.Lvo. 157/95 come modificato dal D.Lvo. 65/2000 e dalla L. n. 55/90 e sue successive modifiche.

TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 5 - ASSICURAZIONE

1- L'Appaltatore esonera il Committente da ogni e qualsiasi responsabilità inerente e conseguente lo svolgimento del servizio e riguardante eventuali responsabilità civili connesse ad infortuni subiti dai bambini.

2- Nulla potrà pretendere dal Committente per eventuali danni che potrà subire il personale.

3 - L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocate nell'esecuzione dei servizi.

4 - L'Appaltatore deve stipulare almeno le seguenti polizze assicurative aventi validità per tutta la durata dell' appalto:

a) polizza di assicurazione della responsabilità civile verso terzi (compresi gli utenti) e verso i prestatori di lavoro, per danni comunque derivanti dallo svolgimento di tutte le attività, con massimali non inferiori a:

- € 2.600.000 per ogni sinistro
- € 2.600.000 per ogni persona deceduta o che abbia subito permanenti lesioni personali
- € 2.600.000 per danni alle cose

La polizza deve coprire i rischi derivanti da eventuale intossicazione alimentare e/o avvelenamento subiti dai fruitori del servizio refezione e da danno biologico.

b) polizza di assicurazione contro i rischi di furto, incendio, crolli ed atti vandalici, relativamente ai beni immobili, attrezzature, impianti tecnologici e mobili ricevuti in consegna per un massimale stabilito in base ai valori di competenza.

5 - Le polizze inerenti l'immobile dovranno decorrere dal 23.08.2005, mentre le altre dal 1.09.2005

6 - Copia delle polizze e delle quietanze di pagamento del premio relativo alle scadenze annuali successive, per tutta la durata della gestione, dovranno essere consegnate al Committente.

6 - Nelle polizze deve essere espressamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti.

ART. 6 - SPESE E TASSE

Tutte le spese e le tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione bolli, diritti di segreteria e registrazione del contratto, ivi comprese le sue eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 7 - RESPONSABILITÀ NELLA GESTIONE

1 - Sono demandate alla piena responsabilità dell'appaltatore:

- a) la piena efficienza delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, dei mezzi e di quant' altro venga utilizzato rispetto alla sicurezza in generale ed alla prevenzione incendi.
- b) Ogni danno alle strutture, impianti, attrezzature derivante da qualsiasi azione od omissione dolosa o colposa, tanto se imputabile all'appaltatore quanto se imputabile a terzi.

2 - L'appaltatore esonera il Committente da qualsiasi responsabilità per eventi dannosi che potrebbero occorrere agli utenti, agli operatori, ed ai visitatori in relazione all'espletamento del servizio.

3 - L'appaltatore solleva il Committente da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivante dagli obblighi assunti, ivi compresi i danni a persone o cose dipendenti dalla gestione.

ART. 8 - OBBLIGHI VARI DELLA DITTA APPALTATRICE

L'aggiudicatario resterà vincolato all'assunzione della gestione anche nelle more del perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

Alla data fissata dal Committente dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto versando la cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto e fissata in ragione del 20% dell'importo totale di aggiudicazione; tale cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale; dovrà essere costituita o in numerario o mediante deposito infruttifero presso la tesoreria comunale del Comune di Misinto o mediante consegna all'Amministrazione comunale di fideiussione bancaria o assicurativa a norma della vigente normativa.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 30 gg. dall'invito, la ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione stessa dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto ed azione dell'Amministrazione comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

TITOLO III - CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 9 - GESTIONE

L'Asilo Nido di Misinto è una struttura diurna di proprietà dei Comuni di Lazzate (70%) e Misinto (30%) che ospita minori di età compresa fra i 6 mesi e i 3 anni di vita con finalità di tipo educativo e socio-pedagogico.

La struttura ospitante è aperta ai Comuni di Misinto, Lazzate e ad eventuali altri Comuni per effetto di apposita convenzione per la gestione in forma associata del Servizio Asilo Nido.

Ad ogni effetto di legge, la titolarità della gestione dell'Asilo Nido è posta in capo al Comune di Misinto, che assume altresì la veste di appaltante unico nei confronti dell'Appaltatore dei servizi di cui al presente protocollo.

ART 10 - OBIETTIVI

L'asilo nido integra la funzione educativa ed assistenziale della famiglia concorrendo ad un equilibrato sviluppo psico-fisico del bambino da 0 a 3 anni ed alla sua socializzazione, nonché concorrendo alla prevenzione soprattutto in direzione delle situazioni di vita familiari problematiche (art.76 L.R. 1/86).

L'Assistenza negli asili-nido ai bambini di età fino a 3 anni nel quadro di una politica per la famiglia, costituisce un servizio sociale di interesse pubblico (art.1 L. 1044/71).

La Regione con le proprie norme legislative, fissa i criteri generali per la costruzione, la gestione e il controllo degli Asili Nido, tenendo presente che essi devono:

-essere realizzati in modo da rispondere, sia per localizzazione, sia per modalità di funzionamento alle esigenze delle famiglie.

