Data di pubblicazione: *02/09/2020*
Nome allegato: *All. 1_Capitolato Tecnico .pdf*
CIG: *838254789C;*
Nome procedura: *Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, non suddivisa in lotti, in modalità dematerializzata (ASP), con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento del «Servizio di gestione degli asili nido aziendali presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS in Roma, via Ciro il Grande n. 21 e viale Aldo Ballarin, n. 41».*

Istituto Nazionale Previdenza Sociale

Direzione centrale Risorse strumentali e Centrale unica acquisti

ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

ALLEGATO 1 AL DISCIPLINARE DI GARA

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, volta all'affidamento del *«Servizio di gestione degli Asili Nido della Direzione Generale dell'INPS, ubicati in Roma, Via Aldo Ballarin, n. 42 e Via Ciro il Grande, n. 21, con accesso da via Civiltà del Lavoro»*

CIG: 838254789C

Sommario

Art. 1 – Definizioni 3
Art. 2 – Oggetto dell'Appalto 4
Art. 3 – Tipologia di utenza 4
Art. 4 – Consegna delle Strutture e avvio dell'esecuzione del Servizio 5
Art. 5 – Calendario di erogazione del Servizio 5
Art. 6 – Descrizione del Servizio 6
Art. 7 – Criteri ambientali minimi (CAM) 14
Art. 8 – Obbighi dell'Operatore Economico di carattere generale 14
Art. 9 – Personale impiegato 19
Art. 10 – Rapporto di lavoro 21
Art. 11 – Obblighi del personale 22
Art. 12 – Variazione e reintegri del personale 22
Art. 13 – Formazione del personale 23
Art. 14 – Indumenti di lavoro 24
Art. 15 – Disposizioni generali in materia di sicurezza 24
Art. 16 – Documentazione per i controlli di conformità 25
Art. 17 – Monitoraggio del Contratto – vigilanza sulla gestione e controllo di qualità disposizioni generali 25
Art. 18 – Trattamento dei dati personali e tutela della riservatezza 26
Art. 19 – Pubblicità 27
Art. 20 – Risoluzione – Interruzione e/o Sospensione temporanea del Servizio 27
Art. 21 – Inadempimenti e penali 28
Art. 22 – Assicurazioni 29

Art. 1 – Definizioni

Nel presente Capitolato sarà utilizzata la terminologia di seguito specificata:

- «**Amministrazione**» o «**Stazione Appaltante**» o «**INPS**»: l'Istituto Nazionale Previdenza Sociale, nella sua veste di soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico Aggiudicatario individuato mediante la presente procedura;
- «**Appalto**» o «**Servizio**»: complessivamente intese, le prestazioni in cui si articola il «*Servizio di gestione degli Asili Nido dell'INPS, ubicati in Roma, Via Aldo Ballarin, n. 42 e Via Ciro il Grande, n. 21 con accesso a via della Civiltà del Lavoro*», oggetto della presente procedura;
- «**Arredi**»: il complesso dei beni mobili presenti negli Asili Nido e necessari alla realizzazione del Progetto Educativo (come di seguito definito);
- «**Attrezzature**»: strumenti necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate, ivi compresi la tegameria (pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: coltelli, mestoli, teglie);
- «**Capitolato Tecnico**» o «**Capitolato**»: il presente atto, comprensivo dei relativi allegati;
- «**Codice**»: il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante «*Codice dei contratti pubblici*»;
- «**Contratto**»: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento della procedura in oggetto;
- «**Direttore dell'Esecuzione**»: soggetto preposto al controllo della regolare esecuzione del Contratto;
- «**Disciplinare di gara**» o «**Disciplinare**»: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali dell'appalto;
- «**Impianti fissi**» o «**Impianti**»: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- «**Inventario**»: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Aggiudicatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna (come di seguito definito);
- «**Nido d'Infanzia**» o «**Asilo Nido**» o «**Strutture del Nido**» o «**Strutture**»: le strutture, individuate nelle porzioni di fabbricato site in Roma, in Via Aldo Ballarin, n. 42 e Via Ciro il Grande, n. 21, con accesso da via Civiltà del Lavoro presso le quali è erogato il servizio oggetto di affidamento;
- «**Operatore Economico**» o «**Aggiudicatario**»: il soggetto giuridico risultato Aggiudicatario della presente procedura;
- «**Orario di servizio**»: le ore dedicate esclusivamente all'attività con i bambini;
- «**Pasti**»: la dizione generica che ricomprende le colazioni, i pranzi e le merende;
- «**Preparazione gastronomica**»: la pietanza, il cd. "piatto", composta da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile cruda (ad esempio frutta) o cotta (ad esempio pasta al pomodoro);

- «**Progetto educativo**»: la progettazione educativa, finalizzata alla creazione di un ambiente atto a favorire l'instaurarsi di relazioni significative tra bambini e adulti e tra bambini e bambini, la quale prevede, *inter alia*, la messa in atto di azioni di stimolo, differenziate per percorsi di crescita (sviluppo senso-percettivo, sviluppo motorio, sviluppo della comunicazione verbale e non, ecc.);
- «**Regolamento**»: il "Regolamento Asilo Nido Aziendale dell'INPS", allegato *sub* 11 al Disciplinare di gara;
- «**Sezioni omogenee distinte in "Piccoli", "Medi" e "Grandi"**»: individuano, rispettivamente, le sezioni composte da bimbi di età compresa tra 3 - 10 mesi, non compiuti entro agosto; 10 - 20 mesi, non compiuti entro agosto e 20 - 32 mesi, non compiuti entro agosto; o comunque secondo la classificazione indicata per i nidi di Roma capitale;
- «**Verbale di presa in consegna**»: l'atto con il quale l'INPS concede in uso all'Aggiudicatario gli spazi e quant'altro ivi presente, nel rispetto della normativa vigente ed integrato dall'Inventario.

Art. 2 – Oggetto dell'Appalto

L'Appalto ha ad oggetto il Servizio di gestione degli Asili Nido dell'INPS, ubicati presso le proprie sedi site in Roma, in Via Aldo Ballarin, n. 42 e Via Ciro il Grande, n. 21, con accesso a via della Civiltà del lavoro e con capienza massima di **60 posti** per ciascuna Struttura, articolato nelle seguenti prestazioni:

- Servizio di gestione delle Strutture e del Progetto Educativo;
- Servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti;
- Servizio Pasti.

Il Servizio, da realizzarsi a cura dell'Operatore Economico, con personale ed organizzazione propri, comprende le prestazioni sopra elencate, nel rispetto della vigente normativa e delle disposizioni di cui al presente Capitolato.

Art. 3 – Tipologia di utenza

L'utenza che usufruisce del Servizio si individua come di seguito:

- presso il Nido ubicato in Roma, Viale Aldo Ballarin, n. 42, in bambini di età compresa tra dieci e trentadue mesi;
- presso il Nido ubicato in Roma, Via Civiltà del Lavoro, n. 71, in bambini di età compresa tra tre e trentadue mesi.

