



## COMUNE DI BOGOGNO

Provincia di Novara

P.zza Dott. Orazio Palumbo 5 - Cap. 28010

C.F. 00429660038

Tel. 0322.808805

bogogno@cert.ruparpiemonte.it

## CAPITOLATO SPECIALE

### PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DEL MICRO NIDO COMUNALE

**ANNI SCOLASTICI: 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028**

CODICE CPV: 85312110-3

#### Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto del presente capitolato è la gestione autonoma del servizio di MICRO NIDO presso l'edificio di proprietà comunale "La Valle dei Gamberi" situato in Piazza Montessori, n. 1, comprendente il servizio didattico - educativo, la cura e l'igiene personale del bambino, la preparazione in loco di tutti i pasti, la loro distribuzione, l'assistenza, il servizio di igiene e pulizia dei locali e la riscossione delle rette.

Il concessionario dovrà attenersi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

Il servizio, oggetto del presente capitolato, è inteso come "servizio socio – ludico – educativo" d'interesse pubblico nel quadro della politica generale, formativa della prima infanzia e socio-sanitaria dell'Ente Locale, accoglie bambini da tre mesi a tre anni d'età, concorrendo efficacemente con le famiglie alla loro educazione e formazione, nel rispetto delle norme di cui al Regolamento Comunale per la gestione ed il controllo del MICRO NIDO Comunale di Bogogno.

I servizi da prestarsi nell'ambito dell'autonomia organizzativa dall'Aggiudicatario, fuori da ogni rapporto di subordinazione nei confronti del Comune di Bogogno, comprendono le prestazioni connesse al regolare funzionamento del micronido con la gestione integrale del servizio nei giorni da lunedì a venerdì orario 7:30 – 18:00 (tempo prolungato), chiusura estiva mese di AGOSTO e vacanze di Natale e Pasqua;

Deve essere garantita la possibilità di fruire del tempo parziale 7:30/13:30 e del tempo pieno 8:30/16:30.

Potranno essere previste dal concessionario attività integrative al di fuori dell'orario come sopra disciplinato, con tariffe definite dal concessionario stesso.

Il concessionario ha inoltre la facoltà, qualora l'utenza lo richiedesse, di ampliare l' orario di apertura del MICRO NIDO stabilito del presente capitolato (7.30- 18.00), applicando una tariffa extra oraria che dovrà essere preventivamente comunicata al Comune.

La struttura comunale è stata autorizzata al funzionamento in data 01.10.10, successivamente integrata con deliberazione ASL 1011 del 21/12/2012, possiede tutti i requisiti strutturali, come previsto dalla normativa regionale, e può ospitare fino a 20 bambini.

Il MICRO NIDO Comunale denominato “La Valle dei Gamberi” è una struttura su unico piano, interamente realizzata in bioedilizia ad elevata efficienza energetica, inserita in un contesto adiacente alla scuola dell’Infanzia Statale, sita nell’Area Civica di Bogogno in Piazza Montessori, n. 1. L’edificio è stato costruito con una tecnica del tipo ad elementi prefabbricati con materiali idonei a determinare la classificazione dell’edificio in classe A secondo il modello “clima haus”, che permette un’elevata efficienza termica grazie ad una particolare attenzione nell’uso di materiali isolanti. La necessità di limitare la dipendenza da fonti fossili per l’approvvigionamento di energia, punto cardine di un progetto di struttura eco sostenibile, ha reso necessaria la scelta di particolari accorgimenti a livello impiantistico. La presenza di un impianto per la produzione di energia elettrica con moduli fotovoltaici, dimensionato in modo da garantire la fornitura di energia per l’alimentazione di utenze elettriche ordinarie, ventilazione meccanica e recupero termico, pompa di calore reversibile per la generazione di calore e climatizzazione. Per la produzione di acqua calda sanitaria sono stati installati collettori solari termici in grado di garantire l’approvvigionamento idrico richiesto. Il progetto prevede il rispetto delle norme di sicurezza per quanto riguarda impianti, rischio di incendio, norme generali anti-infortunio e anticaduta.

## **Art. 2 NORME ALIMENTARI**

Il servizio di ristorazione è assicurato dal soggetto gestore, utilizzando la cucina interna dell’asilo nido dotato di piastre ad induzione. Il concessionario dovrà dotarsi di tutte le autorizzazioni necessarie all’espletamento del servizio di ristorazione e rispettare le norme igienico sanitarie vigenti in materia.

Per i bambini sino all’anno di età si seguono le normali regole di svezzamento, dopo i 12 mesi si servono piatti cucinati sulla base di un menù predisposto dal gestore approvato dall’ASL, secondo le procedure previste dalla normativa vigente.

I menù sono distinti in menù estivo e menù invernale.

Per i bambini con particolari problemi alimentari sono seguite le diete indicate dal servizio di igiene degli alimenti e nutrizione su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia alla ditta secondo le modalità stabilite dall’ASL.

