



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica  
Direzione generale degli affari generali e del bilancio  
Direzione generale delle risorse umane

**CAPITOLATO TECNICO**

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL’ASILO NIDO MASAF PER N. 40 POSTI CON ANNESSO GIARDINO D’INFANZIA UBICATO NELLA SEDE DEL MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE - Dal 1° settembre 2024 al 31 luglio 2027**

Art. 1 - OGGETTO DELLA PROCEDURA

Art. 2 - DURATA ED ORARIO DEL SERVIZIO

Art. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA

Art. 4 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Art. 5 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 6 - UTENZA, MODALITA’ DI GESTIONE, ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO DEL NIDO

Art. 7 - TUTELA DEI LAVORATORI

Art. 8 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL’AGGIUDICATARIO

Art. 9 - RUOLO DELL’UFFICIO COMPETENTE DEL MINISTERO

Art. 10 - UTILIZZO DELL’IMMOBILE E DEGLI ARREDI E ATTREZZATURE

Art. 11 - NORME SULLA SICUREZZA

Art. 12 –CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Art. 13 - ONERI A CARICO

Art. 14 - VALIDITA’ DELL’OFFERTA. EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO

Art. 15 - VERIFICHE E CONTROLLI

Art. 16 - PENALI

Art. 17 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Art. 18 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA –CONDIZIONE RISOLUTIVA EX ART. 92 D.LGS. 159/2011

Art. 19 - DOMICILIO LEGALE

Art. 20 – FORO COMPETENTE

Art. 21 - SETTORI DELL’AMMINISTRAZIONE REFERENTI PER L’AGGIUDICATARIO

Art. 22 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

### **Art. 1 – OGGETTO DELLA PROCEDURA**

La procedura ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido MASAF per n. 40 posti con annesso giardino d'infanzia ubicato nella sede del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con ingresso in Via G. Carducci n. 7, destinato a bambini di età compresa tra tre e trentasei mesi.

Codice Fiscale MASAF: 97099470581.

Il presente capitolato farà parte integrante del contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario.

### **Art. 2 – DURATA ED ORARIO DEL SERVIZIO**

La durata del servizio decorrerà dal 1° settembre 2024 al 31 luglio 2027, per complessivi tre anni educativi (si intende per anno educativo il periodo di undici mesi decorrenti dal 1° settembre dell'anno di riferimento al 31 luglio dell'anno successivo). La durata complessiva dell'appalto è quindi prevista in 35 mesi.

E' inclusa nell'affidamento la manutenzione ordinaria degli arredi, delle attrezzature e degli accessori.

Il nido dovrà funzionare dal lunedì al venerdì dalle ore 07:45 alle ore 16:45.

La tipologia di orario ridotto è: dal lunedì al venerdì dalle ore 07:45 alle ore 13:30.

L'apertura del servizio è prevista 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 dal Ministero, sentiti i genitori) e tutte le festività civili e religiose.

Per le attività collaterali e/o integrative di socializzazione rivolte all'infanzia (centri estivi e prolungamento dell'orario), le strutture potranno rimanere aperte anche nel mese di agosto fino alle ore 19:00 al massimo (orario in cui è garantita la sorveglianza) dal lunedì al venerdì.

Il costo del prolungamento dell'orario fino alle 19:00 e dei servizi aggiuntivi è a carico delle famiglie e dovrà essere concordato con l'Amministrazione.

L'utilizzo della struttura al di fuori degli orari suddetti deve essere in ogni caso richiesto dall'aggiudicatario, con indicazione dei motivi, ed autorizzato dall'Amministrazione per iscritto.

Giornalmente deve essere compilato il registro delle presenze/assenze giornaliere dei bambini. Il gestore è tenuto ad adottare un piano di controllo HACCP ai sensi del D.lgs. n. 193/07.

### **Art. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo complessivo a base di gara per l'intero periodo ammonta ad € 1.163.370,00 (unmilionecentosessantatremilatrecentosettanta/00) IVA esente, di cui € 300,00 (trecento) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per l'intera durata del servizio (1° settembre 2024 al 31 luglio 2027), ai sensi dell'art. 10, comma 1, n. 21 del D.P.R. n. 633/72. Tale importo è comprensivo di quanto la società aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio per il canone di concessione d'utilizzo dei locali, pari ad un importo di € 113.504,00 annui.