-essere gestiti con la partecipazione delle famiglie e delle rappresentanze delle formazioni sociali organizzate nel territorio.

-essere dotati di personale qualificato sufficiente ed idoneo a garantire l'assistenza psico-pedagogica del bambino.

-possedere requisiti tecnici, edilizi ed organizzativi tali da garantire l'armonico sviluppo del bambino (art. 6 L. 1044/71).

ART 11 - UTENZA

Il territorio di provenienza dei minori che potranno usufruire del Servizio, è quello comprendente i Comuni di :

- Lazzate
- Misinto
- **Eventuali altri Comuni convenzionati**

Convenzionati mediante atto deliberativo indicato all'art. 9 comma 2 del presente capitolato.

Potranno essere ammessi al Servizio Asilo Nido, minori residenti in altri Comuni non convenzionati, previa iscrizione c/o i Servizi Sociali del Comune di Misinto.

Il costo della retta di frequenza dei minori residenti in Comuni non convenzionati è a totale carico della famiglia.

Qualora si determinassero le condizioni tecniche e gestionali per l'inserimento di minori portatori di handicap, previa valutazione psico-socio-diagnostica delle strutture sul territorio, resta inteso l'obbligo della Ditta appaltatrice di provvedere alle forniture necessarie di personale educativo di sostegno richiesto dal singolo caso. Ciò previa sottoscrizione di conforme atto di sottomissione da parte del Comune di residenza del minore interessato in accordo con l'Ente Committente.

L'integrazione delle prestazioni, se ed in quanto richiesta , si intende sin d'ora offerta ai medesimi prezzi unitari stabiliti in occasione del

procedimento concorsuale originario, facendosi valere per le forniture integrative di che trattasi un preavviso minimo di giorni 30.

ART. 12 - NORME DI FUNZIONAMENTO DELLA STRUTTURA ASILO NIDO

La struttura che accoglie l'Asilo Nido è aperta agli utenti ed operativa per 11 mesi annui.

Il periodo di chiusura dell'Asilo Nido è indicato nel mese di **AGOSTO e nelle festività comprese tra Natale e Capodanno**. Per quanto riguarda queste ultime, i periodi di chiusura saranno concordati tra il Sindaco del Comune Capofila o suo delegato, il Responsabile dei Servizi Sociali del Comune Capofila, la coordinatrice del Servizio Asilo Nido ed il Rappresentante dei genitori dei bambini frequentanti.

L'orario di apertura giornaliera all'utenza è il seguente:

- entrata al mattino dalle ore 7.30 alle ore 9.00;
- uscita per gli iscritti part-time mattutino dalle ore 12.00 alle ore 13.00;
- entrata frequentanti part-time pomeridiano: dalle ore 14.00 alle ore 14.30;
- uscita per gli iscritti tempo pieno e part-time pomeridiano, dalle ore 16.00 alle ore 18.00.

Previa verifica dei bisogni dell'utenza effettiva e/o potenziale, il Committente, a seguito di accordo con l'Appaltatore, potrà modificare l'orario di apertura del nido ed istituire servizi integrativi di cui al successivo art. 13.

I genitori dovranno essere invitati dal Coordinatore al rispetto scrupoloso degli orari di entrata e d'uscita e all'osservanza delle norme previste dal Regolamento per il Funzionamento del Servizio Asilo Nido.

Eventuali deroghe agli orari del Servizio saranno regolamentate dall'Appaltatore, tenendo conto delle motivazioni fornite dalla famiglia nonché dell'efficienza del servizio e della salvaguardia delle attività educative. Tale regolamentazione dovrà essere condivisa con il Committente e con le famiglie degli utenti.

Il Coordinatore dell'Asilo Nido comunicherà ai genitori il calendario scolastico di ciascun anno nel mese di settembre e, comunque, a seguito dell'elezione del rappresentante dei genitori dei bambini frequentanti.

La programmazione educativa deve prevedere attività differenziate proposte a gruppi di bambini, così da rispondere ai principali bisogni espressi dai frequentanti l'Asilo Nido in relazione alla propria fase evolutiva.

La programmazione educativa dovrà prevedere obiettivi differenziati in caso di integrazione di minori portatori di handicap in relazione alle potenzialità ed alla gravità della disabilità presentata.

All'interno della programmazione possono essere previste:

- Attività educative indirizzate verso l'autonomia del bambino;
- Attività di socializzazione e di integrazione in contesti esterni l'Asilo Nido;
- Attività educative di tipo espressivo psico-motorio, ludico, manipolativo....

ART 13 - SERVIZI INTEGRATIVI

Tra i servizi erogati dall'Appaltatore vi possono essere servizi integrativi alle normali attività legate al funzionamento dell'asilo nido, senza alcun onere a carico dell'ente appaltante.

In particolare viene data la possibilità all'Appaltatore, previo assenso del Comitato Intercomunale, di organizzare attività che possano rendere il servizio un riferimento ed un polo di supporto alla genitorialità per i cittadini dei Comuni convenzionati.

