



CITTÀ DI RANDAZZO

(Città Metropolitana di Catania)

AREA II

*“Servizi Educativi - Servizi Sociali
Servizi Assistenziali - Politiche Abitative”*

* * * * *

“POTENZIAMENTO SERVIZIO ASILO NIDO PER L’ANNO EDUCATIVO 2024/25”

SCHEMA DI CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura negoziata, da espletare sul Me.PA, ex art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023, per il “Potenziamento del servizio asilo nido per l’anno educativo 2024/25, mediante l’affidamento della gestione di n. 2 sezioni esternalizzate, la preparazione e somministrazione dei pasti per tutti i bambini, l’estensione dell’attività didattica nel mese di luglio per i bambini che frequentano le sezioni comunali”.

FONTI DI FINANZIAMENTO

- 1) *Risorse aggiuntive stanziare nel F.S.C. per il potenziamento dei servizi asili nido annualità 2024.*
- 2) *Fondo Nazione per il Sistema Integrato di educazione e di istruzione di cui al D.Lgs 13 aprile 2017 n. 6 - fascia 0-3 anni - annualità 2024.*

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).

STAZIONE APPALTANTE:

Comune di Randazzo

Piazza Municipio, 1 – 95036 Randazzo (CT)

Telefono: 095/7990011

Email: protocollo_generale@comune.randazzo.ct.it

PEC: protocollo_generale@randazzopec.e-etna.it

RUP: Dott.ssa Marisa Gullotto – Responsabile Area II

Indirizzo Ufficio Servizi Sociali: Piazza XX Settembre s.n.

Email: servizi.sociali@comune.randazzo.ct.it

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- l'affidamento della gestione di due sezioni esternalizzate dell'asilo nido comunale con attività su 5 giorni settimanali, festivi esclusi, da lunedì a venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 14.00, di cui una sezione per 13 bambini (di seguito indicata come 1^a sezione esternalizzata) e una sezione per 8 bambini (di seguito indicata come 2^a sezione esternalizzata), quest'ultima affiancata parzialmente da personale ausiliario dell'Ente;
- estensione delle attività didattiche delle sezioni comunali per il mese di luglio i cui bambini in via presuntiva saranno 12;
- la preparazione presso la cucina dell'Asilo nido e somministrazione dei pasti occorrenti per tutti i bambini che frequentano (max 33); il numero di pasti stimato è di 5.500.

Il servizio si svolgerà presso l'Asilo Nido Comunale di via Tagliamento.

Per lo svolgimento del servizio, l'Ente aggiudicatario dovrà fornire, sotto la propria esclusiva responsabilità e senza che si possa in alcun modo prefigurare rapporto di lavoro con l'Amministrazione appaltante, il seguente personale secondo le ore nel dettaglio specificate:

- Per la 1^a sezione esternalizzata per 13 bambini, da lunedì a venerdì: n.1 coordinatore, n. 2 educatori professionali, n. 1 ausiliario, la preparazione e somministrazione di n. 4.000 pasti occorrenti per i bambini della sezione e per i bambini delle sez. comunali;
- Per la 2^a sezione esternalizzata per 8 bambini, da lunedì a venerdì: n. 1 educatore professionale, n.1 ausiliario (quest'ultimo da impiegare per 5 ore giornaliere), la preparazione e somministrazione di n. 1.500 pasti per gli 8 bambini frequentanti.
- Per il servizio di estensione delle attività didattiche delle sez. comunali nel mese di luglio: n. 2 educatori professionali, n. 1 ausiliario.

| Figure professionali | 1^a Sezione esternalizzata: quantità ore | 2^a Sezione esternalizzata: quantità ore | Estensione mese di luglio |
|---|---|---|----------------------------------|
| Coordinatore - CCNL Cooperative - D3/E1 (costo orario € 21,59) | 320 | | |
| Educatore Professionale - CCNL Cooperative - D2 (costo orario 20,22 €) | 2.052 | 1.026 | 276 |
| Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 (costo orario € 16,73 €) | 1.026 | 855 | 138 |

Il fabbisogno del personale è stato quantificato in attuazione del Decreto Presidenziale 16 maggio 2013 “Nuovi standards strutturali ed organizzativi per i servizi di prima infanzia, emanato dal Presidente della Regione Sicilia.”