Le domande d'iscrizione al Nido dovranno essere presentate con le modalità previste dall'art. 3 del Regolamento degli asili nido aziendali di Direzione Generale.

Si precisa che l'INPS si occuperà della gestione dell'elenco dei bambini iscritti ed i relativi aggiornamenti.

Tali aggiornamenti includono, a titolo esemplificativo, eventuali disiscrizioni o nuove iscrizioni intervenute in corso di anno, o il subentro di nuovi utenti dovuto alla decadenza per assenze ingiustificate ai sensi dell'art. 11 del Regolamento.

Art. 4 – Consegna delle Strutture e avvio dell'esecuzione del Servizio

L'INPS mette a disposizione, per lo svolgimento del Servizio, le proprie Strutture, alla cui consegna seguirà la stesura del Verbale di presa in Consegna, ferma restando la decorrenza degli effetti contrattuali, ivi incluso il diritto al pagamento dei corrispettivi, secondo quanto stabilito al paragrafo 4.1. del Disciplinare di gara.

Le Attrezzature fisse e mobili, nonché gli Arredi e l'arredo ludico (compreso quello relativo agli spazi esterni) delle Strutture, ad esclusione del materiale di facile consumo, saranno a carico dell'INPS. Tali Attrezzature e tali Arredi rimangono di esclusiva proprietà dell'INPS e, pertanto, non saranno assoggettabili a sequestro o a pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari e/o esecutive a carico dell'Aggiudicatario.

Qualora, a seguito di controlli disposti dall'INPS, risultassero mancanti Attrezzature o Arredi consegnati all'Aggiudicatario per l'esecuzione del Servizio, INPS addebiterà all'Aggiudicatario il costo relativo a tali Attrezzature e tali Arredi, salvo il caso di forza maggiore e/o di non imputabilità all' Aggiudicatario delle mancanze in questione.

L' Aggiudicatario è tenuto a segnalare tempestivamente all'INPS lo smarrimento di Attrezzature e/o Arredi, anche mediante esibizione di eventuale denuncia presentata alle Autorità di pubblica sicurezza.

L' Aggiudicatario è tenuto a segnalate altresì all'INPS l'eventuale smaltimento di Attrezzature e/o Arredi in ragione del relativo deterioramento da uso.

L'Aggiudicatario si impegna a riconsegnare, alla scadenza del Contratto, le Strutture per l'espletamento del Servizio, nonché le Attrezzature e gli Arredi ivi presenti, salvo il deterioramento d'uso.

L' Aggiudicatario si impegna a segnalare tempestivamente la necessità di procedere alla sostituzione delle Attrezzature e degli Arredi divenuti inservibili e/o alla riparazione dei danni, dei guasti o dei deterioramenti causati agli impianti, alle Attrezzature e/o agli Arredi.

La Stazione Appaltante si impegna ad effettuare le dovute sostituzioni e/o riparazioni di cui sopra, salvo l'accertamento sulla loro effettiva necessità.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a rimborsare INPS dei costi sostenuti per le utenze delle reti idriche, elettriche, termiche e telefoniche relative alle Strutture, in misura corrispondente all'effettivo consumo delle singole utenze, calcolato con il supporto del ramo professionale dell'Istituto e in contraddittorio con quest'ultimo.

Art. 5 – Calendario di erogazione del Servizio

Il Servizio deve essere garantito, dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7:30 alle ore 18:00.

L'Aggiudicatario deve garantire:

- l'ingresso dei bambini nell'ambito della fascia oraria decorrente dalle ore 7:30 alle ore 9:30 (fascia di flessibilità in entrata)
- l'uscita dei bambini nell'ambito delle seguenti fasce orarie: prima uscita, ore 13.00 - 15.00; seconda uscita, ore 16.00 - 18.00.

L'Aggiudicatario e l'INPS, entro il mese di luglio di ogni anno educativo, concorderanno il calendario del Servizio, contenente, oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Con riferimento al numero di iscritti, esso potrà variare anche durante l'anno educativo; in tal caso, l'Aggiudicatario dovrà, comunque, garantire il mantenimento del rapporto numerico del personale in conformità della normativa vigente in materia.

L'Aggiudicatario provvederà alla composizione, ove possibile, di tre Sezioni omogenee, in ragione dei criteri di cui al paragrafo 2 del Progetto educativo.

Art. 6 – Descrizione del Servizio

L'Aggiudicatario si impegna ad espletare tutte le attività necessarie per la corretta esecuzione del Servizio, nel rispetto della normativa vigente e delle disposizioni di cui al presente Capitolato.

A. Gestione delle Strutture e del Progetto Educativo

Nell'ambito dell'espletamento del Servizio, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla gestione delle Strutture garantendone:

- il funzionamento nel periodo settembre/luglio, con sospensione per le vacanze natalizie e pasquali (per una durata massima di chiusura effettiva non superiore agli 8 giorni lavorativi, salvo eventuali deroghe disposte dall' Istituto, sentiti i genitori) e per tutte le festività civili e religiose;
- l'apertura alle ore 7:30 e la chiusura alle ore 18.00; l'utilizzo delle Strutture al di fuori degli orari indicati poc'anzi deve essere in ogni caso autorizzato per iscritto dall'Amministrazione, dietro richiesta scritta e motivata dell'Aggiudicatario;
- la custodia durante l'orario di funzionamento e fino alla chiusura.

L' Aggiudicatario dovrà provvedere altresì:

- alla fornitura dei materiali ludico-didattici (ad eccezione degli Arredi) e di facile consumo, finalizzati al perseguimento degli obiettivi del Progetto Educativo. I materiali ludico-didattici devono essere adeguati a sostenere il Progetto Educativo, sufficienti per qualità e quantità, attinenti alle varie aree di sviluppo del bambino e a norma di legge. I materiali inoltre devono essere rinnovati quando necessario, mantenuti in buono stato, puliti ed essere dotati di marchio CE e conformi alle norme UNI EN 71/1-2-3 e al D.lgs. 11 aprile 2011 n. 54, che attua la direttiva 2009/48/CE sulla sicurezza dei giocattoli (modificata dalla Direttiva UE 2017/738), e che sostituisce il D.lgs. 27 settembre 1991, n. 313 (percentuale di piombo nei giocattoli). In ogni momento deve essere garantito un utilizzo corretto degli stessi, che tuteli la sicurezza dei bambini all'interno del servizio;
- alla fornitura dei materiali di pronto soccorso;
- alla pulizia delle Strutture, delle Attrezzature, degli Arredi e dei materiali forniti (pulizia della cucina, della mensa, tavoli, giochi, ecc.);
- alla tempestiva segnalazione all'Istituto delle necessità di manutenzione/riparazione straordinaria per la Struttura e le Attrezzature;
- all'adozione del piano di controllo HACCP, ai sensi del D.lgs. 193/07.