L'Appaltatore proporrà, attraverso l'elaborazione di un progetto, al Comitato Intercomunale l'inizio di nuove attività.

La gestione del Servizio, nonché la sua tariffazione, saranno a cura dell'Appaltatore. Sarà comunque necessario che il Comitato Intercomunale dia l'assenso anche in relazione a quanto sopra esposto.

I servizi integrativi dovranno essere gratuiti per l'utenza.

ART. 14 - EQUIPE TECNICA E SUE COMPETENZE

Il regolamento per il funzionamento del Servizio istituisce l'Équipe Tecnica composta da:

- Responsabili dei Servizi Sociali dei Comuni convenzionati;
- Coordinatore dell'Asilo Nido;

La suddetta equipe si riunirà con le modalità e per espletare le funzioni previste dal Regolamento per il funzionamento del Servizio.

ART. 15 - INSERIMENTI

Gli inserimenti possono essere effettuati durante tutto l'anno scolastico.

TITOLO IV - PERSONALE

ART. 16 - INDICAZIONI GENERALI

Il personale educativo, oltre a quello addetto all'organizzazione del servizio, alla preparazione e distribuzione dei pasti oltre alle pulizie, sarà a totale carico della ditta appaltatrice. L'organico dovrà essere quello previsto in fase d'offerta dalla ditta appaltatrice per numero, mansioni, livello ed orario di lavoro e comunque dovrà sempre essere adeguato alle esigenze del servizio, nel rispetto delle specifiche funzionali di cui all'art. 17.

Non può essere previsto o autorizzato lo scambio delle funzioni tra il personale.

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato, dovrà essere fisicamente idoneo al tipo di lavoro svolto ed in possesso del libretto sanitario aggiornato.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

ART. 17 - DOTAZIONI ORGANICHE E SPECIFICHE PROFESSIONALI

Riferimenti al PRSA (piano regionale socio-assistenziale vigente)

La gestione del Servizio prevede la presenza stabile delle figure professionali di cui ai successivi punti, per le quali l'Appaltatore appaltatrice assicura il possesso dei requisiti previsti dal PRSA, con particolare riferimento agli standard gestionali colà indicati.

Obiettivo del Committente è il mantenimento degli standard regionali programmatori.

Dotazioni organiche

Il personale dovrà essere presente in numero tale da garantire un rapporto operatore/utente conforme alla normativa vigente.

Nuova gestione del Servizio Asilo Nido

Il personale dovrà sempre essere integrato in relazione all'aumento degli iscritti in applicazione dei parametri previsti dalla normativa e prevedere la figura di un coordinatore.

E' fatto l'obbligo all'Appaltatore di assicurare la sostituzione del proprio personale in caso di assenze.

La sostituzione dovrà avvenire entro un giorno dall'inizio dell'assenza. Per il cuoco dovrà essere immediata.

La sostituzione del personale che ricada nella fattispecie di cui al precedente capoverso è dovuta contrattualmente ai sensi del presente contratto, con oneri interamente a carico dell'Aggiudicatario.

Nel caso di nuove iscrizioni il personale dovrà essere adeguato nel rispetto degli standards regionali sopra citati.

Specifiche funzionali per figure professionali:

Di seguito vengono riportate le specifiche funzionali relative alle singole figure professionali:

a) Al Coordinatore responsabile del presidio competono le seguenti funzioni:

- rispondere della programmazione educativa delle attività e del personale dell'Asilo Nido, della loro organizzazione e del coordinamento con l'insieme degli altri interventi zionali;
- essere il referente per l'Ente Committente e per i Servizi Sociali Comunali;
- partecipare ai momenti di definizione delle strategie e delle modalità d'intervento, alle fasi di inserimento degli utenti, all'elaborazione dei piani di intervento personalizzati, alla verifica dei risultati e alle fasi di dimissione del minore stesso;
- rispondere della verifica dei progetti attuati;
- gestire i colloqui con le famiglie;
- rispondere della organizzazione gestionale dell'Asilo Nido;
- coordinare l'attività formativa rivolta al personale dell'Asilo Nido;
- interagire con i servizi socio sanitari di zona, le famiglie e i Servizi sociali comunali.

Il Coordinatore deve essere in possesso del diploma di laurea attinente la funzione da svolgere con precedenti significative e documentate esperienze di gestione di servizi di comunità.

Il Coordinatore dovrà essere reperibile per tutta la durata del servizio.

b) Agli Educatori competono le funzioni previste dal PRSA, ed in particolar modo:

- responsabilità della realizzazione dei progetti educativi;

- definizione dei progetti educativi in collaborazione con il Coordinatore dell'Asilo Nido, con i Servizi Sociali comunali, nonché con gli specialisti dell'ASL;
- partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività;
- responsabilità del rapporto personale diretto con i minori;
- coinvolgimento delle famiglie nel lavoro educativo;
- raccolta sistematica mediante osservazione sui minori di elementi utili alla discussione e alla programmazione degli interventi educativi.