Nel caso di riduzione del numero presunto dei fruitori del servizio la Ditta non potrà avanzare diritti e/o pretese di natura economica nei confronti dell’Ente ovvero procedere all’interruzione del servizio.

La stazione appaltante pertanto, si riserva in base all’effettiva frequenza dei bambini 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 16 maggio 2013, senza che ciò possa determinare risarcimento alcuno per l’aggiudicatario.

Per la preparazione dei pasti, nel suo complesso, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un **CUOCO/A** in possesso di diplomi professionali adeguati e che sarà responsabile degli ambienti dedicati alla conservazione degli alimenti e al trattamento degli stessi per la preparazione dei pasti da servire.

È esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli riportati nelle tabelle e preparati nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e relativi menù che saranno allegati alla documentazione di gara.

L’Appalto dovrà comprendere le seguenti prestazioni:

1. Servizio Educativo – Didattico e servizio di vigilanza e assistenza nonché di cura igienica del minore, per tutto l’arco di apertura del nido, rivolto ai bambini assegnati alle sezioni esternalizzate; cura degli ambienti fisici adibiti ad Asilo Nido.
2. Servizio di refezione comprendente l’acquisto delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti presso la cucina dell’Asilo nido, la somministrazione dei pasti ed il riassetto degli ambienti. Nello svolgimento del servizio dovranno essere curate le seguenti attività:
 - Acquisto e Gestione derrate alimentari;
 - Preparazione dei pasti secondo i menu e le tabelle dietetiche redatte dal SIAN dell’ASP di Catania e preparazione di eventuali diete personalizzate purché certificate;
 - Lavaggio verdura e frutta;
 - Rigovernatura cucina, utensili, stoviglie e altre attrezzature minute;
 - Sanificazione e pulizia locali cucina e spazi refezione, attrezzature e utensili;
 - Adozione del Piano di autocontrollo HACCP;

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. 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 la durata stimata a decorrere presuntivamente dal 25 novembre 2024 ovvero a decorrere da altra data di aggiudicazione qualora le procedure di affidamento non si concludessero in tempo utile o dalla data del verbale di consegna del servizio in via d'urgenza al ricorrere delle condizioni di cui all'art.17 comma 9 del D. Lgs. 36/2023 e avrà la durata fino al 31 luglio 2025, data in cui il contratto si intenderà cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti.

Per cause indipendenti dalla propria volontà l'Amministrazione potrà, previo congruo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intero servizio.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato entro la data prevista del 25 novembre 2024, non dà diritto di richiedere all'ente alcun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale anticipata in via d'urgenza, nell'interesse pubblico di assicurare servizi diretti a particolari categorie di utenti, fortemente richiesti dalle mamme lavoratrici, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 del D.lgs. n. 36/2023, nel proseguo denominato anche "Codice", dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla modifica contrattuale, ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 3 - AMMONTARE DELL'AFFIDAMENTO E PIANO DELLE SPESE

IMPORTO A BASE D'ASTA: Il costo del servizio viene stimato in € 133.759,69 oneri compresi, oltre IVA 5%, di cui € 108.504,55 per spese di personale, **non soggette a ribasso**, € 22.000,00 per spese pasti, **non soggette a ribasso**, € 3.255,14 per spese generali, soggette a ribasso.

Ai sensi dell'art.57 del D.Lgs. 36/2023 l'appalto è sottoposto alla seguente clausola sociale: L'aggiudicatario deve applicare i contratti collettivi di settore e osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m. i.

