



## **COMUNE DI BOGOGNO**

**Provincia di Novara**

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

C.F. 00429660038

Tel. 0322.808805-fax 0322.809942

---

## **CAPITOLATO SPECIALE**

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DEL MICRO NIDO COMUNALE**  
**ANNI SCOLASTICI: 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**  
CODICE CPV: 85311300-5

### **Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Oggetto del presente capitolato è la gestione autonoma del servizio di MICRO NIDO presso l'edificio di proprietà comunale, 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.

La struttura comunale è stata autorizzata al funzionamento in data 01.10.10, successivamente integrata con deliberazione ASL 1011 del 21/12/2012 e 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.

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.

#### **Art. 2 NORME ALIMENTARI**

Il servizio di refezione 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.

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

Il concessionario deve prevedere ed 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.

Deve inoltre rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1.

#### **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 capitolato 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 abilitativi.

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'esercizio 2017/2018, 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 e addetto 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 - 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**

L'Aggiudicatario dovrà provvedere ed assicurare che il personale educativo svolga le proprie attività secondo le seguenti direttive:

- presa in consegna ed assistenza dei bambini con particolare attenzione alle indicazioni previste dal succitato Regolamento Comunale di gestione del MICRO NIDO;
- 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**

L'Aggiudicatario si impegna 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**

L'Aggiudicatario dovrà garantire il coordinamento degli operatori con personale in possesso di idoneo titolo di studio

#### **Profilo professionale**

Il servizio sarà svolto dall'Aggiudicatario 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.

Ausiliarie: obbligo scolastico assolto, qualifica professionale Cuoco/a.

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 corredato 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.

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

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”, non ricorrono le “interferenze” di cui a tale disposizione.

Il concessionario ha l'obbligo di redigere e presentare entro 30 giorni dalla stipula del contratto, il piano operativo di sicurezza relativo alle attività da esso svolte nell'ambito del servizio oggetto della concessione, secondo le norme vigenti.

#### **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 dall'Aggiudicatario, con onere a carico dello stesso.

L'Aggiudicatario 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.

L'Aggiudicatario 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 2018 garantendo comunque l'inizio del funzionamento del servizio al pubblico dal 1° settembre 2018, fino al 31.07.2023, 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 disinfestazione 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**

L'Aggiudicatario 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 HCCP.

L'Aggiudicatario dovrà rispettare il regolamento comunale per il funzionamento del micronido "La valle dei gamberi";

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

1. la manutenzione ordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi e la pulizia ed il riordino di tutti i locali compreso l'ambiente esterno;
2. il costo del personale avente idonea qualifica;
3. il costo delle utenze telefoniche (telefonia fissa o mobile);
4. 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.

5. la sostituzione di tutti i beni, salvo quelli indicati all'art. 6, lesionati o divenuti inservibili.

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 emerga una valutazione sul funzionamento del servizio, sui risultati conseguiti e le indicazioni su possibili miglioramenti rispetto alla gestione.

L'Aggiudicatario 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) rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1.

#### **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.

I preposti del Comune che attueranno la vigilanza, il controllo e la verifica del rispetto delle normative di legge, hanno diritto di accesso e di permanenza senza limitazioni nel MICRO NIDO affidato al concessionario, oltre che poter richiedere al concessionario 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 problematiche. In tale direzione, dovrà essere offerta dall'aggiudicatario 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.

- **RETТА MENSILE (COMPENSIVA DEL PASTO) FISSATA DAL COMUNE** come segue:

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

| Anno scolastico<br>(residenti e non residenti)      | Retta di frequenza mensile       |                               |                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
|                                                     | Tempo<br>PARZIALE<br>7:30 -13:30 | Tempo<br>PIENO<br>8:30 -16:30 | Tempo<br>PROLUNGATO<br>7:30 -18:00 |
| A.S. 2018/2019 – A.S. 2019/2020                     | <b>300,00 €</b>                  | <b>370,00 €</b>               | <b>410,00 €</b>                    |
| A.S. 2020/2021 – A.S. 2021/2022<br>– A.S. 2022/2023 | <b>310,00 €</b>                  | <b>380,00 €</b>               | <b>420,00 €</b>                    |

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.

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 ha un importo a base d'asta di € 1.500,00 IVA esente, 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 capitolato.

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

### RETTE:

**€ 244.200,00** (Iva esente art. 10 DPR 633/1972) = 370,00 € di retta media x 11 mesi x 5 anni x 12 bimbi iscritti medi, rette corrisposte direttamente da parte degli utenti.