Resta inteso che per ciascuna delle categorie professionali di che trattasi, è tassativamente richiesto il possesso del titolo di studio specifico. (o equipollente)

c) Al cuoco/a competono le seguenti funzioni:

- preparazione somministrazione giornaliera dei pasti nel rispetto degli artt. 29 e 30 del presente capitolato;
- responsabilità sul consumo e sulla scadenza delle derrate alimentari (spesa giornaliera se necessario);
- responsabilità dell'ordine e della pulizia del locale cucina;

Il cuoco dovrà essere in possesso del diploma di maturità alberghiera o di diploma di scuola professionale del settore e dovrà avere un livello contrattuale adeguato all'attività svolta.

d) Agli inservienti competono le seguenti funzioni:

- ordine, pulizia e disinfezione dell'ambiente secondo l'art. 26 del presente capitolato e relativa tabella di descrizione dei lavori e loro frequenza;
- aiuto volto alla tutela socio-sanitaria degli utenti attraverso attività di semplice attuazione;
- mantenere i rapporti di collaborazione con il coordinatore per l'organizzazione del servizio;
- provvedere all'acquisto dei prodotti alimentari e igienico-sanitari necessari al quotidiano funzionamento del Servizio (fatta salva diversa organizzazione della impresa).

Per lo svolgimento delle attività di carattere assistenziale è previsto il fabbisogno di operatori della categoria nel rispetto dei rapporti previsti dal PRSA.

ART. 18 - FORMAZIONE

La formazione del personale educativo ed ausiliario è a carico dell'Appaltatore e il programma di formazione verrà proposto all'inizio dell'anno dal Coordinatore dell'Asilo Nido di comune accordo con l'Ente Committente.

Tale programma di formazione deve prevedere un minimo annuo di 36 ore per ogni unità educativa in servizio.

ART. 19 - VESTIARIO

L'Appaltatore fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

ART. 20 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la legge vigente.

ART. 21 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi devono essere allontanati per tutto il tempo di bonifica.

ART. 22 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

L' Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta.

Per tutte le figure professionali di cui al presente capitolato, l'Appaltatore si impegna inderogabilmente ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tale fattispecie contrattuale.

ART. 23 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'aggiudicatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori occupati nei servizi costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell' offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Norme generali e natura del rapporto

Allo scopo di consentire la più attenta vigilanza da parte dell'Ente committente, l'Appaltatore si impegna a rassegnare su richiesta tutte le documentazioni necessarie a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale ed assicurativa in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato presso l'Asilo Nido (buste paga, DM 10, ecc.).

L'Appaltatore si impegna ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del d.l. 626/94.

L'Appaltatore si impegna ad assicurare la stabilità degli operatori di propria pertinenza presso l'Asilo Nido , riconoscendo che la continuità d'azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per un corretto intervento educativo.

L' Appaltatore si impegna ad assumere, all'avviamento della nuova gestione, prima il personale attualmente in servizio presso la struttura dell'Asilo Nido che fosse disponibile all'operazione, al fine di garantire continuità didattica.

Accredito degli operatori

L'Appaltatore si impegna a fornire all'Ente Committente l'elenco e la graduatoria degli operatori utilizzati nella gestione e a tenere aggiornato detto elenco.

A completamento di tale elenco, l'Appaltatore dovrà predisporre un apposito fascicolo nominativo per ciascun operatore, da accreditare presso l'Ente Committente, contenente le seguenti documentazioni e notizie:

- certificato di identità con annessa fotografia di riconoscimento
- fotocopia autenticata del titolo di studio richiesto
- certificato di sana e robusta costituzione
- tesserino di idoneità sanitaria
- curriculum professionale documentato con i certificati di servizio
- documentazione relativa all'inquadramento contrattuale (contratto di riferimento con livello, qualifica)
- documentazione relativa all'inquadramento previdenziale ed assicurativo

L'Appaltatore aggiudicatario è ad ogni effetto responsabile della veridicità delle dichiarazioni rese.

TITOLO V - LOCALI ED ATTREZZATURE / FORNITURE VARIE

ART. 24 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Viene definita manutenzione ordinaria (ex art. 1609 del c.c.): quella dipendente da deterioramenti prodotti dall'uso e non quella dipendente da vetustà o caso fortuito. Inoltre, ex art. 31 L. 457/78, vengono definiti interventi di manutenzione ordinaria quelli che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Viene definita manutenzione straordinaria (ex art. 23 L. 392/78 ed ex art. 31 L. 457/78): le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici.

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico dell'Appaltatore.

Inoltre, ex art. 1577 c.c., nel caso in cui la struttura necessiti di riparazioni che non sono a carico dell'Appaltatore, questi è tenuto a darne avviso al Committente. Tale comunicazione dovrà avvenire per iscritto nel momento in cui si è rilevata la necessità dell'intervento.

Qualora non si provveda alle manutenzioni ordinarie oppure non avvenga la comunicazione di cui sopra, il costo delle riparazioni, anche straordinarie, sarà a carico dell'Appaltatore.

