



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio servizi Educativi
Corso Europa 291
20017 - RHO (MI)

Allegato A - Schema di Capitolato Speciale d'Appalto

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(CSA)

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DI TRE ASILI NIDO COMUNALI PER 36 MESI

CIG _____

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento degli asili nido comunali:
 - a. "Don L. Milani" di Via Aldo Moro;
 - b. "Il bosco magico" di Via Togliatti;
 - c. "Il trenino delle meraviglie" di Via Deledda;
2. L'affidamento consiste nella gestione del servizio asilo nido nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari in vigore. La gestione comprende tutta la filiera del servizio secondo le modalità indicate nei documenti di gara ad eccezione di quelle gestite direttamente dagli uffici comunali. In particolare si sottolinea anche la gestione dei seguenti aspetti amministrativi del servizio:
 - a. procedura di iscrizione, redazione della graduatoria, cambi orari, ecc.;
 - b. incasso delle rette del servizio;
3. Costituisce altresì oggetto del servizio:
 - a. La fornitura e/o la sostituzione di tutti gli arredi e le attrezzature in caso di rottura e/o malfunzionamento degli stessi fino all'importo complessivo di € 5.000,00 (oltre I.V.A. di legge) nel corso della durata dell'appalto. Tale importo è computato nel valore della base d'asta;
 - b. Le operazioni di vigilanza e controllo, anche notturna sugli spazi;
 - c. Tutte le operazioni di manutenzione secondo le modalità indicate dai documenti di gara;
 - d. La realizzazione del "Piano degli investimenti - Migliorie" di cui all'art. 3;
 - e. L'incameramento delle tariffe dovute dagli utenti;
4. Gli interventi di cui al comma precedente costituiscono carattere accessorio e secondario rispetto all'oggetto principale del contratto che è costituito dalla gestione dei servizi di cui al comma 1. Sulla base di tali considerazioni, l'affidamento si configura come appalto di servizi;
5. Finalità, obiettivi e contenuti essenziali dei servizi sono disciplinati dal presente CSA, dal Bando e dalle disposizioni normative in vigore. La DA dovrà attenersi e dovrà adeguarsi alle eventuali variazioni normative che potranno sopravvenire nel corso dell'appalto;
6. La DA dovrà garantire ogni servizio previsto unitamente a quanto offerto in sede di gara (offerta tecnica). L'offerta tecnica non potrà prevedere standard di erogazione dei servizi inferiori rispetto a quanto previsto dai documenti di gara;

7. L'Amministrazione Comunale (AC) con il presente appalto intende perseguire le seguenti finalità strategiche:
 - a. Consolidare le reti dei servizi alle famiglie;
 - b. Garantire l'erogazione di servizi di carattere educativo e pedagogico;
8. Gli obiettivi che dovrebbero declinare le finalità di cui al punto precedente sono definiti in:
 - a. Garantire l'apertura del servizio Asilo Nido presso le strutture individuate;
 - b. Offrire opportunità di crescita educativa e socializzazione ai bambini/e della fascia d'età 0 - 3 anni;
9. In sede di offerta tecnica, i concorrenti, nel redigere la propria proposta progettuale, dovranno tenere in debita considerazione tali finalità e obiettivi dimostrandone il perseguimento.

ART. 2 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Luogo di esecuzione: il servizio sarà gestito presso gli asili nido comunali e precisamente:
 - a. "Don L. Milani" di Via Aldo Moro;
 - b. "Il bosco magico" di Via Togliatti;
 - c. "Il trenino delle meraviglie" di Via Deledda.

ART. 3 - PIANO DEGLI INVESTIMENTI - MIGLIORIE

1. La DA dovrà realizzare un piano di investimenti nel corso dell'appalto. Tale piano potrà comprendere opere, acquisto di arredi e attrezzature, esecuzione di lavori. L'importo di tale piano è computato nella base d'asta, all'interno del costo della retta giornaliera, per un valore di € 7.000,00 annue (oltre I.V.A. di legge) per ciascuno asilo nido (totale: € 63.000,00 oltre I.V.A. di legge). I soggetti partecipanti potranno valutare investimenti anche per un importo superiore. Il piano dovrà essere illustrato, **senza alcuna indicazione del valore economico**, nell'offerta tecnica secondo le modalità specificate nel bando di gara. Il piano degli investimenti darà luogo all'attribuzione di uno specifico punteggio secondo i parametri definiti dal bando. L'indicazione del valore economico degli investimenti in sede di offerta tecnica darà luogo all'esclusione del concorrente;
2. Relativamente all'esecuzione degli interventi e/o investimenti, ogni concorrente potrà produrre un fascicolo specifico denominato "Piano degli investimenti - Migliorie" contenente:
 - a. Una relazione descrittiva:
 - Degli interventi che il concorrente intende realizzare;
 - Degli arredi e attrezzature che si intendono collocare;

- b. Gli elaborati cartografici utili;
 - c. Le indicazioni relative alla tipologia dei materiali e delle forniture impiegate;
 - d. Il relativo cronoprogramma.
3. È richiesto alla DA un sopralluogo obbligatorio dei nidi e la presa visione delle attrezzature messe a disposizione dall'AC, al fine di appurarne l'adeguatezza dal punto di vista normativo e funzionale;
 4. La formale "consegna" delle strutture e delle attrezzature/arredi avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio sottoscritto da entrambi i contraenti. Allo stesso modo verrà redatto a conclusione dell'appalto un verbale di riconsegna;
 5. Sarà inoltre a carico della DA il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate;
 6. La DA risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo di quanto elencato nel presente articolo, provvedendo con costi a proprio carico - ove necessario - all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive nei limiti previsti dal presente CSA;
 7. Le manutenzioni ordinarie delle strutture, dei relativi impianti, delle attrezzature e aree verdi esterne, unitamente agli eventuali arredi e/o attrezzature successivamente acquisite, sono a carico della DA;
 8. La disponibilità di quanto assegnato alla DA viene trasferita limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
 9. Nella predisposizione della propria offerta i concorrenti dovranno tenere in considerazione che l'intero complesso sarà disponibile dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data di eventuale consegna anticipata dello stesso;
 10. Allo scadere del contratto o della sua risoluzione, la DA dovrà provvedere a rilasciare i locali e gli spazi perfettamente sgombri, ritinteggiati e puliti. Gli oneri di tale operazione saranno a carico della DA;
 11. Relativamente all'esecuzione degli eventuali interventi di adeguamento degli spazi e di fornitura di arredi e attrezzature, la DA dovrà rispettare la seguente procedura e i seguenti termini:
 - a. Presentazione della versione finale, corredata della documentazione necessaria, del "Progetto di investimento - Migliorie" entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto e/o dell'avvio del servizio in pendenza dello stesso;
 - b. Acquisizione del parere favorevole da parte dell'AC entro 30 giorni dalla presentazione di cui al punto precedente;

- c. Termine di esecuzione del "Piano degli investimenti - Migliorie": secondo il cronoprogramma presentato in sede di offerta tecnica e comunque non oltre 240 gg dall'avvio del servizio;
12. Relativamente agli interventi di cui al comma precedente, competeranno alla DA, con oneri a proprio carico, l'eventuale validazione e Direzione Lavori, la contabilizzazione, il coordinamento, la sicurezza in fase esecutiva, nonché le operazioni di collaudo. L'onere di manutenzione ordinaria e straordinaria su tali interventi competerà alla DA sino alla scadenza del contratto.

ART. 4 - MODIFICHE CONTRATTUALI

1. Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 sono consentite le modifiche al contratto durante il periodo di efficacia per l'attivazione di servizi attinenti all'oggetto dell'appalto entro i parametri stabiliti dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 stesso. Tali modifiche dovranno essere concordate con l'AC. In tale circostanza l'autorizzazione sarà a totale discrezione dell'AC. L'eventuale diniego non potrà essere oggetto di contestazione e/o richiesta di risarcimento danni da parte della DA. Non è ammesso l'istituto del silenzio assenso. In particolare saranno consentite le modifiche:
 - a. Relative all'attivazione di ulteriori servizi connessi direttamente o indirettamente all'oggetto dell'appalto;
 - b. Relative all'opportunità di partecipazione a bandi di finanziamento pubblicati da altri soggetti (enti pubblici, privati, fondazioni ecc.). In tale circostanza, la DA potrà essere immediatamente individuata come partner o soggetto attuatore;
2. Con riferimento all'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto;
3. In riferimento all'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, l'AC potrà richiedere alla DA un aumento delle prestazioni alle stesse condizioni previste nel contratto originario per un numero massimo di 40 utenti, da erogare presso la struttura comunale di Via Giusti;
4. Con riferimento all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 la DA avrà l'obbligo di continuare l'erogazione del servizio, alle condizioni convenute, oltre la scadenza del contratto nelle more di espletamento delle procedure di individuazione del nuovo contraente;
5. Nel caso di interventi di manutenzione e/o acquisto beni che ai sensi del presente CSA fossero a carico dell'AC, la stessa potrà:

- a) Affidare alla DA l'esecuzione degli interventi di manutenzione;
 - b) Affidare alla DA la fornitura dei beni e/o servizi;
 - c) Riconoscere il corrispettivo incrementando il costo giornaliero del servizio a carico dell'AC di una quota unitaria per un periodo che non può essere inferiore a mesi quattro e superiore a quelli che restano per la conclusione dell'appalto;
6. La determinazione del valore degli interventi di cui al punto precedente verrà fatta secondo i seguenti criteri di massima:
- a) Riferimento ai listini ufficiali relativi alle prestazioni e/o forniture e servizi;
 - b) Applicazione al valore economico così individuato della percentuale di ribasso unitaria offerta dalla DA in sede di gara. A prescindere da quanto offerto in sede di gara, la percentuale di ribasso da applicare al valore degli investimenti non potrà comunque essere inferiore al 15%.

ART. 5 - ONERI A CARICO DELLA DA

1. La DA effettuerà la gestione dei servizi a mezzo di personale ed organizzazione propri. La DA in ogni caso manterrà l'AC indenne da qualsiasi danno diretto o indiretto che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente appalto, sollevando con ciò l'AC stessa e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo;
2. L'AC è altresì esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicatario, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto;
3. La DA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione, salvo il deperimento d'uso, rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
4. La DA sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'AC, dei danni causati alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente CSA;
5. La DA dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori;
6. Oltre a quanto stabilito nel presente CSA e nel bando di gara, la DA dovrà:
 - a. Farsi carico della custodia e della vigilanza delle strutture;

- b. Assicurare, con spesa a suo completo carico, la fornitura di materiale di consumo per l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature affidate in uso;
 - c. Garantire la fornitura dei presidi igienici e sanitari (asciugamani, sapone, ecc.), provvedendo alla sostituzione e/o reintegrazione in caso di necessità;
 - d. Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti autorità;
 - e. Organizzare il servizio di preparazione e somministrazione dei cibi e delle bevande nel rispetto delle prescrizioni normative in vigore e adeguarsi in caso di modificazioni;
 - f. Gestire tutti gli adempimenti amministrativi relativi alla realizzazione del servizio;
7. La DA dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria degli immobili, degli spazi, delle attrezzature e degli arredi assegnati;
8. In caso di definitiva rottura e/o deperimento dei beni di proprietà dell'AC, la DA è tenuta a reintegrarli con oneri a proprio carico nei limiti definiti dal presente CSA. Tali beni diventeranno di proprietà dell'AC allo scadere del contratto;
9. Relativamente alle utenze:
- a. Sono a carico dell'AC quelle relative a teleriscaldamento, acqua, gas ed energia elettrica. Tali utenze saranno intestate all'AC che provvederà a regolarizzarne periodicamente i pagamenti;
 - b. Sono a carico della DA quelle relative alle connessioni telefoniche ed internet. La DA provvederà in modo autonomo a sottoscrivere apposito contratto con i fornitori e a regolarizzarne i pagamenti. Eventuali lavori relativi all'adeguamento delle reti e alla collocazione dei contatori saranno a carico della DA;
10. La DA dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria del verde relativa alle aree esterne assegnate;
11. La DA dovrà sostenere ogni altro onere connesso alla gestione dei servizi oggetto del bando non esplicitamente posti a carico dell'AC;
12. Prima dell'avvio del servizio la DA dovrà indicare un recapito organizzativo presso il quale sia attivo un collegamento telefonico e di posta elettronica, certificata e non, in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi. Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari;
13. La DA individuerà un responsabile amministrativo per i servizi affidati, dandone comunicazione all'AC, che risponda dei rapporti contrattuali con l'AC e che rappresenti la figura costante di riferimento per tutto quanto attiene alla gestione

dei servizi. Ogni eventuale sostituzione dovrà essere comunicata all'AC. Detto responsabile amministrativo, il cui costo è compreso nel valore complessivo di aggiudicazione dell'appalto, dovrà:

- a. Garantire la reperibilità per la fascia oraria dalle ore 7,00 alle ore 20,00 dal lunedì al venerdì;
 - b. Gestire e organizzare dal punto di vista amministrativo ed organizzativo, l'attività oggetto dei servizi;
 - c. Tenere rapporti con il responsabile comunale;
 - d. Garantire l'attuazione del progetto tecnico presentato in sede di gara;
14. La DA dovrà dare piena attuazione a quanto previsto al titolo IV e al titolo V del Regolamento Comunale degli asili nido (Allegato 8). Di tale adempimento dovrà essere data rendicontazione periodica almeno semestrale.

ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA AC

1. Oltre a quanto stabilito in altri articoli, l'AC si impegna a:
 - a. Corrispondere alla DA il corrispettivo per i servizi espletati, come specificato all'art. 13 - "Corrispettivi e Canone d'uso" del presente CSA;
 - b. L'esecuzione delle manutenzioni straordinarie sugli immobili, gli impianti e le reti tecnologiche;
 - c. Assumere a proprio carico le seguenti utenze relative agli spazi assegnati: acqua, luce, gas, riscaldamento;
 - d. Assumere a proprio carico la manutenzione straordinaria del verde relativo alle aree oggetto di affidamento;
2. È a carico dell'AC l'onere relativo alla Tassa di Igiene Ambientale (o altra tariffa/tassa riferita ai rifiuti) per tutti i servizi e/o spazi di cui al presente appalto;
3. Tutto ciò che non è posto esplicitamente a carico dell'AC si intende posto a carico della DA.

ART. 7 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE - COMPETENZE

1. Per tutta la durata della contratto compete alla DA, che si obbliga a propria cura e spesa e sotto la propria esclusiva e totale responsabilità, la completa manutenzione ordinaria, secondo quanto stabilito in termini generali dalla normativa, degli immobili assegnati, di cui si dà un breve ed indicativo elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - a. Riparazione e sostituzione della rubinetteria, riparazione e sostituzione dei sanitari, manutenzione e riparazione scarichi, pozzetti di ispezione, fosse biologiche;
 - b. Sostituzione eventuali pavimentazioni ammalorate;

- c. Riparazione recinzione perimetrale;
 - d. Sostituzione maniglioni uscite di emergenza malfunzionanti;
 - e. Eliminazione intonaco ammalorato causa infiltrazioni e suo ripristino;
 - f. Tinteggiature dei locali;
 - g. Riparazione e sostituzione di infissi e porte, riparazione e sostituzione mattonelle e battiscopa e ripristino intonaco, riparazione e sostituzione di tutte le strutture mobili in dotazione, ripristino degli apparecchi di illuminazione, interventi manutentivi relativi all'impianto di approvvigionamento idrico e di irrigazione;
 - h. La pulizia di tutti gli spazi interni;
 - i. La pulizia accurata di tutti gli impianti ed attrezzature;
 - j. La riparazione di scaffali, armadi, piani di lavoro e carrelli;
 - k. La riparazione di tutti gli elettrodomestici presenti (lavatrice, asciugatrice e dotazioni della cucina);
 - l. La pulizia e la tinteggiatura degli spazi;
2. La manutenzione ordinaria dei presidi anti incendio (per es. estintori) e la verifica periodica degli impianti elettrici competono alla DA;
 3. Nel corso dell'appalto gli spazi dovranno essere tinteggiati almeno una volta a cura della DA con oneri a proprio carico. Prima di operare la tinteggiatura la DA ne darà comunicazione all'AC in modo da poter svolgere le opportune verifiche. Dell'avvenuta tinteggiatura dovrà essere dato resoconto, anche fotografico, entro tre giorni dalla conclusione. Le mancate comunicazioni daranno luogo ad applicazione di specifica penale;
 4. Relativamente agli spazi, spettano alla DA le manutenzioni ordinarie degli arredi e delle attrezzature unitamente alla pulizia quotidiana, periodica e straordinaria;
 5. In generale la DA è comunque tenuta ad assicurare l'efficienza e la conservazione delle strutture e dei relativi arredi e attrezzature, provvedendo all'immediata riparazione, ripristino o sostituzione degli stessi non funzionanti per motivi di obsolescenza, guasti o danni;
 6. L'AC si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e quanto riportato sul registro di manutenzione che la DA è tenuta ad avere;
 7. La DA dovrà garantire in ogni momento l'accesso agli incaricati dell'AC per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi;
 8. Nel caso di interventi che richiedano autorizzazioni di tipo edilizio, la DA:
 - a. Si assumerà ogni onere al riguardo e dovrà, comunque, acquisire il parere preventivo dell'AC;

- b. Dovrà seguire l'iter amministrativo specifico previsto dalla normativa comunale e sovra comunale in vigore;
9. Qualsiasi intervento di tipo edilizio o che comporti la modificazione della destinazione funzionale degli spazi e dei luoghi assegnati, senza l'acquisizione del parere preventivo dell'AC potrà dar luogo, a totale discrezione dell'AC, all'immediata risoluzione del contratto con l'addebito di ogni onere all'aggiudicatario;
10. La definizione di "manutenzione ordinaria" e "manutenzione straordinaria" si riferisce alla normativa in vigore con particolare riferimento a quanto disposto dagli artt. n. 39 e n. 40 del vigente Regolamento Edilizio Comunale;
11. Entro il 31 luglio di ogni anno, per il periodo settembre - agosto, la DA dovrà presentare:
- a. Il piano programma delle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli spazi, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature;
 - b. Il piano programma delle manutenzioni ordinarie del verde;
 - c. Il piano degli interventi di pulizia periodica.

ART. 8 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

1. La DA assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'AC ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale;
2. La DA risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, compresi i rischi di avvelenamento e di tossinfezione alimentare agli utenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'AC, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici;
3. Conseguentemente, la DA esonera l'AC ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate;
4. La DA dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:
 - a. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi:
 - i. € 5.000.000,00 per sinistro;

- ii. € 2.000.000,00 per persona;
- iii. € 1.000.000,00 per danni a cose o animali;

b. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro):

- i. € 3.000.000,00 per sinistro;
- ii. € 2.000.000,00 per persona;

per danni che possono derivare agli operatori impiegati a qualsiasi titolo dalla DA stessa o che questi possono causare agli utenti, ai loro beni, alla struttura e attrezzature di proprietà comunale, per la durata dell'appalto, a tutela di eventuali azioni di rivalsa derivanti da danni o incidenti che si dovessero verificare durante lo svolgimento dei servizi e imputabili alla stessa, esonerando l'AC da ogni responsabilità a riguardo. Gli oneri che l'AC dovesse eventualmente sostenere a tale titolo verranno interamente addebitati alla DA. La polizza dovrà prevedere l'espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande.

ART. 9 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. La DA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
2. La DA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
3. La DA dovrà provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di emergenza e di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati. Il piano predisposto dalla DA dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'ufficio prevenzione e protezione dell'AC unitamente al documento di valutazione dei rischi;
4. E' inoltre a carico della DA l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza prevista dalla normativa vigente;
5. In caso di dichiarazione di stato di emergenza epidemiologica la DA dovrà adeguarsi alle normative vigenti disposte dalle autorità competenti. Qualora gli adempimenti richiesti comportassero ripercussioni non sostenibili sul piano economico gestionale le parti potranno rinegoziare i termini del contratto. In particolare varranno le seguenti disposizioni:
 - a) La possibilità, da parte dell'AC di recedere a sola richiesta, nel caso di onerosità ritenuta eccessiva o nel caso di impossibilità sopravvenuta di ricevere la prestazione per mutate condizioni sanitarie ed epidemiologiche accertate dalle Autorità Sanitarie;

- b) La non debenza di penali, o somme comunque denominate, anche in maniera dilazionata, a carico dell'AC, nel caso di recesso anticipato motivato a causa delle mutate condizioni sanitarie ed epidemiologiche accertate dalle Autorità Sanitarie;
- c) L'assunzione dei rischi dovuti a modificazioni dell'oggetto dell'appalto esclusivamente a carico della DA, fatta salva:
- La facoltà di recesso che salvaguardi i diritti degli utenti destinatari dei servizi e delle forniture (quindi, previa comunicazione preventiva effettuata con un lasso di tempo sufficiente a provvedere per soluzioni alternative, senza recare danno all'utenza;
 - E/o la possibilità di negoziare una ripartizione degli oneri maggiori giustificati tramite apposita analisi tecnico - economica tra l'AC e la DA.

ART. 10 - IMMOBILI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio l'AC mette a disposizione della DA:
- a. I locali ubicati nell'edificio sito in Rho - Via Aldo Moro, destinati all'asilo nido comunale "Don L. Milani", dotati di:
- i. Arredi ed attrezzature complete dei locali destinati a sala lattanti, sala semi-divezzi, sala divezzi, sala giochi e relativi servizi igienici;
 - ii. Spazi destinati al personale educativo ed ausiliario con relativi arredi e servizi igienici;
 - iii. Spazi esterni;
 - iv. Cucina e locali di pertinenza, impianti, attrezzature e arredi;
- b. I locali ubicati nell'edificio sito in Rho - Via Togliatti, destinati all'asilo nido comunale "Il bosco magico", dotati di:
- i. Arredi ed attrezzature complete dei locali destinati a sala lattanti, sala semi-divezzi, sala divezzi, sala giochi e relativi servizi igienici;
 - ii. Spazi destinati al personale educativo ed ausiliario con relativi arredi e servizi igienici;
 - iii. Spazi esterni;
 - iv. Cucina e locali di pertinenza, impianti, attrezzature e arredi.
- c. I locali ubicati nell'edificio sito in Rho - Via Deledda, destinati all'asilo nido comunale "Il trenino delle meraviglie", dotati di:
- i. Arredi ed attrezzature complete dei locali destinati a sala lattanti, sala semi-divezzi, sala divezzi, sala giochi e relativi servizi igienici;

- ii. Spazi destinati al personale educativo ed ausiliario con relativi arredi e servizi igienici;
 - iii. Spazi esterni;
 - iv. Cucina e locali di pertinenza, impianti, attrezzature e arredi;
- d. Gli arredi e le attrezzature che l'AC trasferisce alla DA per la gestione del servizio sono dettagliatamente elencati negli allegati al presente CSA (Allegati n. 4 - 5 - 6). Lo stato di conservazione e funzionamento è ritenuto noto dopo l'effettuazione del sopralluogo. Qualora i soggetti partecipanti ritenessero opportuna una loro sostituzione dovranno prevederla nel "Piano degli investimenti - Migliorie" di cui all'art. 3 con oneri a carico proprio;
2. Gli immobili di cui ai precedenti commi, individuati nelle allegate planimetrie (Allegati n. 1 - 2 - 3), sono accatastati come segue:
- a. Via Aldo Moro: Catasto Fabbricati Foglio 6, Particella 745, Sub 1; Consistenza (dell'intero immobile) 9.248 m³;
 - b. Via Togliatti: Catasto Fabbricati Foglio 26, Particella 747; Consistenza (dell'intero complesso scolastico) 23.276 m³;
 - c. Via Grazia Deledda: Catasto Fabbricati Foglio 5, Particella 206; Consistenza (dell'intero immobile) 10.125 m³.
3. Sarà inoltre a carico della DA il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate;
4. La disponibilità di quanto assegnato alla DA viene trasferita limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
5. Allo scadere del contratto o della sua risoluzione, la DA dovrà provvedere a rilasciare i locali e gli spazi perfettamente ritinteggiati e puliti. Gli oneri di tale operazione saranno a carico della DA.