I menù, predisposti dal Concessionario e muniti dell’approvazione dell’ASL competente, dovranno essere strutturati in riferimento: - all’età dei bambini; - alla diversificazione giornaliera a rotazione su 4 settimane; - alla stagione fredda (menù invernale) e calda (menù estivo); - alle richieste di specifiche diete o esigenze etnico/religiose o vegetariana. I menù e relative grammature dovranno essere messi a disposizione dei genitori e affissi in apposita bacheca del micronido

Per tutte le tipologie di utenza devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico; per diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari è sufficiente una dichiarazione resa da parte di un responsabile del minore. L’Affidatario dovrà attenersi alle Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione scolastica dell’A.S.L. NO. L’attivazione delle diete speciali per patologia è vincolata al parere del SIAN.

I menu, la qualità e la quantità dei generi alimentari potranno essere modificati su indicazione dell’ASL senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara; in tal caso i nuovi menu approvati verranno tempestivamente comunicati all’Affidatario.

In nessun caso possono essere consumati cibi e bevande portati da casa.

Il concessionario deve provvedere ad applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e deve inoltre procedere all’esecuzione delle analisi, con costi a suo completo carico.

Il concessionario dovrà attenersi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM

Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

#### **Art. 3 AUTORIZZAZIONI VARIE**

Il concessionario dovrà provvedere a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie agli organi competenti ed effettuare le eventuali comunicazioni inerenti l'espletamento dell'intera attività richiesta nel presente capitolo e proposta nell'offerta di gara.

#### **Art. 4 PERSONALE**

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, il concessionario dovrà avvalersi di personale di provata capacità, onestà, e moralità, idoneo alle funzioni richieste dal servizio. In particolare il personale addetto alla cura dei bambini dovrà essere dotato di idoneo titolo di studio e/o abilitativo.

Il concessionario si impegna a garantire la continuità del personale nei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni o integrazioni tutte le volte che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze verificatesi a qualunque titolo. La sostituzione degli operatori assenti deve avvenire in tempo utile per assicurare il corretto espletamento del servizio.

Il concessionario dovrà garantire la presa in carico (assunzione) del personale Educativo ed Ausiliario già operante nella struttura nell'anno scolastico 2022/2023, prima di poter integrare l'organico con altro personale.

Il concessionario deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire un soddisfacente svolgimento dei servizi richiesti. L'Aggiudicatario è tenuto a garantire la temporanea sostituzione del personale educativo anche per assenze brevi in modo da garantire il rapporto bimbi-educatore (Art. 4 comma 7 del DGR Piemonte n. 20-6732 del 25.11.2013).

Tutto il personale educativo, addetto alla preparazione dei pasti e alle pulizie, dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato alle mansioni da svolgere. Non può essere previsto o autorizzato lo scambio delle mansioni tra personale con differente qualificazione professionale.

Il concessionario è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco di tutto il personale, educativo e ausiliario da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, sia provvisoria sia definitiva.

Il personale educativo, al fine di garantire la continuità educativa, non deve normalmente essere sostituito per tutta la durata della concessione; eventuali sostituzioni provvisorie o definitive sono consentite a seguito di cessazione del rapporto di lavoro con il concessionario o per evenienze contingenti o straordinarie.

#### **Applicazione contratti di lavoro**

Il personale dovrà essere regolarmente assunto e regolarmente retribuito - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Prima dell'inizio dell'appalto, il concessionario deve presentare all'amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Il concessionario, su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà depositare copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, e la documentazione relativa al trattamento retributivo e contrattuale del personale in servizio per l'esecuzione della presente concessione. Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere tenuta a disposizione dell'amministrazione comunale per eventuali controlli.

L'inottemperanza agli obblighi di cui sopra sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale

stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele ed i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata ed indenne l'amministrazione appaltante.

Dovrà sempre essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello.

L'aggiudicatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e per altri motivi di assenza, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'amministrazione.

### **Prestazioni richieste**

#### **1. Personale Educativo**

Il concessionario dovrà provvedere ed assicurare che il personale educativo svolga le proprie attività secondo le seguenti direttive:

- presa in consegna ed assistenza dei bambini;
- rivolgere particolare cura all'inserimento dei nuovi iscritti, dei bambini più problematici e di quelli più insicuri e dei portatori di handicap;
- accoglienza e rapporto con i genitori;
- aggiornare la cartella personale del bambino con le relative osservazioni sul comportamento dello stesso;
- allestire spazi ludici adeguati all'età e alle caratteristiche dei bambini;
- organizzare le attività educative e verificare le stesse;
- provvedere ed assistere alle attività di routine (pranzo, sonno, merenda, cambio e lavaggio etc.);
- vigilare il riposo dei bambini;
- attendere alle cure igienico-sanitarie del bambino e curare il cambio degli indumenti;
- tenere in buono stato, sotto il profilo igienico, il materiale ludico-educativo;
- collaborare e partecipare con la Coordinatrice nella programmazione dei piani di lavoro e dell'attività ludico-didattica;

#### **2. Personale Ausiliario**

Il concessionario si impegna a fare in modo che il personale ausiliario mantenga gli ambienti del nido puliti e accoglienti e garantisca condizioni confortevoli per le bambine, i bambini e gli adulti.

