



Città di Randazzo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO (DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE) CONDIZIONI SPECIALI DI CONTRATTO DELLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO ATTRAVERSO IL MERCATO ELETTRONICO DELLA PA (MEPA), TRAMITE R.D.O. (RICHIESTA DI OFFERTA) DELLA GESTIONE DI UNA SEZIONE ESTERNALIZZATA DELL'ASILO NIDO COMUNALE, IL PROLUNGAMENTO DELL'ORARIO GIORNALIERO PER TUTTI I BAMBINI CHE FREQUENTANO L'ASILO E PER L'AMPLIAMENTO DEL PERIODO DI APERTURA

CIG: 891777608C

DISPOSIZIONI GENERALI

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Le Condizioni Generali di Contratto che regolano le forniture nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione relative alla prestazione di servizi oggetto del presente contratto di fornitura che verrà concluso in caso di accettazione dell'offerta del Fornitore sono integrate e/o modificate dalle clausole che seguono, le quali prevarranno in caso di contrasto con altre disposizioni del Contratto (in particolare con quanto previsto dalle Condizioni Generali di Contratto e con il contenuto nel Catalogo elettronico).

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimento sono indicati nella RDO a sistema. Le risposte alle richieste di chiarimento verranno inviate alla scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA).

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione di una sezione esternalizzata dell'asilo nido comunale per 16 bambini, l'ampliamento del periodo settimanale di apertura e l'estensione dell'orario giornaliero per tutti i bambini che frequentano l'asilo (per un totale mx di 34 bambini). Il servizio si svolgerà nell'Asilo Nido Comunale di via Tagliamento.

L'appalto comprende l'organizzazione, il coordinamento e lo svolgimento del servizio sulla base di un progetto pedagogico elaborato dall'impresa, che preveda attività educative, ludiche e di socializzazione, la cura e l'igiene personale del bambino; l'approvvigionamento dei generi alimentari e la preparazione dei pasti presso la cucina dell'asilo, la somministrazione dei pasti, il servizio di igiene, il riordino e pulizia dei locali. Per gli aspetti normativi, organizzativi e gestionali del servizio si dovrà far riferimento alla normativa regionale in prosieguo citata e al Regolamento del Comune di Randazzo per la gestione dell'Asilo nido.

L'aggiudicatario è tenuto a gestire il servizio educativo per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste da tutta la normativa, anche fiscale, soggettivamente ed oggettivamente applicabile, tenendo conto anche di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di cooperative) ed adottando tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza e di prevenzione del COVID-19.

L'immobile, gli impianti fissi e le attrezzature necessarie saranno messi a disposizione del gestore, nello stato in cui si trovano, esclusivamente nei giorni e negli orari di effettivo svolgimento delle

attività. Prima dell'inizio della gestione sarà redatto analitico inventario descrittivo dell'immobile e dei beni mobili in contraddittorio tra le parti. Alla scadenza il gestore è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi e le attrezzature in buono stato di conservazione e funzionamento fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto con le stesse modalità. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi dei beni mobili dovranno essere riparati o reintegrati entro un termine che sarà fissato dal verbale.

Trascorso inutilmente il termine l'Amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

ART.2

DURATA DELL'APPALTO ED ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto avrà inizio presumibilmente il 03 novembre 2021 , o comunque dalla data di consegna del servizio con durata fino al 30 giugno 2022, con facoltà di proroga fino a esaurimento delle economie che eventualmente si dovessero verificare nello svolgimento del servizio.

Nel caso in cui le somme disponibili dovessero risultare non sufficienti a coprire il servizio fino alla data di scadenza del contratto l'Amministrazione si riserva di sospendere anticipatamente il servizio senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere a nessun titolo.

L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto all'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ed in considerazione di quanto previsto dal comma 1 lett. b) del menzionato art. 32, circa la non applicabilità del termine dilatorio di 35 giorni per gli acquisti effettuati tramite mercati elettronici, si riserva di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipulazione del contratto, nell'interesse pubblico di assicurare servizi diretti a particolari categorie di utenti, fortemente richiesti dalle mamme lavoratrici.

E' escluso il rinnovo tacito.

Le attività avranno inizio, previo formale affidamento a decorrere dal verbale di attivazione.

Eventuali ritardi nell'inizio delle attività, conseguenti alle occorrenti procedure amministrative, non potranno a nessun titolo essere fatti valere dall'organismo aggiudicatario.

