



# COMUNE di CAMPAGNANO di ROMA

Provincia di Roma

Tel. 06-9015601 Fax 06-9041991 P.zza C.Leonelli,15 c.a.p. 00063 www.comunecampagnano.it

Settore 4° - Servizio 2/3 - Politiche sociali e scolastiche

## CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DELLA GESTIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE

### AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

Comune di CAMPAGNANO di ROMA - piazza Cesare Leonelli,15 - cap 00063 -  
www.comunecampagnano.it

### TITOLO I°

## INDICAZIONI GENERALI

#### Art. 1

#### **(OGGETTO DELL'APPALTO)**

L'appalto ha per oggetto la gestione dell'Asilo Nido comunale inteso come Servizio socio educativo integrato in un sistema di servizi sociali che collabora alla funzione educativa della famiglia e della comunità, nonché come struttura dinamica e ricca di stimoli, graduati e qualificati a seconda della fase evolutiva di ciascun bambino, tali da favorire lo sviluppo fisico ed affettivo, la socializzazione, la maturazione delle capacità intellettive e la sua creatività

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, interrotto o ritardato.

Il regolamento comunale dell'asilo nido, approvato con delibera di Consiglio Comunale n.2 del 14/2/2008 è parte integrante del presente capitolato.

#### Art. 2

#### **LUOGO, IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'asilo nido sarà ubicato in via Q. Gentili,28 (nuova struttura, fornita di impianto fotovoltaico che potrà ospitare un max di 50 bambini) presso un edificio di proprietà comunale. ( il servizio avrà avvio dal 1° settembre 2008, e per motivi di logistica sarà momentaneamente collocato nell'attuale struttura di Via Roma, ( max 33 bambini)fino al termine dei lavori dell'edificio di via Q. Gentili.

La struttura viene concessa in comodato d'uso per la durata del presente appalto; il gestore quindi non corrisponderà al Comune alcun canone, salvo gli oneri e gli obblighi previsti dal presente Capitolato.

Il prezzo a base d'asta : € 450,00 al mese, IVA esclusa, per ogni bambino iscritto e frequentante.

L'importo complessivo per il triennio,meramente presunto ai fini della qualificazione, per un numero massimo di 50 bambini frequentanti,al pieno di utilizzo del nuovo plesso, è di € 742.500,00

**Art. 3**

**(DURATA DELL'APPALTO)**

L'appalto avrà la durata di mesi 33 (anni tre) con decorrenza dalla data di consegna del servizio.

La ditta appaltatrice, peraltro, alla scadenza, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Amministrazione sino all'affidamento del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata.

**TITOLO II°**

**SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO**

**Art. 4**

**(UTENZA)**

Il servizio viene attivato per un numero massimo di 50 bambini, come indicato dall'art. 8 della L.R. n. 5 del 5/3/1973 e con le disposizioni e le modalità di cui all'art. 7 del vigente Regolamento Comunale

I bambini saranno distribuiti per età nelle seguenti sezioni:

da 0 a 10 mesi: lattanti

da 10 a 22 mesi: semi-divezzi

da 22 a 36 mesi: divezzi

Il servizio è sospeso nel mese di agosto.

**Art. 5**

**(CRITERI DI GESTIONE ed ORARIO DI SERVIZIO)**

Il servizio funziona dalle ore 7.15 alle ore 17.30 dei giorni non festivi.

Il sabato funziona dalle ore 7.30 alle ore 13.30 su specifica richiesta degli utenti.

L'appaltatore dovrà garantire l'impiego di personale educativo munito delle qualifiche previste dall'art. 17 L.R. 59/1980 " *Norme sugli asilo nido* " e 17 bis L.R. 67/1990 " *Modifiche ed integrazioni alla L.R. 59/1980*".

Il gestore potrà anche utilizzare i locali e le strutture, in riferimento e con le modalità previste dall'art. 12 del vigente Regolamento Comunale.

## Art. 6

### (AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E AGGIUDICAZIONE)

Il servizio di gestione sarà affidato ai sensi delle norme previste dal D.Lgs. n. 163 del 12/4/2006, (*Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture*) Titolo 1°, art. 3, comma 37 "procedura aperta" - dal Capo II° art. 34 comma 1 "soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici" - con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83, "offerta economicamente più vantaggiosa"

Non sono ammesse offerte in aumento.