Nell'ambito della gestione del Progetto Educativo, l'Aggiudicatario dovrà:

- offrire un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell'ambiente e la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;
- relazionarsi con i genitori, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri con le famiglie dei bambini a livello individuale, di gruppo o assembleari;
- destinare particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale per consentirne un favorevole adattamento al nuovo ambiente. Nel primo periodo, l'educatore instaurerà un rapporto individualizzato in modo che il bambino si abitui gradatamente al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento, secondo modalità concordate dal coordinatore con i genitori (per i dettagli relativi all'inserimento, vedi Progetto educativo allegato 2 al Disciplinare di gara);
- predisporre, sulla base del Progetto Educativo, la programmazione delle attività giornaliere e a trasmetterla all'INPS prima dell'inizio dell'anno educativo;
- garantire una supervisione costante dei bambini per tutto il tempo della loro permanenza negli spazi interni ed esterni del Nido;
- registrare le assenze e riammettere i bambini al Nido previa consegna dei documenti giustificativi;
- verificare che la persona alla quale il bambino viene riconsegnato sia uno dei genitori o persona da lui formalmente delegata con atto scritto acquisito agli atti del Nido;
- verificare con i familiari l'eventuale presenza di particolari condizioni di salute del bambino che richiedano l'utilizzo di materiali igienici specifici (ad esempio anallergici), assicurandosi in tal caso l'attenta esecuzione delle disposizioni del caso, in accordo con il pediatra;
- definire le modalità di somministrazione di eventuali farmaci salvavita in caso di necessità, previa presentazione di idonea documentazione medica e in accordo con il pediatra;
- prevedere momenti della giornata dedicati al riposo e momenti dediti allo sviluppo psicofisico dei bambini affinché venga offerto un Servizio calibrato alle loro esigenze di crescita, garantendo la presenza costante del personale addetto nel luogo e nelle ore dedicate al sonno;
- monitorare gli educatori affinché promuovano, nei momenti dedicati all'igiene personale e all'espletamento delle funzioni fisiologiche, in funzione dell'età, l'autonomia e la partecipazione dei bambini nello svolgimento delle operazioni di cura personale, favorendo la conoscenza del proprio corpo, anche in funzione delle implicazioni sulla salute;
- redigere ed aggiornare costantemente, durante il percorso formativo, le schede personali per ciascun bambino, nel rispetto delle normative sul trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modificazioni, e del Regolamento UE n. 679/2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (GDPR), con particolare riferimento alle informative obbligatorie e al consenso al trattamento dei dati stessi. Tali schede hanno lo scopo di descrivere lo sviluppo psico-evolutivo di ciascun bambino, nonché quanto di pertinente e funzionale ai fini di precostituire un supporto documentale nella fase di inserimento nella successiva scuola dell'infanzia secondo la logica della continuità educativa. Pertanto, al fine di conservare una memoria storica del percorso di crescita di ogni bambino, tale scheda deve considerare almeno i seguenti aspetti: i) modalità ed esiti

dell'inserimento; ii) modalità di relazione con i genitori; iii) modalità di relazione con il personale educativo; iv) modalità di relazione con i coetanei; v) tappe dello sviluppo evolutivo; vi) raggiungimento degli obiettivi formativi; vii) eventuali obiettivi non raggiunti e le motivazioni che ne hanno impedito la realizzazione;

- realizzare attività di monitoraggio mediante gli strumenti ritenuti opportuni, al fine di verificare lo stato di attuazione del Progetto Educativo;
- coinvolgere la famiglia nella realtà delle Strutture, al fine di incentivare l'instaurarsi di un rapporto di fiducia e di cooperazione tra il personale del Nido e la famiglia. A tal fine, l'Aggiudicatario si fa carico di promuovere l'istituzione dell'Assemblea dei genitori, secondo quanto previsto dalla legge regionale in materia, costituita da tutti i genitori dei bambini iscritti al Nido, organizzando le attività preliminari e mettendo a disposizione, al di fuori dell'Orario di servizio, le Strutture del Nido;
- realizzare i laboratori educativi offerti in sede di gara, in linea con quanto rappresentato in termini di sviluppo delle competenze, attività, spazi, materiali e tempi di realizzazione;
- organizzare attività educative miranti all'inclusione di bambini di cittadinanza non italiana, con utilizzo di personale educativo in possesso di competenze specifiche (titoli di studio ed esperienze maturate sul campo), in linea con quanto offerto in sede di gara;
- realizzare interventi di sostegno per bambini con disabilità certificata ai sensi della L. 5 febbraio 1992 n. 104, attraverso attività finalizzate all'inclusione con personale educativo in possesso di specifiche competenze (vedi Progetto educativo allegato 2 al Disciplinare di gara).

B. Servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti

L'Aggiudicatario esegue, a mezzo di personale specializzato appositamente dedicato, pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti), secondo le seguenti modalità:

a) **pulizia e sanificazione giornaliera**, da effettuarsi una o 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 e a medio/alto rischio;

b) **pulizia e sanificazione periodica**, che si aggiunge a quella giornaliera, da effettuare a cadenza settimanale o mensile;

c) **disinfestazione e derattizzazione**, da effettuarsi con cadenza almeno trimestrale.

Le pulizie devono riguardare le Strutture e comprendere, a titolo esemplificativo e non esaustivo: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atri, cortile esterno, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costituiti, maniglie ed infissi (interni ed esterni), mobili, giochi, insegne, targhe e ogni arredo presente nelle Strutture.

Sempre a titolo esemplificativo e non esaustivo, si elencano di seguito alcune delle operazioni da svolgere:

a) **<u>Pulizia e sanificazione giornaliera</u>**

Ambienti e Arredi

i. Detersione e sanificazione tavoli e ripiani di lavoro;

ii. Scopatura e sanificazione pavimenti delle sale, degli spazi comuni, del locale cucina e accessori, da eseguire in momenti fissi della giornata e ogni qualvolta ve ne sia la necessità;

iii. Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;

iv. Aspirazione tappeti;

v. Riordino lettini dopo il riposo giornaliero;

Bagni

i. Detersione ed igienizzazione completa di lavabi e servizi igienici;

ii. Scopatura e sanificazione pavimenti;

iii. Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere

Accessori e giochi

i. Disinfezione biberon e ciucci;

ii. Lavaggio della biancheria messa a disposizione dall'appaltatore (lenzuola, bavaglini, ecc.);

Locale cucina

i. Scopatura e sanificazione pavimenti;

ii. Pulizia e igienizzazione piani di lavoro;

iii. Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;

iv. Pulizia piano cottura;

v. Pulizia forno;

vi. Lavaggio accurato di pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;

vii. Pulizia carrelli scaldavivande;

viii. Raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio

b) **<u>Pulizia e sanificazione periodica</u>**

Ambienti e Arredi

i. Settimanale:

- Detersione specchi;
- Pulizia a umido degli Arredi;
- Spolveratura caloriferi;
- Deragnazione;

ii. Mensile:

- Lavaggio finestre;
- Lavaggio porte;

- In caso di tende, lavaggio delle stesse almeno tre volte nell'arco di un anno educativo;
- Lavaggio vetri;

Bagni

i. Settimanale:

- Detersione e sanificazione Arredi;

ii. Mensile:

- Disincrostazione lavandini e servizi igienici;
- Lavaggio piastrelle;
- Lavaggio vetri;

Accessori e giochi

i. Mensile:

- Disinfezione giochi;

Locale cucina

i. Settimanale:

- Pulizia a umido degli Arredi;
- Pulizia frigorifero;

ii. Mensile:

- Lavaggio vetri.