L'importo comprende anche i costi della manodopera che la Stazione appaltante ha stimato pari ad € 606.571,88 calcolati sulla base dei seguenti elementi: numero di unità di personale impiegate nel servizio, CCNL applicato, mansione, livello, ore giornaliere e retribuzione mensile.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108 del D.lgs. n. 36/2023 (nel prosieguo, Codice) e ss.mm.ii..

### **Art. 4 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario è tenuto a gestire il servizio educativo per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste da tutta la normativa, anche fiscale, soggettivamente ed oggettivamente applicabile, tenendo conto anche di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di cooperative) ed adottando tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza.

Ai sensi dell'art. 57, comma 2 del Codice, al fine di contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, dovrà essere garantito il rispetto dei Criteri ambientali minimi di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari". L'aggiudicatario dovrà inoltre essere in possesso della Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 e UNI 11034:2003, pena l'esclusione dalla presente gara; tale certificazione comporterà inoltre una riduzione del 30% della cauzione provvisoria e di quella definitiva, salvo le ulteriori riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del Codice.

In particolare, l'aggiudicatario deve:

- a) 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;
- b) 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;
- c) destinare particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale per consentire 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.

Inoltre, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'erogazione delle seguenti attività:

1. **Preparazione e somministrazione dei pasti (pranzo e merenda):** Dovrà essere effettuata secondo le tabelle dietetiche elaborate dall'apposito servizio dell'Azienda ASL, territorialmente competente. La fornitura dei generi alimentari dovrà essere di prima qualità e scelta, con preferenza di alimenti biologici, a denominazione protetta e locali. Dovranno essere fornite anche diete speciali e personalizzate, nell'ambito del progetto dietetico definito e su certificazione del pediatra curante.

L'aggiudicatario dovrà erogare i pasti secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) ed in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP 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 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", che prevedono 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.").

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei bambini intolleranti o allergici; a tal fine, l'aggiudicatario dovrà eliminare dal menu gli alimenti e 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. 20 del presente Capitolato Tecnico.
2. Pulizia e manutenzione delle attrezzature e degli arredi e materiali (pulizia della cucina, della mensa, tavoli, giochi, ecc.): fornitura dei materiali di consumo per piccole pulizie nonché prodotti per il funzionamento e la pulizia delle attrezzature di cucina (conformi alle indicazioni del servizio Asl di Roma).
  3. Arredi, attrezzature e strutture per il gioco: l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buon ordine la dotazione di arredi, esterni ed interni, adeguati all'età dei bambini, a norma di legge, provvedendo alla loro sostituzione in caso di guasti o rotture con elementi delle medesime qualità e caratteristiche. L'aggiudicatario si impegna a mantenere gli arredi risultanti dall'inventario, allegato al verbale di consegna, costantemente in buono stato e ad assicurare in ogni momento un utilizzo corretto degli stessi, che tuteli la sicurezza dei bambini all'interno del servizio.
  4. Fornitura dei materiali igienico sanitari (pannolini, creme, asciugamani, ecc.): oltre che dei materiali di pronto soccorso.
  5. Fornitura e lavaggio biancheria.
  6. Fornitura di materiale ludico e di presidi didattici ed educativi di uso corrente: i materiali di gioco e didattici devono essere adeguati per sostenere il progetto pedagogico e sufficienti per qualità e quantità, attinenti alle varie aree di sviluppo del bambino e a norma di legge. Devono essere rinnovati quando necessario, mantenuti in buono stato e puliti. Devono 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 e che sostituisce il D.lgs. 27 settembre 1991, n. 313 e modificata dalla Direttiva UE 2017/738 (percentuale di piombo nei giocattoli): proprietà meccanico fisiche, infiammabilità, migrazione di alcuni elementi. In ogni momento deve essere garantito un utilizzo corretto degli stessi, che tuteli la sicurezza dei bambini all'interno del servizio.

#### **Art. 5 – OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

L'aggiudicatario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso la cucina dell'Asilo nido e presso il luogo di consumo dei pasti, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE/UE n. 852/2004, dal D.lgs. n. 193/2007 e dal Regolamento UE 625/2017, concernente i controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

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:

1. 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 da 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;
  - essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo atto a garantire gli obiettivi del regolamento.
3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

L'aggiudicatario, a richiesta del MASAF, 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/UE n. 178/2002 e Regolamento UE 2017/625.

Inoltre, l'aggiudicatario, a richiesta del MASAF, 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 intossicazioni 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.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti, menu 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.

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 provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste nel 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.

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.