## Art. 7

### (ONERI A CARICO DEL COMUNE)

L'amministrazione comunale si impegna a mettere a disposizione della ditta aggiudicataria i locali e gli spazi di proprietà e concedere in uso le attrezzature e gli arredi esistenti e necessari al funzionamento del nido;

Provvede agli interventi di straordinaria manutenzione dell'immobile che potranno rendersi necessari durante il periodo di validità contrattuale, salvo che la stessa non dipenda da cattiva o mancata effettuazione della manutenzione ordinaria;

Al pagamento mensile dei corrispettivi, corrispondenti all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara.

## Art. 8

### (ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE)

- gli oneri relativi a tutto il personale da impiegare secondo quanto stabilito dall'art. 18 della L.R. 59/1980 e successive modificazioni della L.R. 67/1990 e D.P.R. 3 Agosto 1990 n. 333,
- il costo della fornitura/acquisto di generi alimentari di prima scelta;
- il costo della preparazione e distribuzione dei pasti per i bambini, secondo le tabelle dietetiche o, se richiesto, delle tabelle dietetiche alternative, fissate dal pediatra del nido.
- eventuali integrazioni di attrezzature ed arredi mancanti, relativamente all'attività di cucina e distribuzione dei pasti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- l'acquisto di materiale didattico e ludico da effettuarsi non oltre il primo mese successivo a quello d'inizio dell'anno scolastico e da documentare al Comune tramite fatture di acquisto; l'acquisto del materiale ludico e didattico deve essere discusso e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con il Comitato di Gestione del Nido, L.R. 59/1980 art. 12 comma 2 e successiva integrazione L.R. 67/1990 art. 5.
- le spese per l'acquisto dei mezzi materiali e strumentali e quant'altro serve per la pulizia, la cura e l'igiene dei bambini (*articoli di biancheria, materiale farmaceutico, pannoloni, ecc*);
- le spese generali di gestione amministrativa, di segreteria, di cancelleria e telefoniche;

- le spese di manutenzione ordinaria delle aree verdi e cortilizie, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale;
- le spese di fornitura dell'acqua potabile;
- le spese relative al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- le spese di gas, elettricità e riscaldamento.
- la verifica ed il mantenimento della segnaletica di sicurezza presente nella struttura, compreso il periodico controllo;
- il rimborso, secondo stima dei competenti organi, degli eventuali danni causati, sia all'amministrazione comunale che a terzi;
- risponde direttamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà comunale, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare;
- e' tenuta a far osservare al proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore od emanati durante il periodo di appalto, compresi i regolamenti ed ordinanze del comune di Campagnano di Roma;
- la ditta si obbliga a tenere sollevato il comune da ogni qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato al suo personale o ad attrezzature, derivante da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose dall'attività del proprio personale in relazione ai servizi dell'appalto: il comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata;
- Garantire un corretto e continuo scambio informativo e relazionale tra il personale e le famiglie dei minori;
- L'assistenza educativa secondo il progetto tecnico organizzativo predisposto ed in base alle indicazioni operative che potranno essere fornite dall'amministrazione comunale.
- Non ammettere alla frequenza dei nidi, su richiesta del Comune, i bambini, i cui genitori o rappresentanti legali persistessero nelle morosità, anche dopo gli inviti a regolarizzare;
- Sottoporre ai controlli sanitari prescritti dall'A.S.L. le persone addette alle attività anche in modo temporaneo.

## **Art. 9**

### **(COMPENSO e CORRISPETTIVO)**

Il Comune provvederà alla liquidazione del corrispettivo pattuito in rate posticipate mensili ( escluso il mese di agosto) ed a presentazione di fattura asseverata, per la regolarità del servizio, dal Responsabile del Servizio.

Alla fattura dovrà essere allegato il prospetto mensile riassuntivo delle prestazioni orarie giornaliere del personale ed il prospetto delle frequenze dei bambini, oltre la documentazione attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge.

Alla fattura dovrà essere allegato, per ogni giorno lavorativo, il numero dei bambini presenti per il corrispettivo pattuito, in modo che il totale della stessa risulti legato alle effettive frequenze.

