



COMUNE DI NORCIA

(Provincia di Perugia)

AREA AFFARI GENERALI, SERVIZI SOCIALI E CULTURA

CAPITOLATO TECNICO

Affidamento a Terzi di servizi generali presso l'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo" di Norcia

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato reca la disciplina dello svolgimento di servizi generali all'interno dell'Asilo Nido Comunale. Si ricorda che ai sensi della Legge Regionale 22/12/2005 n. 30: *"Tutti gli adulti presenti in un servizio per l'infanzia svolgono una funzione educativa nei confronti delle bambine e dei bambini nel rispetto delle diverse competenze....."*

I Servizi generali consistono in:

1. Pulizie ordinarie giornaliere e pulizie periodiche degli ambienti, degli arredi, delle attrezzature e dei materiali ludici e didattici relativi all'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo";
2. Servizio di assistenza in cucina per la predisposizione dei pasti;
3. Sostituzione del cuoco dipendente comunale in caso di assenza;

DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO

I Servizi oggetto del presente affidamento devono essere svolti per la durata di 4 mesi, dal 2 Settembre al 31 Dicembre 2019.

VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo per lo svolgimento delle attività oggetto di affidamento per l'intero periodo di durata contrattuale, è stimato in **€ 9.500,00** (compresa IVA ai sensi di legge).

CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

L'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo" è aperto all'utenza dal mese di Settembre di ogni anno fino al mese di Luglio; funziona dal Lunedì al Venerdì ed è aperto dalle ore 08:00 alle ore 17:00.

L'Asilo Nido è dotato di una cucina esclusiva dove devono essere predisposti i pasti per

tutti i bambini presenti, anche per il personale educativo avente diritto (in media 5 educatrici/die).

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Tutte le attività oggetto del presente affidamento devono essere svolte in via ordinaria tutti i giorni in cui il servizio è aperto all'utenza.

Tutti i servizi oggetto del presente Appalto devono essere svolti autonomamente dal personale assunto dalla Ditta Appaltatrice. I dipendenti della Ditta Appaltatrice dovranno svolgere, altresì, le proprie mansioni in modo indipendente e dovranno relazionarsi solo ed esclusivamente con la Ditta Appaltatrice per tutto quello che concerne le mansioni ad essi attribuiti.

PULIZIE

Le pulizie devono essere svolte a regola d'arte tenendo conto delle particolari esigenze del servizio che accoglie un'utenza al di sotto dei tre anni e pertanto si presenta particolarmente delicato dal punto di vista igienico.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato e consta delle seguenti attività:

a) Pulizia giornaliera dei locali del Nido dopo l'orario di chiusura, per un totale giornaliero di circa 1.5 ore; in particolare servizio di spazzatura, spolvero, igienizzazione e sanificazione della stanza cucina – refettorio - guardaroba – aula didattica – servizi igienici e della “stanza sonno”;

b) Pulizie periodiche sono quelle sotto indicate e devono essere svolte ogni volta che se ne presenti la necessità:

- pulizia delle finestre, porte e vetrate;
- pulizia delle parti alte dei soffitti con asportazione di polvere e ragnatele;
- pulizia accurata degli elettrodomestici, degli arredi e delle attrezzature della cucina;
- pulizia accurata dei bagni sia degli adulti che dei bambini;

Sono poste a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'acquisto o al noleggio e alla manutenzione delle attrezzature e degli strumenti occorrenti per la pulizia di pavimenti, vetrate, arredi, mobili, giocattoli, ecc....

Sono inoltre posti a carico dell'Appaltatore la fornitura di tutti i materiali occorrenti (scope-mop- spazzole- spugne ecc)e di tutti i prodotti per la pulizia degli ambienti, delle superfici, degli arredi e delle attrezzature (detergenti – disinfettanti – sgrassatori ecc).

I prodotti utilizzati per le pulizie e quelli di carta e/o tessuto – carta devono essere conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM 24 Maggio 2012.

c) Pulizia Straordinaria, accurata e approfondita dei locali del Nido da effettuarsi prima della riapertura dell'Asilo Nido per l'inizio del nuovo anno scolastico.

ASSISTENZA IN CUCINA

Tale servizio verrà effettuato dal Lunedì al Venerdì per un totale giornaliero di 7.00 ore.

Il servizio consiste nella collaborazione con il cuoco per la predisposizione dei pasti e per la pulizia della cucina. Tali mansioni non devono necessariamente essere svolte in via continuativa durante tutto l'arco della giornata ma devono adeguarsi alle varie fasi di preparazione e somministrazione dei cibi. Tali funzioni possono utilmente alternarsi a quelle di assistenza alle attività e a quelle di pulizia.