L' Aggiudicatario si obbliga ad eseguire le pulizie con personale, materiali, Attrezzature e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di Servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

L' Aggiudicatario dovrà altresì provvedere al ricondizionamento (lavaggio e disinfezione, asciugatura, stiratura, manutenzione, piegatura) della biancheria piana (lenzuolini, bavaglini, ecc.) utilizzata presso il Nido, a prescindere dallo stato di sporco della stessa. Il processo di lavaggio deve garantire l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia. I capi di biancheria per i quali non è stato possibile raggiungere tali risultati dovranno essere eliminati. I capi di biancheria che risultassero non conformi dovranno essere immediatamente sostituiti con materiale avente le opportune caratteristiche.

C. Servizio Pasti

Il Servizio Pasti, per l'Asilo Via Aldo Ballarin, non provvisto di cucina, comporta la produzione dei Pasti in locali idonei, i quali dovranno essere preventivamente comunicati ed autorizzati dalla Stazione Appaltante.

L'Asilo di Via Ciro il Grande, n. 21, risulta invece provvisto di cucina. In caso di malfunzionamento della cucina, i Pasti dovranno essere prodotti in locali idonei, i quali dovranno essere preventivamente comunicati ed autorizzati dalla Stazione Appaltante.

Il Servizio Pasti, per la sede di via Aldo Ballarin, non essendo provvista di cucina, comporta la produzione dei Pasti in locali idonei, i quali devono essere preventivamente comunicati ed autorizzati dalla Stazione Appaltante.

L'approvvigionamento delle derrate, il porzionamento e la spezzettatura delle preparazioni gastronomiche, la preparazione e la somministrazione dei Pasti ai bambini, è a carico dell'Aggiudicatario.

Il cuoco è incaricato della preparazione dei seguenti Pasti: colazione, pranzo e merenda.

La fornitura dei generi alimentari dovrà essere di prima qualità e scelta, con preferenza di alimenti biologici, a denominazione protetta e locali.

La preparazione dei Pasti per i bambini, differenziati per fascia d'età (menù giornaliero, tabelle dietetiche e grammature, specifiche tecniche delle derrate ecc.) dovrà rispettare gli *standard* elaborati da Roma Capitale, di cui alle Tabelle pubblicate nel portale di https://www.comune.roma.it/ in occasione delle procedure di affidamento del servizio mensa dei nidi capitolini.

L' Aggiudicatario si impegna a preparare Diete speciali, in aderenza con il menù giornaliero, nonché menù alternativi per esigenze religiose previa richiesta scritta dei genitori.

L'Aggiudicatario è tenuto a preparare giornalmente i Pasti destinati agli utenti degli Asili Nido, utilizzando la cucina della Struttura, sin dalla Data di Avvio del Servizio.

Si precisa che la tegameria (es. pentolame e quant'altro possa servire per la cottura dei cibi) e l'utensileria per la preparazione dei Pasti (es. mestoli ecc.), nonché la stoviglieria per il loro consumo (es. piatti, bicchieri, posate e biberon), le tovagliette ed eventuali ulteriori contenitori (es. brocche per l'acqua) dovranno essere fornite dall' Aggiudicatario, per tutta la durata del contratto.

L'Aggiudicatario si impegna ad osservare quanto specificato nella Programmazione dei menù presentata in gara.

In particolare, al fine del "Miglioramento del servizio" per garantire una sana, bilanciata, variegata e corretta alimentazione, l'Aggiudicatario, se ha assunto l'impegno in sede di gara, provvede alla "Programmazione dei menù su base stagionale con utilizzo di materie prime "di stagione".

Si precisa che tale Programmazione ha carattere aggiuntivo e non esonera l'Aggiudicatario dall'obbligo di rispettare gli standard qualitativi previsti dalla normativa vigente per il servizio di ristorazione nei Nidi.

L'Aggiudicatario si impegna all'erogazione del servizio di refezione nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia, secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) e in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP, o comunque avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Le procedure di acquisto degli alimenti dovranno garantire il rispetto del D.P.R. n.128/1999, 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 bambini, che prevede l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici, e della direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto del 9 aprile 2009 n. 82 (GU: "Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità Europea ed

all'esportazione presso Paesi terzi"). Tali procedure dovranno prevedere l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati, dando priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici, Dop e Igp.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei bambini intolleranti o allergici. A tal fine, l'Aggiudicatario dovrà eliminare dal menù gli alimenti e le bevande che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste all'art. 25 del presente Capitolato.

Al riguardo, l'Aggiudicatario dovrà attestare, in occasione della sottoscrizione del Contratto, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che le derrate alimentari approvvigionate e che saranno utilizzate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e, a richiesta dell'INPS, dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

La distribuzione dei Pasti dovrà essere eseguita nel rispetto degli obblighi di seguito descritti.

Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L' Aggiudicatario, entro un mese dall'inizio delle attività, deve redigere e applicare un manuale di buona prassi igienica redatto a norma di legge e sottoposto a verifica da parte dell'INPS, nonché il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

L' Aggiudicatario, a richiesta dell'INPS, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

Nello svolgimento del servizio, l'Aggiudicatario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, di seguito elencati:

- tutto il materiale, l'apparecchiatura e le Attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
  - essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;
  - essere costruiti in materiale tale de rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
  - ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

- ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento;
- qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

Inoltre, l'Aggiudicatario, a richiesta della Stazione Appaltante, deve presentare il piano di formazione per il personale sull'HACCP con relativo registro/attestazione di frequenza.

L' Aggiudicatario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

L' Aggiudicatario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L' Aggiudicatario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti, menù per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione, nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che l' Aggiudicatario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene ambientale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; l' Aggiudicatario dovrà porre fine all'inadempimento tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 25 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dall'art. 26 del presente Capitolato Tecnico.

La somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del Contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Obblighi normativi di tipo igienico sanitario

L' Aggiudicatario, nelle diverse fasi dello svolgimento del Servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche in uso presso gli Asili Nido di Roma Capitale.