(In caso di riconoscimento di agevolazioni per ISEE, il Comune integrerà fino all'importo totale della retta)

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 € 18,00, 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:

**€ 326.700,00** (Iva esente art. 10 DPR 633/1972) = **€ 244.200,00 + € 82.500,00**

## 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.

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

| OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA –massimo punti 70                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 70/100 punti                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><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></p> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Fino a 25 punti</b></p> <p>5</p> <p>15</p> <p>5</p>                                                               |
| <p><b>b) Presentazione del progetto per la gestione delle attività di servizio (refezione e igiene) Migliorie proposte rispetto al punto 5.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale 25/07/2011</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:<br/>- produzione biologica dal 41% al 60%</li> </ul> <p><b>Oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione biologica oltre il 61%</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:<br/>- produzione IGP/DOP/STG dal 21% al 40%</li> </ul> <p><b>Oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione IGP/DOP/STG oltre 41%</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne:<br/>- produzione biologica dal 16% al 30%;</li> </ul> <p><b>Oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione biologica oltre il 30%;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne:<br/>- produzione IGP/DOP dal 26% al 40%</li> </ul> <p><b>Oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione IGP/DOP oltre il 40%;</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesce:<br/>- provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile dal 21% al 30%;</li> </ul> <p><b>Oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile oltre il 30%</li> </ul> | <p><b>Fino a 20 punti</b></p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> |
| <p><b>c) Organizzazione Societaria - Numero anni di esperienza nel settore</b></p> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>Fino a 15 punti</b></p> <p>5</p> <p>10</p> <p>15</p>                                                              |
| <p><b>d) Attività formazione e aggiornamento del personale</b></p> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Fino a 5 punti</b></p> <p>2</p> <p>5</p>                                                                          |
| <p><b>e)Contenimento turn-over degli operatori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn over del personale nell'ultimo triennio nella gestione di servizi analoghi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Fino a 5 punti</b></p> <p>5</p>                                                                                   |

**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 € 18,00 non soggetti a ribasso) verranno attribuiti 30 punti.</p> <p>Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:<br/> <math display="block">\text{Punteggio} = \frac{\text{ribasso offerto in valore assoluto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{ribasso migliore}}</math></p> <p>Saranno considerati 2 decimali oltre la virgola.</p> | <b>Fino a 30 punti</b> |

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 15gg solari consecutivi.

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.

#### **Art. 17 – PENALITA’**

La Ditta aggiudicataria, nell’esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato ha l’obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni presenti e future emanate dall’Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all’Aggiudicatario e da questa non giustificato, il servizio non venga espletato in maniera conforme a quanto previsto dal presente Capitolato e dal progetto presentato in sede di offerta, l’Amministrazione applicherà alla stessa delle opportune penali da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00.

In particolare si prevedono le seguenti penali:

- € 100,00 = mancata consegna dell’elenco del personale;
- € 500,00 = per comportamento scorretto verso l’utenza da parte del personale della’Aggiudicatario.

L'applicazione delle penali in tutti i casi descritti, dovrà essere preceduta da regolare contestazione di addebito entro 3 giorni dal verificarsi del fatto o dal momento in cui l'Amministrazione Comunale ne sia venuta a conoscenza.

All'Aggiudicatario sarà assegnato un termine non inferiore a 5 giorni, dal ricevimento della contestazione, per presentare le proprie contro deduzioni.

Trascorso tale termine, senza che l'aggiudicatario abbia presentato le proprie difese o nel caso in cui venga riscontrata l'esistenza della violazione contrattuale, si provvederà all'applicazione della penale.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce, in caso di risoluzione del contratto, il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Se l'Aggiudicatario è sottoposto al pagamento di tre penali nel corso di un anno, il contratto si intenderà automaticamente risolto ed il servizio sarà aggiudicato alla seconda in graduatoria.

L'Amministrazione escuterà 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 rivarrà 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 – 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.

#### **Art. 24 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE**

Per le caratteristiche di complessità, qualità e delicatezza del servizio oggetto del presente capitolato e' 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. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 10 – comma 1 – del D. Lgs. n. 196/2003, 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 magnetico 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. 26 – 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 può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno di deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs n. 385/1993 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che siano sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs 24.02.1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del 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. 27 – 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 sotto forma di cauzione definitiva, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

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 escussione 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.