ART. 11 - SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

1. Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori più rappresentative;
2. La D.A. è tenuta al rispetto di quanto disposto dal CCNL di categoria vigente (attualmente CCNL Cooperative sociali), con particolare riferimento alle norme inerenti l'assunzione del personale addetto attualmente in servizio. Si allega al presente CSA l'elenco delle figure professionali dipendenti dell'attuale DA, con l'indicazione delle rispettive qualifiche (Allegato n. 7).

ART. 12 - VERIFICHE E CONTROLLI

1. Il controllo sull'andamento complessivo dell'appalto è affidato al Dirigente Area Servizi alla Persona del Comune di Rho o suo delegato, che dovrà accertare il pieno rispetto degli obblighi contrattuali;
2. A tale scopo l'AC potrà avvalersi, per la verifica di specifici aspetti gestionali, della consulenza di esperti, che saranno di volta in volta indicati alla DA;
3. La DA si impegna a fornire all'AC ogni documentazione utile alla verifica del corretto svolgimento del servizio affidato e degli obblighi contrattuali, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo: cartellini di presenza degli operatori, cedolini stipendi personale della DA, etc.;
4. L'AC si impegna ad esercitare la funzione di controllo sul buon funzionamento del servizio, sulla qualità delle prestazioni fornite e sul livello di soddisfazione delle persone accolte attraverso la realizzazione di appositi colloqui individuali e/o anche mediante la predisposizione di appositi questionari all'uopo finalizzati;
5. L'AC ha diritto di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impegnato nel servizio che non offra garanzia di capacità, idonea costituzione fisica, contegno corretto o che comunque non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio;
6. La sostituzione deve avvenire entro 5 gg. dalla richiesta o immediatamente, qualora sussista l'urgenza. Nel caso di sostituzioni definitive la DA deve assicurare, a sue spese, una compresenza fra la persona uscente e quella entrante di almeno otto giorni;
7. L'AC, tramite il Responsabile del Servizio od i suoi incaricati, ha accesso presso tutte le strutture e le sedi in cui viene erogato il servizio in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di verificare il rispetto delle norme di cui al presente capitolato;
8. La DA si impegna a redigere e mantenere aggiornato mensilmente apposito documento informatico che permetta alla AC di verificare in ogni momento il rispetto dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (Decreto 10 marzo 2020 - *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e fornire la documentazione a supporto (es. documenti di trasporto, fatture riconducibili al servizio oggetto dell'appalto riportanti peso, tipo e caratteristiche delle forniture). Entro il 15 settembre di ogni anno la DA dovrà trasmettere formalmente una relazione riepilogativa relativa ai prodotti somministrati nel corso dell'anno educativo precedente (1/9 - 31/8).

ART. 13 - CORRISPETTIVI E CANONE D'USO

1. Per lo svolgimento delle attività e dei servizi, unitamente agli investimenti richiesti la DA ha diritto ad un compenso parametrato sul costo giornaliero medio così suddiviso:
 - a. Costo giornaliero per utente a tempo pieno: € 40,00 (oltre I.V.A. di legge) a base d'asta;
 - b. Costo giornaliero per utente a tempo parziale: € 25,00 (oltre I.V.A. di legge) a base d'asta;
2. I corrispettivi saranno determinati sulla base del seguente algoritmo:
$$[(TU * NGG) + (PA - TU) * NGG]$$
 in cui:
 - a. TU = Tariffa applicata agli utenti;
 - b. NGG = numero giornate di iscrizione al servizio;
 - c. PA = Prezzo di aggiudicazione in sede di gara;
 - d. TU = tariffa applicata agli utenti;
3. Essendo i corrispettivi di cui al punto 2 in parte incamerati direttamente dagli utenti, la DA fatturerà all'AC solo la quota relativa alla differenza tra il prezzo di aggiudicazione in sede di gara (PA) e la tariffa applicata agli utenti (TA) . Nel caso in cui TU > di PA, la DA dovrà rimborsare all'AC la differenza;
4. Il compenso spettante alla DA, così come definito dal precedente punto 2, è comprensivo di tutto quanto specificato nel presente CSA, nel Bando di gara e nell'Offerta Tecnica presentata. In particolare si sottolinea che il corrispettivo contempla la remunerazione di tutte le voci di costo che la DA deve sostenere per il presente appalto, comprese anche tutte le migliorie offerte dalla stessa in sede di offerta tecnica;
5. Relativamente al compenso di cui al precedente comma 4 la sua articolazione è così di seguito illustrata:
 - a. Il corrispettivo sarà calcolato sulla base del numero di bambini inseriti;
 - b. Il periodo massimo di riferimento è costituito da n. 230 giorni per anno educativo (settembre - luglio) così come definito dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari;
6. La DA, nella programmazione gestionale, dovrà tenere in debita considerazione che il periodo massimo di servizio stabilito in n. 230 giorni è così articolato:
 - a. N. 205 giorni ordinari. Relativamente ai giorni ordinari essa incasserà le somme spettanti dall'AC, per il periodo di effettiva iscrizione al servizio nido indipendentemente dalla frequenza dell'utente. In caso di iscrizione al servizio in corso d'anno, la fatturazione decorrerà a partire dal primo giorno di inserimento dell'utente. L'effettiva iscrizione al servizio viene definita dall'AC. In corso d'anno l'utente potrà rinunciare alla frequenza al

servizio secondo le modalità stabilite dal regolamento comunale. In tale circostanza l'AC non sarà tenuta a versare alcunché e si procederà ad inserire un nuovo utente se presente in lista d'attesa;

- b. N. 25 giorni estivi. Relativamente al periodo estivo gli utenti comunicheranno, secondo le modalità e i tempi definiti dal regolamento comunale, il numero di giornate opzionate e la DA incasserà le somme spettanti dall'AC, per i soli utenti che hanno opzionato la frequenza e per il numero di giornate prescelto. Di conseguenza, a puro titolo esemplificativo, se un utente decidesse di frequentare solo n. 10 giornate delle 25 previste, l'AC pagherà il corrispettivo delle 10 giornate. Null'altro sarà dovuto dall'AC;
7. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture debitamente documentate, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'AC tratterrà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento;
 8. Il compenso è comprensivo di tutto quanto specificato nel presente CSA e nel Bando di gara. In particolare si sottolinea che il corrispettivo contempla la remunerazione di tutte le voci di costo che la DA deve sostenere per il presente appalto, comprese anche tutte le migliorie offerte dalla stessa in sede di offerta tecnica;
 9. La DA è tenuta a versare all'AC un canone d'uso annuo di € 1.500,00 (oltre IVA) per ciascun nido. A partire dal secondo anno il canone verrà adeguato secondo l'indice ISTAT-FOI calcolato al 31 marzo. Il canone dovrà essere versato in un'unica soluzione entro il 30 giugno di ogni anno;
 10. Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione;
 11. Essendo tale corrispettivo comprensivo di qualsiasi spesa sostenuta dalla DA per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, gli eventuali contributi erogati dalla Regione Lombardia, o da qualsiasi altro ente, per la gestione degli asili nido (per es. Ex Circolare 4) saranno di spettanza dell'AC, a prescindere dal soggetto titolato a richiederli. La DA è comunque tenuta, in ogni caso e con oneri a proprio carico, a:
 - a. Predisporre la documentazione e a inoltrare la richiesta nei termini previsti qualora sia titolato ad inoltrarla a proprio nome;
 - b. Predisporre la documentazione e a collaborare col settore servizi educativi dell'AC qualora sia l'AC stessa titolata ad inoltrare la domanda;

- c. Il mancato introito dei contributi di cui sopra per fatto imputabile alla DA darà luogo al trattenimento degli importi non incassati dall'ammontare dovuto dal Comune alla DA per i servizi prestati. La mancata presentazione dell'istanza ai soggetti competenti sarà soggetta a penale secondo le disposizioni del presente capitolato;
12. La DA con il corrispettivo a carico dell'AC così come definito nell'offerta economica, s'intende soddisfatta di qualsiasi spettanza nei confronti dell'AC per il servizio e gli investimenti di cui trattasi e non ha, quindi, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi;
13. La DA è a completa conoscenza della qualità e del tipo di servizio da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica, realizzativi o normativa legati all'esecuzione del servizio e alla realizzazione degli investimenti.

ART. 14 - REVISIONE PREZZI

1. I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per i primi due anni educativi oggetto dell'appalto;
2. Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione dei prezzi, a decorrere dal terzo anno di vigenza contrattuale;
3. Pertanto, a partire dal terzo anno di durata del contratto, l'AC potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di giugno;
4. La revisione prezzi potrà avere effetto a partire dal mese di settembre 2023, a condizione che la DA inoltri all'AC apposita istanza, debitamente motivata, entro il 30 giugno 2023;
5. La richiesta di cui al precedente comma sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere documentata in modo idoneo con i motivi su cui si basa la richiesta di aumento;
6. In assenza di richiesta di aumento entro tale data verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti;
7. La base d'asta del presente affidamento è stata definita contemplando il recente rinnovo del CCNL relativo alla cooperazione sociale, di conseguenza non saranno autorizzate revisioni di prezzo basate su incrementi di costo del personale in quanto la durata del CCNL copre la durata dell'appalto. Qualora intervenissero ulteriori modifiche contrattuali, l'eventuale adeguamento sarà oggetto di specifica negoziazione. L'eventuale mancato accordo potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

ART. 15 - PENALITÀ

1. La DA, nella esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi;
2. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'AC si riserva di applicare le sanzioni seguenti:

Reiterati ritardi o uscite anticipate del personale impiegato nello svolgimento dei servizi	€ 300,00 ogni tre violazioni
Mancata sostituzione di operatori richiesta dall'Amministrazione per i motivi di cui all'art. 12 "Verifiche e controlli" del presente CSA, ovvero ritardo nella sostituzione in conseguenza del quale si sia verificata almeno una delle cause poste a fondamento della richiesta di sostituzione	€ 300,00 per ciascuna violazione
Comportamenti degli operatori caratterizzati da imperizia o negligenza nei confronti dell'utenza e degli operatori coinvolti nel servizio	€ 300,00 per ciascuna violazione
Utilizzo di operatori, anche supplenti, non in possesso delle qualifiche richieste	€ 400,00 per ogni operatore e per ogni giorno di lavoro
Sostituzione durante l'anno educativo di personale adibito al servizio, effettuata per esigenze organizzative della DA in mancanza dell'assenso espresso dell'AC	€ 250,00
Mancata presentazione della documentazione relativa agli operatori, alla programmazione e all'attività svolta, alla scadenza fissata e/o concordata	€ 300,00
Inosservanza di leggi, regolamenti e disposizioni riguardanti il servizio svolto	€ 1.000,00 per ogni violazione
Altri disservizi ed inefficienze derivanti da fatti imputabili alla DA	€ 300,00 per ogni disservizio
Per ogni mancato rispetto del numero di personale e dei titoli di studio richiesti nel presente CSA	€ 1.500,00

Per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia	€ 1.500,00
Per ogni fornitura di derrate diverse o non conformi rispetto a quelle previste dalle Tabelle Merceologiche	€ 1.500,00
Per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€ 500,00
Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia	€ 1.500,00
Per mancato rispetto della temperatura dei cibi	€ 500,00
Per ciascuna violazione di ciascun articolo e disposizione del presente CSA non espressamente citata nelle suesposte voci	€ 500,00
Per la mancata consegna nei tempi indicati di idonea documentazione al fine di dare evidenza del rispetto dei Criteri Minimi Ambientali	€ 1.000,00
Per ogni violazione in termini di Criteri Minimi Ambientali sia qualitativi che quantitativi di cui all'art. 12 c. 8 e 33 c. 7	€ 150,00
Per mancata esecuzione del piano degli investimenti	€ 15.000,00
Per tardata esecuzione del piano degli investimenti	€ 700,00 per ogni mese di ritardo
Per mancata o ritardata presentazione della documentazione prescritta per il riconoscimento di contributi regionali e /o nazionali sui servizi asilo nido (rif. Art. 13 del CSA)	€ 5.000,00
Per mancata interruzione della frequenza al servizio per gli utenti morosi segnalati dall'AC	€ 100,00 per ogni giorno
Per mancato rispetto delle disposizioni relative al D.lgs. n. 196/2003 e al Reg Ue 679/2016 (Privacy)	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni singola violazione in relazione alla gravità

	della stessa
Per scorretta gestione delle banche dati degli utenti e/o mancata accessibilità agli stessi da parte dell'AC	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni singola violazione in relazione alla gravità della stessa
Ogniqualevolta si verificano disguidi per gli utenti legati al programma informatico di gestione amministrativa (iscrizione, pagamenti, interlocuzioni, graduatoria, ecc.)	€ 100,00
Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo	Fino a € 1.000,00
In caso di mancata esecuzione del "Piano degli investimenti - Migliorie"	€ 5.000,00 per singola contestazione. Reiterabile quindicinalmente