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento o di riduzione dell'orario di funzionamento per obiettive esigenze sopravvenute, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

ART. 3

AMMONTARE DELL'AFFIDAMENTO

Importo a base d'asta: € 142.856,88 così suddiviso e descritto:

€ 124.804,46 per spese di personale, non soggette a ribasso

€ 16.638,00 per spese pasti, soggette a ribasso

€ 1.414,42 per spese generali, soggette a ribasso

Tipologie di spesa	Costo	Quantità	Costo
Coordinatore - CCNL Cooperative - D3/E1 (costo orario 20,27 €/ora)	20,27 €	341	€ 6.912,07
Educatore Professionale - CCNL Cooperative - D2 (costo orario 18,97 €/ora)	18,97 €	3.497	€ 66.338,09
Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 (costo orario 15,67 €/ora)	15,67 €	3.290	€ 51.554,30
Pasti	3,00 €	5.546	€ 16.638,00
Totale			€ 141.442,46
Spese generali		0,01	€ 1.414,42
TOTALE			€ 142.856,88
IVA		0,05	€ 7.142,84
Totale complessivo			€€ 149.999,72

Non sono valutati i costi per la sicurezza in quanto non sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26, comma 3 *ter*, del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

ART. 4

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E PIANO DELLE SPESE

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione di una sezione esternalizzata dell'asilo nido comunale per 16 bambini, e l'ampliamento del periodo di apertura e prolungamento orario giornaliero per tutti i bambini che frequentano l'asilo (per un totale mx di 34 bambini), da lunedì a venerdì dalle ore 14.00 alle ore 15.30 e sabato dalle ore 8.00 alle ore 14.00;
- l'organizzazione delle attività funzionali e pedagogiche, assicurando la fornitura di tutto il materiale occorrente;
- la preparazione presso la cucina dell'Asilo nido dei pasti occorrenti e delle merende ed il relativo approvvigionamento:

Il costo del singolo pasto è fissato in **€ 3,00 oltre IVA.**

Saranno pagati i pasti che giornalmente verranno effettivamente erogati.

Nel rapporto educatore/bambini si deve tenere conto di quanto previsto dal DECRETO PRESIDENZIALE 16 maggio 2013 “Nuovi standards strutturali ed organizzativi per i servizi di prima infanzia, emanato dal Presidente della Regione Sicilia.”

La stazione appaltante si riserva, in base all’effettiva frequenza dei bambini ed alla fascia oraria prescelta, di diminuire le ore di servizio e, quindi, ridurre l'importo dell'affidamento in funzione della riduzione delle prestazioni, nei limiti strettamente necessari ad assicurare il rispetto dei rapporti educatore/bambini fissati dal suddetto Decreto Presidenziale.

Art. 5

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

L’Asilo nido è un servizio educativo e sociale rivolto a bambini di età fino ai 36 mesi ed ha lo scopo di offrire loro un luogo di benessere psicologico e fisico di socializzazione, di stimolo delle potenzialità cognitive e affettive. Il nido d'infanzia, inoltre, vuole collocarsi come punto di ausilio forte per le famiglie del territorio, per sostenerle nel loro compito di cura nei confronti dei bambini ma anche come spazio di discussione e confronto per quanto attiene alle questioni relative all’infanzia.

In particolare sono da conseguire i seguenti obiettivi:

- dare una risposta globale ai bisogni propri dell’età e di ciascun bambino;
- integrare la funzione educativa, formativa e di cura della famiglia;
- prevenire ed intervenire precocemente su eventuali condizioni di svantaggio psico-fisico e socio-culturale.

L’aggiudicatario dovrà essere in possesso della Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 e UNI 11034:2003, pena l’esclusione dalla presente gara; tale certificazione comporterà inoltre una riduzione del 50% della cauzione provvisoria e di quella definitiva, salvo le ulteriori riduzioni previste dall’art. 93, comma 7, del Codice.

In particolare il servizio richiesto all’aggiudicatario deve:

- a) offrire un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell’armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l’autonomia del bambino, assicurando un’attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell’ambiente e la scelta delle proposte

educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;

- b) relazionarsi con i genitori, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri con le famiglie dei bambini a livello individuale, di gruppo o assembleari;
- c) destinare particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale per consentire un favorevole adattamento al nuovo ambiente. Nel primo periodo l'educatore instaurerà un rapporto individualizzato in modo che il bambino si abitui gradatamente al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento, secondo modalità concordate dal coordinatore con i genitori.