ART. 25 - CONSEGNA LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Committente darà in consegna alla ditta appaltatrice i locali siti in Lazzate - Via Misentasca, 18/20 - dotati di:

- attrezzatura completa dei locali destinati a sala lattanti, sala divezzi, cucina, servizi igienici, come risulta dal verbale di consegna redatto in contraddittorio con l'Appaltatore;
- tavolini, seggioline, seggioloni della sala mensa;
- sala giochi;
- spazi esterni.

La consegna dei locali e relative attrezzature avverrà il 23.08.05 al fine di consentire alla ditta la predisposizione del servizio che dovrà iniziare il 1° settembre.

Tutto il materiale preso in consegna dall'Appaltatore si intende in buono stato, fermo restando il contenuto del verbale di consegna di seguito specificato; il Committente resta pertanto sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie. Tali eventuali spese saranno a totale carico della ditta appaltatrice.

Eventuali integrazioni di arredi, utensileria o vasellame necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio dovranno essere richieste dall'Appaltatore, attraverso almeno tre preventivi di spesa corredati dalle relative specifiche del materiale in questione, al Committente, il quale si riserverà di verificarne l'effettiva necessità e provvederà con gli adempimenti conseguenti.

La ditta appaltatrice si impegna a provvedere con la massima sollecitudine alle riparazioni ed alla manutenzione delle attrezzature e degli arredi anche nelle more della definizione di eventuali contestazioni in ordine alla competenza della spesa.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda puntualmente a quanto di sua competenza il Committente si riserva la facoltà di intervenire incaricando un fornitore o tecnico di fiducia ed addebitando le spese sostenute alla ditta stessa, fatti salvi i casi per cui sono previste le applicazioni di penali di cui all'art. 50 del presente capitolato.

Qualora si verificasse la rottura irreparabile di un manufatto imputabile a mancata diligenza o imperizia nell'uso dello stesso, la ditta appaltatrice dovrà rifondere all'Appaltante il valore di detto manufatto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, servirsi di automezzi igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari.

Della consegna del materiale di cui al comma 1, e della restituzione al termine dello stesso saranno redatti, in contraddittorio, appositi verbali.

La ditta appaltatrice è obbligata a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti ed attrezzature, se non previa

autorizzazione del Committente; è tenuta inoltre all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi o decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro ed in particolare ad affiggere nei locali adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti adeguati cartelli riportanti le norme di prevenzione degli infortuni.

Sono a carico della ditta Appaltatrice le spese di consumo di acqua, gas metano ed energia elettrica, nonché le spese telefoniche.

Nelle manutenzioni ordinarie la ditta Appaltatrice dovrà attenersi alla periodicità degli interventi come stabilita in base all'art. 31 comma 7.

ART. 26 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze provvederà la ditta entro i successivi venti giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 27 - RICONSEGNA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DEGLI IMMOBILI DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI.

Alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti ed attrezzature annessi consegnati secondo verbale; tali attrezzature dovranno essere in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto dell'usura normale dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti ed attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati alla ditta.

ART. 28 - PRESCRIZIONI IN ORDINE ALLE FORNITURE DI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire alla struttura dello Asilo Nido all' inizio dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e secondo il fabbisogno, i seguenti materiali di consumo:

- pannolini di ottima qualità;
- completi di lenzuola in cotone, coperte di lana, piumoni, e tele cerate;
- bavaglie di spugna di cotone di ottima qualità e resistenti ai lavaggi ad alte temperature;
- asciugamani grandi e piccoli;
- asciugapiatti per cucina;
- biberon, ciucci , tettarelle e disinfettante adatto;
- guanti monouso;
- materiale per l'igiene personale: sapone neutro per bagno crema antiarrossamento, polvere aspersione, cotone idrofilo, bastoncini per la pulizia delle orecchie, ecc..
- materiale per infermeria e per pronto soccorso adatto ai bambini;
- materiale didattico per le varie attività.

TITOLO VI -CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

ART. 29 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (HACCP)

L'Appaltatore è tenuto ad effettuare a proprie spese il servizio di autocontrollo concernente l'igiene dei prodotti alimentari, in ottemperanza a quanto disposto dal D. Lgs. 155/97. Deve, quindi, individuare ogni fase della produzione e somministrazione dei pasti che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Appaltatore deve adottare le misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, l'Appaltatore deve programmare una serie di controlli analitici mirati ad effettuare gli esami di laboratorio necessari e con la frequenza e la tipologia dichiarati in sede di offerta. I dati relativi ai controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali, nonché da enti privati incaricati dal Committente.

L'autocontrollo deve essere scrupolosamente eseguito anche nei locali mensa, locali ad essa annessi e servizi igienici.

ART. 30 - OBBLIGHI DELL' APPALTATORE RISPETTO AGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a fornire direttamente presso l'Asilo Nido le derrate alimentari nel rispetto delle norme di somministrazione di cui alle tabelle dietetiche fornite dall'A.S.L. della Provincia di Milano 1 Servizio Igiene e Prevenzione che il Coordinatore dell'Asilo Nido contatterà direttamente.