In particolare il personale ausiliario deve:

- curare l'impiego del materiale e del corredo;
- attendere alla pulizia di tutti i locali e degli spazi esterni, al riordino dei reparti;
- curare la buona conservazione degli immobili e delle attrezzature;
- mantenere le attrezzature di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
- attendere alla preparazione dei pasti per tutte le fasce di età: lattanti, semidivezzi e divezzi;
- collaborare con le educatrici nelle sale, nei limiti della propria mansione, in particolare nei momenti del pasto e del risveglio;

#### **3. Coordinamento**

Il concessionario dovrà garantire il coordinamento degli operatori con personale in possesso di idoneo titolo di studio

### **Profilo professionale**

Il servizio sarà svolto dal concessionario mediante propri operatori, di ambo i sessi, che dovranno essere professionalmente preparati per le specifiche mansioni da svolgere, secondo gli standard gestionali previsti dalla normativa nazionale e regionale.

I titoli scolastici e professionali del personale, con il relativo aggiornamento a seguito di turnover o sostituzioni, dovranno essere conservati dall'Aggiudicatario, che si impegna ad esibirli a richiesta del Comune.

Le prestazioni del servizio dovranno essere assicurate mediante l'impiego di personale qualificato, maggiorenne, in possesso di uno dei seguenti requisiti:

**Coordinatore:** Laurea in Scienze dell'Educazione e dei processi formativi – Laurea in Scienze e tecniche psicologiche – Laurea in Scienze Sociologiche – Laurea in Scienze del servizio sociale – Laurea in Educazione professionale. E' ammesso a questo ruolo anche l'operatore socio educativo in servizio con esperienza di almeno cinque anni.

**Educatori:** Diploma di scuola magistrale – diploma di istituto magistrale – diploma di assistente di comunità infantile - diploma di liceo psicopedagogico – diploma di educatore professionale – laurea ad indirizzo pedagogico – laurea ad indirizzo psicologico – laurea in scienze della educazione – laurea in scienze della formazione.

**Ausiliari:** obbligo scolastico assolto, qualifica professionale adeguata alla mansione da svolgere.

Entro 10 giorni dall'aggiudicazione l'Aggiudicatario dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale operante e il contratto CCNL applicato per i dipendenti.

L'elenco dovrà precisare per ogni operatore i seguenti dati:

- qualifica professionale,
- posizione contrattuale,
- posizione assicurativa,
- curriculum vitae.

L'elenco trasmesso dovrà anche essere corredata da apposita dichiarazione rilasciata dal Rappresentante Legale dell'Aggiudicatario, attestante per ogni singolo addetto, il possesso dei requisiti per lo svolgimento delle funzioni assegnate.

Il personale impiegato dovrà essere immune da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione presso la pubblica amministrazione o a svolgere incarico presso strutture frequentate da minori.

L'Aggiudicatario dovrà altresì fornire il nome del referente responsabile della gestione del personale.

#### **Art. 5 - ASSICURAZIONE**

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo il concessionario si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati e comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano i servizi di mensa.

L'impresa pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tal proposito l'aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o di qualsiasi altra persona si trovi nel micronido, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali minimi, per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia:

€ 1.000.000,00 (un milione di euro) per danni a cose

€ 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per danni a persone.

€ 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per ogni sinistro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Il predetto contratto deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamento, ingestione di cibi e/o vivande avariate subite dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento, in favore dell'Ente, non appena questi lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi e autorizzazioni di qualsiasi specie.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'amministrazione comunale prima della firma del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione. La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

#### **Art. 6 – DUVRI**

Con riferimento all'art. 26 del D. Lgs. 81 del 09 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", si allega DUVRI.

#### **Art. 7 - NORME DI COMPORTAMENTO**

Gli operatori nell'espletamento del loro lavoro, svolto secondo la specifica deontologia professionale, dovranno:

- rispettare il regolamento comunale per il funzionamento del micronido "La valle dei gamberi";
- rispettare gli accordi assunti al momento della definizione del piano di intervento;
- rispettare gli obblighi di cui al D. Lgs. 196/2003;
- provvedere alla puntuale e corretta compilazione degli appositi prospetti di rilevazione delle ore lavorative svolte.

Al personale è fatto obbligo:

- di non accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi;
- di riferire al coordinatore del MICRO NIDO ogni dato rilevante ai fini del monitoraggio dell'intervento;
- di non sottostare a richieste di servizio da parte dell'utente che non siano state concordate in equipe;
- di favorire l'azione di verifica e valutazione sul MICRO NIDO e sui risultati conseguiti;
- di avere attenzione relazionale non solo nei confronti del destinatario dell'intervento ma anche nei confronti dei familiari dello stesso;

#### **Art. 8 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE**

##### **Formazione**

La formazione sarà svolta attraverso la partecipazione ad iniziative organizzate direttamente dal concessionario, con onere a carico dello stesso.