Esse riguardano principalmente:

- a) collaborazione nella predisposizione delle merende e del pranzo
- b) acquisto delle materie prime presso il supermercato indicato dal Committente;
- b) preparazione dei cibi nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica proposta dall'Azienda e tenendo conto di diete differenziate per motivi di salute ed etico/religiosi;
- c) predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione;
- d) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – lavaggio e riordino delle stoviglie e gestione dei rifiuti;

li suddetti servizi devono essere svolti in totale autonomia, dovendo, il personale assunto dalla Ditta Appaltatrice essere in grado di svolgere i propri compiti in modo indipendente e consapevoli delle mansioni ad essi attribuite.

SOSTITUZIONE DEL CUOCO

L'Appaltatore deve farsi carico della sostituzione del cuoco comunale sulla base delle eventuali richieste che perverranno da parte dell'Ufficio competente. Di norma le sostituzioni sono richieste con almeno 48 ore di anticipo. In caso di malattia o impedimento improvviso l'Appaltatore è comunque tenuto a fornire la sostituzione entro la stessa giornata e in tempo utile per la buona esecuzione del servizio, con personale di pari professionalità e senza costi aggiuntivi da parte dell'Amministrazione appaltante.

PERSONALE

- Tutto il personale impiegato deve essere a conoscenza delle modalità di esecuzione dei servizi descritti nel presente capitolato. L'Appaltatore si impegna a garantire per i propri operatori l'idoneità professionale e personale alle tipologie di servizio sopra descritte e la predisposizione al lavoro di squadra.
- L'Appaltatore si impegna a mantenere per il periodo della durata contrattuale, per quanto più possibile, il medesimo personale per garantire la continuità educativa e per evitare un eccessivo alternarsi di persone che risulterebbero estranee ai piccoli utenti.
- Il personale che opera in cucina e manipola gli alimenti deve essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e attenersi alle norme igieniche previste dalle normative vigenti, conoscere le metodologie HACCP e le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni.
- In caso di assenze per malattie o altri motivi l'Appaltatore si impegna a procedere all'immediata sostituzione del proprio personale, per non lasciare comunque "scoperto" il servizio;
- eventuali variazioni o mutamenti del personale addetto devono essere preventivamente comunicati all'Ufficio competente del Comune di Norcia.

TUTELA DELLA PRIVACY

E' fatto divieto all'Appaltatore ed al personale da questi impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività oggetto del presente affidamento per

fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali deve avvenire nel rispetto delle norme del D.L.vo 196/2003 e successive modificazioni.

TRATTAMENTO ECONOMICO

L'Appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali vigenti e degli accordi territoriali vigenti per le località dove si svolge il servizio.

L'Appaltatore si obbliga altresì ad assumere a proprio carico tutti gli oneri inerenti l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge e dalle norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro della specifica categoria di appartenenza ed eventuali accordi integrativi.

CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il Comune di Norcia corrisponderà alla Ditta appaltatrice, con cadenza mensile o con cadenza diversamente concordata, quale corrispettivo dell'appalto, il prezzo unitario orario risultante all'esito dell'affidamento, moltiplicato per il numero di ore di servizio effettivamente svolto nell'arco del mese dal lavoratore assunto.

Il prezzo orario sarà quello fissato in sede di affidamento al netto dell'Iva. Per il calcolo del corrispettivo si applicherà il costo orario del lavoro per i dipendenti del Settore Cooperative Sociali – Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Il corrispettivo, come sopra calcolato, sarà erogato dall'Amministrazione Comunale successivamente ad emissione di regolare fattura mensile da parte dell'Appaltatore. Il corrispettivo si intende comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti dal presente capitolato.

Con il pagamento di tale corrispettivo, l'Appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere da parte del Comune di Norcia per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento dell'importo pattuito.

CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e a tutti quelli presenti all'interno della struttura, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che l'affidatario possa eccepire eccezioni.

SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione dei servizi in oggetto.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di Norcia procederà alla risoluzione del contratto per gravi inadempimenti agli obblighi contrattuali, debitamente contestati all'Appaltatore.

REVOCA

L'Affidamento del servizio può essere revocato in qualsiasi momento con decisione motivata e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione quando vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse che hanno determinato l'affidamento o per l'intervenire di sopravvenuti motivi di pubblico interesse alla cessazione.

CONTROVERSIE

Per tutte le controversie, di qualsiasi natura, che dovessero sorgere tra il Comune e l'Appaltatore, se non potranno essere risolte bonariamente, saranno devolute alla competenza del Giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

NORME INTEGRANTI IL CAPITOLATO

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente atto, le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia.

La Responsabile dell'Area
Dott.ssa Daniela Camelia