#### **Art. 6 – UTENZA, MODALITA' DI GESTIONE, ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO DEL NIDO**

L'asilo nido è idoneo ad ospitare 40 bambini, di età compresa tra 3 e 36 mesi, indicativamente ripartiti in tre gruppi di classi omogenee per età:

1. lattanti inferiori all'anno o al massimo entro i 12-14 mesi, in funzione dello sviluppo psico-fisico del singolo bambino;
2. divezzi tra i 12-14 mesi e 24 mesi;
3. divezzi tra i 24 mesi e 36 mesi.

E' previsto, secondo i termini di legge, l'inserimento di bambini portatori di patologie richiedenti personale di sostegno.

Qualsiasi altra patologia non richiedente personale di sostegno deve comunque essere comunicata dalla famiglia affinché impegni l'aggiudicatario per gli opportuni e necessari provvedimenti.

L'asilo nido accoglie i figli e nipoti dei dipendenti del MASAF, UCB ed Enti vigilati, dipendenti MASAF e Enti Vigilati con contratto a termine, dei dipendenti del Comando Unità per la Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare Carabinieri, dei dipendenti di altre Amministrazioni pubbliche che hanno stipulato apposito Accordo convenzionale con il MASAF (Presidenza del Consiglio, Ministero della Difesa, Avvocatura generale dello Stato).

Si richiama l'obbligo della copertura vaccinale per i bambini, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

Nel progetto educativo ed organizzativo il partecipante dovrà descrivere dettagliatamente le caratteristiche del servizio offerto, specificando gli elementi di seguito precisati:

1. Modello pedagogico - educativo in relazione a:

- orientamenti psicopedagogici di riferimento e le relative linee progettuali;
- organizzazione degli ambienti e degli spazi e composizione dei gruppi, anche in considerazione delle diverse fasce di età;
- organizzazione della giornata al nido, con particolare riguardo alle attività di cura del bambino (cure di routine, sonno, etc.);
- attività educativo-didattiche e uso di strumenti tecnici quali la programmazione, l'osservazione, la verifica, la documentazione ed il lavoro collegiale;
- giochi e materiale ludico-didattico;
- servizi educativi e gestione delle "differenze" (etnico-culturali, connesse ad handicap fisici, etc.);
- somministrazione di alimenti di prima qualità e scelta, con preferenza di alimenti biologici, a denominazione protetta e locali per i pasti e le merende.

2. Rapporti con le famiglie in relazione a:

- fase di inserimento ed ambientamento del bambino al nido;
- accoglienza giornaliera;
- momento del re-incontro con il familiare;
- servizi innovativi alla famiglia;
- strumenti e modalità di partecipazione/coinvolgimento/informazione.

3. Organizzazione del servizio educativo:

- ipotesi di organizzazione del servizio tenendo conto della ricettività del nido, stabilendo le turnazioni del personale, specificazione dei ruoli, dei compiti e dei profili professionali, dettagliando modalità e tempi di sostituzione e supplenza del personale;
- numero educatori da impiegare per l'esecuzione del servizio specificando le turnazioni e l'articolazione dell'orario di ciascuna unità educativa e del coordinatore nel rispetto del C.C.N.L. di riferimento; l'aggiudicatario deve assumersi gli impegni per quanto riguarda in particolare il rispetto dei criteri e dei rapporti numerici stabiliti di volta in volta dalla normativa regionale: i parametri attualmente previsti sono: 1:6 per la sezione dei piccoli e 1:7 per le sezioni dei medi e dei grandi, al pari di quello tra ausiliari (incluso cuoco) e bambini (rapporto ausiliario/bambino 1:15);
- curriculum attestante il titolo di studio e/o professionale e l'esperienza maturata dagli educatori e dal coordinatore;
- programma di aggiornamento del personale con indicazione del monte orario e delle modalità previste.

L'aggiudicatario si obbliga ad impiegare nel servizio solamente personale educativo in possesso dei requisiti morali e professionali garantiti dal pieno godimento dei diritti civili e penali e altresì del certificato penale antipedofilia D.lgs. 39/2014.

Le figure da mettere a disposizione sono:

**COORDINATORE:** con compiti di organizzazione delle prestazioni previste dal presente Capitolato; deve essere in possesso di una delle seguenti lauree: scienze dell'educazione, della formazione, psicologiche, sociologiche o di servizio sociale, deve aver partecipato a iniziative di formazione/aggiornamento per un totale di almeno 100 ore, aver avuto esperienze di coordinamento presso asili nido o scuole materne per almeno 3 anni, o esperienza di insegnamento presso asili nido o scuole materne e formazione altamente specialistica in campo di educazione all'infanzia (corsi di specializzazione post-laurea o master).