L'amministrazione si riserva la facoltà di rinegoziare il contratto qualora, durante il corso della gestione, il numero dei frequentanti si attesti, permanentemente, al di sotto delle 25 unità.

Il corrispettivo determinato in sede di gara, resta invariato, per tutta la durata del contratto

## TITOLO III°

### STRUTTURA ORGANIZZATIVA

#### Art. 10

##### (IMPIEGO DEL PERSONALE)

L'appaltatore dovrà designare un responsabile-coordinatore ( art 5 del Regolamento Comunale) e comunicarne il nome al Comune entro i primi 15 giorni di gestione e dovrà assicurare la presenza giornaliera di tutte le unità previste dal Regolamento Comunale e dalle altre norme vigenti.

L'elenco nominativo del personale in servizio dovrà essere comunicato, a cura dell'appaltatore, con lettera da depositare all'Ufficio Protocollo del Comune, così come ogni eventuale variazione e/o sostituzione che si protragga per un periodo superiore ai 5 giorni lavorativi.

L'appaltatore è tenuto a sostituire il personale che l'Amministrazione Comunale, per giusta causa, ritenga non idoneo al servizio.

Il personale incaricato dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria ed essere munito, durante il servizio, di camice e di ogni capo di abbigliamento occorrente per l'igiene.

L'appaltatore si obbliga, al fine di garantire la continuità educativa dei bambini, al riassorbimento del personale preesistente ma con piena autonomia nella gestione del servizio. L'aggiudicatario dovrà garantire i seguenti rapporti minimi personale/bambini:

- a) personale ausiliario: n. 1 addetto ogni 15 bambini (di cui uno cuoco)
- b) personale educativo: n. 1 addetto ogni 6 bambini lattanti e n. 1 addetto ogni 8 semi-divezzi e divezzi

#### Art. 11

##### ASSENZE E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

La ditta si impegna a garantire la sostituzione puntuale del personale assente per malattia, ferie, permesso o altro in modo tale da garantire in ogni caso la continuità del servizio alle condizioni previste. La sostituzione con altro personale idoneo e in possesso dei requisiti richiesti deve essere garantita per la giornata stessa in cui si verifica l'assenza.

La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere stabile il più possibile il personale educativo e ausiliario adibito al servizio riconoscendo che la continuità di azione del personale costituisce presupposto indispensabile per un corretto intervento educativo.

## **ART. 12**

### **OSSERVANZA DELLE NORME DI C.C.N.L., PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI**

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione Comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti del proprio personale, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

## **ART. 13**

### **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Il gestore è obbligato a svolgere annualmente attività di formazione ed aggiornamento degli operatori in considerazione delle particolari caratteristiche del servizio, per un minimo di 20 ore annuali da svolgere all'interno del normale orario di lavoro ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 3/8/90 n. 333 (*fondo per il miglioramento dell'efficienza dei servizi*) come disciplinato dal CCNL 1/1/1996 art. 47 (*aggiornamento e qualificazione professionale*).

## **ART. 14**

### **ALTRO PERSONALE**

L'inserimento di tirocinanti può essere autorizzato dal Comune, a condizione che il medesimo non determini sostituzione di personale dipendente dalla ditta in relazione agli standard sopra indicati ed avvenga nel rispetto delle normative vigenti, con la previsione di adeguata copertura assicurativa.

## **Art. 15**

### **(ASSICURAZIONE ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO)**

L'impresa assume in proprio ogni responsabilità relativa ad infortuni e/o danni arrecati a persone e a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di inosservanza o inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

L'impresa è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa si obbliga ad esibire, in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale utilizzato. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa si obbliga a rispettare nei confronti dei propri operatori, le disposizioni legislative in materia di sicurezza sul lavoro e assicurazioni obbligatorie nonché le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi degli stessi, ivi comprese le norme relative al riassorbimento del personale preesistente.

L'impresa si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

## **Art. 16**

### **(ORGANIZZAZIONE DEI MEZZI E DEL PERSONALE)**

La società appaltatrice adempirà ai servizi contenuti nel capitolato d'oneri, con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestioni a proprio rischio.