3. L'applicazione della penale sarà preceduta da specifica contestazione scritta notificata con PEC o altro strumento idoneo. La DA potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data del ricevimento della stessa. Nel caso entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate si disporrà l'applicazione della penale;
4. Il provvedimento è assunto dal Direttore dell'Area di competenza;
5. Alla terza applicazione di penale per qualsiasi causa in ogni biennio, l'AC avrà la facoltà di risolvere il contratto, con escussione dell'intera cauzione definitiva e eventuale richiesta di risarcimento del danno;
6. La DA non potrà interrompere o sospendere il servizio, nemmeno per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti;
7. La DA dovrà procedere al pagamento delle penalità entro 10 giorni dal provvedimento finale. In caso contrario l'AC provvederà al recupero delle somme dovute o attingendo direttamente dalla fidejussione o compensando il credito con eventuali debiti nei confronti della DA;
8. Le penali sono reiterabili: nel caso ne fosse somministrata una per un motivo e non fosse stato dato luogo al suo adempimento dopo la comminazione, l'AC potrà applicarla nuovamente, *ad libitum*;
9. Qualora le inadempienze succedute, anche se non reiterate, rivestissero carattere di gravità e comportassero il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, potranno costituire, a discrezione dell'AC, causa di risoluzione immediata del contratto;

10. Saranno oggetto di particolare attenzione i seguenti aspetti contrattuali:

- a. Dotazione adeguata delle unità di personale;
- b. Rispetto delle disposizioni in materia di lavoro e sicurezza;
- c. Rispetto degli standard gestionali sui servizi;
- d. Manutenzione delle strutture;
- e. Pulizia e Igiene;
- f. Attuazione di quanto previsto nell'offerta tecnica.

ART. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

1. Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto potrà essere risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della DA sia degli aventi diritto sui beni dello stesso, nei seguenti casi:

- a. Mancata attivazione dei servizi entro 30 giorni dalla comunicazione da parte dell'AC, anche in pendenza di contratto;
- b. Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- c. Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- d. Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal presente CSA, dal Bando e dai documenti di offerta;
- e. Cessione del contratto, tranne che nei casi e nei modi stabiliti dall'art. 174 del D. Lgs 50/2016;
- f. Gravi e reiterate violazioni relativamente alla cura, igiene e sanificazioni dei locali e alla cura, assistenza e vigilanza;
- g. Apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della DA;
- h. Mancata esecuzione dei piani di investimento presentate in sede di gara;
- i. Mancato avvio dei lavori entro i termini prescritti relativamente alle opere da realizzare;
- j. Violazione della vigente normativa antimafia;
- k. Violazione delle norme e delle prescrizioni secondo le leggi e i regolamenti Vigenti in merito a assunzione, tutela, protezione e assistenza dei lavoratori;

- l. Gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, per quanto previsto dal presente CSA e dalla normativa vigente in materia;
2. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente CSA, la DA incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'AC, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 17 - EFFETTI DELLA RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. L'AC in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sul deposito cauzionale prestato per:
 - a. Far fronte alle spese conseguenti al ricorso a terzi soggetti, necessario per limitare gli effetti dell'inadempimento e impedire interruzione del servizio;
 - b. Coprire le spese di indizione di una nuova gara di appalto per il ri-affidamento del servizio;
 - c. Soddisfarsi per il pagamento delle penalità contestate e non versate dalla DA.

ART. 18 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. Qualora la DA non intenda accettare l'affidamento dell'appalto non potrà avanzare richiesta di alcun recupero della cauzione versata;
2. L'AC in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a propria tutela.

ART. 19 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI

1. Il contratto relativo al presente appalto verrà redatto in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 32.14 del D.Lgs. 50/2016;
2. Qualsiasi spesa presente e futura inerente il contratto sarà a completo carico della DA;
3. Saranno a carico della DA, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto;
4. La DA dovrà rimborsare all'AC le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara.

ART. 20 - CONTROVERSIE

1. Per ogni controversia che potesse derivare nel corso del servizio e nell'applicazione delle norme contenute nel presente capitolato speciale, è competente il Foro di Milano;
2. Le eventuali spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente;

3. Per ottenere l'eventuale rimborso delle spese e la refusione dei danni, l'AC potrà avvalersi mediante ritenuta sugli eventuali crediti della DA.

ART. 21 - RINVIO

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO ASILO NIDO

ART. 22 - SERVIZI DA GARANTIRE E STANDARD DI RIFERIMENTO

1. Le prestazioni che la DA dovrà garantire nella gestione dei servizi oggetto del presente appalto sono:
 - a. L'insieme delle procedure amministrative secondo le modalità indicate nell'Allegato 14 - *Gestione Amministrativa*;
 - b. La verifica e il controllo e l'applicazione delle eventuali sanzioni relative al rispetto delle disposizioni normative sull'obbligo vaccinale. L'eventuale sospensione dalla frequenza al servizio per inadempimento dell'obbligo vaccinale, salvo diverse disposizioni normative, è assunta dall'AC. Il provvedimento di sospensione dovrà essere trasmesso per conoscenza alla DA;
 - c. La realizzazione delle attività educative secondo il progetto educativo proposto in sede di offerta;
 - d. La cura, l'assistenza e la vigilanza dei bambini compresa l'igiene e la pulizia dei medesimi;
 - e. La produzione e la somministrazione dei pasti;
 - f. La cura delle relazioni con le famiglie degli utenti;
 - g. La formazione e l'aggiornamento del personale;
 - h. La cura, l'igiene, la sanificazione e il riordino dei locali, degli arredi e delle attrezzature interne ed esterne degli asili nido;
 - i. La manutenzione ordinaria degli immobili, degli arredi e delle attrezzature affidate nei limiti definiti dal presente CSA;
2. Il servizio verrà svolto nei locali e negli spazi allo scopo predisposti presso gli asili nido comunali;
3. Per quanto attiene al progetto educativo, il servizio dovrà essere garantito mediante l'impiego di personale educativo qualificato ed in possesso di idonei titoli di studio;
4. Oltre a quanto stabilito nel presente CSA e nel bando di gara, la DA dovrà gestire con oneri integralmente a proprio carico la filiera del servizio di cui si riassumono i punti fondamentali:
 - a. Promozione del servizio: redazione dei testi dei manifesti e dei banner informativi da collocare sul sito del Comune e/o da promuovere sui canali social. La stampa dei manifesti sarà a carico dell'AC;
 - b. Interlocuzioni di ogni tipo con le famiglie per offrire tutte le informazioni sul servizio, adempimenti amministrativi compresi;
5. Gestire le interlocuzioni con le famiglie relativamente ai seguenti adempimenti amministrativi:
 - a. Iscrizioni;

- b. Rinunce;
 - c. Variazioni orario di frequenza;
 - d. Iscrizione periodo estivo;
 - e. Conferme iscrizioni;
6. Nel caso di mancato pagamento delle rette da parte delle famiglie, a seguito di specifica comunicazione da parte dell'AC, la DA è tenuta a interrompere la frequenza dei bambini/e;
 7. Assicurare, con spesa a suo completo carico, la fornitura di materiale di consumo per l'igiene e la cura del bambino (presidi igienici, pannolini, materiale farmaceutico, guanti monouso, sapone neutro, crema anti arrossamento, polvere aspersione, cotone idrofilo, ecc...) e per la pulizia dei locali e delle attrezzature affidate in uso;
 8. Garantire la fornitura della biancheria necessaria (teli bagno, spugne, lenzuolini, bavaglino, copriletti), provvedendo alla sostituzione e/o reintegrazione in caso di necessità;
 9. Fornire tutto il materiale didattico necessario allo svolgimento delle attività programmate;
 10. Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti autorità;
 11. Assumere a proprio carico le utenze telefoniche provvedendo a proprie spese a richiedere la voltura dell'intestazione del contratto di utenza e attivare, ove non presente, la connessione internet;
 12. Provvedere, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi migliorativi formulati in sede di gara. Ogni miglioria e attrezzatura proposta e acquisita, a conclusione del servizio, qualora l'A.C. lo ritenesse, diverrà di proprietà della stessa;
 13. Pagare ogni tassa o imposta relativa alla gestione del servizio ad eccezione della tassa rifiuti;
 14. Organizzare il servizio di preparazione e somministrazione pasti;
 15. Fornire ciucci, biberon, tettarelle e disinfettante adatto;
 16. Provvedere alla manutenzione ordinaria secondo le modalità stabilite dal presente CSA;
 17. Provvedere alla disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, deblatizzazione e zooprofilassi delle strutture in gestione in caso di necessità;
 18. Trasmettere, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo degli operatori titolari e dei sostituti;
 19. Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente CSA e del bando di gara, la DA avrà l'obbligo di far osservare dal proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti, siano essi nazionali o

regionali, in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali;

20. Entro il mese di ottobre la DA è tenuta, a proprie spese, alla revisione in collaborazione con l'AC, alla distribuzione a tutti gli utenti della Carta dei Servizi all'infanzia del Comune di Rho. Ogni anno è inoltre tenuta a distribuire ai nuovi iscritti la Carta dei Servizi e a predisporre e distribuire a tutti gli utenti del servizio gli aggiornamenti annuali della Carta stessa. La carta dei servizi sarà in modello digitale. Dovranno comunque essere fornite dalla DA, con oneri a proprio carico, delle copie cartacee da distribuire agli utenti sprovvisti di dispositivi informatici;
21. In caso di scioperi determinati da qualsiasi motivo, la DA si impegna a:
 - a. Informare l'AC con un preavviso di almeno 10 giorni, come previsto dalle vigenti leggi (art. 2, comma 5, legge n. 146 del 12.06.1990);
 - b. Assicurare con i propri operatori di base le prestazioni previste dalla normativa e dai contratti di categoria (CCNL del comparto EE.LL.) vigenti per la copertura dei servizi minimi essenziali.

ART. 23 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE

1. Descrizione degli spazi: Per lo svolgimento del servizio l'AC mette a disposizione della DA gli spazi, le strutture, gli arredi e le attrezzature indicate al precedente art. 10 - "Immobili, impianti ed attrezzature";
2. Orario di funzionamento: la DA deve organizzare il servizio di asilo nido, rivolto a bambini in età compresa tra i 3 mesi e i tre anni, nei locali di cui all'art. 10 già adeguatamente predisposti per un numero di 60 posti. In caso di necessità e di adeguata disponibilità, la capienza potrà essere aumentata del 20% fino ad un massimo di n. 72 posti;
3. Il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì, dalle ore 7,30 alle ore 18,00;
4. All'interno dell'orario giornaliero di funzionamento del servizio la DA garantisce orari flessibili e adeguati alle esigenze delle famiglie per l'entrata e l'uscita degli utenti, tenuto conto del regolamento comunale dell'Asilo Nido;
5. Modalità di ammissione e frequenza degli utenti:
 - a. L'ammissione dei bambini avverrà su disposizione dell'AC in base alla graduatoria dei richiedenti, formulata secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale;
 - b. In caso di ritiro la DA, interloquendo con l'AC, provvede alla sostituzione fino all'esaurimento della graduatoria dei richiedenti;
6. Progetto Pedagogico: Nella gestione del servizio la DA si obbliga all'osservanza del progetto pedagogico presentato in sede di gara che forma parte integrante e sostanziale del rapporto contrattuale e in ogni caso al rispetto del regolamento comunale;
7. Il progetto pedagogico presentato dalla DA in sede di gara deve contenere le finalità e la programmazione delle attività educative, nonché le modalità

organizzative e di funzionamento del servizio e dovrà essere redatto secondo lo schema indicato nel bando di gara.