Il coordinatore avrà a disposizione 36 ore settimanali, che includono la presenza quotidiana al nido, per i momenti di riunione, sia con i genitori che con il personale impiegato presso il nido, per le occasioni di formazione, per gli incontri con l'ufficio dell'amministrazione responsabile per il nido.

**EDUCATORE:** deve essere in possesso del titolo di studio necessario per prestare servizio nei nidi come prescritto dalla disciplina regionale e comunale di riferimento, anche quello utilizzato per le sostituzioni. Esperienza professionale non inferiore a due anni, anche non continuativo, documentata, in servizi educativi/ricreativi nella fascia di età 0-3 anni.

Questa figura deve essere considerata quale persona fondamentale del gruppo educativo in quanto dovrà giornalmente mantenere i rapporti con le famiglie dei bambini, informandosi dei cambiamenti avvenuti e delle necessità. L'educatore deve possedere ottime qualità relazionali in modo da creare un ambiente di contenimento delle ansie e dei pensieri delle famiglie. Dovrà ricevere una particolare formazione psicologica di base, di elementi di comunicazione linguistica e tecniche del colloquio non clinico.

La figura deve essere informata sull'andamento della struttura educativa per soddisfare le richieste degli utenti; è importante quindi la sua partecipazione a riunioni organizzative tenute dal coordinatore anche su eventuale richiesta del MASAF.

In particolare è richiesto che la preparazione posseduta sia orientata a poter svolgere i seguenti interventi:

- concorrere alla costruzione dell'identità del bambino che in piena autonomia assume nel tempo il suo ruolo nella realtà educativa. Essa dovrà, nel rispetto delle diverse tipologie personologiche, supportare gli interventi del bambino facendo attenzione per quanto possibile a non disturbare il rapporto che il minore costruisce lungo il suo sviluppo;
- curare l'alimentazione, l'igiene personale e il riposo di ogni bambino nel rispetto dei suoi ritmi e bisogni psicologici;
- vigilare sulla sicurezza del bambino;
- collaborare con il pediatra per il controllo dei bambini della propria sezione.

L'aggiudicatario dovrà garantire la presenza costante di questa figura in relazione alla continuità pedagogica.

**AUSILIARIO:** deve essere in possesso del titolo di studio di scuola secondaria di primo grado. Deve occuparsi della pulizia dei locali, dei giochi, della disinfezione e riassetto di tutti gli ambienti. Per pulizia dei locali si intende sia la pulizia quotidiana (pulitura pavimenti, servizi igienici, rifacimento lettini, etc.); pulizia settimanale (da effettuarsi il sabato mattina) disinfezione di tutti i rivestimenti dei servizi igienici; pulizia mensile: vetri, lampadari, magazzino, armadi, etc.; pulizia annuale: tendaggi, termosifoni, tapparelle/persiane, etc..

**PEDIATRA:** deve accertare preventivamente lo stato di salute dei bambini, anche tramite la verifica della documentazione sanitaria prescritta, deve provvedere al monitoraggio e all'adeguamento del trattamento dietetico dei singoli; in generale dovrà sovrintendere all'aspetto sanitario. Dovrà altresì garantire per almeno due giorni al mese la presenza presso la struttura.

**CUOCO/A:** è responsabile degli ambienti dedicati alla conservazione degli alimenti e al trattamento degli stessi per la preparazione dei pasti da servire. Dovrà possedere diplomi professionali adeguati per il rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza ed igiene alimentare ed essere aggiornato sugli elementi della scienza nutrizionistica di base in modo da intervenire attivamente nella preparazione dei cibi per minori intolleranti o con particolari problemi.

In particolare dovrà possedere adeguate conoscenze che gli consentano di:

- rispettare le normative previste nel manuale HACCP che deve essere custodito a sua cura nella struttura del nido;
- provvedere alla compilazione, dell'apposita modulistica allegata al manuale dell'HACCP, relativa alle modalità utilizzate giornalmente per il trattamento, la preparazione dei cibi e lo smaltimento dei rifiuti.