Il concessionario è tenuto ad assicurare che il personale partecipi a corsi di formazione e aggiornamento professionale secondo il piano dell'offerta con un minimo di ore per ciascun operatore: il non attenersi a dette condizioni implicherà automaticamente l'applicazione di penali.

Il concessionario dovrà presentare una sintesi delle ore di formazione svolte dai singoli operatori al termine dell'Anno Scolastico.

L'articolazione organizzativa dell'attività di formazione deve essere predisposta in modo da non recare pregiudizio all'erogazione del servizio.

#### **Art. 9 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è stabilita in CINQUE anni scolastici dalla consegna dell'immobile risultante dal verbale, prevista entro il 10 AGOSTO 2023 garantendo comunque l'inizio del funzionamento del servizio al pubblico dal 1° settembre 2023, fino al 31.07.2028, e con il seguente orario di apertura: 7.30 (orario inizio funzionamento) – 18.00 (orario chiusura), chiusura estiva mese di Agosto, chiusura per il periodo di Natale e Pasqua.

E' vietato il rinnovo tacito del contratto. Alla scadenza, il rapporto è sciolto di diritto, senza necessità di disdetta.

#### **art. 10 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La concessione del servizio ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett. a) del D. Lgs 50/16 è affidata previa procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del predetto decreto secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 144 e 95 comma 3 lett. a) D. Lgs 50/16).

#### **Art. 11 - OBBLIGHI DEL COMUNE**

Il Comune oltre ad obbligarsi alla concessione in uso gratuito dell'immobile, degli impianti e delle attrezzature di cui sopra, assume a proprio carico i seguenti oneri:

1. la copertura assicurativa dell'immobile e dei beni mobili comunali da incendio e furto;
2. la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi;
3. la sostituzione degli arredi interni ed esterni – di proprietà comunale - ad uso dei bambini, in base ad effettiva necessità; la sostituzione, in caso di guasto non riparabile, dei grandi elettrodomestici per cucina e pulizia (lavastoviglie, forni, frigoriferi), e dell'arredo professionale della cucina (tavoli, armadiature, carrelli inox, etc.), se necessario, ed in ogni caso quando guasti e rotture non siano imputabili al concessionario;
4. la disinfezione e derattizzazione delle aree esterne;
5. la manutenzione del verde (sfalcio, potatura etc.), secondo il programma delle manutenzioni redatto dal competente Ufficio Comunale;
6. la fornitura gratuita al concessionario dell'energia elettrica, dell'acqua potabile e della climatizzazione invernale ed estiva dei locali;
7. la tariffa/tassa per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti;

#### **Art. 12 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio con la propria organizzazione, nel rispetto delle attuali disposizioni legislative regionali e del progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara. I pasti dovranno essere preparati nel locale adeguatamente attrezzato, nel rispetto di tutte le attuali normative vigenti, compresa HACCP.

Il concessionario dovrà attenersi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021”Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene” (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

Il concessionario dovrà rispettare il regolamento comunale per il funzionamento del micronido “La valle dei gamberi”;

Sono a carico del concessionario:

1. autorizzazione al funzionamento
2. la manutenzione ordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi;
3. la pulizia e sanificazione ed il riordino di tutti i locali compreso l'ambiente esterno;
4. il costo del personale avente idonea qualifica;
5. il costo delle utenze telefoniche (telefonia fissa o mobile);
6. il costo per la fornitura di:
  - generi alimentari;
  - materiale didattico, ludico, compreso quello specifico per la disabilità;
  - cancelleria e materiali da ufficio;
  - materiale per l'igiene dei bambini: (salviettine, detergenti ecc...) i pannolini sono a carico degli utenti;
  - materiale sanitario di pronto soccorso;
  - materiali igienici e di pulizia locali;
  - materiale di consumo per la gestione delle attività (biancheria, lenzuolini ecc..)

- stoviglie e casalinghi per il servizio mensa da sostituire e integrare all'occorrenza oltre a quanto già fornito dal Comune;
  - vestiario per il personale;
  - HCCP.
7. la sostituzione di tutti i beni, ad esclusione di quelli forniti dal Comune, lesionati o divenuti inservibili.
  8. riscossione delle rette di frequenza.

E' a carico del concessionario tutto l'occorrente per l'ordinaria gestione del servizio anche se non espressamente specificato.

Il concessionario è tenuto, a presentare agli Uffici competenti del Comune:

- 1) una relazione di presentazione, all'inizio di ogni anno scolastico, nella quale sia messo in evidenza il preciso calendario di funzionamento della struttura (orari di apertura, giorni di chiusura durante l'anno ecc..), le attività specifiche che si intendono perseguire ed altro, ritenuto utile ai fini di una più ampia conoscenza e condivisione con l'Ente Comunale.
- 2) una relazione in itinere, a sei mesi dall'apertura di ogni anno scolastico;
- 3) una relazione finale, al termine di ciascun anno scolastico, nella quale emerge una valutazione sul funzionamento del servizio, sui risultati conseguiti e le indicazioni su possibili miglioramenti rispetto alla gestione.