PIANO COMPLESSIVO DETTAGLIATO DELLE SPESE:

1^ Sezione esternalizzata

| Tipologie di spesa | Costo | Quantità | Costo |
|--|--------------|-----------------|--------------|
| Coordinatore - CCNL Cooperative - D3/ | € 21,59 | 320 | € 6.908,80 |
| Educatore Professionale - CCNL Cooperative - D2 | € 20,22 | 2.052 | € 41.491,44 |
| Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 | € 16,73 | 1.026 | € 17.164,98 |

| | | | |
|--|---------|-------|--------------------|
| Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 (2^ sez. esternalizzata) | € 16,73 | 655 | € 10.958,15 |
| Spese generali | 3% | | € 2.295,70 |
| nr. PASTI | € 4,00 | 4.000 | € 16.000,00 |
| Totale spese | | | € 94.819,07 |
| IVA | 5% | | € 4.740,95 |
| Totale complessivo | | | € 99.560,02 |

Intervento da realizzare con finanziamento a valere sulle "Risorse aggiuntive stanziato nel F.S.C. per il potenziamento dei servizi asili nido annualità 2024".

2^ Sezione esternalizzata + Estensione delle attività didattiche delle sezioni comunali per il mese di luglio 2025

| Tipologie di spesa | Costo | Quantità | Costo |
|---|---------|----------|--------------------|
| Educatore Professionale - CCNL Cooperative - D2 (sezione 8 bambini) | € 20,22 | 1.026 | € 70.745,72 |
| Educatore Professionale - CCNL Cooperative - D2 (estensione attività sez. com.li mese di luglio) | € 20,22 | 276 | € 5.580,72 |
| Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 (estensione attività sez. com.li mese di luglio) | € 16,73 | 138 | € 2.308,74 |
| Ausiliario - CCNL Cooperative - B1 | € 16,73 | 200 | € 3.346,00 |
| Spese generali | 3% | | € 959,44 |
| nr. PASTI | € 4,00 | 1.500 | € 6.000,00 |
| Totale spese | | | € 38.940,62 |
| IVA 5% | 5% | | € 1.947,03 |
| Totale complessivo | | | € 40.887,65 |

Intervento da realizzare con finanziamento a valere sul "Fondo Nazionale per il Sistema Integrato di educazione e di istruzione di cui al D. Lgs 13 aprile 2017 n. 65" – fascia 0-3 anni, annualità 2024.

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.

Il costo del servizio sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Tale costo sarà comunque adeguato alla data di reale avvio del servizio e comporterà, conseguentemente, riduzione secondo il periodo di affidamento senza che ciò possa determinare risarcimento alcuno per l'aggiudicatario. Nel costo del servizio s'intendono interamente compensati dal Comune di Randazzo all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non nel C.S.A., inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Non costituisce, inoltre, minimo garantito per l'aggiudicatario il numero dei pasti risultante nel piano delle spese del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sul numero di bambini ammessi e sulla durata del servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in relazione al numero effettivo di alunni presenti quotidianamente. Saranno liquidati i pasti effettivamente somministrati giornalmente.

ART. 4 - UTENZA, TIPOLOGIA, ORGANIZZAZIONE, DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

L'asilo nido comunale di Randazzo, in ottemperanza agli standard previsti dalla normativa regionale, allo stato vigente, può ospitare un numero massimo di quaranta bambini:

lattanti inferiori a 1 anno o al massimo entro i 12-14 mesi, in funzione dello sviluppo psico-fisico del singolo bambino; Sezione divezzi - costituita da: semidivezzi (13 - 24 mesi) e divezzi (24 - 36 mesi).

La formazione delle sezioni semidivezzi e divezzi ha carattere tassativo, mentre quella dei lattanti resta legata alla presenza del personale.

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.

Il Servizio è finalizzato al mantenimento e potenziamento dell'offerta pubblica dei servizi educativi, ha come finalità la creazione di un ambiente confortevole, con particolare attenzione agli spazi ludico/ricreativi volti allo sviluppo cognitivo e motorio del bambino e si pone i seguenti obiettivi generali ed educativi.

Durante la permanenza del bambino nella struttura, devono essere assicurati i servizi di igiene del bambino, il servizio di refezione, il servizio di cura e sorveglianza continuativa del bambino, il tempo riposo in spazio adeguatamente attrezzato, lo svolgimento del progetto educativo che preveda attività educative e attività ludico espressive, attività ricreative.