Inoltre:

- dovrà provvedere affinché i cibi siano freschi nella maggior parte dei casi, ad effettuare giornalmente la spesa necessaria alla preparazione del menu del giorno. Le modalità di trasporto e conservazione durante il medesimo dovranno essere riportate nei moduli del manuale;
- dovrà predisporre e firmare un report giornaliero del menu offerto ai bambini.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, l'operatore 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, così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione del MASAF ed aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Ogni variazione relativa al personale impiegato dovrà essere comunicata con tempestività.

In un apposito registro, collocato in un luogo accessibile al Ministero per eventuali controlli, contenente i nominativi e le mansioni del personale operante nel nido d'infanzia, 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.

L'aggiudicatario, per tutta la durata del contratto è tenuto ad assicurare la formazione di tutto il proprio personale che dovrà frequentare corsi di aggiornamento, anche a rotazione.

La formazione si intende totalmente a carico del gestore.

Il gestore è tenuto ad impiegare per il servizio e per tutta la durata del contratto, ove possibile, il medesimo personale al fine di garantire continuità nel servizio. Non saranno tollerati turn-over di personale superiore ai 2/5 delle unità presenti, se non per cause di forza maggiore; nel qual caso si potrà arrivare alla rescissione del contratto con l'affidamento alla società classificatasi seconda, con relativo addebito di maggiori spese.

In presenza di bambini disabili, l'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere ad uniformarsi ai parametri di legge relativi al personale educativo di sostegno.

## **Art. 7 - TUTELA DEI LAVORATORI**

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore e osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.lgs. n. 81/2008 e s. m. i. (Testo Unico sulla Sicurezza), liberando l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso.

L'aggiudicatario dovrà comunicare, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e di protezione e dovrà dichiarare, a firma del legale rappresentante, di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sul lavoro.

Qualora il gestore non risultasse in regola con gli obblighi di cui sopra, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio al concorrente che segue immediatamente in graduatoria. Alla parte inadempiente, verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del gestore.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre a fornire al Ministero l'elenco dettagliato di tutto il personale educativo e ausiliario impiegato e/o da impiegare nell'appalto, allegando per ciascuno il relativo fascicolo contenente:

- certificato d'identità con fotografia; fotocopia autentica del titolo di studio;
- curriculum professionale con certificato di servizio;
- documentazione relativa all'inquadramento contrattuale, previdenziale e assicurativo.



L'aggiudicatario è responsabile della veridicità delle dichiarazioni rese.

## **Art. 8 – OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario si obbliga:

- ad assumere l'onere retributivo e contributivo previdenziale ed assistenziale degli operatori impiegati nella gestione dei servizi secondo i parametri stabiliti dal CCNL di riferimento, coerente con la tipologia dei servizi gestiti, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia;
- a garantire, salvo casi di forza maggiore, la stabilità del personale educativo;
- a dotarsi di un Coordinatore pedagogico con i compiti di cui al precedente Art. 6;
- a disporre di una sede stabile e strutturata, nel territorio del Comune di Roma o, in caso non disponga di tale sede, l'aggiudicatario si obbliga ad attivarla entro 90 giorni dall'aggiudicazione;
- a sottostare alle verifiche disposte allo scopo di controllare la corretta esecuzione del servizio e l'adempimento degli obblighi assunti con il contratto;
- a farsi carico delle assicurazioni, delle pulizie delle attrezzature e degli arredi utilizzati per il servizio;
- a sostituire o implementare, qualora sia necessario, l'originaria dotazione dei beni accessori quali ad es. stoviglie, tovagliato, lenzuolini, tende ecc. ed ogni altro genere necessario per il funzionamento del servizio (materiali didattici, giochi per le differenti fasce d'età, etc.).

L'aggiudicatario sarà l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio in argomento e dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti.

L'aggiudicatario dovrà inoltre rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci e, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da lui dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

L'aggiudicatario sarà responsabile dei danni derivanti dalla prestazione del servizio o comunque dei danni derivanti da fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze, che venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Amministrazione che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la stessa che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere. L'Amministrazione sarà così esentata da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

Al termine del contratto, l'aggiudicatario dovrà riconsegnare al Ministero l'immobile e quanto in esso contenuto, nelle medesime condizioni, risultanti dal verbale di consegna iniziale, salvi l'ordinario deterioramento derivante dall'uso e le addizioni effettuate durante il periodo di gestione contrattuale, che rimarranno in proprietà dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, ed eventuali proroghe, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra cui il Ministero ed i bambini utenti del servizio nonché gli adulti accompagnatori) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- somministrazione di cibi e bevande;
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati;

- committenza di lavori e servizi;
  - danni a cose in consegna e/o custodia;
  - danni a cose di terzi da incendio;
  - danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
  - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'aggiudicatario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo;
  - danni arrecati a terzi (inclusi il Ministero e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'aggiudicatario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
  - Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa ne' eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro e Euro 1.500.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali.
  - Infortuni che possono colpire gli utenti del servizio.
  - Incendio e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dal Ministero. L'aggiudicatario deve avere la capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente.
- L'Amministrazione sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'aggiudicataria.