Il concessionario provvederà, di concerto con il comune di Bogogno, al ricevimento e all'istruttoria delle "domande per l'ammissione dei bambini al MICRO NIDO", come da Regolamento comunale art. 6 che si riporta di seguito: –"Disciplina delle iscrizioni e graduatoria":

*"La richiesta di ammissione al micronido deve essere formalizzata con domanda scritta rivolta al Comune di Bogogno da uno dei genitori o dal tutore legale del minore ed è consentita a tutti i bambini da tre mesi a tre anni. Sono ammesse le domande dei genitori di bambini che non abbiano superato i 36 mesi di vita entro il 31 dicembre dell'anno in corso. I bambini frequentanti che compiono i tre anni di età dopo il 31 dicembre possono terminare l'anno scolastico in corso.*

*Le domande di iscrizione al micronido d'infanzia, saranno trasmesse, a cura del Comune di Bogogno, al Gestore del micronido affinché possa provvedere alla programmazione degli inserimenti. L'accesso al micronido riguarda prioritariamente i bambini residenti nel Comune di Bogogno e i bambini residenti nei Comuni Convenzionati.*

*Nel caso di posti liberi è consentito l'accesso anche a bambini provenienti da altri comuni. I Comuni o le Unioni di Comuni che lo richiedano, possono concordare apposite convenzioni con il Comune di Bogogno.*

*AMMISSIONI E GRADUATORIA - A partire dal giorno fissato per l'Open Day e per i trenta giorni successivi si accetteranno le domande di iscrizione per il mese di settembre seguente (inizio anno scolastico). Al termine di questo periodo di apertura delle iscrizioni, si stilerà l'elenco degli ammessi e, solo se le iscrizioni superano la disponibilità dei posti, si stileranno l'elenco degli ammessi e una lista di attesa sulla base dei criteri di cui sotto specificati:*

*Criteri per la graduatoria (punteggi cumulabili):*

- residenti a Bogogno e Comuni convenzionati - punti 55;
- entrambi i genitori che lavorano (presentazione autocertificazione) - punti 20;
- famiglia con più di due figli di età inferiore agli anni 15 - punti 15;
- presenza di un figlio già frequentante lo stesso asilo nido - punti 5;
- almeno un genitore (solo per i non residenti e non residenti in comuni convenzionati) che presta lavoro presso il territorio di Bogogno – punti 5;

*a parità di punteggio prevarrà la data di presentazione della domanda.*

*La lista di attesa avrà priorità rispetto ad iscrizioni presentate successivamente al periodo di iscrizione sopra normato. Le ulteriori domande andranno a formare una "lista aperta" che sarà stilata sulla base dei medesimi criteri.*

*I frequentanti, (in età di ammissibilità) sono di diritto iscritti per l'anno successivo (settembre). Le domande di iscrizione che non abbiano decorrenza da settembre (inizio anno scolastico) dovranno pervenire nei trenta giorni antecedenti l'effettiva frequenza. Saranno valutate in base alla disponibilità di posti ed all'eventuale graduatoria della lista di attesa”.*

L'Aggiudicatario deve inoltre:

- a) attenersi all'applicazione ed al rispetto della deliberazione della Giunta Regionale n° 20-6732 del 25.11.2013;
- b) rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e di C.C.N.L. applicabile al proprio settore;
- c) osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni;
- d) stipulare apposita polizza assicurativa per un'adeguata copertura dei danni provocati da incidenti agli operatori, agli utenti e a terzi, durante o a causa dello svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, non coperti da assicurazioni obbligatorie;
- e) attenersi per la somministrazione dei pasti alle attuali procedure HACCP e alle normative igienico- sanitarie; dotarsi quindi del manuale di autocontrollo ai sensi del Regolamento 852/04;
- f) applicare delle tabelle dietetiche e le eventuali prescrizioni mediche in caso di diete particolari;
- g) assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti del concedente e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose;
- h) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;
- i) effettuare l'ordinaria manutenzione dei beni mobili, la pulizia ed il riordino di tutti i locali e dell'esterno;
- l) garantire adeguata assistenza ai bambini diversamente abili che abbisognano di personale di sostegno aggiuntivo;
- m) utilizzare la denominazione: “**MICRO NIDO La Valle dei Gamberi**”.
- n) stipulare apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile:
  - con un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro;
  - con un massimale di € 5.000.000,00 per persona;
  - con un massimale di € 1.000.000,00 per danneggiamenti a immobili o cose.
- o) attenersi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 gennaio 2021”Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene” (CAM pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.
- p) provvedere all'adozione e all'applicazione delle misure in vigore di prevenzione del contagio covid-19 o altre epidemie.