Igiene del personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione dei pasti

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione dei Pasti deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) scaturenti dal Manuale di Autocontrollo HACCP.

Il personale, in particolare, non deve avere smalti e/o trattamenti estetici e ricostruttivi sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L' Aggiudicatario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna Preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni, confezionati come poc'anzi descritto, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 00 per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a gratuita disposizione dell'INPS ed aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Divieto di riciclo

L'Aggiudicatario deve garantire che non sarà effettuata nessuna forma di riciclo. Per riciclo s'intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche, di eccedenze di produzione o di avanzi.

Resta a carico dell'Aggiudicatario la vigilanza ed il rispetto del piano di igiene e pulizia e la sistemazione del locale cucina e degli altri ambienti, interni ed esterni, che dovranno essere assicurati dopo la somministrazione di ogni Pasto e a fine giornata, secondo le esigenze precipue dell'Asilo.

L' Aggiudicatario deve provvedere all'effettuazione di operazioni sistematiche e contingenti nell'arco della giornata, volte ad assicurare l'igiene del bambino e il corretto espletamento delle sue funzioni fisiologiche, con la fornitura dei materiali necessari, quali detergenti, ecc. (i pannolini sono esclusi dalla fornitura).

L'Aggiudicatario deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente di Roma Capitale.

Art. 7 – Criteri ambientali minimi (CAM)

Servizio di ristorazione collettiva

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il Contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). A tal fine la registrazione EMAS (Regolamento CE n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

L'INPS accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di

miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

L'offerente dovrà inoltre soddisfare le specifiche tecniche di base previste dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari).

Resta salva l'applicazione, in fase di esecuzione, delle previsioni del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare contenute nel DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) ove siano coerenti con le specificità del servizio erogato.

Prodotti per l'igiene

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'impresa per le pulizie ordinarie, devono essere conformi a quelle previste dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel D.M. 24 maggio 2012, pubblicato in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 (CAM - Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene) punto 6.1 "Specifiche tecniche".

A tal fine l'offerente deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell'impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A, presente all'interno dei suddetti CAM, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. L'Aggiudicatario provvisorio, per i prodotti non in possesso dell'etichetta ecologica Ecolabel, dovrà presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità dei prodotti detergenti ai criteri ambientali minimi.

Prodotti disinfettanti

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

a. come presidi medico-chirurgici, ai sensi del D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. …";

b. come prodotti b+iocidi, ai sensi del D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n……".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi a quanto previsto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel D.M. 24 maggio 2012, pubblicato in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 (CAM - Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene) punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati"".

A tal fine il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato B presente all'interno dei suddetti CAM. L'Aggiudicatario provvisorio,

per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 dei suddetti CAM, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti. L'INPS potrà richiedere all'Aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati al punto 6.2 dei relativi CAM.

Altri prodotti

I prodotti diversi da quelli di cui ai punti 38.1 e 38.2 si intendono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, detersolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati "superconcentrati". Per "prodotti superconcentrati" si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso. I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Queste categorie di prodotti debbono essere conformi al Regolamento CE n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel D.M. 24 maggio 2012, pubblicato in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 (CAM - Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene) punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati"".

A tal fine Il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato B presente all'interno dei suddetti CAM. Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni. L'Aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 dei suddetti CAM, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti. L'INPS potrà richiedere all'Aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno o più dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati nel punto 6.2 dei relativi CAM.

Prodotti ausiliari: caratteristiche dei prodotti in carta tessuto

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione CE n. 568/2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

A tal fine l'offerente deve fornire una lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto. L'Aggiudicatario provvisorio, per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire all'amministrazione aggiudicatrice le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici.

Rifiuti e materiali di risulta

L' Aggiudicatario ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. 16 gennaio 2008. n. 4 e dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel D.M. 8 aprile 2008.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei Pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Aggiudicatario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al servizio.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico dell'Aggiudicatario.

Con riferimento alla corretta gestione e organizzazione dei rifiuti dovrà rispettare, ove applicabili, le previsioni del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare contenute nel D.M. 13 febbraio 2014 pubblicato in G.U. n. 58 dell'11 marzo 2014 (CAM - Affidamento del servizio di gestione dei rifiuti urbani).

In conformità al punto 4.3.1 dei suddetti CAM, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare contenitori per la raccolta dei rifiuti (sacchetti e/o contenitori rigidi), che:

- siano colorati in modo da essere chiaramente riconoscibili, facendo riferimento alla normativa specifica, ove esistente;
- contengano almeno il 30% di materiale riciclato, con l'eccezione dei sacchetti per la raccolta della frazione organica che debbono essere in materiale compostabile;
- rechino l'indicazione della frazione dei rifiuti a cui sono destinati, con l'elenco dettagliato dei singoli rifiuti che vi debbono essere messi, formulato in modo semplice e chiaro;
- limitatamente ai contenitori rigidi, siano dotati di codice identificativo del contenitore.

A tal fine l'OE dovrà presentare, in fase di offerta, la scheda tecnica del produttore dei contenitori e/o certificazioni di parte terza.

La stessa documentazione deve essere presentata all'INPS per i nuovi contenitori che vengano eventualmente forniti durante l'esecuzione del Contratto.

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

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 25 del presente Capitolato Tecnico. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Aggiudicatario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dai distributori dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese dell'Aggiudicatario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico dell'Aggiudicatario, per cui l'INPS sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Art. 8 – Obblighi dell'Operatore Economico di carattere generale

L' Aggiudicatario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria Offerta e dalla normativa vigente.

L' Aggiudicatario in particolare si impegna:

- a garantire, per l'intera durata del Servizio, la continuità nel possesso delle autorizzazioni amministrative, dei nulla osta, delle licenze, dei pareri e dei permessi, comunque denominati, necessari per lo svolgimento delle prestazioni di cui al presente Capitolato, quali anche quelle necessarie per l'accreditamento e il convenzionamento con il Comune di Roma, ai sensi della Deliberazione della Giunta Comunale n. 49 del 30 marzo 2017, così come integrata e modificata dalla Deliberazione della Giunta Comunale n. 46 del 16 marzo 2018;
- a curare in modo ottimale - facendosi carico dell'organizzazione, della direzione e del coordinamento del personale operante all'interno del Nido - lo svolgimento del Servizio, con gestione diretta delle Strutture alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che l'INPS e le figure istituzionali preposte evidenzieranno;
- a mettere a disposizione per tutta la durata del Contratto la biancheria (ad esempio: lenzuolini, bavaglini ecc.) e le coperte per le sezioni del sonno, nonché le divise per gli operatori;
- a fornire il materiale igienico relativo alla cura e all'igiene del personale tutto e dei bambini (creme, guanti, prodotti per l'igiene, ecc.). Si impegna, altresì, a garantire l'utilizzo di materiali igienici specifici qualora richiesti con certificato medico per particolari condizioni di salute del bambino;
- a fornire il materiale di lavanderia;
- a sostituire tutto il materiale didattico, ludico e di consumo occorrente per lo svolgimento delle attività educative che non risulti più idoneo all'utilizzo;
- a mettere a disposizione piccoli ausili e/o Arredi/materiali ludici eventualmente richiesti dai servizi competenti in relazione alla specifica disabilità dei bambini ammessi;
- ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del Nido previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad assicurare il buon uso e la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) delle Strutture, degli Impianti, delle Attrezzature fisse e mobili e degli Arredi;
- a segnalare immediatamente ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento delle Strutture, della Attrezzature e degli Arredi, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose;
- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti dell'INPS e salvi gli interventi a favore dell'Aggiudicatario da parte di imprese assicuratrici. L' Aggiudicatario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del

servizio. In particolare, l'Aggiudicatario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al servizio.