ART. 24 - UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO

1. La tipologia di utenza è quella definita dal regolamento comunale (Allegato n. 8);
2. Il servizio deve essere garantito per almeno 230 giorni all'anno. In sede di programmazione del calendario annuale, l'AC potrà ridurre tale numero in relazione alla definizione di ponti, vacanze natalizie e/o pasquali, ecc. In caso di riduzione il compenso per la DA rimarrà invariato;
3. Le giornate di servizio effettivo sono articolate nel modo seguente:
 - a. N. 205 giorni di servizio ordinario;
 - b. N. 25 giorni di servizio estivo;
4. L'articolazione di cui al punto precedente potrà essere ridefinita a discrezione da parte dell'AC.

ART. 25 - PERSONALE DA IMPIEGARE

1. Nella gestione del servizio la DA dovrà garantire la presenza di unità di personale adeguato sotto il profilo del numero di unità e adeguatamente formato e preparato;
2. Per quanto riguarda i titoli di studio e di servizio, il personale dovrà essere in possesso dei titoli di studio e/o professionali per ogni profilo impiegato. Prima dell'avvio del servizio dovrà essere fornito elenco del personale impiegato con qualifica e *curricula* relativi;
3. La DA è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni di personale al fine di evitare un elevato turn-over;
4. La DA dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti dei soci, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni dei contratti normativi in materia salariale, previdenziale, assicurativa, disciplinanti i rapporti di lavoro di categoria. A tal fine la DA si impegna a corrispondere al personale adibito ai servizi oggetto del presente appalto, le retribuzioni in ottemperanza ai contratti collettivi nazionali di settore - secondo il profilo professionale di riferimento - e agli accordi sindacali vigenti (ivi compresi i contratti integrativi territoriali) ed a soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali ed alle assicurazioni infortuni per quanto riguarda i propri dipendenti;
5. I suddetti obblighi vincoleranno la DA anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti i CCNL e indipendentemente dalla sua struttura e dimensione e da ogni sua altra qualificazione giuridica, economica e sindacale;
6. Potranno essere previste forme di rapporto contrattuale diverse da quelle del lavoro subordinato disciplinato dal CCNL. Tali forme dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente;

7. La DA adibisce ai diversi servizi che l'appalto contempla, persone che, oltre a possedere le qualifiche professionali richieste, siano anche capaci ed idonee fisicamente, perfettamente in regola con le posizioni previdenziali INPS e INAIL, con ogni assicurazione di legge, nonché buona condotta, ed assenza di incompatibilità penali;
8. La DA dovrà dare la propria disponibilità per lo svolgimento di stage e/o tirocini di persone segnalate dall'AC all'interno di percorsi di formazione e/o di inserimento lavorativo. Il costo degli eventuali strumenti connessi (borse lavoro, ecc.) non sarà posto a carico della DA;
9. Dovrà inoltre essere garantita l'immediata sostituzione degli operatori in caso di assenza degli stessi per malattia, maternità, ferie e simili;
10. La DA avrà l'obbligo di far osservare dal proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti, siano essi nazionali o regionali, in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali;
11. Nella gestione del servizio la DA deve garantire il rapporto educatori-bambini previsto da:
 - a. Normativa vigente in materia di servizi educativi per i bambini da 0 a 3 anni;
 - b. Leggi e regolamenti della Regione Lombardia in materia:
 - D.G.R. n. VII/20588 del 11 febbraio 2005 e successive circolari attuative - D.G. Famiglia e solidarietà sociale n. 35 del 24/8/05; D.G. Famiglia e solidarietà sociale n. 45 del 18/10/05;
 - D.G.R. n. XI/2929 del 9 marzo 2020 ed eventuali successive circolari attuative;
12. In caso di modificazioni normative di cui al punto precedente la DA è tenuta ad adeguarsi alle modifiche qualora queste comportino standard migliorativi del servizio rispetto a quelli vigenti. In tale circostanza dovranno essere valutate congiuntamente le eventuali ripercussioni di tipo economico. Qualora le nuove disposizioni comportassero standard peggiorativi del servizio, l'adeguamento agli stessi è deciso dall'AC. Anche in tale circostanza dovranno essere valutate congiuntamente le eventuali ripercussioni di tipo economico;
13. Al fine di promuovere l'integrazione di bambini/e disabili o in situazioni di disagio o di svantaggio socio-culturale, la DA dovrà garantire un monte ore complessivo per ciascun anno educativo di personale adeguato (o educatore, o figure ausiliarie di assistenza) pari a n. 4.230. La suddivisione di tale monte ore sugli utenti e il rapporto operatore/utenti sarà definito dall'AC in funzione della gravità dei casi. Il rapporto potrà variare da 1:1 a 1:3. Il monte ore complessivo sull'intera durata del servizio potrà essere ripartito diversamente nel corso delle settimane in funzione della frequenza degli utenti (numero utenti e fasce orarie di frequenza). L'AC

potrà effettuare compensazioni tra i diversi asili nido. Tale monte ore è computato nella base d'asta ed è ricompreso nel costo del servizio. L'attivazione dello stesso dovrà essere concordata con l'AC a cui spetta la decisione finale. Nel caso in cui tale monte ore non venisse impiegato, in tutto o in parte, l'AC procederà a fatturarne il costo alla DA (calcolato in base al costo orario esposto in sede di gara). Nel caso in cui il monte ore complessivo non fosse sufficiente l'AC potrà chiedere l'erogazione di ore supplementari pagandone il corrispettivo al costo orario definito in sede di gara. La DA, una volta ottenuta l'autorizzazione ad attivare tali figure, dovrà trasmettere specifica comunicazione contenente:

- Cognome e nome dell'operatore/rice;
- Lettera di incarico;
- Quadro orario;

14. Ogni mese la DA dovrà trasmettere specifico report relativo alle giornate di presenza degli utenti disabili. In caso di assenze prolungate l'AC potrà decidere la sospensione di tale servizio oppure valutare la sua permanenza in funzione di una migliore gestione del servizio;
15. Per quanto riguarda i titoli di studio e di servizio, il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di cui alla D.G.R. n. XI/2929 del 9 marzo 2020;
16. Tutto il personale impiegato non dovrà aver riportato a suo carico condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600 - bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. La DA dovrà fornire documentazione comprovante l'avvenuta verifica del possesso di tale requisito da parte del proprio personale;
17. Almeno la metà del personale educativo in servizio dovrà avere svolto almeno un anno educativo di servizio (12 mesi di servizio effettivamente svolto) nella qualifica in oggetto, nei servizi educativi per i bambini da 0 a 3 anni;
18. La DA dovrà impiegare il personale in modo continuativo e secondo le esigenze del servizio oggetto del presente capitolato e deve comunicare tempestivamente (entro due giorni), motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi in corso di esecuzione dei servizi del presente capitolato;
19. Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della L. 146/90 e successive modificazioni ed integrazioni, e comunque nulla è dovuto alla DA per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo. In caso di mancata erogazione del servizio, sui corrispettivi mensili a carico sia delle famiglie che dell'AC deve essere decurtata la quota parte relativa alla mancata prestazione in ragione di 1/20 al mese per ogni giorno di chiusura;
20. Dovrà inoltre essere garantita, salvi i casi di forma maggiore, la stabilità del personale educativo e l'immediata sostituzione degli operatori in caso di assenza

degli stessi per malattia, maternità, ferie e simili. A tal fine l'AC effettuerà le opportune verifiche;

21. Costituisce motivo di risoluzione del contratto non fornire fin dal primo giorno di avvio del servizio di asilo nido, un numero sufficiente di educatori, addetti alle pulizie e addetti alla cucina, in base agli standard definiti dalla Regione Lombardia.
22. La DA dovrà assicurare che tutto il personale impiegato nella preparazione e nell'erogazione servizio, a qualsiasi livello di inquadramento, sia formato e sottoposto a costante formazione e aggiornamento, sugli aspetti educativi (vedi art. 26), igienico sanitari, di sicurezza negli ambienti di lavoro, compresi gli aspetti specificatamente indicati nel Decreto 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
23. La DA a richiesta della AC dovrà fornire adeguata evidenza dell'erogazione della formazione (piano formazione, numero ore, personale partecipante, docente, argomenti trattati, verifica efficacia della formazione).

ART. 26 - ORARIO DI LAVORO DEL PERSONALE EDUCATIVO

1. Per gli educatori di cui al precedente art. 25 - "*Personale da impiegare*", all'interno dell'orario di lavoro deve essere previsto un monte ore annuale minimo di 90 ore (gestione) destinato agli impegni di aggiornamento, programmazione e partecipazione delle famiglie così come indicato nel progetto pedagogico e comunque ai seguenti impegni:
 - a. Formazione e aggiornamento per minimo 15 ore individuali annuali (da ridurre in proporzione per gli educatori con contratto di lavoro part-time);
 - b. Intercollettivi ed incontri rivolti a tutto il personale dei servizi per la prima infanzia pubblici e privati, anche fuori del normale orario di funzionamento del servizio;
 - c. Partecipazione a progetti sperimentali autorizzati dall'AC;
 - d. Presenza negli inserimenti e nei progetti di raccordo;
 - e. Preparazione materiale didattico;
 - f. Collettivi settimanali;
 - g. Assemblee, colloqui e feste con i genitori, anche fuori del normale orario di funzionamento del servizio;
2. I parametri di cui al punto precedente si riferiscono alle unità di personale a tempo pieno. In caso di personale part time potranno essere proporzionalmente ridefiniti.

ART. 27 - COORDINAMENTO PEDAGOGICO

1. La DA assicura le funzioni di coordinamento pedagogico unitario per tutte le strutture comunali per la prima infanzia tramite figura professionale in possesso dei requisiti indicati al precedente art. 25 - "Personale da impiegare";
2. Il coordinatore pedagogico mantiene un costante rapporto di collaborazione con il settore servizi educativi del Comune al fine di assicurare un confronto professionale e di esperienze utili agli arricchimenti reciproci. A tal fine sono concordati specifici incontri periodici con una scansione variabile in relazione al bisogno;
3. Dal punto di vista educativo/pedagogico, il Coordinatore mantiene le relazioni con i genitori dei bambini frequentanti il servizio e supervisiona le relazioni tra educatori e genitori;
4. Al Coordinatore pedagogico sono attribuiti compiti di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori, anche in rapporto alla loro formazione permanente, di monitoraggio documentazione delle esperienze nonché di promozione e valutazione della qualità del servizio;
5. Sulla base delle linee fissate nel progetto educativo, il coordinatore pedagogico, all'inizio di ogni anno educativo, elabora la programmazione educativa indicativamente entro il 30 novembre e comunque al termine della fase d'inserimento nel rispetto dei tempi dei bambini.

ART. 28 - DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ

1. La DA si impegna a garantire:
 - a. La corretta tenuta e l'invio mensile del registro presenze all'Ufficio Servizi all'Infanzia per il controllo delle frequenze;
 - b. Una relazione consuntiva annuale dettagliata sull'attività complessiva svolta e una relazione intermedia, ove vengano specificati gli interventi effettuati, l'andamento complessivo del progetto educativo programmato, le proposte di modifica in base ai bisogni dell'utenza e le osservazioni ritenute importanti per il buon andamento del servizio;
 - c. Una verifica annuale sul grado di soddisfazione dei servizi da parte dell'utenza (*customer satisfaction*);
 - d. a redigere e mantenere aggiornato apposito documento informatico di cui al precedente art. 12 c. 8 relativamente al rispetto dell'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali (Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
2. L'AC potrà predisporre specifici format di relazione con indicazione delle informazioni e dei dati richiesti. La DA è tenuta ad adempiere a tale obbligo informativo;

3. La DA è tenuta a garantire la presenza ad almeno n. 3 riunioni periodiche annue di monitoraggio con l'AC della durata non inferiore a 2 ore ciascuna. Il valore di tale onere è ricompreso nella base d'asta.

ART. 29 - MATERIALE DIDATTICO E DI CONSUMO

1. La DA si impegna ad acquistare ogni anno materiale didattico e di consumo (cancelleria, materiale fotografico, audiografico e audiovisivo, giochi, ecc...) a norma e sufficiente per qualità e quantità in relazione alle varie aree di sviluppo del bambino/a e all'ordinario funzionamento del servizio;
2. Il valore annuale di tale dotazione non potrà comunque essere inferiore ad €. 2.500.00 per ciascun nido;
3. Annualmente, entro il 30 aprile, dovrà essere presentato l'elenco del materiale acquistato con l'indicazione dei costi da documentare con relative fatture di acquisto;
4. Il materiale didattico non soggetto a consumo rimane in proprietà dell'AC alla scadenza dell'appalto.