Il personale non potrà accampare, nei confronti del Comune, alcun diritto in relazione al rapporto di prestazione d'opera, intercorrente ed intercorso, con la società appaltatrice.

E' fatto divieto all'impresa in modo assoluto di subappaltare il servizio di cui al presente capitolato, pena la risoluzione del contratto, il risarcimento di ogni conseguente danno e l'incameramento della cauzione prestata mediante polizza fidejussoria.

L'Amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né l'impresa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né pretendere alcun risarcimento di danno.

## **TITOLO IV °**

### **SERVIZIO MENSA E IGIENE DELLA PRODUZIONE**

## **Art.17**

### **SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (Haccp)**

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire, nella produzione di pasti (cucina), tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 e dal Regolamento C.E. n. 852/2004.

Dovranno essere svolte a cura della ditta esecutrice le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

## **Art. 18**

### **PREPARAZIONE DEI PASTI**

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Ente committente, anche su proposta dell'utenza, e acquisita l'approvazione del competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione [S.I.A.N.], riterrà opportuno apportare.

La predisposizione delle diete speciali verrà curata da parte della Ditta Appaltatrice sulla base dei certificati medici ricevuti.

Analogamente la ditta dovrà fornire eventuali diete leggere (in bianco) ovvero diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca.

L'alimentazione dei lattanti viene assicurata, di norma, attraverso più somministrazioni giornaliere di idonei prodotti dietetici.

## **Art.19**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONFEZIONE DEPOSITO**

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti
- lavarsi accuratamente le mani
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari

2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione dei cibi.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Haccp); nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, la ditta esecutrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente.

## TITOLO V°

### ONERI INERENTI L'APPALTO ED IL CONTRATTO

#### Art. 20

##### (ONERI ED OBBLIGHI)

La scadenza dell'appalto avverrà alla fine del triennio decorrente dalla consegna del servizio.

#### Art. 21

##### CAUZIONE PROVVISORIA

Polizza fideiussoria per cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo a base d'asta con le modalità di cui all'art.75 del D.lgs. 163/2006; tale cauzione è svincolata automaticamente, per l'impresa aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto di appalto, ai non aggiudicatari è restituita entro 30 gg. dall'aggiudicazione, ad eccezione del concorrente che segue l'aggiudicatario nella graduatoria, al quale verrà svincolata dopo la firma del contratto.

#### Art.22

##### CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario della gestione è obbligato a costituire garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, con le modalità di cui all'art. 75 del D.lgs. 163/2006 e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C. (*Scadenza dell'obbligazione principale*), oltre l'operatività della garanzia stessa entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione viene posta a garanzia del buon adempimento degli obblighi derivanti

dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, e del rimborso delle spese che il comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte del gestore, a diversa assegnazione del servizio. Aggiudicato all'appaltante.

Resta salvo per il comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

#### **Art.23**

##### **RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'appaltante non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal comune.

#### **Art.24**

##### **ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità civile o penale, per danni che nell'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

Pertanto il gestore è tenuto ad assicurare il personale ed i bambini dell'asilo nido, oltre che eventuali terzi coinvolti, con apposita polizza che esoneri l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità:

- polizza responsabilità civile massimali € 1.500.000,00;
- polizza infortuni con i seguenti massimali pro-capite:
  - a) morte € 200.000,00;
  - b) invalidità permanente € 500.000,00 senza scoperti e franchigia.

## **TITOLO VI°**

### **DISPOSIZIONI FINALI**

## **Art. 25**

### **(CONSEGNA DEI LOCALI E ARREDO)**

Il Comune provvederà alla consegna dei locali e degli arredi (attrezzatura didattica e di cucina), previo apposito inventario da effettuare in contraddittorio con l'appaltatore.

La cauzione a garanzia del contratto, prestata mediante polizza fidejussoria o fidejussione bancaria, sarà svincolata al termine dell'appalto del servizio, dopo la riconsegna e la verifica dello stato d'uso di tutto il materiale affidato.

E' a suo carico il risarcimento dei danni e le spese di ripristino parziale o totale del materiale danneggiato.