Inoltre, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla:

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

L'aggiudicatario dovrà erogare i pasti secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) ed in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia. Le procedure di acquisto degli alimenti dovranno garantire il rispetto del D.P.R. n. 128/1999 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", che prevedono l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici e della direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto del 9 aprile 2009 n. 82 (GU: "Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità Europea ed all'esportazione presso Paesi terzi.").

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei bambini intolleranti o allergici; a tal fine, l'aggiudicatario dovrà eliminare dal menu gli alimenti e bevande che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio:

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste all'art. 20 del presente Capitolato Tecnico.

- Pulizia e manutenzione delle attrezzature e degli arredi e materiali (pulizia della cucina, della mensa, tavoli, giochi, ecc.) fornitura dei materiali di consumo per piccole pulizie nonché prodotti per il funzionamento e la pulizia delle attrezzature di cucina.

- Arredi, attrezzature e strutture per il gioco – L'aggiudicatario si impegna a mantenere in buon ordine la dotazione di arredi, esterni ed interni, adeguati all'età dei bambini, a norma di legge, provvedendo alla loro sostituzione in caso di guasti o rotture con elementi delle medesime qualità e caratteristiche.

L'aggiudicatario si impegna a mantenere gli arredi risultanti dall'inventario, allegato al verbale di consegna, costantemente in buono stato e ad assicurare in ogni momento un utilizzo corretto degli stessi, che tuteli la sicurezza dei bambini all'interno del servizio.

- Fornitura dei materiali igienico sanitari (pannolini, creme, asciugamani, ecc.) oltre che dei materiali di pronto soccorso.

- Fornitura e lavaggio biancheria.

- Fornitura di materiale ludico e di presidi didattici ed educativi di uso corrente.

I materiali di gioco e didattici devono essere adeguati per sostenere il progetto pedagogico e sufficienti per qualità e quantità, attinenti alle varie aree di sviluppo del bambino e a norma di legge. Devono essere rinnovati quando necessario, mantenuti in buono stato e puliti. Devono essere dotati di marchio CE e conformi alle norme UNI EN 71/1-2-3 e al D.lgs. 11 aprile 2011 n. 54, che attua la direttiva 2009/48/CE sulla sicurezza dei giocattoli e che sostituisce il D.lgs. 27 settembre 1991, n. 313 e modificata dalla Direttiva UE 2017/738 (percentuale di piombo nei giocattoli): proprietà meccanico fisiche, infiammabilità, migrazione di alcuni elementi. In ogni momento deve essere garantito un utilizzo corretto degli stessi, che tuteli la sicurezza dei bambini all'interno del servizio.

Art. 6

OBBLIGHI RELATIVI ALLA SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il Comune di Randazzo intende privilegiare l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici,

tradizionali, di provenienza locale. Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un’etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) ,“IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006.

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare la percentuale di utilizzo dei suddetti prodotti. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune di Randazzo ne vieta l'utilizzo e richiede da parte della ditta il rispetto del regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente l’etichettatura di alimenti non ottenuti da materie prime OGM.

Per la preparazione dei pasti si ribadisce che devono essere utilizzati alimenti freschi, di prima scelta e qualità e di primaria marca. E’ vietata la somministrazione di alimenti congelati.

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

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

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

Tutto il materiale, l’apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente a evitare ogni rischio di contaminazione;
- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

- ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo atto a garantire gli obiettivi del regolamento.

Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

L'aggiudicatario, a richiesta del Comune di Randazzo, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE/UE n. 178/2002 e Regolamento UE 2017/625.

Inoltre, l'aggiudicatario, a richiesta del Comune di Randazzo, deve presentare il piano di formazione per il personale sull'HACCP con relativo registro/attestazione di frequenza.

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

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

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

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

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi.

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

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

ART. 7

PERSONALE

Per lo svolgimento del servizio, l'Ente affidatario dovrà fornire, sotto la propria, esclusiva responsabilità e senza che si possa in alcun modo prefigurare rapporto di lavoro con l'Amministrazione appaltante, personale coordinatore (CCNL Cooperative D3/E1), educatore professionale (CCNL Cooperative D2), ausiliario (CCNL Cooperative B1).

Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria del servizio dovrà metter a disposizione un CUOCO/A che sarà responsabile degli ambienti dedicati alla conservazione degli alimenti e al trattamento degli stessi per la preparazione dei pasti da servire. Dovrà possedere diplomi professionali adeguati per il rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza ed igiene alimentare ed essere aggiornato sugli elementi della scienza nutrizionistica di base in modo da intervenire attivamente nella preparazione dei cibi per minori intolleranti o con particolari problemi.

In particolare dovrà possedere adeguate conoscenze che gli consentano di:

- rispettare le normative previste nel manuale HACCP che deve essere custodito a sua cura nella struttura del nido;
- provvedere alla compilazione dell'apposita modulistica allegata al manuale dell'HACCP,

relativa alle modalità utilizzate giornalmente per il trattamento, la preparazione dei cibi e lo smaltimento dei rifiuti.

Inoltre:

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

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

I campioni, così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione del Comune di Randazzo i ed aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

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

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

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

Per il disimpegno dei servizi di cui al presente capitolato il soggetto aggiudicatario dovrà avvalersi di personale dipendente idoneo allo svolgimento dei compiti assegnati. In particolare modo il personale impegnato a diretto contatto con i bambini dovrà tenere un comportamento corretto e irreprensibile.

Il personale deve essere in possesso dei requisiti di legge in materia igienico sanitaria, collaborativo, rispettoso e leale nei confronti dell'utente e dei suoi familiari; essi si asterranno dall'effettuare prestazioni non previste fra quelle di cui al presente capitolato o contemplate nel progetto educativo.

Tutto il personale dovrà essere di età non inferiore ai 18 anni.

Il personale **Coordinatore** (D3/E1) e il personale **educatore professionale** (D2) dovrà essere in possesso del titolo di laurea ricompreso nelle classe delle lauree previste dal punto 5 del DECRETO PRESIDENZIALE 16 maggio 2013, Nuovi standards strutturali ed organizzativi per i servizi di prima infanzia.

Il personale **ausiliario** (B1) dovrà avere assolto l'obbligo scolastico.

Il personale che sarà incaricato della preparazione dei pasti deve possedere un attestato di qualifica specifico per lo svolgimento delle mansioni previste.

Il personale dovrà, inoltre, essere in possesso dei requisiti di legge in materia igienico sanitaria.

Ai sensi dell'art. 1 del D.L. 127 del 21 settembre 2021, tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso di certificazione verde COVID-19, cd. "green-pass".

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

ART. 8

VERIFICHE SUL PERSONALE

Al momento dell'avvio del servizio la ditta appaltatrice è tenuta a fornire per iscritto all'Amministrazione Comunale le seguenti informazioni:

- nominativi del personale incaricato nonché del personale eventualmente impiegato per le sostituzioni;
- l'inquadramento normativo del personale;
- numero giornaliero totale di ore e quello pro-capite che ciascun dipendente deve espletare.

Durante l'espletamento dei servizi la ditta appaltatrice dovrà garantire la continuità delle figure educative per l'intera durata dell'affidamento. Ogni variazione del personale che dovesse rendersi necessaria in corso di esecuzione del servizio per cause di forza maggiore dovrà essere motivata con documentazione probante e comunicata tempestivamente all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice la sostituzione del personale che a suo insindacabile e motivato giudizio dovesse risultare inadeguato

alle mansioni assegnate. In tal caso l'aggiudicatario attiva la sostituzione entro 15 giorni dalla contestazione della condotta professionalmente non conforme.

La ditta appaltatrice è altresì tenuta a garantire la sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo fin dal primo giorno di assenza, in tempo utile per assicurare il regolare funzionamento dei servizi. Il personale sostituito dovrà possedere i medesimi requisiti generali e professionali del personale titolare.

Per le sostituzioni di breve durata (malattia, impedimento temporaneo ecc.) che comunque non superino i tre giorni è sufficiente comunicare all'Ufficio il solo nominativo e titolo di studio.

Le sostituzioni devono essere affidate ad un numero di operatori limitato, al fine di evitare un elevato avvicendamento sul servizio.

ART. 9

COORDINAMENTO TECNICO – ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

Il personale dell'appaltatore deve essere coordinato da un responsabile/referente designato dall'appaltatore la cui funzione sarà quella di garantire il funzionamento di tutto l'insieme dei servizi forniti.