L'Appaltatore si impegna a seguire scrupolosamente le indicazioni fornite dai Servizi Sanitari predisposti per la somministrazione e la conservazione degli alimenti e le grammature degli stessi

TITOLO VII - PULIZIA, IGIENE E MANUTENZIONE ORDINARIA

ART. 31 - REQUISITI GENERALI

Il servizio deve essere articolato in:

1. Pulizia-sanificazione giornaliera, da effettuarsi una più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni, all'impiego di manodopera e attrezzature/macchinari e alle frequenze, tenuto conto della diversa tipologia delle aree a medio/alto calpestio, a medio/alto rischio.

2. Pulizia-sanificazione periodica che si aggiunge a quella giornaliera, da effettuare a cadenza settimanale, mensile, trimestrale, ecc...

3. Le pulizie devono riguardare tutti i locali della struttura, nonché le aree esterne, adibite ad ASILO NIDO, come indicato nella apposita planimetria depositata presso l'ufficio tecnico del Comune di Misinto.

4. Le pulizie, di cui al comma 1 e 2, devono comprendere le seguenti strutture: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atri, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costituiti, maniglie ed infissi interni ed esterni; tapparelle di finestre o porta-finestra, relativi cassonetti, tutti i caloriferi e le grondaie. Devono inoltre essere compresi nella pulizia tutti i mobili ed arredi vari, insegne, targhe ecc. e ogni arredo presente nell'ambiente.

Quanto indicato è a carattere esemplificativo e non esaustivo.

5. Deve essere inoltre garantita la puntuale e scrupolosa manutenzione del prato erboso comprensiva del taglio dell'erba, nonché la potature degli alberi e delle piante presenti in giardino.

6. L' Appaltatore deve inoltre rendersi facilmente disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di opere murarie, impiantistiche, ecc.

7. Gli interventi di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica (di cui al comma 1, 2 e 4 dell'art. 31), nonché gli interventi di manutenzione ordinaria (di cui all'art. 25) vengono organizzati dall'Appaltatore che, pertanto, è responsabile dell'efficienza e pulizia della struttura. A tal fine l'Appaltatore dovrà predisporre e consegnare al Committente, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, un piano dettagliato relativo alla pulizia ed alla manutenzione ordinaria. Tale piano dovrà essere sottoposto alla valutazione del Committente.

8. In caso di sciopero del personale dell' Appaltatore o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza.

9. Tutto il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire.

10. Il servizio fornito deve essere sempre aggiornato con le più moderne tecniche di lavoro. L'Appaltatore deve utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità.

11. Tutte le macchine per la pulizia impiegate devono essere conformi alle prescrizioni anti-infortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire al Committente la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intende impiegare. Le macchine e gli attrezzi di proprietà dell'Appaltatore, usati all'interno delle strutture dell'Ente, devono essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno dell'Appaltatore.

12. Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "Scheda di sicurezza" prevista in ambito UE.

13. Il Committente deve garantire il buon funzionamento e la manutenzione dei macchinari e delle attrezzature utilizzati.

14. L'Appaltatore è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro, nonché per eventuali danni causati da carenze o assente manutenzione delle attrezzature e dei macchinari utilizzati. Se nell'esecuzione del servizio l'Appaltatore nota guasti o rotture deve darne comunicazione immediata al Responsabile Tecnico dell'Ente Committente.

Le pulizie suindicate dovranno essere eseguite secondo le modalità stabilite per ogni singolo lotto come previsto negli allegati schemi.

Le pulizie dovranno essere assicurate per 11 mesi annui dal Lunedì al Venerdì incluso, prevedendo per il mese di Agosto l'effettuazione delle pulizie generali della struttura (spazi interni ed esterni).

ART 32 - RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi, di cui almeno uno con apertura a pedale. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

L'Appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari, lavandini, canaline, ecc...

I sacchetti necessari per la raccolta differenziata sono a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore deve rispettare le prescrizioni in materia di raccolta differenziata previste nel regolamento comunale del Comune di Lazzate per il conferimento dei rifiuti e relativo capitolato.

TITOLO VIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 33 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente quanto previsto dalla normativa vigente (D. Lgs. 626 dell' 11.9.1994 e successive modificazioni ed integrazioni).

ART. 34 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendente impiegati nei servizi richiesti dal presente appalto quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

ART. 35 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando, in particolare per quanto concerne la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

ART. 36 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La ditta deve predisporre a far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. 493 del 14.08.1996)

ART. 37 - PIANO DI EVACUAZIONE

La ditta deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incendi casuali e dovrà essere esposto secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

ART. 38 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato nelle schede di sicurezza.

TITOLO IX - CONTROLLI E RILIEVI

ART.39 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

Il Committente si riserva il diritto in qualsiasi momento di effettuare o fare effettuare controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali ed al controllo delle derrate, sia presso la cucina che in distribuzione, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia.

ART. 40 - ORGANISMI PREDISPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO SANITARIO

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL della Provincia di Milano 1, nell'ambito dell'attività del controllo ufficiale, esercitano, secondo le modalità previste dal D. Lgs. 123/93 e dalla normativa vigente, l'attività di controllo igienico sanitario.