La gestione dei Servizi Nido dovrà avvenire nel rispetto della relativa normativa di settore, nonché di quanto previsto dal presente capitolato e dal progetto pedagogico e tecnico - organizzativo proposto in sede di gara dal concorrente.

L'Amministrazione Comunale manterrà:

- la funzione di indirizzo, la supervisione tecnico-pedagogica, con particolare riferimento alla verifica della rispondenza dei servizi attuati dalla società aggiudicataria con quanto previsto nel progetto pedagogico presentato in sede di gara;
- il controllo sulla gestione, con particolare riferimento al rispetto degli standard qualitativi.

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) secondo la tabella dietetica elaborata dal SIAN dell'Azienda ASP territorialmente competente, allegata alla documentazione di gara. **L'approvvigionamento 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 primo 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.

Il concorrente dovrà essere in possesso della Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 e UNI 11034:2003, pena l'esclusione dalla gara; tale certificazione comporterà inoltre una riduzione del 30% della cauzione provvisoria e di quella definitiva, salvo le ulteriori riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del nuovo Codice degli appalti.

ART. 5 - 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 miglie e 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.

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. 6 - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzati **alimenti freschi, di prima scelta e qualità e di primaria marca. E' vietata la somministrazione di alimenti congelati.**

La preparazione dei pasti avverrà presso la cucina dell'asilo nido. Dovrà essere garantito l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per le preparazioni previste dai menù, nelle quantità indicate dalle tabelle dietetiche e secondo le tabelle merceologiche redatte dal SIAN dell'ASP di Catania, allegate al presente Capitolato, salvo diverse disposizioni da parte del Comune. I menù - suddivisi in "autunno/inverno" e "primavera/estate" - sono articolati su quattro settimane e su cinque giorni settimanali. **L'articolazione del menu giornaliero sarà applicata seguendo la corrispondente articolazione del mese solare.** (es. 25 novembre 2024= lunedì della 4^a settimana del mese solare e quindi 3^a settimana del menu).

I menù sono imm modificabili; potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù solo su richiesta o autorizzazione da parte del Comune.

La grammatura degli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento o agli alimenti base che compongono la ricetta.

Tutti quegli alimenti per cui non è stata indicata la grammatura devono essere aggiunti in misura idonea alle varie necessità gastronomiche della ricetta.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti, mascherine e cuffie protettive.

Art. 7 - GESTIONE ECCEDEXE E AVANZI

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione. Eventuali eccedenze e/o scarti possono essere devoluti ad associazioni di volontariato per animali randagi, nell'ambito della lotta contro il randagismo, costituendo sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti, sia un gesto di solidarietà.

ART. 8 - PERSONALE

Per lo svolgimento del servizio, l'aggiudicatario 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 di tutti i pasti la ditta aggiudicataria 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 osservare rigorosamente il menu giornaliero previsto nella tabella dietetica, la cui articolazione settimanale dovrà avere corrispondenza con la settimana del mese solare.

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 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 di uno dei titoli di laurea ricompresi 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, che di seguito si riportano:

- *diploma di laurea in Pedagogia;*
- *diploma di laurea in Scienze dell'educazione;*

- *diploma di laurea in Scienze della formazione primaria;*
- *diploma di laurea triennale di cui alla classe L19 del Decreto del Ministero dell' università e della ricerca 26.7.2007 "Definizione delle linee guida per l'istituzione e l'attivazione, da parte delle Università, dei corsi di studio (attuazione decreti ministeriali del 16 marzo 2007, di definizione delle nuove classi dei corsi di laurea e di laurea magistrale);*
- *diploma di laurea magistrale previsto dal Decreto del Ministero dell'università e della ricerca 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi di laurea magistrale" di cui alle classi:*
- *LM- 50 programmazione e gestione dei servizi educativi;*
- *LM 57 scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua;*
- *LM- 85 scienze pedagogiche;*
- *LM-93 teorie e metodologie dell'e-learning e della media education altra classe di laurea magistrale equiparata a Scienze dell'Educazione "vecchio ordinamento".*
- *diplomi universitari o lauree equipollenti, equiparate o riconosciute ai sensi di legge.*

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

Il personale 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 ed essere in regola con gli obblighi vaccinali previsti dalle normative vigenti.