Sono a carico dell'Aggiudicatario le spese relative:

- alla stipula del Contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei Servizi oggetto dell'affidamento;
- alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e allo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di ristorazione, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per l'erogazione delle bevande e degli alimenti.

L'Aggiudicatario si obbliga ad assicurare:

- la conservazione di tutta la documentazione concernente la programmazione e la realizzazione degli interventi educativi all'interno del Nido, nel rispetto della vigente normativa nazionale ed europea in materia di protezione e trattamento dei dati personali e sensibili;
- la tenuta di un apposito registro su cui indicare il nominativo dei bambini iscritti al servizio, le relative presenze giornaliere e le motivazioni delle assenze (con relativa documentazione giustificativa), nel rispetto della vigente normativa nazionale ed europea in materia di protezione e trattamento dei dati personali e sensibili.

Art. 9 – Personale impiegato

L' Aggiudicatario è tenuto a svolgere il Servizio con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, in possesso dei requisiti morali e professionali garantiti dal pieno godimento dei diritti civili, secondo le vigenti norme di legge.

Con cadenza settimanale deve essere inoltrata a INPS la programmazione giornaliera ed oraria del personale che sarà presente in struttura, nonché tenere un registro giornaliero delle presenze del personale educatore ed ausiliario consultabile all'interno della struttura.

Dovranno al riguardo essere rispettate le specifiche prescrizioni contenute nel Progetto Educativo allegato *sub* 2 al Disciplinare di gara.

Il numero minimo di personale impiegato nel Servizio è determinato in base alle disposizioni normative regionali vigenti, con particolare riferimento all'art. 18 della L.R. 16 giugno 1980 n. 59, come modificata dall'art. 1, comma 19, della L.R. 13 agosto 2011, n. 12 (il rapporto previsto è di 1 educatore ogni 7 bambini, 1 ausiliario ogni 15 bambini), che, in ogni caso, dovrà essere mantenuto costante durante l'intera durata della giornata e dell'affidamento complessivo del servizio.

L'Aggiudicatario, secondo quanto disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, è tenuto ad acquisire dalle Autorità competenti, per ciascun soggetto impiegato nella gestione del Servizio, il certificato del casellario giudiziale, al fine di non assumere personale che abbia subito condanne per i reati di cui agli artt. 600 *bis*, 600 *ter*, 600 *quater*, 600 *quinquies* e 609 *undecies* c.p..

Nell'esecuzione del Servizio, l'Aggiudicatario dovrà impiegare il seguente personale:

- Coordinatori, in possesso dei seguenti requisiti:
  - laurea in scienze dell'educazione, della formazione, psicologiche, sociologiche o di servizio sociale;
  - esperienza, almeno triennale, nel coordinamento di asili nido o scuole materne, o esperienza almeno quinquennale di insegnamento presso asili nido o scuole materne;
  - documentata partecipazione a iniziative di formazione/aggiornamento, per un totale di almeno 100 ore;
  - formazione altamente specialistica in campo di educazione all'infanzia (corsi di specializzazione post-laurea o master).
- Educatori, in possesso dei seguenti requisiti:
  - titolo di studio di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65, fatto salvo il regime transitorio previsto dal decreto medesimo;
  - documentata esperienza professionale non inferiore a due anni, anche non continuativi, in servizi educativi/ricreativi nella fascia di età 0-3 anni;
  - ottime qualità relazionali, in modo da creare un ambiente di contenimento delle ansie e dei pensieri delle famiglie.
- Ausiliari, in possesso dei seguenti requisiti:
  - essere in possesso del titolo di studio di scuola secondaria di primo grado
- Medico pediatra/dietista/psicologo;
- Cuoco, in possesso dei seguenti requisiti:
  - diploma professionale adeguato, nel rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza ed igiene alimentare;
  - specifiche conoscenze sugli elementi della scienza nutrizionistica di base.

I requisiti sopra elencati devono essere posseduti dal personale impiegato nell'esecuzione del Servizio, compreso quello da impiegare per le sostituzioni, già all'inizio della attività da svolgere presso il Nido.

Si precisa, altresì, che dovrà essere garantita la continuità educativa sia durante l'anno che da un anno all'altro.

In presenza di bambini con disabilità l'organico deve essere integrato con personale competente, secondo la gravità dei casi, di concerto con la ASL che li ha in carico.

Non è consentito utilizzare presso l'Asilo Nido personale con rapporto di volontariato.

L'Aggiudicatario predispone e trasmette all'INPS, prima dell'attivazione del Servizio, in coerenza con il Progetto Educativo:

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, riportante per ognuno l'indicazione della qualifica e del livello, nonché le ore mensili di lavoro, l'inquadramento contrattuale, previdenziale e assicurativo;
- i *curricula* aggiornati del personale, con allegati: i) valido documento di identità (con fotografia); ii) copia del titolo di studio;
- il certificato del casellario giudiziale, cosi come disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39,
- l'elenco del personale che sarà utilizzato per le sostituzioni, riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

L'INPS, previa verifica del rispetto degli obblighi previsti dal presente Capitolato, eventualmente integrati con quelli assunti con la presentazione dell'Offerta tecnica, autorizza l'impiego del suddetto personale.

L'Aggiudicatario è responsabile della veridicità delle dichiarazioni rese.

L'Aggiudicatario dovrà rispettare le previsioni contenute nel Progetto Educativo, quanto a numero, turni di lavoro, ruolo e competenze delle risorse professionali da impiegare nel Servizio.

Art. 10 – Rapporto di lavoro

L'Aggiudicatario deve garantire, come meglio dettagliato nel Contratto relativo al presente Servizio, l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del servizio), regolamentato dai CCNL applicabili.

È altresì obbligo dell'Aggiudicatario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.) applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio in oggetto, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

L'Aggiudicatario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'INPS, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del Contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il servizio alle dipendenze dell'Aggiudicatario o per l'Aggiudicatario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'INPS.