ART. 41 - IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

Il Committente garantirà che tutti i componenti gli organi di controllo siano muniti di libretto sanitario e, all'atto del controllo indossino indumenti adeguati.

ART. 42 - INTERVENTI DI CONTROLLO

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso (sia in cucina che nei punti di distribuzione).

ART. 43 - PRELIEVI

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

ART. 44 - RILIEVI DEL COMMITTENTE

Il Committente farà pervenire alla gestione, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà nessuna controprova probante, Il Committente applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

ART. 45 - RESPINGIMENTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge che risultino accertati da responsabili di igiene sanitaria, saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto ed alcun corrispettivo.

TITOLO X - PREZZO E PAGAMENTO

ART. 46 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

L'offerta economica dovrà essere presentata sotto forma di:

- a) quota fissa annuale per spese di gestione e manutenzione ordinaria della struttura;
- b) costo mensile per utente comprensivo delle seguenti voci:
 - attività educativa
 - mensa
 - materiale di consumo per le attività didattiche ed educative
 - materiale per la cura e l'igiene personale
 - materiale sanitario
- c) il costo mensile per bambino portatore di handicap (insegnante di sostegno) **non potrà essere più del doppio della retta base per utente.**
- d) Per la frequenza part time mattutina degli utenti iscritti il corrispettivo del servizio sarà ridotto del 35 % sul costo mensile dell'utente a tempo pieno.
- e) Per la frequenza part time pomeridiana degli utenti iscritti il corrispettivo del servizio sarà ridotto del 50% sul costo mensile dell'utente a tempo pieno.
- f) Per la frequenza part time mista (in alternanza mattutina e pomeridiana) il corrispettivo del servizio sarà ridotto del 35% sul costo mensile dell'utente a tempo pieno.
- g) Il corrispettivo totale annuale sarà calcolato ipotizzando il n. di 55 iscritti.
- h) Per quanto riguarda il costo del servizio, riguardo sia ad utenti con frequenza part-time sia utenti frequentanti a tempo pieno, qualora l'utente regolarmente iscritto non frequentasse in modo continuativo l'Asilo Nido (con una frequenza inferiore al 50% +1 dei giorni di

effettiva apertura mensile del servizio), il Committente verserà all'Appaltatore una quota pari alla somma del 60% del costo mensile.

i) Nei mesi in cui i giorni di apertura sono minori o uguali a 16, il corrispettivo al Committente verrà ridotto del 10%.

l) Il pagamento per il primo mese di utilizzo da parte dell'utente, deve essere calcolato unicamente per i giorni effettivi di fruizione (cioè costo mensile: giorni di apertura x giorni di frequenza).

ART. 47 - PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato dal Committente previa presentazione di fatture da parte dell'Appaltatore e previo atto di liquidazione del Responsabile dell'Area Servizi alla Persona.

ART. 48 - REVISIONE PREZZI

I prezzi pattuiti verranno adeguati, nel mese di gennaio 2007, all'indice generale nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, senza tabacchi, così come calcolato dall'ISTAT, dal mese di ottobre 2005 al mese di dicembre 2006.

ART. 49 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

Sono a carico del Committente le spese di manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti (così come definite ex art. 24), sempre che la necessità di tali interventi non sia derivata da mancata o imperfetta esecuzione di interventi di ordinaria manutenzione, oppure da comportamenti imputabili all'Appaltatore e/o suoi dipendenti ed incaricati.

In tali casi le opere di manutenzione straordinaria devono essere eseguiti a cura e spese dell'Appaltatore, secondo le disposizioni che saranno impartite dal Committente ed entro i termini stabiliti dallo stesso, ferma restando la facoltà dell'Appaltatore di rivalersi sui diretti responsabili.

TITOLO XI - PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CONTROVERSIE

ART. 50 - PENALITA'

Il Committente si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 550,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche;
- € 550,00 per ogni infrazione in ogni caso di mancato rispetto delle grammature a cotto previste nella tabella di cui al presente capitolato;
- € 550,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza di cui al presente capitolato;
- € 2.600,00 per la fornitura di alimenti con cariche microbiche diverse da quelle prescritte dalle disposizioni in vigore;
- € 1.050,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e delle pietanze previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- € 1.050,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti e di trasporto dei prodotti alimentari indicate nel presente capitolato;
- € 550,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle norme di pulizia e igiene di cui al presente capitolato.
- € 550,00 per ritardo nell'effettuazione dei lavori di manutenzione ordinaria, fatta salva la prova del danno ulteriore;
- Oltre alle penalità di cui sopra per ciascuna delle altre violazioni alle norme del presente contratto si applicherà una penale di € 400,00.