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. 9 - VERIFICHE SUL PERSONALE

Al momento dell'avvio del servizio la ditta appaltatrice è tenuta a fornire, in forma scritta, 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 aggiudicataria 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 aggiudicataria la sostituzione del personale che a suo insindacabile e motivato giudizio dovesse risultare inidoneo alle mansioni assegnate. In tal caso l'aggiudicatario dovrà attivare 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. 10 - COORDINAMENTO TECNICO—ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

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

Al coordinatore compete il mantenimento delle relazioni con il referente comunale e con i servizi comunali. Il coordinatore risponde della attuazione delle attività programmate, della loro organizzazione interna, nonché della verifica dei programmi attuati. A lui competono funzioni di organizzazione del personale impegnato, la predisposizione delle sostituzioni nonché ogni altra attività quotidiana atta a garantire il buon funzionamento ordinario della struttura.

In particolare dovrà:

- garantire la propria disponibilità ad una interazione permanente con il personale di ruolo;
- coordinare lo svolgimento delle attività in sinergia con il personale di ruolo;
- garantire, in tempo utile, la pronta sostituzione del personale assente per qualunque ragione evitando qualsiasi interruzione del servizio;
- 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 delle sezioni esternalizzate.

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;
- l'Ufficio Servizi Educativi del 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'aggiudicatario 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, materiale 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 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), tra cui l'Amministrazione comunale ed i bambini utenti del servizio, 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 e tutti i bambini utenti del servizio, 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, nel pieno rispetto delle tabelle dietetiche elaborate dal SIAN dell'ASP Catania;
- h) presentare all'ASP la DIA per il funzionamento della cucina;
- i) rispettare la normativa comunitaria, nazionale, regionale e comunale vigente per le materie oggetto del presente appalto;
- j) relazionare periodicamente e puntualmente sulle attività svolte evidenziando i servizi erogati, le problematiche emerse, le soluzioni adottate;
- k) 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario è tenuto a sostituire il personale che non ritenga adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazione di qualsiasi natura.
7. L'aggiudicatario dovrà tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'impresa stessa ed i suoi dipendenti.

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 - GARANZIE

Garanzia provvisoria:

Ai sensi dell'art. 53, comma 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, l'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 1% del valore complessivo della procedura. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici sul codice di tesoreria unica intrattenuto presso la Banca d'Italia, intestato al Comune di Randazzo avente il seguente IBAN: IT92X0100003245512300069258

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<https://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html?dotcache=refresh>

<https://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

La fideiussione deve:

- a. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d. avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e. prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 10 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto fino ad un importo massimo del 20 per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possieda uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13, nei documenti di gara iniziali che fissano anche l'importo della riduzione, entro il limite massimo predetto. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva è calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente. Per fruire delle riduzioni, il concorrente

dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Garanzia definitiva:

Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, secondo le modalità stabilite dall'art. 106 del Codice e il cui importo, ai sensi dell'art. 53 c. 4 del Codice, è pari al 5% dell'importo contrattuale.

ART. 15 - CONTRIBUTO ANAC

Ai sensi della delibera ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023 "**Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2024**" per la partecipazione alla gara non è dovuto il versamento di alcun contributo da parte degli operatori economici partecipanti.

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

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 della legge n. 136/2010 per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, la Ditta aggiudicataria deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, al presente appalto. I numeri dei suddetti conti devono essere comunicati all'A.C. Tutti i pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

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 adotti 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 - CLAUSOLE SOCIALI

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ma anche l'inclusione e le pari opportunità, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto al

rispetto dell'art. 57 del Nuovo Codice impegnandosi ad utilizzare in via prioritaria i lavoratori impiegati dal precedente gestore per lo svolgimento del servizio, mantenendo, per quanto possibile, le condizioni economiche e livelli retributivi, e garantendo anche una percentuale di assunzioni sia all'occupazione giovanile, sia all'occupazione femminile.