ART. 30 - PRIVACY UTENTI

1. La DA è tenuta a garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente, D.lgs. n. 196/2003 e Reg Ue 679/2016, in materia di trattamento dei dati per quanto concerne tutte le informazioni relative agli utenti di cui verrà a conoscenza il proprio personale durante tutta la durata dell'appalto;
2. Il trattamento di tali dati dovrà essere finalizzato esclusivamente alle attività previste dal presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
3. Di qualsiasi abuso sarà responsabile la DA;
4. La DA è tenuta, per ciò che concerne la normativa relativa al trattamento dei dati degli utenti dei servizi oggetto del presente appalto, al rispetto del Documento Programmatico sulla Sicurezza del Comune di Rho in vigore;
5. Alla firma del contratto o all'avvio in pendenza dello stesso, la DA provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

TITOLO III - PULIZIA E IGIENE

ART. 31 - REQUISITI GENERALI

1. Dovranno essere eseguite pulizie ordinarie di carattere giornaliero e continuativo, pulizie a fondo periodiche in occasione delle chiusure del servizio per vacanze o festività e pulizie straordinarie da concordare con l'AC all'inizio di ogni anno scolastico, in occasione di eventi imprevedibili quali traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti, ecc..., da effettuarsi secondo le seguenti modalità:
 - a. Pulizia-sanificazione giornaliera: una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni, all'impiego di manodopera e attrezzature/macchinari e alle frequenze, tenuto conto della diversa tipologia delle aree a medio/alto calpestio, a medio/alto rischio;
 - b. Pulizia sanificazione periodica che si aggiunge a quella giornaliera: a cadenza settimanale, mensile, trimestrale, ecc.;
2. Le pulizie dovranno riguardare tutti i locali della struttura, nonché le aree esterne;
3. Le pulizie, di cui al punto 1. dovranno riguardare le seguenti strutture: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atri, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costituiti, maniglie ed infissi interni ed esterni; tapparelle di finestre o porta-finestra, relativi cassonetti, tutti i caloriferi e le grondaie. Dovranno inoltre essere compresi nella pulizia tutti i mobili ed arredi vari, insegne, targhe, ecc. e ogni arredo presente nell'ambiente. Quanto indicato è a carattere esemplificativo e non esaustivo;
4. Dovrà essere inoltre garantita la puntuale e scrupolosa manutenzione del prato erboso, come dettagliatamente indicato al precedente art. 5 - "Oneri a carico della DA";
5. La DA dovrà inoltre rendersi disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di opere murarie, impiantistiche, ecc. effettuate sia direttamente dalla DA che dall'AC, in base alle competenze definite art. 5 - "Oneri a carico della DA";
6. Gli interventi di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, nonché gli interventi di manutenzione ordinaria, verranno organizzati dalla DA che, pertanto, è responsabile dell'efficienza e pulizia della struttura. Al tal fine la DA dovrà predisporre e consegnare all'AC, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, un piano dettagliato relativo alla pulizia ed alla manutenzione ordinaria. Tale piano dovrà essere sottoposto alla valutazione dell'AC;
7. In caso di sciopero del personale della DA o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) dovrà essere assicurato un servizio di emergenza;
8. Tutto il personale impiegato dovrà essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e dovrà risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire;

9. Il servizio fornito dovrà essere sempre aggiornato con le più moderne tecniche di lavoro. La DA dovrà utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità;
10. Tutte le macchine per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire all'AC la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intende impiegare. Le macchine e gli attrezzi di proprietà della DA, usati all'interno della struttura dell'ente, dovranno essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno della DA;
11. La DA è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro, nonché per eventuali danni causati da carente o assente manutenzione delle attrezzature e dei macchinari utilizzati. Se nell'esecuzione del servizio la DA nota guasti o rotture dovrà darne comunicazione immediata all'AC;
12. Le pulizie dovranno essere assicurate per tutta la durata del servizio (11 mesi annui da lunedì a venerdì incluso), prevedendo per il mese di agosto l'effettuazione delle pulizie generali della struttura (spazi interni ed esterni);
13. Relativamente agli interventi si elencano a titolo esemplificativo e non esaustivo le operazioni da svolgere:
 - a. Pulizia e sanificazione giornaliera:
 - AMBIENTI ED ARREDI:
 - Detersione e sanificazione tavoli e ripiani di lavoro;
 - Scopatura e sanificazione pavimenti delle sale, degli spazi comuni, del locale cucina e accessori, da eseguire in momenti fissi della giornata (es. dopo il pranzo e la merenda) e ogni qualvolta ve ne sia la necessità;
 - Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
 - Aspirazione tappeti;
 - Riordino lettini prima e dopo il riposo giornaliero;
 - BAGNI:
 - Detersione ed igienizzazione completa di lavabi e servizi igienici;
 - Scopatura e sanificazione pavimenti;
 - Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
 - ACCESSORI E GIOCHI:
 - Disinfezione biberon e ciucci;
 - Lavaggio della biancheria (lenzuola, bavaglini, ecc.);
 - LOCALE CUCINA:
 - Scopatura e sanificazione pavimenti;

- Pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- Detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- Pulizia piano cottura;
- Pulizia forno;
- Pulizia microonde;
- Lavaggio accurato di pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- Pulizia carrelli scaldavivande;
- Raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio;

b. Pulizia sanificazione periodica:

- AMBIENTI ED ARREDI:
 - Settimanale:
 - Detersione specchi;
 - Pulizia a umido degli arredi;
 - Spolveratura caloriferi;
 - Mensile:
 - Lavaggio finestre;
 - Lavaggio porte;
 - Lavaggio veneziane - se presenti. In caso di tende, lavaggio delle stesse almeno tre volte nell'arco di un anno educativo;
 - Asportazione delle ragnatele;
 - Lavaggio vetri;
- BAGNI:
 - Settimanale:
 - Detersione e sanificazione arredi;
 - Mensile:
 - Disincrostazione lavandini e servizi igienici;
 - Lavaggio piastrelle;
 - Lavaggio vetri;
- ACCESSORI E GIOCHI:
 - Mensile:

- Disinfezione giochi;
 - LOCALE CUCINA:
 - Settimanale:
 - Pulizia a umido degli arredi;
 - Pulizia frigorifero;
 - Mensile:
 - Lavaggio vetri;
14. Le pulizie dovranno essere eseguite a regola d'arte in modo che non si danneggino i pavimenti, i rivestimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti esistenti nei locali;
 15. La DA si obbliga ad eseguire con proprio personale, materiali e attrezzature, le pulizie, il riordino dei locali e dei materiali, nel rispetto delle indicazioni delle autorità competenti in materia igienico-sanitaria;
 16. Per tale servizio si richiedono operatori addetti alle pulizie in numero sufficiente a garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa regionale vigente per i servizi all'infanzia;
 17. Il personale impiegato con la qualifica di operatore deve possedere i seguenti requisiti:
 - a. Avere compiuto il diciottesimo anno di età;
 - b. Essere idoneo a svolgere le mansioni assegnate;
 18. I trattamenti di pulizia, di disinfezione, di sanificazione degli ambienti e attrezzature della cucina e dei locali adibiti a refettorio e relative pertinenze, cioè servizi igienici, ripostigli, locali spogliatoi, dovranno essere effettuati nel rispetto dei seguenti principi:
 - a. Tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature dovranno essere oggetto di un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti base d'igiene; in particolare la detersione dovrà garantire l'asportazione dalle superfici, oltre che dello sporco visibile, anche dei microrganismi presenti, con particolare riferimento ai patogeni. Occorrerà inoltre eliminare le incrostazioni al fine di aumentare il rendimento e la durata delle attrezzature;
 - b. La pulizia delle superfici con le modalità suindicate si ritiene determinante per la successiva fase di disinfezione, che dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale;
 19. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura, i detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e/o disinfettanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza degli stessi, disponibili sul luogo anche per eventuali controlli;

20. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguiti dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari;
21. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché indossare copricapo atto a contenere tutta la capigliatura;
22. Il personale ausiliario e di cucina dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dal personale educativo, nonché indossare guanti e copricapo atti a contenere la capigliatura dove previsti dalla normativa vigente in materia;
23. Dovranno essere utilizzati prodotti detergenti e disinfettanti conformi a: Reg. CE 1907/2006, D.Lgs n. 145/2008, Regolamento (UE) 528/2012 e DPR 392/1998; in particolare i disinfettanti dovranno riportare la dicitura Presidi medico-chirurgici e il numero di registrazione ai sensi del D.P.R. 392/1998 oppure il numero di autorizzazione del ministero della salute o autorizzazione UE ai sensi del Regolamento (UE) n. 528/2012;
24. Dovranno, altresì, essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024. Le schede tecniche allegate a ciascuna confezione di prodotti nella sanificazione e di disinfestazione dovranno fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo e l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza delle norme nazionali e CEE in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica;
25. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Durante il loro impiego dovranno essere collocati su apposito carrello;
26. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.);
27. I trattamenti di disinfestazione e sanificazione degli ambienti e attrezzature dovranno essere effettuati sulla base dei seguenti principi:
28. Dovrà essere garantita con tempestività ed efficacia l'eliminazione di piccoli organismi animali e vegetali, molesti, infettivi o parassiti. Tali operazioni dovranno essere obbligatoriamente eseguite entro 10 giorni dalla consegna delle strutture ed attuate con cadenza almeno trimestrale. Di tali operazioni dovrà essere redatto apposito verbale da inoltrare all'AC;
29. Dovranno essere garantite tutte le operazioni, anche non esplicitate nei punti precedenti del presente Titolo, finalizzate a rendere salubri gli ambienti;
30. I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo dei servizi sono riferiti a 30 min. dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie e sono così specificati:
 - a. Su piano di lavoro e superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti:
CBT<10 UFC/cm²

- b. Coliformi totali = assenti;
 - c. In zone di stoccaggio: CBT<100 UFC/cm²;
 - d. Coliformi totali < 10 UFC/cm²;
31. Per l'igiene delle mani del personale dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani monouso.

ART. 32 - RIFIUTI

1. La DA dovrà analizzare le tipologie di rifiuti prodotti al fine di attuare procedure volte alla loro riduzione. Dovrà scegliere ove disponibili, prodotti ricaricabili. Per quanto applicabili al presente appalto, gli imballaggi devono essere ove disponibili "a rendere" o costituiti da materiale riciclabile, riutilizzabile, biodegradabile e compostabile o a ridotto volume;
2. I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi, di cui almeno uno con apertura a pedale;
3. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche e del Regolamento Comunale, con particolare riguardo alle prescrizioni in materia di raccolta differenziata;
4. La DA, nel caso di utilizzo di posate, piatti e bicchieri a perdere per il servizio agli utenti, è tenuta ad impiegare forniture in materiale biodegradabile e/o biocompostabile. L'impiego di tale materiale è limitato solo ed esclusivamente per cause di forza maggiore o per eventi particolari che coinvolgano anche le famiglie e/o soggetti terzi.