#### **Art. 9 – RUOLO DELL'UFFICIO COMPETENTE DEL MINISTERO**

L'Amministrazione mantiene:

- la funzioni di indirizzo, la supervisione tecnico-pedagogica, con particolare riferimento alla verifica della rispondenza dei servizi attuati dalla società aggiudicataria con quanto previsto nel progetto pedagogico presentato in sede di gara;
- il controllo sulla gestione con particolare riferimento al rispetto degli standard qualitativi;
- la raccolta delle domande, la formazione delle graduatorie e la determinazione delle ammissioni dell'utenza. Ha inoltre facoltà di integrare nel corso dell'anno scolastico (entro gennaio) posti che si rendessero eventualmente disponibili.

#### **Art. 10 – UTILIZZO DELL'IMMOBILE E DEGLI ARREDI E ATTREZZATURE**

L'Amministrazione mette a disposizione della società aggiudicataria per tutta la durata del contratto l'uso dei locali demaniali predisposti e progettati per accogliere le strutture educative e la società aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio un canone di concessione per l'utilizzo di detti locali per un importo di € 113.504,00 annui. I locali sono dotati degli impianti fissi, delle attrezzature e degli arredi; il tutto verrà consegnato mediante apposito verbale.

Alla scadenza del contratto i locali dotati degli impianti fissi, delle attrezzature e degli arredi dell'immobile ricevuto in dotazione, adibiti al servizio, saranno riconsegnati in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità.

Sarà a carico della società aggiudicataria la sostituzione del materiale mancante o danneggiato consegnatogli dall'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi dovranno essere riparati o reintegrati entro un termine che sarà fissato dal verbale di riconsegna. Trascorso inutilmente tale termine, l'Amministrazione avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

L'aggiudicatario in nessun caso potrà apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia. Nel caso lo ritenga necessario ne parlerà con l'Amministrazione che, se lo riterrà opportuno, provvederà alle modifiche.

#### **Art. 11 – NORME SULLA SICUREZZA**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori, attenendosi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" (D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.); dovrà predisporre il documento di valutazione dei rischi per le attività da svolgere, secondo le indicazioni dell'art. 28 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Dovrà essere nominato un Responsabile della sicurezza; l'attestazione dell'avvenuta formazione dovrà essere fornita all'Amministrazione prima della stipula del contratto.

#### **Art. 12 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

La durata del servizio decorrerà dal 1° settembre 2024 al 31 luglio 2027, per complessivi tre anni educativi (si intende per anno educativo il periodo di undici mesi decorrenti dal 1° settembre dell'anno di riferimento al 31 luglio dell'anno successivo). Nessun corrispettivo è dovuto per il mese di agosto.

Per "bambino frequentante" si intende il bambino che, oltre ad essere iscritto, sia stato anche già immesso alla fruizione del servizio. Non si considera frequentante il bambino che, seppur iscritto, non ha ancora iniziato la frequenza.

Il corrispettivo spetterà in misura ridotta nei seguenti casi:

- riduzione del 25% per ciascun bambino frequentante a part-time (ore 7,45/13,30);
- riduzione del 40% per mantenimento posto (assenza del bambino per 30 giorni consecutivi);
- riduzione del 100% per ciascun bambino, iscritto ma non ancora frequentante.

Per ciascun anno di contratto, il Ministero procederà al versamento del corrispettivo mensile a seguito dell'emissione di fattura che l'Aggiudicatario dovrà produrre nel mese successivo rispetto a quello di riferimento. Contestualmente, l'Appaltatore dovrà anche produrre all'amministrazione il rendiconto sull'andamento del servizio. I pagamenti avverranno a mezzo di bonifico bancario che il Ministero effettuerà in base alle coordinate, richieste ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e del D.L. n. 187/2010, del "conto corrente dedicato", anche non in via esclusiva.

Nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale dipendente, l'Amministrazione si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione potrà applicare le penali previste nel contratto e, nei casi più gravi, risolvere il contratto stesso.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'aggiudicatario; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con raccomandata A/R o e-mail di posta certificata da parte dell'Amministrazione.

#### **Art. 13 - ONERI A CARICO**

Tutte le spese inerenti il contratto saranno a carico dell'aggiudicatario senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione. Tali oneri sono: marche da bollo per la stesura del contratto, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

Ai sensi dell'art. 225, comma 1, del Codice, le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla Stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

#### **Art. 14 – VALIDITA' DELL'OFFERTA. EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO**

L'aggiudicazione non s'intende efficace per l'Amministrazione sinché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la società aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo, secondo il disposto dell'art. 17, comma 4, del Codice.

Ai sensi dell'art. 17, comma 8, del Codice, l'Amministrazione avrà la facoltà di ordinare, in casi di urgenza, l'esecuzione anticipata del contratto alla aggiudicataria, che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione. L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni di cui al comma 9 del citato art. 17 del Codice. In caso di mancata stipula del contratto la società avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi prestati, valutati secondo i prezzi riportati nell'offerta. Ai sensi dell'art. 18, comma 3, del Codice, il contratto non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

#### **Art. 15 - VERIFICHE E CONTROLLI**

L'Amministrazione potrà effettuare, in qualsiasi momento, controlli nei locali in cui si svolgono i servizi al fine di valutare l'andamento della gestione sia sotto l'aspetto organizzativo che educativo, verificando il buon funzionamento del servizio, la qualità delle prestazioni fornite e il livello di soddisfazione delle famiglie. È facoltà dell'Amministrazione ispezionare e controllare inoltre lo stato della sede, degli arredi e delle attrezzature in ogni momento.

Il controllo avverrà tramite l'Ufficio dell'Amministrazione avente la competenza specifica, nei modi ritenuti più idonei, con modalità tali da non creare disservizi, alla presenza del Responsabile del servizio individuato dall'aggiudicatario, il cui nominativo dovrà essere comunicato prima dell'avvio del servizio. Il Responsabile o un suo delegato dovranno pertanto essere sempre reperibili e presentarsi tempestivamente al momento dei controlli. Al termine dei controlli verrà compilato un verbale relativo alle rilevazioni avvenute durante la visita che potrà eventualmente contenere le osservazioni del Responsabile incaricato dall'aggiudicatario. Copia di tale verbale sarà consegnata al Responsabile del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione di personale impegnato nel servizio.

L'aggiudicatario sarà tenuto a fornire dati, *report* e ogni altra informazione richiesta per l'esercizio della predetta attività di controllo. Sarà tenuto, inoltre, a redigere ogni sei mesi una relazione sull'andamento del servizio da consegnare al citato Ufficio dell'Amministrazione.

#### **Art. 16 – PENALI**

Per ogni ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'Aggiudicatario, l'Amministrazione avrà facoltà di Applicare nei confronti dell'Aggiudicatario penali in misura giornaliera pari allo 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale. Le penali non potranno comunque superare, complessivamente, il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

L'importo delle penali potrà essere incassato dal Ministero:

- decurtando in parte qua l'importo della penale dal versamento in favore dell'Appaltatore successivo alla definizione della procedura di contestazione;
- trattenendo l'importo della cauzione prestata che, in tal caso, dovrà essere opportunamente reintegrata dall'Aggiudicatario.

Per l'applicazione delle penali l'Amministrazione adotterà il seguente procedimento: le singole inadempienze verranno tempestivamente contestate per iscritto, con l'imposizione di un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle eventuali deduzioni da parte dell'aggiudicatario.

Il RUP, anche in base alle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione del contratto, deciderà in merito all'irrogazione delle penali.

### **Art. 17 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

In applicazione dell'art. 122 del Codice dei contratti pubblici, il Ministero ha facoltà di risolvere di diritto il contratto, nonché di procedere all'incameramento della cauzione definitiva, se si verificano una o più delle seguenti condizioni nei seguenti casi:

- a) modifica sostanziale del contratto, che richiede una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 del Codice dei contratti pubblici;
- b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c) del Codice dei contratti pubblici, superamento delle soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120 e, con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3 del Codice dei contratti pubblici, superamento delle soglie di cui al medesimo articolo 120, comma 3, lettere a) e b) del medesimo Codice;
- c) l'aggiudicatario si sia trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1 del Codice dei contratti pubblici e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di gara;
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