In particolare il referente dovrà:

- garantire la propria disponibilità ad una interazione permanente con il personale di ruolo;
- coordinare lo svolgimento delle attività nei tempi e con le modalità concordate con il personale di ruolo;
- garantire, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio, la pronta sostituzione del personale assente per qualunque ragione;
- segnalare tempestivamente al Capo settore dei Servizi Sociali le anomalie che ostacolano il buon funzionamento delle strutture e ogni impedimento di regolare svolgimento dei servizi appaltati;
- informare il Capo settore dei Servizi Sociali su ogni necessità che si evidenzia in relazione alla gestione del servizio dato in appalto.
- coordinare le attività pomeridiane.

ART. 10

UTENZA, MODALITA' DI GESTIONE, ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO DEL NIDO

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

lattanti inferiori a 1 anno o al massimo entro i 12-14 mesi, in funzione dello sviluppo psico-fisico del singolo bambino;

divezzi tra i 12/14 mesi e 24 mesi;

divezzi tra i 24 mesi e 36 mesi.

ART. 11

OBBLIGAZIONI DEL COMUNE

Il Comune, oltre a mettere a disposizione i locali, gli impianti e le attrezzature, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi concessi in uso alla ditta;
- il costo delle utenze: acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefonica;
- gli interventi di manutenzione ordinaria dell'immobile;
- il Comune provvederà all'istruttoria delle domande per l'ammissione dei bambini al servizio ed alla loro assegnazione, tenendo conto dei criteri fissati dall'Amministrazione ed entro il limite massimo consentito.

E' prevista la compartecipazione degli utenti al servizio oggetto dell'appalto. L'Amministrazione Comunale riscuoterà direttamente le quote di contribuzione mensile degli utenti che vengono determinate annualmente, differenziate per fasce di reddito, che stabilisce anche il sistema di agevolazioni ed i casi di esenzione dal pagamento della quota.

ART 12

OBBLIGAZIONI DEL GESTORE

1. L'affidatario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione nel rispetto delle disposizioni legislative della Regione Siciliana e del Progetto organizzativo e pedagogico presentato in sede di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare l'efficacia, l'efficienza, la puntualità e la qualità del servizio garantendo le seguenti prestazioni:

- coordinamento pedagogico delle attività;
- programmazione e gestione delle attività didattico – educative - ludiche;
- cura, custodia e igiene dei bambini;
- fornitura e somministrazione dei pasti;
- igiene, riordino e pulizia dei locali;

Sono a carico del gestore:

- costo del personale;

- costo fornitura dei pasti;
- costo della fornitura di: materiale didattico e ludico-ricreativo, cancelleria e materiali da ufficio, materiale di pronto soccorso, materiali igienico sanitario e di pulizia locali, vestiario per il personale, materiale occorrente per l'igiene dei bambini;
- altre spese necessarie alla gestione ed al funzionamento del servizio.

Il gestore deve:

- a) rispettare per gli operatori impiegati nel servizio le normative di legge e di C.C.N.L. applicabile al proprio settore e le norme in materia di contribuzione nonché gli obblighi contributivi previdenziali, assistenziali e assicurativi;
- b) osservare le norme di prevenzione da COVID-19 e le norme in materia di infortuni e di igiene del lavoro nonché la normativa di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D.lgs. N° 81/2008 e successive modifiche e integrazioni;
- c) la ditta aggiudicataria dovrà assicurare se stessa e il personale impiegato per la Responsabilità Civile verso terzi per qualsiasi evento o danno che possa causarsi a cose e persone esonerando in maniera assoluta l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi per tutta la durata dell'appalto. Al riguardo la ditta stipulerà polizza assicurativa RC comprensiva della Responsabilità civile verso terzi (RCVT) con esclusivo riferimento ai servizi oggetto del presente capitolato con massimale per sinistro non inferiore a Euro 2.000.000 (due milioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio. In alternativa alla stipulazione della polizza sopra descritta, la ditta potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi svolti per conto dell'Amministrazione Comunale di Randazzo precisando che non ci sono limiti di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore a Euro 2.000.000 (due milioni);
- d) 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;
- e) garantire la riservatezza delle informazioni riferite a bambini utenti e loro familiari;
- f) curare la piccola manutenzione (secondo la definizione datane dall'art. 1609 c.c.) dei beni mobili, del fabbricato e degli impianti; curare la pulizia e il riordino di tutti i locali, degli spazi esterni di pertinenza e delle attrezzature; predisporre il piano di formazione del personale educativo;
- g) cucinare i pasti nella cucina dell'asilo nido;