ART. 51 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Il Committente si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- intossicazione alimentare degli utenti del servizio;
- abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Committente;
- uso diverso dei locali da quello stabilito dal contratto,
- non ottemperanza, entro gli otto giorni previsti in caso di contestazione, alle prescrizioni del Committente;
- assenza non giustificata superiore a tre giorni del Coordinatore;
- cessione o subappalto parziale del servizio, senza la preventiva autorizzazione del Committente;
- fallimento e/o frode;
- ripetuto non rispetto delle condizioni contrattuali o delle disposizioni di legge relative al servizio;
- inosservanza di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e di condizioni igienico-sanitarie;
- ripetute infrazioni e conseguenti contestazioni da parte del Committente.

Nelle ipotesi di cui sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato seguito da comunicazione del Committente in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione di risoluzione del contratto non pregiudica per Il Committente la richiesta di risarcimento dei danni subiti.

ART. 52 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto di diritto, valendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- per violazione comunque accertata dal Committente, di quanto previsto all'art. 23 del presente capitolato;
- in caso di tossinfezione alimentare, comunque accertata da parte dal Committente e, di uno o più utenti del servizio.

ART. 53 - COLLEGIO ARBITRALE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto potrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 805 e seguenti del c.p.c.

Il Collegio arbitrale giudicante sarà composto di tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo che avrà funzioni di presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

ART. 54 - MANCATO ACCORDO

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il Terzo arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di Monza.

Lo stesso Presidente del Tribunale di Monza nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

ART. 55 - SEDE DI ARBITRATO

Il Collegio arbitrale svolgerà la sua attività presso il Comune di Misinto. La sentenza sarà pronunciata in Misinto.

La decisione del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

ART. 56 - SPESE

Le spese di procedimento verranno liquidate dal Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI.....	2
ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO.....	2
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO.....	2
ART. 3 - CAUZIONE	3
ART. 4 - SUB-APPALTO.....	3
TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO	4
ART. 5 - ASSICURAZIONE.....	4
ART. 6 - SPESE E TASSE	5
ART. 7 - RESPONSABILITÀ NELLA GESTIONE.....	5
ART. 8 - OBBLIGHI VARI DELLA DITTA APPALTATRICE	6
TITOLO III - CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 9 - GESTIONE	7
ART. 10 - OBIETTIVI.....	7
ART. 11 - UTENZA.....	8
ART. 12 - NORME DI FUNZIONAMENTO DELLA STRUTTURA ASILO NIDO	9
ART. 13 - SERVIZI INTEGRATIVI.....	10
ART. 14 - EQUIPE TECNICA E SUE COMPETENZE	11
ART. 15 - INSERIMENTI	11
TITOLO IV - PERSONALE.....	11
ART. 16 - INDICAZIONI GENERALI.....	11
ART. 17 - DOTAZIONI ORGANICHE E SPECIFICHE PROFESSIONALI.....	12
ART. 18 - FORMAZIONE	15
ART. 19 - VESTIARIO.....	15
ART. 20 - IDONEITÀ SANITARIA.....	15
ART. 21 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI.....	15
ART. 22 - RISPETTO DELLA NORMATIVA.....	16
ART. 23 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI	16
TITOLO V - LOCALI ED ATTREZZATURE / FORNITURE VARIE.....	18
ART. 24 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA.....	18
ART. 25 - CONSEGNA LOCALI ED ATTREZZATURE.....	18
ART. 26 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI.....	20
ART. 27 - RICONSEGNA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DEGLI IMMOBILI DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI	20
ART. 28 - PRESCRIZIONI IN ORDINE ALLE FORNITURE DI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	21
TITOLO VI -CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI.....	22
ART. 29 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (HACCP).....	22
ART. 30 - OBBLIGHI DELL' APPALTATORE RISPETTO AGLI ALIMENTI	22
TITOLO VII - PULIZIA, IGIENE E MANUTENZIONE ORDINARIA	23
ART. 31 - REQUISITI GENERALI	23
ART. 32 - RIFIUTI	25

TITOLO VIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

SUI LUOGHI DI LAVORO 26

ART. 33 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA 26

ART. 34 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO..... 26

ART. 35 - IMPIEGO DI ENERGIA 26

ART. 36 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO 26

ART. 37 - PIANO DI EVACUAZIONE..... 27

ART. 38 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI 27

TITOLO IX - CONTROLLI E RILIEVI 27

ART.39 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE..... 27

ART. 40 - ORGANISMI PREDISPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO SANITARIO..... 27

ART. 41 - IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO..... 28

ART. 42 - INTERVENTI DI CONTROLLO..... 28

ART. 43 - PRELIEVI..... 28

ART. 44 - RILIEVI DEL COMMITTENTE..... 28

ART. 45 - RESPINGIMENTO DELLA FORNITURA..... 28

TITOLO X - PREZZO E PAGAMENTO 29

ART. 46 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO..... 29

ART. 47 - PAGAMENTI..... 30

ART. 48 - REVISIONE PREZZI..... 30

ART. 49 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE 30

TITOLO XI - PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CONTROVERSIE .. 31

ART. 50 - PENALITA' 31

ART. 51 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO 31

ART. 52 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA 32

ART. 53 - COLLEGIO ARBITRALE 33

ART. 54 - MANCATO ACCORDO 33

ART. 55 - SEDE DI ARBITRATO..... 33

ART. 56 - SPESE 33