TITOLO IV - SERVIZIO DI REFEZIONE

ART. 33 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

1. Il servizio di refezione deve essere organizzato, gestito e garantito dalla DA;
2. La tipologia del servizio prevede l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione e preparazione di pasti, la somministrazione degli stessi, le pulizie e sanificazione dei locali in cui i pasti vengono consumati, della cucina e delle relative pertinenze;
3. I pasti saranno prodotti dalla DA presso la cucina ubicata all'interno di ogni struttura con l'impiego degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dall'AC, prevenendo gli sprechi alimentari;
4. E' fatto divieto alla DA produrre pasti al di fuori della cucina presente nella struttura, fatti salvi casi eccezionali che dovranno essere adeguatamente motivati e preventivamente autorizzati all'AC;
5. In casi di emergenza è consentito l'utilizzo delle stoviglie, piatti e bicchieri a perdere in materiale biodegradabile e biocompostabile con dichiarazione di idoneità all'uso alimentare per l'utilizzo previsto (tipologia di alimenti, tempi e temperature di contatto), che dovranno essere fornite dalla DA. L'utilizzo delle stoviglie a perdere dovrà essere comunicato all'AC e dovrà essere limitato al tempo necessario alla risoluzione della situazione di emergenza. In tale circostanza valgono comunque le prescrizioni di cui all'art. 32 c. 3;
6. Al fine di favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali, la DA dovrà attenersi a quanto stabilito al DM 25 luglio 2011 (adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva) aggiornato al Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari). Sono inoltre richiamate ed adottate tutte le definizioni riportate nei suddetti decreti;
7. I Criteri Ambientali Minimi (CAM) che la DA deve garantire per tutta la durata dell'appalto sono i seguenti:
 - a) Requisiti materie prime: ogni qual volta previsti dal menù:
 - i. utilizzo di prodotti biologici come indicato nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - ii. utilizzo di prodotti IGP, DOP, STG e km 0, come indicato nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - iii. fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità indicata nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - iv. fornitura di carne e pesce come indicato nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - v. fornitura di banane e ananas e cioccolato in barretta/fondente e al latte, provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, che abbiano le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998

A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 - COM 1999/619;

- vi. somministrazione di acqua potabile di rete (acquedotto pubblico) prelevata da idonei rubinetti presenti presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi. L'AC si riserva di richiedere la fornitura di bottiglie di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta, così come riportato nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabella merceologiche*, nei seguenti casi:
- difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.);
 - per l'effettuazione di gite o di particolari attività;
 - in particolari situazioni in cui la qualità dell'acqua di rete non fosse ritenuta adeguata.

In tali circostanze il costo giornaliero definito in sede di gara non subirà modificazioni in quanto la relativa spesa risulta già computata.

b) Requisiti delle tovagliette monouso e tovaglioli:

- i. Le tovagliette monouso e i tovaglioli utilizzati dovranno possedere le caratteristiche riportate nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabella merceologiche*.

c) Consumi energetici:

- i. Utilizzo, in caso di sostituzione di attrezzature di apparecchi e macchinari che garantiscano, se ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017 e quindi dotate di etichetta energetica, i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica ed il rispetto del Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015, che integra la sopra citata direttiva in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali;
- ii. Utilizzo di macchinari "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, dotati di apposita documentazione tecnica attestante il basso consumo energetico.

d) Pulizie dei locali:

- i. Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente, come indicato all'art. 31 del presente CSA.

e) Requisiti degli imballaggi:

- i. Per quanto applicabili al presente appalto, gli imballaggi devono essere ove disponibili "a rendere" o costituiti da materiale riciclabile, riutilizzabile, biodegradabile e compostabile o a ridotto volume.

- f) Gestione dei rifiuti:
 - i. Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come indicato all'art. 32 del presente CSA.
- g) Flussi informativi:
 - i. Come previsto all'art. 35 e 39 del presente CSA.
- h) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:
 - i. Come previsto nel CSA.
- i) Riduzione, gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi:
 - i. Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come già indicato nell'Allegato N. 9 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - ii. La riduzione degli sprechi alimentari deve essere garantita come previsto all'art. 41 del presente CSA.
- j) Formazione e aggiornamenti personale:
 - i. Come previsto all'art. 25 del CSA.

ART. 34 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

1. L'utenza è composta dai Bambini/e e dal personale educativo e ausiliario dell'Asilo Nido.

ART. 35 - SERVIZIO E DISTRIBUZIONE PASTI

1. La DA dovrà garantire la preparazione di tutte le pietanze comprese le diete speciali, nelle quantità indicate nelle Tabelle Dietetiche e menù elaborati secondo le indicazioni dell'ATS Milano "Pappa al Nido". I menù dovranno essere composti secondo le indicazioni dei Criteri Minimi Ambientali (Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), anche sulla base delle valutazioni periodiche relative alle eccedenze e ai piatti parzialmente o totalmente non consumati;
2. Per quanto concerne le norme igieniche sanitarie, si fa riferimento a tutta la normativa europea e nazionale sull'igiene e sicurezza degli alimenti, in particolare alla legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche e integrazioni, al Regolamento locale di igiene tipo della Regione Lombardia, al Regolamento CE n. 178/2002 (G.U.C.E. n. 31/L del 01/02/2002) che impone l'obbligo della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, alla Legge Regionale n. 12/2003, al Regolamento CE n. 852/2004 e a quanto espressamente previsto dal presente CSA;

3. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia;
4. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichette conformi alle leggi vigenti (Reg. UE 1169/2011);
5. Al fine di garantire un'adeguata sicurezza alimentare dei pasti forniti, è fatto obbligo alla DA di implementare un sistema di tracciabilità di tutti i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione quotidiana del menù, secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002, in particolare dovrà comprendere una forma di mantenimento dell'etichetta originale (lotti e TMC/scadenze, comprese le quantità utilizzate) e registrazione su supporto cartaceo o informatico;
6. È fatto obbligo alla DA di attenersi e ottemperare a proprie spese a qualsiasi nuova normativa o indicazione in materia di ristorazione e sicurezza alimentare che intervenisse successivamente all'aggiudicazione del presente appalto.

ART. 36 - PERSONALE

1. Per l'espletamento del servizio di refezione è richiesto:
 - L'impiego del seguente personale qualificato:
 - n. 1 cuoco/a per ciascun asilo nido;
 - n. 1 aiuto cuoco/a per ciascun asilo nido;
 - Un servizio di controllo qualità e sicurezza per un monte ore mensile complessivo sui tre nidi pari a 10 per le seguenti figure professionali:
 - n. 1 responsabile controllo qualità e sicurezza per la definizione di procedure, la loro implementazione e le verifiche periodiche presso gli asili nido;
 - n. 1 dietista per la supervisione dei menù e delle diete speciali;
2. La ripartizione del monte ore di cui al comma precedente sulle due figure professionali sarà definita dalla DA;
3. Le figure professionali qualificate sopra indicate dovranno corrispondere ai seguenti requisiti:
 - Responsabile Controllo Qualità e Sicurezza: in possesso di Laurea magistrale specifica (in scienze e tecnologie alimentari o similari) con un'esperienza professionale triennale o superiore, nel Controllo Qualità e igiene dei prodotti alimentari e Tutela della Salute e la Sicurezza dei Lavoratori (D. Lgs. N. 81/2008 e ss.mm.ii.).
 - Dietista: in possesso di Laurea triennale in dietistica, con esperienza professionale triennale o superiore, maturata nella Ristorazione collettiva, in particolare nella ristorazione destinata alla fascia 0-36 mesi;

- Cuoco/a: con Diploma Alberghiero o con esperienza professionale nel ruolo, almeno triennale maturata nella Ristorazione Collettiva, in particolare nella ristorazione destinata alla fascia 0-36 mesi;
4. In caso di assenza del personale, la DA dovrà provvedere alla relativa sostituzione;
 5. Tutto il personale dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione nel rispetto di quanto previsto dal Contratto collettivo Nazionale di Lavoro del settore e nel rispetto scrupoloso delle vigenti norme igienico sanitarie, in quanto la legge Regionale n. 12 del 04/08/2003 abolisce il libretto sanitario ed obbliga ad una formazione permanente come richiesto anche dal Regolamento CE n. 852/2004;
 6. Per quanto sopra descritto la DA dovrà prevedere idonei corsi di formazione e/o di aggiornamento professionale per il personale di cui sopra;
 7. Di tali corsi dovranno essere consegnati all'AC - su richiesta - in copia gli attestati di partecipazione recanti i nominativi dei partecipanti, le relative mansioni e la durata del corso stesso;
 8. La DA dovrà fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene;
 9. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la somministrazione degli alimenti, e per i lavori di pulizia;
 10. La DA dovrà fornire, a tutto il personale, copricapo o cuffie che contengano in modo adeguato tutti i capelli, guanti monouso di colore blu idonei al contatto prolungato con gli alimenti, mascherine di colore blu sufficientemente protettive, a più veli realizzate in TNT e polipropilene, se prescritte dalle norme e per tutte le situazioni in cui si ritiene necessario l'utilizzo.

ART. 37 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che si intendono interamente richiamate, nonché alle tabelle merceologiche allegate al presente CSA;
2. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichette conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 38 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate dovranno essere fornite secondo le indicazioni riportate nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 9);
2. In tutte le operazioni di ricevimento e conservazione delle derrate, la DA ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione.

ART. 39 - MENÙ

1. Sono previsti quattro menù annuali, secondo le quattro stagioni, al fine di favorire la variabilità delle pietanze sulla base della stagionalità: i menù vengono elaborati dalla DA secondo le linee di indirizzo dell'ATS Milano "Pappa al Nido" e sono

- approvati dall'AC, previa acquisizione del parere tecnico del soggetto incaricato dall'AC del controllo della qualità del servizio di refezione scolastica;
2. Prima di essere adottati, dovranno essere affissi all'interno di ciascun asilo nido in posizione tale per cui tutti i genitori dei bambini possano prenderne visione e pubblicati on-line sul sito istituzionale. Dovranno inoltre riportare tutte le caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (es. prodotto DOP, equosolidale, biologico ecc.).
 3. Deroghe al menù in vigore sono consentite nei seguenti casi:
 - a. Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore, quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc...;
 - c. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 4. Di tali deroghe la DA dovrà informare l'A.C.

ART. 40 - TABELLE DIETETICHE

1. Le vivande dovranno essere somministrate nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche secondo le linee di indirizzo dell'ATS Milano "Pappa al Nido" (Allegato n. 10) e successive modifiche ed integrazioni, nel rispetto del menù in vigore;
2. La DA, dietro presentazione di un certificato medico dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti e sarà unico responsabile della somministrazione corretta delle stesse. La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire con la supervisione di un dietista;
3. La DA dovrà inoltre predisporre diete speciali determinate per motivi etici e/o religiosi e diete in bianco.

ART. 41 - IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI

1. La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica;
2. L'approvvigionamento, produzione, conservazione e somministrazione dovranno essere organizzati in modo da prevenire gli sprechi alimentari e a tal proposito dovrà essere analizzata ogni fase del servizio per limitarli il più possibile;
3. La DA dovrà dotarsi di idoneo sistema di autocontrollo aziendale e di procedure operative che garantiscano l'igienicità del servizio di ristorazione;
4. Le derrate dovranno essere adeguatamente conservate utilizzando le attrezzature messe a disposizione (frigoriferi distinti per tipologia e temperature);
5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene completamente consumato, lo stesso dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;

6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni originali chiuse ermeticamente;
7. Gli alimenti dovranno sempre essere adeguatamente protetti mediante apposito materiale riconosciuto idoneo all'uso previsto ai sensi della normativa vigente relativa alle caratteristiche del materiale destinato a venire in contatto con gli alimenti (Reg CE 1935/2004);
8. E' vietato l'utilizzo di contenitori riciclati da confezioni primarie o secondarie di materie prime;
9. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
10. I contenitori monouso dovranno essere limitati ed utilizzati lo stretto necessario e comunque dovranno essere biodegradabili e compostabili;
11. Tutti i prodotti alimentari dovranno essere idoneamente protetti ed identificati con l'etichetta originale del produttore; le rimanenze dovranno essere sempre identificate dall'etichetta originale e dalla data di apertura della confezione; in apposita procedura dovranno essere specificati i tempi massimi residui di utilizzo alle corrette condizioni di conservazione; a discrezione della AC potranno essere richieste le validazioni dei tempi dichiarati presenti in procedura;
12. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e/o cotti da consumarsi freddi, nonché al taglio di arrostiti e lessi, nelle fasi di preparazione a crudo delle carni, dovrà fare uso obbligatoriamente di guanti monouso e mascherina entrambe di colore blu;
13. Il personale addetto alla preparazione delle diete speciali dovrà dedicarsi esclusivamente a queste prima di svolgere qualsiasi altra operazione; non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento; dovrà essere predisposta una procedura per la gestione delle diete speciali e delle diete destinate agli utenti celiaci;
14. E' vietata ogni forma di riciclo del cibo e delle bevande avanzate.