- h) presentare all'ASP la DIA per il funzionamento della cucina;
 - i) fornire la merenda a tutti bambini;
 - j) rispettare la normativa comunitaria, nazionale, regionale e comunale vigente per le materie oggetto del presente appalto;
 - k) relazionare periodicamente e puntualmente sulle attività svolte evidenziando i servizi erogati, le problematiche emerse, le soluzioni adottate;
 - l) provvedere alla rilevazione delle presenze del personale e renderla disponibile all'A.C.
2. L'affidatario è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco nominativo del personale da impegnare specificandone la relativa qualifica professionale e il titolo di studio nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco sia provvisorio che definitivo.
3. Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n.39 del 4.3.2014, l'affidatario deve essere in possesso, per l'intero personale impiegato, con contatti diretti e regolari con minori, di idoneo certificato del casellario giudiziale; l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare l'osservanza di tale adempimento per il personale impiegato nel servizio e anche in caso di sostituzione del personale;
4. Il personale educativo, al fine di garantire la continuità, non deve normalmente essere sostituito per la durata dell'affidamento, eventuali sostituzioni provvisorie o definitive sono consentite a seguito di cessazione del rapporto di lavoro con il gestore o per evenienze contingenti e straordinarie, previamente comunicate al responsabile del Servizio Comunale competente;
5. Anche il personale ausiliario potrà essere variato soltanto in casi straordinari, debitamente motivati e comunicati al responsabile comunale;
6. L'affidatario è tenuto a sostituire il personale che non ritenga adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazione di qualsiasi natura.

ART. 13

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)

Si dà atto, con riferimento all'art. 26 del d. lgs. 81/08, che in relazione al presente appalto, come da DUVRI allegato, non sono stati rilevati costi aggiuntivi per l'eliminazione dei rischi da interferenza.

ART.14

STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del Responsabile del Procedimento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti previsti. La stipula del contratto è subordinata, altresì, all'acquisizione delle informative antimafia ai sensi del D.P.R. 252/98.

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

ART.15

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del relativo contratto, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. "garanzia definitiva" con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del citato decreto, nella misura stabilita dall'art.103. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 per la garanzia provvisoria.

Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

ART. 16

CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In osservanza di quanto stabilito dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e dal D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs 101/2018, il Fornitore è designato come Responsabile esterno del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i trattamenti specificati nel seguito di cui è Titolare il Comune di Randazzo (in seguito Il Comune).

2.Vengono affidati al Fornitore i seguenti compiti :

a. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di micro nido "Gestione con orario prolungato degli Asili Nido a Titolarità Pubblica a mezzo Privati", effettuati presso le sedi del fornitore e la sede di svolgimento del servizio stesso;

b. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori ed alle relative famiglie del servizio e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio.

3. Il Fornitore dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, sensibili o giudiziari e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.

4. Il Fornitore dichiara di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.

5. Il Fornitore accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere.
6. Il Fornitore riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate
7. Il Fornitore si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune.
8. Il Fornitore provvederà ad avvisare immediatamente il Titolare di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 Dlgs 196/2003
9. Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 196/2003, si informa che il Comune tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività ad esso connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle Leggi, dallo Statuto e dai Regolamenti in materia.

ART. 17

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

In caso di RTI la mandataria si impegna a rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità.

ART. 18

INDIRIZZO E CONTROLLO SULL'ATTIVITA' DELLA DITTA APPALTATRICE

1. La ditta appaltatrice è responsabile del conseguimento dell'obiettivo ad esso assegnato nell'ambito del rapporto convenzionale e facente riferimento al progetto da esso predisposto per il servizio.
2. Ferma restando l'attività di programmazione e verifica delle attività di formazione dei propri operatori che la ditta svolgerà nell'ambito della propria autonoma competenza gestionale riferita ai servizi ad essa assegnati, la stessa ditta, e i propri operatori, dovranno anche partecipare alle riunioni di tipo organizzativo o di formazione e aggiornamento degli operatori, che il Comune attraverso il servizio competente, riterrà opportuno proporre nell'ambito della propria competenza di indirizzo e di controllo.
3. L'Amministrazione Comunale ha diritto di effettuare controlli, ispezioni e indagini conoscitive volte a verificare il rispetto da parte della ditta degli standard di qualità nel campo della cura e dell'educazione della prima infanzia, confrontare la rispondenza dell'attività svolta

quotidianamente al progetto presentato in sede di gara, nonché alla verifica complessiva della qualità ed efficienza del servizio.