L'Aggiudicatario dovrà produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Per motivi di sicurezza, l'Aggiudicatario adotterà idonei sistemi di rilevazioni delle presenze del proprio personale, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'orario di ingresso e di uscita.

Art. 11 – Obblighi del personale

Il personale impiegato dall' Aggiudicatario, nello svolgimento del Servizio, deve:

- essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande", ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto" del citato del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 in attuazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- essere sottoposto, a cura e spese dell'Aggiudicatario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- presentare, al rientro in Servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'INPS;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'INPS e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell'INPS qualunque evento accidentale (ad esempio danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del Servizio;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. e del Regolamento UE n. 679/2016;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del Servizi;
- provvedere alla cura della propria persona;
- attuare comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- avere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori ed in particolare nei riguardi dei bambini e delle loro famiglie;
- rispettare la normativa di riferimento vigente, compresa quella antinfortunistica.

Art. 12 – Variazione e reintegri del personale

Non saranno consentiti avvicendamenti tra il personale in Servizio, che dovranno assicurare una presenza costante e una continuità didattico-educativa annuale, salvo i casi di:

- cessazione del rapporto di lavoro con l'Aggiudicatario o per evenienze contingenti o straordinarie, previamente comunicate all'INPS;
- forza maggiore e con l'obbligo, comunque, di una loro tempestiva sostituzione per giustificate assenze.

Le sostituzioni del personale in Servizio, conseguenti al verificarsi delle situazioni di cui sopra, dovranno essere oggetto di valutazione e di autorizzazione da parte dell'INPS, previa esibizione, da parte dell'Aggiudicatario, dei *curricula* professionali relativi al personale offerto in sostituzione.

Anche il personale ausiliario potrà essere sostituito soltanto in casi straordinari, debitamente motivati e comunicati all'INPS.

È fatto comunque salvo il diritto dell'INPS di richiedere, con nota motivata, la sostituzione degli operatori che, previo accertamento, non risultino capaci o idonei o abbiano tenuto un comportamento gravemente lesivo dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia di utenza.

L'Aggiudicatario deve provvedere alla sostituzione dell'operatore entro 2 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'INPS. La mancata sostituzione comporta la risoluzione del Contratto.

Al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, l'Aggiudicatario si impegna ad assicurare una tempestiva sostituzione (entro un'ora) degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie, o quant'altro contrattualmente previsto) con altri operatori (di cui all'elenco presentato) aventi i medesimi requisiti.

In un apposito registro, collocato in un luogo accessibile all'Amministrazione per eventuali controlli, contenente i nominativi e le mansioni del personale operante negli Asili Nidi, devono essere giornalmente annotate le presenze, le assenze e le sostituzioni del personale stesso, con l'indicazione dell'orario di entrata ed uscita degli operatori.

In ogni caso, la variazione relativa al personale impiegato dovrà essere comunicata all'INPS con tempestività.

Art. 13 – Formazione del personale

L'Aggiudicatario, per tutta la durata del Contratto, è tenuto ad assicurare la formazione di tutto il proprio personale impiegato nel Servizio, che dovrà frequentare corsi di aggiornamento, anche a rotazione.

In particolare, come previsto dalla normativa regionale in materia, l'Aggiudicatario deve:

- prima dell'inizio effettivo del servizio, garantire lo svolgimento di un'attività di formazione a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'INPS, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del Progetto Educativo;
- promuovere la qualità dell'intervento educativo/pedagogico/organizzativo attraverso la formazione permanente del personale impiegato nel Servizio;
- garantire anche la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;

- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 852/2004 e D.G.R Lazio n. 825/2009 e s.m.i.), con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP). Il personale impiegato nel Servizio deve essere costantemente aggiornato, anche mediante corsi di formazione organizzati dalla Regione. Gli enti gestori sono tenuti comunque a svolgere annualmente attività di formazione ed aggiornamento degli operatori in considerazione delle particolari caratteristiche del servizio, come previsto dall'art. 19 della L.R. 16 giugno 1980, n. 59.

Si precisa che le ore di formazione del personale non potranno essere recuperate durante le ore di Servizio.

Art. 14 – Indumenti di lavoro

L'Aggiudicatario deve fornire, a tutto il personale impiegato nel Servizio, indumenti, calzature, materiale e quant'altro da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Le divise dovranno essere omogenee per foggia e qualità, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore (coordinatore, educatori, ausiliari, cuoco, ecc.) e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette.

Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante:

- logo aziendale dell'Aggiudicatario;
- nome e cognome per esteso dell'operatore;
- profilo professionale dell'operatore.

Art. 15 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'Aggiudicatario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio, e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisionali, esonerando sin d'ora l'INPS da qualsiasi responsabilità.

L'Aggiudicatario deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del Contratto.

L'Aggiudicatario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il Contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere, che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

L'Aggiudicatario si impegna a manlevare e tenere indenne l'INPS da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'Aggiudicatario sarà tenuto a comunicare, al momento della stipula del Contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Art. 16 – Documentazione per i controlli di conformità

L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre e conservare, presso la Struttura, tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte dell'INPS.

In particolare, l'Aggiudicatario è tenuto a mantenere copia dei seguenti documenti:

- Progetto educativo;
- Verbale di consegna;
- Elenco del personale, riportante per ognuno l'indicazione della qualifica e del livello, nonché le ore mensili di lavoro, l'inquadramento contrattuale, previdenziale e assicurativo, e relativi *curricula* (con allegati; i) valido documento di identità (con fotografia); ii) copia del titolo di studio);
- i certificati del casellario giudiziale relativi al personale impiegato, cosi come disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39;
- Programma di turnazione del personale;
- Registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- Piano della formazione per il personale;
- Registro presenze bambini e relative schede personali (posto all'ingresso);
- Piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- Documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- Specifiche Tecniche relative al servizio di Ristorazione di Roma Capitale, e, laddove siano state utilizzate per la presente procedura di aggiudicazione, elenco delle diete speciali eventualmente richieste e somministrate ai bambini;
- Verbali degli incontri/riunioni svolti presso il Nido per le finalità descritte nel presente Capitolato.

Art. 17 – Monitoraggio del Contratto – vigilanza sulla gestione e controllo di qualità disposizioni generali

I controlli e le ispezioni effettuate dall'INPS, dai rappresentanti degli utenti e dall' Aggiudicatario non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo preposti riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

Il Direttore dell'Esecuzione, ai sensi di quanto previsto dall'art. 101 del Codice e dagli artt. 16 e ss. del D.M. 7 marzo 2018, n. 49, svolgerà il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto, in modo da assicurarne la regolare esecuzione, in conformità alle prescrizioni contenute negli atti di gara, nella documentazione contrattuale, nelle condizioni offerte in sede di gara e nella normativa vigente.