#### **Art. 13 – PARTECIPAZIONE E CONTROLLI**

Il Comune vigilerà sul servizio e sul rispetto delle clausole del presente capitolato, per tutta la durata della concessione, con le modalità discrezionalmente ritenute idonee, senza che il concessionario possa eccepire eccezioni di sorta.

Il Comune attuerà la vigilanza, il controllo e la verifica del rispetto delle normative di legge, con diritto di accesso e di permanenza senza limitazioni nel MICRO NIDO affidato al concessionario, con richiesta di presa visione dei documenti attestanti la regolarità della gestione affidata.

Il Comune, per mezzo del Servizio Sociale, attiverà una serie di attività di partecipazione per promuovere iniziative di raccordo con particolare riferimento ai bambini con particolari problematicità. In tale direzione, dovrà essere offerta dal concessionario la massima disponibilità e collaborazione.

## **Art. 14– FORMAZIONE E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO A FAVORE DELL'AGGIUDICATARIO**

All'aggiudicatario spetta:

- un importo mensile determinato dalla retta a carico degli utenti;
- un importo mensile determinato dalla quota di gestione a carico del Comune.

- **RETTA MENSILE (COMPRENSIVA DEL PASTO) FISSATA DAL COMUNE** come segue:

Tutti gli importi sono da considerarsi IVA ESENTE (ai sensi dell' art. 10 DPR 633/1972)

Come da deliberazione di Giunta Comunale n. 23 del 20/03/2023

Anno scolastico (residenti e non residenti)	Retta di frequenza mensile COSTO PASTI INCLUSO		
	Tempo PARZIALE 7:30 -13:30	Tempo PIENO 8:30 -16:30	Tempo PROLUNGATO 7:30 -18:00
A.S. 2023/2024–2024/2025-2025/2026- 2026/2027-2027-2028	310,00 €	380,00 €	420,00 €

I pannolini sono a carico degli utenti;

Il concessionario potrà richiedere, al momento dell'iscrizione, il pagamento di una quota assicurativa non superiore ad € 100,00 art 11 regolamento comunale approvato con deliberazione di C.C. n.3 del 27/02/2018.

Per la durata dell'affidamento il concessionario deve applicare uno sconto dal 2° figlio contemporaneamente frequentante l'asilo nido di:

- € 60,00 mensili per il tempo parziale;
- € 80,00 mensili per il tempo pieno;
- € 100,00 mensili per il tempo prolungato.

In caso di riconoscimento di agevolazioni per ISEE, il Comune integrerà la retta come da deliberazione di G.C.n. 23 del 20/03/2023 che ha definito le rette e le integrazioni sulla base dell'ISEE.

La retta mensile deve essere fatturata dal concessionario direttamente alle famiglie. La compensazione tra la retta agevolata, per effetto di dichiarazione ISEE, e quella piena, in relazione al tempo di frequentazione scelto dall'utente, deve essere fatturata dal concessionario al Comune di Bogogno.

- **QUOTA DI GESTIONE**, determinata dall'importo di aggiudicazione risultante dalla gara, corrisposta mensilmente dal Comune di Bogogno, a favore del concessionario che emetterà fattura. La quota di gestione MENSILE, per n. 11 mensilità per anno scolastico ha un importo a base d'asta di € 1.500,00 IVA esente compresi € 1,00 oneri non soggetti a ribasso, ai sensi dell' art. 10 DPR 633/1972, sulla quale deve essere effettuato il ribasso in sede di gara.

## **Art. 15 VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE**

Il valore presunto della concessione, indicativo e non vincolante per l'amministrazione comunale,

essendo subordinato a circostanze non prevedibili (numero iscritti, scelta del tempo di frequenza, capacità imprenditoriale del concessionario ecc...) viene individuato, con riferimento al complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolo.

In via presunta possono essere esposte le seguenti stime per la durata dei cinque anni scolastici:

#### **RETTE:**

**€ 305.250,00** (Iva esente art. 10 DPR 633/1972) = 370,00 € di retta media x 11 mesi x 5 anni x 15 bimbi iscritti medi, rette corrisposte direttamente da parte degli utenti.

In caso di riconoscimento di agevolazioni per ISEE, il Comune integrerà la retta come da deliberazione di G.C.n. 23 del 20/03/2023 che ha definito le rette e le integrazioni sulla base dell'ISEE.

La retta mensile deve essere fatturata dal concessionario direttamente alle famiglie. La compensazione tra la retta agevolata, per effetto di dichiarazione ISEE, e quella piena, in relazione al tempo di frequentazione scelto dall'utente, deve essere fatturata dal concessionario al Comune di Bogogno.

Oltre

#### **QUOTA DI GESTIONE:**

**€ 82.500,00** (Iva esente art. 10 DPR 633/1972 comprensivo costi sicurezza) = € 1.500,00 (importo a base d'asta, comprensivo di € 1,00 per costi di sicurezza non soggetti a ribasso) sul quale dovrà essere operato il ribasso nell'offerta economica) per 11 mesi x 5 anni, importo mensile corrisposto dal Comune per la gestione del servizio.