4. In caso di inadempienza degli operatori l'Amministrazione Comunale informerà tempestivamente la ditta o il raggruppamento affinché adottati i provvedimenti ritenuti necessari al corretto svolgimento delle prestazioni.

Inoltre l'Amministrazione Comunale sottoporrà la ditta a periodiche verifiche relativamente all'autonomia tecnica, organizzativa e finanziaria, all'applicazione per tutti i lavoratori e dipendenti del contratto nazionale di lavoro vigente per il settore al rispetto di tutti gli adempimenti contributivi e assicurativi nei confronti dei lavoratori e dei soci volontari.

ART.19

RISPETTO DEL D.LGS 81/2008 IN MATERIA DI SICUREZZA

1. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.lgs. 81/2008. Per quanto riguarda l'emergenza antincendio (ove ne ricorrano gli obblighi di osservanza) l'impresa è tenuta a presentare alla stazione appaltante:

- nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e del medico competente;
- dichiarazione di essere in possesso del documento di valutazione dei rischi;
- l'elenco dei lavoratori designati per la gestione dell'emergenza antincendio e l'indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati. Gli addetti dovranno essere in possesso dell'attestato di idoneità come previsto dal D.lgs. 81/2008 che documenta la loro formazione secondo quanto indicato al D.M. 10.03.1998;
- Il piano di emergenza interno.

2. Si dovranno altresì rispettare le norme del D.M 10/03/1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".

L'aggiudicatario dovrà garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

3. Dovrà comunicare alla stazione appaltante al momento della stipula del contratto il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17 del D.lgs. 81/2008 al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

In accordo a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 ai lavoratori dell'impresa/ raggruppamento che operano negli stabilimenti della Stazione Appaltante sono applicate le stesse norme di tutela

previste in materia di pronto soccorso Aziendale (ex decreto 388/03) per i lavoratori dipendenti della stazione appaltante.

4. Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte dell'impresa/raggruppamento preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e del D.lgs. 81/2008.

5. L'Amministrazione si impegna a comunicare all'aggiudicatario gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi di servizi, oltre a fornire comunicazioni successive a modifiche che dovessero sopraggiungere.

6. L'aggiudicatario dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante un elenco nominativo del personale che verrà adibito per l'espletamento dei servizi oggetto di appalto con l'indicazione per ciascun addetto, della qualifica professionale e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto. Per ogni nominativo dovranno essere indicati gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi. L'aggiudicatario si impegna a mantenere aggiornato tale elenco trasmettendone le eventuali variazioni alla stazione appaltante.

7. Il personale dovrà essere provvisto di targhetta di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.1991 ed in base alle normative di tutela della salute nei luoghi di lavoro, identificativo della ditta, della persona e della mansione svolta.

ART. 20

RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore è responsabile a tutti gli effetti degli adempimenti connessi alle clausole del contratto oggetto del presente appalto restando implicitamente inteso che le norme contenute nel presente capitolato d'appalto sono da esso riconosciute idonee al raggiungimento di tali scopi; la loro osservanza quindi non ne limita né riduce comunque la responsabilità.

2. L'appaltatore sarà in ogni caso tenuto a rifondere gli eventuali danni che, in dipendenza dell'esecuzione dei servizi, fossero arrecati a proprietà pubbliche o private o a persone ed a sollevare da ogni corrispondente richiesta l'Amministrazione Comunale e il suo personale.

3. L'appaltatore è responsabile del comportamento di tutto il personale da esso dipendente per l'esecuzione dei servizi.

4. L'appaltatore è responsabile dei danni che dovesse arrecare al patrimonio immobiliare e/o mobiliare del Comune, della mancanza di qualsiasi oggetto di proprietà comunale che dovesse verificarsi durante l'orario di servizio salvo la dimostrazione della propria estraneità al fatto.

All'appaltatore spetta inoltre la sorveglianza su tutto il materiale conservato entro gli spazi dallo

stesso gestiti.

5. La ditta ha l'obbligo di informare l'ente appaltante di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei confronti della stessa nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

ART.21

DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

Al fine di assicurare l'uniformità dell'attuazione del progetto educativo, è fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o, comunque, di cedere in tutto o in parte l'appalto stesso pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

ART.22

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.108 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.