La Stazione Appaltante può inoltre procedere alla risoluzione del contratto nelle seguenti ipotesi, che costituiscono "grave inadempimento" ai sensi e per gli effetti dell'art. 122 comma 3 del Codice dei contratti pubblici:

- a) mancato rispetto dei parametri minimi richiesti del presente capitolato tecnico d'appalto;
- b) qualora l'impresa aggiudicataria, senza motivo ritenuto giustificato dal Responsabile del Procedimento, non dia inizio alla fornitura oggetto del presente appalto entro la data stabilita dalla Stazione Appaltante nel Verbale di Avvio dell'Esecuzione, come previsto dall'art. 108 del Codice e successive modifiche e integrazioni; verbale di avvio dell'esecuzione contrattuale;
- c) subappalto non autorizzato;
- d) inadempimento, da parte dell'impresa aggiudicataria, dagli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e successive modifiche e integrazioni, accertato dalla Stazione Appaltante.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, qualora accerti "grave inadempimento" nei termini di cui sopra, avvia in contraddittorio con l'Appaltatore il procedimento disciplinato dall'articolo 10 dell'allegato II.14 del D.Lgs. n.36/2023. All'esito del procedimento, la Stazione Appaltante, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto con atto scritto comunicato all'Appaltatore

In caso di risoluzione del contratto, all'impresa aggiudicataria spetterà il pagamento delle prestazioni svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che l'Agea dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione, e non potrà avanzare diritti di sorta per l'affidamento dell'appalto ad altra impresa.

### **ART. 18 – DISPOSIZIONI ANTIMAFIA – CONDIZIONE RISOLUTIVA EX ART. 92 D.LGS. 159/2011**

Il Ministero, in applicazione dell'art. 122 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n.36/2023, risolve inoltre il contratto di appalto qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle Leggi Antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Codice

Il Ministero risolve inoltre il contratto nell'ipotesi di applicazione nei confronti dell'Appaltatore dell'informazione interdittiva antimafia, ai sensi dell'art. 92 del D.Lgs. 159/2011. La validità ed efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale e assoluto rispetto da parte dell'Aggiudicatario della legislazione antimafia per l'intero periodo di durata del contratto stesso, incluse le disposizioni di cui alla legge n. 136/2010 relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i..

In particolare, l'Appaltatore dichiara che al momento di stipula di questo contratto:

- non siano stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui al Codice Antimafia;
- non sussistano condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- non siano pendenti procedimenti penali per l'applicazione misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui al Codice Antimafia.

L'Appaltatore s'impegna a comunicare tempestivamente all'Amministrazione, pena la risoluzione di diritto del presente contratto:

- eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi a carico dell'Aggiudicatario stesso ovvero del suo legale rappresentante, nonché dei componenti del proprio organo di Amministrazione, anche successivamente alla stipula del contratto;
- ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% (due per cento), ed ogni altra modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi;
- ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione emanata successivamente alla stipula del presente contratto.

Il Ministero si riserva il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia ai sensi del D.lgs. 6 settembre 2011, n.159.

#### **Art. 19 – DOMICILIO LEGALE**

A tutti gli effetti del contratto, l'aggiudicatario elegge domicilio legale presso la propria sede stabile e strutturata, indicata in sede di gara. L'aggiudicatario garantisce che le comunicazioni e quant'altro, fatte pervenire dall'Amministrazione alla suddetta sede, saranno tempestivamente ritirate e visionate. In caso di mancato ritiro delle raccomandate A/R, esse si intenderanno ricevute e produrranno i relativi effetti dopo 2 (due) giorni dalla data di avviso di giacenza Poste.

#### **Art. 20 – FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia è competente in via esclusiva il Foro di Roma, escludendo espressamente la devoluzione in arbitrato.

#### **Art. 21 – REFERENTI PER L'AGGIUDICATARIO**

L'Amministrazione individua il Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale degli affari generali e del bilancio - quale referente per l'aggiudicatario, per lo svolgimento delle attività descritte nel presente Capitolato.

#### **Art. 22 – OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per tutto ciò che non è espressamente previsto nel Bando, nel Disciplinare di gara e nel presente Capitolato, si applica la disciplina di cui al D.lgs. n. 36/2023 recante Codice dei contratti pubblici, in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici, il D.lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii, le norme in materia di Contabilità di Stato, le norme del Codice Civile, Direttive e Regolamenti europei in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.