#### **TOTALE:**

**€ 387.750,00** (Iva esente art. 10 DPR 633/1972) = € 305.250,00 + € 82.500,00

Il valore della concessione è stato determinato considerando inoltre che i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, previsti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, sono pari a € 55,00 per tutta la durata della concessione.

#### **Art. 16 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto del servizio è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

- ✓ **Offerta tecnico-qualitativa**      punti 70/100
- ✓ **offerta economica**      punti 30/100.

In particolare:

Gli elementi di valutazione della qualità del servizio, desumibili da apposita documentazione presentata dalle ditte partecipanti, saranno valutati dalla Commissione di Gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata la qualità del servizio sono i seguenti:

<b>OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA –massimo punti 70</b>	<b>70/100 punti</b>
<b>a) Presentazione del progetto pedagogico per la gestione del servizio distinguendo l'attività ordinaria dalla proposta di elementi aggiuntivi e innovativi specifici per il miglioramento del servizio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura organizzativa (personale educativo, di servizio, logistico e amministrativo che si intende impegnare);</li> <li>• Strategie, obiettivi e metodologie di organizzazione del progetto del servizio educativo in riferimento alla qualità;</li> <li>• Attività migliorative specifiche e aggiuntive (custodie serali, prefestivi...)</li> </ul>	<b>Fino a 25 punti</b>
<b>b) Presentazione del progetto per la gestione delle attività di servizio</b> <b>Migliorie proposte rispetto al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM ristorazione)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione biologica dal 51% al 60%</li> <li><b>Oppure</b></li> <li>- produzione biologica oltre il 61%</li> </ul> </li>   <li>• CARNE BOVINA:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione biologica dal 51% al 60%</li> <li><b>Oppure</b></li> <li>- produzione biologica oltre il 60%;</li> </ul> </li>   <li>• PESCE:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- provenienza da acquacoltura biologica somministrato almeno una volta a settimana o prodotti ittici freschi almeno una volta a settimana</li> </ul> </li>   <li>• SALUMI E FORMAGGI:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologico o DOP o IGP oltre il 30%</li> </ul> </li>   <li>• OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologico oltre il 40%</li> </ul> </li> </ul>	<b>Fino a 20 punti</b>
<b>c) Organizzazione Societaria - Numero anni di esperienza nel settore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperienza inferiore a n. 2 anni</li> <li>• Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni</li> <li>• Esperienza superiore a 5 anni e un giorno</li> </ul>	<b>Fino a 15 punti</b>
<b>d) Attività formazione e aggiornamento del personale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programma formativo già attuato e in programma fino a due corsi annuali</li> <li>• Programma formativo già attuato e in programma superiore a due corsi annuali</li> </ul>	<b>Fino a 5 punti</b>
<b>e) Contenimento turn-over degli operatori</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn over del personale nell'ultimo triennio nella gestione di servizi analoghi</li> </ul>	<b>Fino a 5 punti</b>

**Tutti i punti da a) ad e) devono essere esaurientemente illustrati con una relazione tecnica complessiva di minimo 10 e massimo 20 pagine formato A4, suddivisa in capitoli riferiti a**

**ciascun punto. Nella relazione possono essere inoltre inseriti grafici, schemi ed immagini utili ad illustrare gli argomenti trattati.**

<b>OFFERTA ECONOMICA–massimo punti 30</b>	<b>30/100 punti</b>
<p><b>QUOTA DI GESTIONE</b></p> <p>All'offerta con il maggior ribasso sull'importo del costo base per la quota di gestione MENSILE di € 1.500,00 IVA ESENTE (Iva esente art. 10 DPR 633/1972, inclusi oneri sicurezza € 1,00 non soggetti a ribasso) verranno attribuiti 30 punti.</p> <p>Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:</p> <p>Punteggio = <u>ribasso offerto in valore assoluto x punteggio massimo</u> <u>ribasso migliore</u></p> <p>Saranno considerati 2 decimali oltre la virgola.</p>	<p><b>Fino a 30 punti</b></p>

Il punteggio totale attribuito all'offerta complessiva del concorrente sarà quindi:

Punteggio finale = Punteggio offerta tecnico-qualitativa + Punteggio offerta economica

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato per l'offerta tecnico-qualitativa. In caso di ulteriore parità l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23/05/1924 n. 827.

Il Comune non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario. Il concessionario ha la facoltà di prevedere degli abbattimenti / riduzioni sulle rette di frequenza applicate, da comunicare al Comune, in queste situazioni: assenze prolungate dei bambini per malattie, chiusura della struttura per periodi continuativi, periodi di inserimento che prevedono, nel corso del mese, una frequenza che non supera i 15 gg solari consecutivi.

#### **Art. 17 – PENALITA'**

L'inosservanza degli obblighi contrattuali viene contestata dagli uffici e notificata al Concessionario, con lettera indicante i rilievi accertati.