Il Direttore dell'Esecuzione, in particolare, verificherà i seguenti profili:

- la qualità del Servizio, intesa come aderenza e/o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel presente Capitolato e, eventualmente, alle condizioni migliorative contenute nell'Offerta Tecnica;
- l'adeguatezza delle prestazioni o il raggiungimento degli obiettivi;
- la soddisfazione del cliente o dell'utente finale;
- il rispetto, da parte dell'esecutore degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro di cui all'art. 30, comma 3, del Codice.

Gli esiti di ciascun controllo saranno formalizzati in apposito processo verbale.

Il Direttore dell'Esecuzione effettuerà il monitoraggio del Servizio e segnalerà tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti dello stesso rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione da parte del RUP delle penali ovvero della risoluzione contrattuale per inadempimento nei casi previsti.

Il monitoraggio del Servizio avverrà attraverso la compilazione di questionari eventualmente somministrati dall'INPS ai genitori-utenti, al fine di rilevare la qualità percepita del Servizio e quella attesa, e la *Customer satisfaction* rilevata dall'Aggiudicatario.

I controlli di conformità relativi al Contratto effettuati dall'INPS possono essere effettuati in qualsiasi momento senza alcun preavviso all' Aggiudicatario, il quale deve garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione. Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Tali attività potranno essere effettuate senza preavviso direttamente presso il Nido. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con l'Aggiudicatario o con persona da questi delegata e di esse si dà prova mediante la redazione di un Verbale di ispezione controfirmato dalle parti. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente l'Aggiudicatario o un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata e l'Aggiudicatario non può in alcun modo inficiarne la validità. Resta inteso che nessun compenso spetta all'Aggiudicatario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

L'Aggiudicatario, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Art. 18 – Trattamento dei dati personali e tutela della riservatezza

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nell'INPS.

Art. 19 – Pubblicità

L'Aggiudicatario si impegna a non esibire negli spazi di erogazione del servizio, oggetto della presente procedura di aggiudicazione, nomi, marchi e segni distintivi.

Negli spazi oggetto dell'appalto l'Aggiudicatario non potrà, altresì, concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Art. 20 – Interruzione temporanea del Servizio

L'Aggiudicatario dovrà garantire sempre la continuità del Servizio.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale dell'Aggiudicatario**: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, l'Aggiudicatario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio. Resta inteso che L' Aggiudicatario deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla L. 12 giugno 1990, n. 146 recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati";
- **in caso di guasto degli Impianti e/o delle Macchine da cucina**: in tal caso, potranno essere concordate, tra l'Aggiudicatario e l'Amministrazione, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati e, ove possibile, a garantire lo svolgimento delle prestazioni minime per la prosecuzione delle attività.

Le interruzioni del Servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Aggiudicatario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

A titolo meramente indicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili ecc..

L' Aggiudicatario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

In ogni caso l'Aggiudicatario non potrà sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.

Nel caso d'interruzione del Servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'INPS si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno dell'Aggiudicatario e ad applicare le sanzioni previste.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 108 del Codice e al Contratto.

Art. 21 – Inadempimenti e penali

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o di compimento, da parte dell'Aggiudicatario, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'INPS, fatto salvo il risarcimento del maggior danno e non esclusa la risoluzione del Contratto, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, come di seguito indicate:

Inadempienza		**Importo penale (in euro)**
A	Ritardo nell'avvio del servizio per l'anno educativo di riferimento	**1.000** per ogni giorno di ritardo
B	Mancato rispetto dell'Orario di servizio (Art. 5 del presente Capitolato)	**500,00** per ogni violazione
C	Mancato rispetto del calendario (Art. 5 del presente Capitolato)	**1.500,00** per ogni violazione
D	Mancata applicazione del Progetto Educativo (Art. 6 del presente Capitolato)	**3.000,00** per ogni violazione
E	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni (Art. 12 del presente Capitolato)	**1.000,00** per ogni violazione
F	Per ogni unità di personale non in possesso dei requisiti minimi (Art. 9 del presente Capitolato)	**2.000,00** per ogni violazione
G	Mancata attivazione dei corsi di formazione previsti per il personale (Art. 13 del presente Capitolato)	**300,00** per ogni violazione
H	Mancato rispetto del rapporto educatori e ausiliari/bambini (Art. 9 del presente Capitolato)	**1.000,00** per ogni violazione
I	Diniego di accesso al Nido per eseguire controlli e verifiche (Art. 17 del presente Capitolato).	**1.000,00** per ogni violazione
L	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità previste dal capitolato ed in sede di offerta	**1.500,00** per ogni violazione
M	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù (riduzione della grammatura e tipologia di Preparazione gastronomica) (Artt. 6 e 7 del presente Capitolato)	**500,00** per ogni violazione relativa alla grammatura e/o tipologia di Preparazione gastronomica
N	Per carenze igieniche delle cucine, dei locali di consumo dei pasti, dei bagni e delle sezioni, nonché dei materiali didattici e degli Arredi (Art. 6 del presente Capitolato)	**1.500,00** per ogni violazione
O	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e conservazione degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio (Artt. 6 e 7 del presente Capitolato)	**3.000,00** per ogni violazione
P	Mancato rispetto della normativa vigente relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata (Art. 7 del presente Capitolato)	**500,00** per ogni violazione
Q	Comportamenti non rispettosi della privacy degli utenti	**2.000,00** per ogni violazione
R	Mancata richiesta del casellario giudiziale	**2.000,00** per ogni violazione
S	Assunzione di personale che abbia subito condanne per i reati di cui agli artt. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies e 609 undecies c.p..	**2.000,00** per ogni violazione

Art. 22 – Assicurazioni

Per ogni Asilo Nido l'Aggiudicatario è tenuto a stipulare, ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice, apposita assicurazione contro infortuni, invalidità permanente e morte per tutti i bambini accolti e per tutta la durata della loro permanenza nelle Strutture, per un massimale non inferiore a **3,5 milioni di euro per sinistro**, con Compagnia di assicurazione di primaria importanza.

La polizza assicurativa dovrà:

- riguardare la copertura dei danni provocati da incidenti a cose e persone (operatori e utenti), durante o a causa dello svolgimento dei Servizi di cui al presente Capitolato, compresa la somministrazione di cibi e bevande, non coperti da assicurazioni obbligatorie; prevedere anche il rimborso delle spese conseguenti a eventuali infortuni e la copertura per la R.C. per la gestione di ciascun Asilo Nido;
- valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'INPS per fatto imputabile all' Aggiudicatario;
- essere in lingua italiana, o, qualora in lingua diversa, essere accompagnata da traduzione.

In ogni caso, si precisa e si conviene che restano a esclusivo carico dell'Aggiudicatario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza, e che, pertanto, l'INPS è esonerato da ogni responsabilità per danni a terzi, in qualsivoglia modo provocati a causa o in occasione dell'espletamento del Servizio.