Oltre che nei casi di cui al richiamato articolo ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato nonché nelle Condizioni Generali di Contratto, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1453 e 1454 del Codice Civile, in caso di gravi e comunque reiterate inadempienze degli obblighi derivanti dal capitolato e degli impegni assunti nel Progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara o per perdurante inadeguatezza degli operatori impiegati.

Tali inadempienze devono essere contestate per iscritto dall'Ente affinché la ditta adotti i necessari provvedimenti per la relativa regolarizzazione. In ogni caso pur in presenza di disdetta la ditta è tenuta ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di scadenza naturale del contratto qualora non possa essere assicurato il subentro di un'altra ditta per l'espletamento dei servizi.

Il contratto s'intenderà comunque risolto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

- in caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di cessione dell'azienda di cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inosservanza degli obblighi concernenti il personale in materia di lavoro (inquadramento e retribuzione contrattuale a norma del CCNL);

- gravi e ripetute violazioni delle norme di sicurezza accertate dagli organi preposti alla vigilanza. Per gravi violazioni devono intendersi quelle che comportino l'applicazione di una pena detentiva o pecuniaria e che quest'ultima sia reiterata;
- nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A., ovvero di altri strumenti che consentono la piena tracciabilità delle operazioni.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del Codice Civile ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula o all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p., 353 bis c.p.

In caso di risoluzione del contratto resta salva per l'Amministrazione Appaltante la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento del danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza della risoluzione fermo restando l'applicazione delle penali.

ART. 23

PAGAMENTI

1. Il corrispettivo si determina sulla base dell'offerta presentata in sede di gara con riferimento alle prestazioni effettivamente rese. Con tale corrispettivo l'aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi suo avere inerente, connesso o conseguente il servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi. Il corrispettivo verrà liquidato dal Comune all'affidatario - su presentazione di regolare fatturazione elettronica mensile e della documentazione a supporto secondo le indicazioni che saranno richieste dalla stazione appaltante, dopo aver riscontrato la fattura in relazione al servizio svolto, effettuato le verifiche in ordine all'esatta applicazione del prezzo di aggiudicazione e del numero di pasti forniti secondo le presenze giornaliere dei bambini, acquisito il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva). L'affidatario è tenuto a presentare al Comune tutta la documentazione necessaria all'eventuale monitoraggio e rendicontazione del progetto.

2. Le quote di compartecipazione degli utenti saranno rimosse direttamente dall'Amministrazione Comunale.

ART. 24

SANZIONE PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Nel caso di mancato rispetto di quanto indicato nel presente capitolato riscontrato anche a seguito delle verifiche sulla qualità ed efficienza del servizio, salvo quanto previsto in norme che prevedano penali specifiche, è data facoltà al Capo Settore del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.

In caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore è dovuta una penale per ritardato adempimento calcolata in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo. Tali penali non possono comunque superare complessivamente il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte della ditta interessata, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato.

Si stabilisce che unica formalità preliminare è la contestazione scritta degli addebiti.

ART.25

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto d'appalto che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 26

RECESSO

L'Amministrazione appaltante in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico o nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di motivato provvedimento, di recedere dal contratto e/o non attivare il servizio, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcunché fatte salve le prestazioni già eseguite.

ART.27

RIFERIMENTI NORMATIVI

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente documento, si rinvia alla documentazione relativa alla disciplina del Mercato Elettronico, ivi compresi il Bando di

Abilitazione e i relativi Allegati (es. Capitolato tecnico, Condizioni Generali di Contratto, regole, etc.), nonché in generale a tutti gli atti e documenti che disciplinano l'abilitazione, la registrazione, l'accesso e la partecipazione dei soggetti al Mercato Elettronico.

Le parti faranno, altresì, riferimento alle leggi, regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto, nulla escluso o riservato nonché per quanto applicabili alle norme del Codice Civile.

ART. 28

DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 208 e 205 del decreto legislativo 50/2016, qualora non risolte, sono devolute alla giustizia ordinaria.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Catania.



IL CAPO SETTORE

Dott. Gaetano Fisauli

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "G. Fisauli", written over a faint circular stamp.

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,

ai sensi dell'art. 3 co. 2 D.Lgs. n. 39/1993)