Il Concessionario dovrà produrre le sue deduzioni entro cinque giorni dalla data di notifica, mentre trascorsi inutilmente tale termine si intenderà riconosciuta l'inadempienza e saranno applicate le penalità previste dal presente articolo. In ogni caso, previo esame delle deduzioni del Concessionario, si deciderà insindacabilmente sull'applicazione delle penalità e sul loro ammontare. L'Amministrazione comunale detrarrà dal compenso spettante le penali a carico del concessionario. Fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno e quanto disposto nel presente Capitolato in materia di risoluzione del contratto, nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accettabili o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, l'Amministrazione comunale si riserva l'applicazione delle seguenti penali:

- per sostituzione di personale educativo effettuato per esigenze organizzative del Concessionario, senza averne data tempestiva comunicazione scritta (anche via email) al Comune: la sanzione prevista è di Euro 1.000,00 per ogni operatore;
- per mancato rispetto degli standard educativi, organizzativi e gestionali previsti dalla normativa regionale, salvo che il fatto non costituiscia più grave inadempimento: la sanzione potrà arrivare fino a Euro 1.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
- per negligenza constatata del Concessionario in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, per i minori accolti nel servizio, e salvo che il fatto non costituiscia più grave inadempimento: la sanzione potrà arrivare fino a Euro 5.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento;
- per il non rispetto del menù da Euro 100,00 ad Euro 500,00;
- per mancato rispetto delle disposizioni del presente Capitolato e/o per mancato rispetto di norme igienico-sanitarie o di norme di qualsiasi altro genere attinenti il servizio: la sanzione prevista potrà arrivare fino a Euro 3.000,00 per ogni contestazione, in relazione alla gravità dell'inadempimento.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Amministrazione di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine dell'Amministrazione, commisurate alla gravità, recidività ed entità dei disservizi riscontrati. L'applicazione delle penali non solleva in alcun modo il Concessionario dall'obbligo di procedere all'eliminazione degli inconvenienti rilevati e non impedisce l'applicazione delle norme relative alla risoluzione contrattuale.

Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero molteplici gravi recidive, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione al concessionario con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi incluso il maggior danno.

L'Amministrazione escuterà, nel caso si renda necessario, la fidejussione prevista dal bando , a titolo di risarcimento del danno ed addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese sostenute.

#### **Art. 18 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Nel caso l'aggiudicatario non rispettasse le clausole del presente capitolato o i parametri del progetto educativo ed organizzativo dallo stesso presentato, il Comune lo diffiderà per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine e di presentare contemporaneamente le sue giustificazioni. Nel caso le inadempienze proseguissero oltre il termine assegnato, l'Amministrazione Comunale avrà titolo per risolvere il rapporto con un preavviso, notificato nelle stesse forme, di venti giorni; alla scadenza il Comune rientrerà nella detenzione del proprio immobile e nella gestione del servizio.

Nel caso il concessionario non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato al concessionario. Le somme per la riparazione dei guasti all'immobile e agli impianti e per le cose mobili mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito del concessionario devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si riverrà sulla cauzione.

#### **Art. 19 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni, oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

## **Art. 20 - CONTROVERSIE**

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

## **Art. 21 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese quelle di registrazione ed i diritti di segreteria, sono a totale carico del concessionario.

## **Art. 22 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

## **Art. 23 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE**

Per le caratteristiche di complessità, qualità e delicatezza del servizio oggetto del presente capitolo, è fatto divieto di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. In caso di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle cooperative consorziate.

## **Art. 24 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai fini dell'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, il Concessionario tratterà i dati personali ai sensi del Regolamento europeo sulla protezione dei dati 679/2016, del decreto legislativo 101/2018 e delle disposizioni del Garante per la protezione dei dati personali.

Ai sensi dell'art. 10 – comma 1 – del D. Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo sulla protezione dei dati 679/2016, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

## **Art. 25 – CAUZIONE PROVVISORIA**

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/16, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione.

La cauzione deve essere costituita, a scelta dell'offerente, con le modalità indicate dal medesimo articolo, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente con la sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 105 del D. Lgs 50/16, qualora l'offerente risultasse affidatario.

#### **Art. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, il concessionario dovrà costituire, con le modalità indicate nell'art. 103 del D. Lgs 50/16 e prima della stipula del contratto, una garanzia a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture. Come specificato dal medesimo articolo.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche di quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'amministrazione comunale, della cauzione provvisoria.

#### **Art. 27 – DISPOSIZIONI FINALI**

Per tutto quanto non indicato nel presente capitolato, si fa riferimento alle norme del codice civile, alle leggi, alla normativa di settore e alle disposizioni in materia di appalti, in quanto applicabili.

Allegati:

regolamento comunale

planimetria

DUVRI

Tabella posizioni lavorative in essere



Il Responsabile del servizio  
Dott.ssa Ferraro Federica