## **Art. 26**

### **(UTILIZZO DEI LOCALI OLTRE L'ORARIO DEL SERVIZIO)**

Il gestore potrà utilizzare i locali, fuori dal normale orario di servizio, previsto dal presente bando, con le modalità di cui all'art. 12 del Regolamento Comunale dell'Asilo Nido, come approvato dal Consiglio Comunale con atto n. 2 del 14/2/2008.

## **Art. 27**

### **(DISCIPLINA DELLE INADEMPIENZE)**

Qualora dovessero verificarsi inadempienze nella gestione del servizio, sarà applicata all'impresa, a seconda della gravità dell'inadempienza stessa una penale fissata da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 da stabilirsi a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

La penale sarà applicata previa comunicazione all'impresa a mezzo raccomandata A.R.

A seguito di ripetute inadempienze, l'Amministrazione Comunale, dopo aver intimato all'appaltatore, a mezzo raccomandata, una più puntuale osservanza degli obblighi inerenti il contratto, ha la facoltà di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata sempre a mezzo raccomandata A.R. e incamerando la cauzione definitiva a titolo di indennizzo.

## **Art. 28**

### **(DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO)**

Il Comune ha diritto, nel modo e nella forma di legge, alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

1. mancato avvio del servizio alla data stabilita;
2. interruzione del servizio, salvo che per cause di forza maggiore;
3. inosservanza norme contrattuali;
4. mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D.lgs 155/1997 e al Regolamento C.E. n. 852/2004;
5. violazione ripetuta alle norme di sicurezza
6. cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
7. stati di liquidazione, fallimento o concordato preventivo a carico dell'impresa;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale impiegato e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali;
9. ogni altra inadempienza contrattualmente non prevista che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto;

Nei casi sopra previsti, dal presente articolo, il Comune procede all'incameramento della cauzione, salvo il risarcimento di eventuali danni subiti.

#### **Art.29**

##### **(DOMICILIO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA)**

L'impresa deve fornire al Comune un proprio recapito telefonico per eventuali comunicazioni e ad eleggere domicilio nel Comune di Campagnano di Roma.

#### **Art. 30**

##### **(CONTROVERSIE - FORO COMPETENZE)**

Per eventuali controversie giudiziari e comunque derivanti dal contratto, la competenza è il Foro di Roma.

#### **Art. 31**

##### **(DISPOSIZIONI FINALI)**

Per quanto non specificato nel presente capitolato, deve farsi riferimento alle leggi ed alla normativa in materia ed alle disposizioni del Regolamento Comunale.

## INDICE

### TITOLO I° - INDICAZIONI GENERALI

- Art.1 oggetto dell'appalto
- Art.2 luogo ed importo a base d'asta
- Art.3 durata dell'appalto

### TITOLO II° - SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO

- Art.4 utenza
- Art.5 criterio di gestione ed orario del servizio
- Art.6 affidamento del servizio ed aggiudicazione
- Art.7 oneri a carico del comune
- Art.8 oneri ed obblighi a carico del gestore
- Art.9 compenso e corrispettivo

### TITOLO III° - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

- Art.10 impiego del personale
- Art.11 assenze e sostituzioni del personale
- Art.12 osservanza delle norme di c.c.n.l., previdenziali ed assistenziali
- Art.13 formazione del personale
- Art.14 altro personale
- Art.15 assicurazione ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro
- Art.16 organizzazione dei mezzi e del personale

### TITOLO IV° - SERVIZIO MENSA ED IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art.17 sistema di autocontrollo igienico(haccp)
- Art.18 preparazione dei pasti
- Art.19 igiene delle produzione

### TITOLO V° - ONERI INERENTI L'APPALTO ED IL CONTRATTO

- Art.20 oneri ed obblighi
- Art.21 cauzione provvisoria
- Art.22 cauzione definitiva
- Art.23 rinuncia all'aggiudicazione
- Art.24 assicurazioni

### TITOLO VI° - DISPOSIZIONI FINALI

- Art.25 consegna dei locali ed arredo
- Art.26 utilizzo dei locali oltre l'orario di servizio
- Art.27 disciplina delle inadempienze
- Art.28 decadenza e revoca dell'appalto
- Art.29 domicilio dell'impresa aggiudicataria
- Art.30 controversie-foro competente
- Art.31 disposizioni finali