In ipotesi di utilizzo di personale diverso da quello occupato dal precedente gestore, l'O.E. dovrà indicare le ragioni per le quali il mantenimento è ritenuto non possibile.

ART. 21 - 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.22 - 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. 23 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Nel caso in cui l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico, l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

ART.24 - STIPULA DEL CONTRATTO

Al fine di non pregiudicare il normale svolgimento delle attività scolastiche e dare continuità al servizio, fermo quanto previsto dall'articolo 50, comma 6, si procederà all'esecuzione anticipata della prestazione, sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art.17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Committente. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria delle altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione il rapporto obbligatorio che verrà scisso con semplice comunicazione scritta dall'A.C. che le addebiterà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la

stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo. Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio Contratti del Comune di Randazzo.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

ART.25 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richieste dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A.

ART.26 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.122 del D.Lgs. 36/2023.

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. 27 - FATTURAZIONE E 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario - 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'aggiudicatario 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. 28 - SANZIONE PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Considerato che il servizio oggetto del presente appalto è da ritenersi di utilità pubblica e non può essere sospeso, la Ditta affidataria dovrà eseguire il servizio nei modi, termini e forme previsti dagli atti contrattuali.

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni emanate dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa e da questa non giustificato, il servizio non venga espletato in maniera conforme a quanto previsto dal presente capitolato e dal progetto presentato dall'impresa in sede di offerta, l'amministrazione, salvo quanto previsto in norme che prevedano penali specifiche, applicherà le seguenti penali:

- a) € 500,00 per ogni giorno di sospensione del servizio o per mancato preavviso in caso di sciopero;
- b) € 2.000,00 per condizioni igieniche carenti attestate dagli organismi preposti al controllo o incaricati dal Comune;
- c) €1.000,00 qualora la ditta aggiudicataria non impieghi personale adeguato numericamente e/o abbia un turnover di forza lavoro superiore a 2/5 delle forze presenti nell'arco di un anno educativo;
- d) € 500,00 per ogni giorno di mancato utilizzo di figura professionale idonea secondo quanto previsto dalla vigente legislazione, con l'obbligo dell'immediata sostituzione di personale.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione di addebito entro 72 ore 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 controdeduzioni.

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.

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. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Ente Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 de Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d. per motivo di pubblico interesse;
- e. impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- h. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. subappalto parziale o totale del servizio;
- k. cessione del contratto a terzi;
- l. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m. ulteriori inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno educativo;
- n. mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli;
- o. in ogni altro caso previsto dal codice dei contratti.

Si procederà alla risoluzione del contratto anche nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non rispetti gli impegni assunti in sede di formulazione dell'offerta, sia sotto l'aspetto della qualità che della quantità.

In caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a tenere indenne l'Amministrazione delle maggiori spese conseguenti o derivanti dalla risoluzione, nonché di eventuali e maggiori pregiudizi e danni.

ART.30 - 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. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Ai sensi del combinato disposto di cui al Regolamento Europeo 679/2016 e del D. Lgs. n. 196/2003 si informa che i dati riferiti dalle imprese partecipanti alla gara verranno utilizzati soltanto per le finalità connesse all'espletamento della stessa, non verranno comunicati o diffusi a terzi non interessati e verranno, comunque, trattati in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

Il conferimento dei dati stessi ha natura facoltativa e si configura come un onere, nel senso che il concorrente che intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta in base alla normativa vigente.

I soggetti o le categorie di soggetti ai quali possono essere comunicati i dati sono:

1. il personale interno all'Amministrazione incaricato al presente procedimento;
2. i concorrenti partecipanti alla gara;
3. altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
4. soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
5. legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
6. ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del servizio.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Randazzo, Piazza Municipio, 1.

ART. 32 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 210, 211 e 212 del decreto legislativo 36/2023, qualora non risolte, sono devolute alla giustizia ordinaria.

È 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.

*(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 co. 2 D.Lgs. n. 39/1993)*



IL RESPONSABILE DELL'AREA II
Dott.ssa Marisa Gullotto

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "M. Gullotto", written over the typed name.