ART. 42 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale;
2. Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - a. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione;
 - b. I prodotti surgelati e confezionati andranno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;

- c. La mondatatura e porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata il giorno precedente il consumo; dovrà essere opportunamente protetta e conservata nel frigorifero dedicato e mantenuta la sua rintracciabilità;
 - d. Tra la fase di macinatura della carne e la cottura della stessa non potranno intercorrere più di 30 minuti;
 - e. Il formaggio utilizzato come condimento dovrà essere esclusivamente Parmigiano Reggiano grattugiato in buste da max. 1 Kg. È consentito grattugiare il Parmigiano Reggiano presso la cucina a condizione che vi sia una grattugia dedicata;
 - f. Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
 - g. Le operazioni di impanatura dovranno essere fatte nelle ore antecedenti la cottura. I piatti impanati dovranno essere cotti esclusivamente al forno;
 - h. La porzionatura di salumi e di formaggio dovranno essere effettuate nello stesso giorno del consumo;
3. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 4. Non è ammessa la cottura di derrate il giorno precedente il consumo;
 5. I primi piatti dovranno essere prodotti espressi escludendo operazioni di precottura;
 6. Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
 7. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano come da Tabelle Merceologiche;
 8. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva o il burro ove è previsto.

ART. 43 - QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

1. I controlli saranno affidati agli uffici preposti dall'AC, a professionisti, o ad azienda specializzata di fiducia dell'AC, e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo;
2. I controlli e le verifiche saranno effettuati secondo idonei protocolli che verranno consegnati per conoscenza alla DA;
3. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate" o, in caso di prodotti scaduti, alla loro eliminazione;
4. I tecnici incaricati dall'AC provvederanno a far custodire le derrate in questione in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento";

5. L'AC provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dandone tempestiva comunicazione alla DA: qualora i referti diano esito positivo, alla DA verranno addebitate le spese per analisi;
6. I tecnici o il personale incaricato dall'AC effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, richiesta al personale sanitario al fine di consentire il prelievo di campioni da sottoporre successivamente ad analisi;
7. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento;
8. Nulla potrà essere richiesto all'AC per le quantità di campioni prelevati;
9. Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la DA dovrà prelevare almeno 150 gr. edibili delle pietanze somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura + 4° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora di prelievo;
10. La DA dovrà munirsi di idoneo manuale di autocontrollo aziendale applicato presso la cucina dell'Asilo Nido che dovrà essere posto a disposizione dell'AC, su cui quest'ultima ha facoltà di controllo, nonché di richiedere variazioni e/o integrazioni;
11. La DA dovrà effettuare delle verifiche di efficacia delle proprie procedure di autocontrollo mediante il prelievo di campioni da sottoporre alle seguenti verifiche:
 - a) Analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, semilavorati e piatti pronti;
 - b) Analisi chimiche di assenza di allergeni (da attivarsi in caso diete speciali destinate ad utenti allergici);
 - c) Tamponi ambientali e sul personale;
 - d) Analisi sulla qualità dell'acqua secondo il D.Lgs. 31/2001 allegato 2 tabella A;
12. La DA dovrà garantire almeno mensilmente, presso tutti gli ambienti interessati dal servizio, un prelievo campione per ciascuna delle tipologie a), b), c), sopra indicate e almeno annualmente per la tipologia d);
13. La DA per l'esecuzione delle indagini sopra descritte dovrà avvalersi di laboratori esterni qualificati in possesso di accreditamento e attestati rilasciati dal Ministero della Sanità e/o da enti riconosciuti ed iscritti nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari che procederanno mediante i propri tecnici al campionamento presso gli asili nido che non dovranno interferire nelle operazioni di preparazione pasti;
14. Detti laboratori, il cui nominativo dovrà essere preventivamente comunicato all'AC, dovranno utilizzare metodiche analitiche ufficiali accreditate da

ACCREDIA ed avvalersi di personale iscritto ad Albo Professionale abilitato alla firma di certificati di analisi;

15. Il risultato delle analisi dovrà essere tempestivamente comunicato all'AC;
16. I tecnici sanitari abilitati effettueranno i prelievi di campioni alimentari e non alimentari;
17. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione;
18. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della DA;
19. Il personale incaricato dalla DA per i campionamenti non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla AC.

ART. 44 - CONSEGNA DEI CIBI ALLE SEZIONI

1. L'allestimento dei carrelli con il pasto dovrà avvenire al massimo 15 (quindici) minuti prima della consegna alle sezioni;
2. I carrelli destinati alle sezioni dovranno essere preparati posizionando tutte le pietanze previste dal menù in modo da essere adeguatamente protette. Le diete speciali dovranno essere mantenute separate ed identificate per escludere rischi di contaminazioni;
3. I cibi pronti destinati alle sezioni dovranno essere conservati alle temperature di 60°C - 65°C per i piatti caldi e massimo +10°C per i piatti freddi, considerando che a termine cottura la temperatura al cuore delle pietanze deve essere di almeno +75°C mantenuta per almeno 2 minuti;
4. I primi piatti dovranno terminare la cottura immediatamente prima dell'allestimento dei carrelli;
5. I secondi piatti potranno essere conservati prima dell'allestimento dei carrelli destinati alle sezioni alle temperature previste dalla vigente normativa al massimo per 30 minuti.

ART. 45 - PULIZIE E SANIFICAZIONI

1. Dovrà essere predisposto un piano di sanificazione specifico per le aree attinenti alla cucina che garantisca adeguate condizioni igieniche sanitarie a tutti gli ambienti, attrezzature e stoviglie;
2. Dovranno essere utilizzati prodotti detergenti, e disinfettanti adeguati ai diversi ambienti ed attrezzature secondo quanto previsto al Titolo III, art. 31 comma 23 del presente CSA.

ALLEGATI:

- Allegato 1 : planimetria Asilo nido di Via A. Moro;
- Allegato 2: planimetria Asilo nido di Via Togliatti;
- Allegato 3: planimetria Asilo nido di Via Deledda;
- Allegato 4: Elenco arredi ed attrezzature Asilo nido di Via A. Moro;
- Allegato 5: Elenco arredi ed attrezzature Asilo nido di Via Togliatti;
- Allegato 6: Elenco arredi ed attrezzature Asilo nido di Via Deledda;
- Allegato 7: Elenco del personale attualmente impiegato;
- Allegato 8: Regolamento comunale degli asili nido;
- Allegato 9: Tabelle merceologiche;
- Allegato 10: Pappa al nido: Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei nidi d'infanzia;
- Allegato 11: DUVRI;
- Allegato 12: Polizza Assicurativa;
- Allegato 13: Patto di integrità;
- Allegato 14: Gestione amministrativa
- Allegato 15: Base d'asta e valore del contratto.

ELEMENTI DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE - BANDO DI GARA

ART. 1

DURATA DEL CONTRATTO - BASE D'ASTA - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. La durata del contratto è prevista in anni 3. La decorrenza effettiva è stabilita dalla sottoscrizione del contratto o dalla data di eventuale consegna anticipata dell'appalto. La data presunta è il 01.09.2021. Tale data potrà essere anticipata in relazione alla definizione del calendario annuale del servizio.
2. Relativamente all'asilo nido "Il trenino delle meraviglie", la data di avvio del servizio nella sede di Via Deledda potrebbe essere posticipata in funzione dei lavori in corso di manutenzione straordinaria dell'intero edificio. In tal caso le attività educative dovranno essere avviate alla data sopra indicata e garantite fino alla completa disponibilità della sede, nella struttura comunale di Via Giusti provvisoriamente destinata al servizio asilo nido;
3. Base d'asta:
 - a. Il valore economico della base d'asta, sulla base della durata di tre anni, è definito in: € 5.061.150,00 (oltre I.V.A. di legge);
 - b. Il valore del presente appalto è calcolato sulla base dei parametri di cui all'Allegato n. 15 - "Base d'asta e valore del contratto";
4. Si precisa che saranno a carico della DA tutti i costi - nessuno escluso - fatti salvi quelli previsti specificamente a carico dell'AC, relativi alla gestione dei servizi, compresi gli eventuali costi per gli interventi volti ad eliminare o ridurre al minimo i rischi dovuti ad interferenze nelle attività. Gli oneri relativi alle interferenze sono quantificati in € 0,00 sulla base dell'Allegato 11 - DUVRI del CSA (DUVRI);
5. CPV: 85321000-5;
6. Prima della scadenza del contratto l'AC si riserva la possibilità di applicare l'istituto della ripetizione dei servizi analoghi ai sensi dell'art. 63.5 del D.lgs 50/2016;
7. Soggetti ammessi alla gara e prescrizioni generali:
 - a. Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'articolo 45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, come modificato dal D. Lgs. 19.04.2017 n. 56, che siano in possesso dei requisiti di seguito prescritti;
 - b. Ai sensi dell'artt. 48 del D. Lgs. 50/2016 è ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti;
 - c. I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste agli artt. 45 del D.Lgs. 50/2016 e 62 del DPR 207/2010 mediante la produzione di

documentazione equipollente secondo le normative vigenti nei rispettivi paesi;

8. In caso di raggruppamento temporaneo (RTI), di Consorzio ordinario di concorrenti i requisiti economico/finanziari e tecnico/professionali richiesti dovranno essere posseduti dalle singole imprese raggruppate/consorziate nella misura prescritta nei successivi capoversi;
9. I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del Consorzio sia dei consorziati. Per la partecipazione dei Consorzi stabili vale quanto stabilito all'articolo 45 del D.Lgs. n.50/2016;
10. E' fatto divieto ai Concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento o consorzio ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora partecipino in raggruppamento o consorzio;
11. E' fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
12. Gli operatori economici dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, dei seguenti requisiti:
 - a. Requisiti generali:
 - i. Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D. Lgs.50/2016;
 - ii. Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
 - iii. Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art.53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
 - iv. Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii;
 - b. Requisiti di idoneità professionale:
 - i. Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E., per l'attività oggetto del presente appalto di servizi o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto -

Albo Nazionale delle cooperative presso il Ministero delle attività produttive);

13. Requisiti di Capacità economico - finanziaria:

- a. Avere realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi alla data di pubblicazione del bando un fatturato minimo annuo specifico riferito alla gestione di asili nido, compresi i micro nidi, ed esclusi i nidi-famiglia, di € 1.200.000,00;
- b. Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi RCT e RCO con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- c. Dichiarazione bancaria (non autocertificabile): intrattenere rapporti regolari e puntuali con almeno due istituti bancari. In caso di RTI tutte le imprese raggruppate devono possedere la dichiarazione bancaria. In caso di Consorzi la dichiarazione bancaria deve essere presentata sia dal Consorzio stesso se esecutore del servizio, sia da tutte le consorziate qualora incaricate dell'esecuzione del servizio o di parte di esso;

14. Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- a. Avere maturato un'esperienza documentata di almeno 12 mesi anche non continuativi, negli ultimi tre esercizi chiusi dalla data di pubblicazione del bando, di gestione di asili nido e/o micronidi per almeno 120 posti. I 120 posti devono essere garantiti per ogni periodo che concorre alla definizione dei dodici mesi. A titolo esemplificativo:
 - i. 7 mesi con 230 posti, 9 mesi con 110 posti: requisito non posseduto;
 - ii. 7 mesi con 130 posti, 9 mesi con 120 posti: requisito posseduto;
 - iii. 7 mesi con 300 posti, 4 mesi con 140 posti, 3 mesi con 119 posti: requisito non posseduto;
 - iv. 7 mesi con 121 posti, 5 mesi con 120 posti, 3 mesi con 125 posti: requisito posseduto;

15. Requisiti a garanzia della qualità: possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 in corso di validità per i servizi oggetto del presente appalto. Sono ammesse altresì altre prove relative all'impiego di misure equivalenti a garanzia della qualità, qualora il concorrente non abbia accesso a tali certificati o non possa ottenerli nei termini richiesti, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

16. In caso di RTI e consorzi, le certificazioni di qualità dovranno essere possedute da tutte le imprese raggruppate/consorziate;

17. I requisiti di garanzia della qualità sono considerati "requisiti soggettivi" non suscettibili di alcune forma di sostituzione, pertanto, per essi non sarà possibile ricorrere all'avvalimento. (ANAC - Delibera n. 837 del 27 luglio 2017);

18. I requisiti di capacità economica e finanziaria devono essere soddisfatti cumulativamente dagli operatori partecipanti alla procedura, in forma singola o associata. Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere posseduto dalla capogruppo/mandataria nella misura minima del 60% e la restante parte cumulativamente dal/dai mandanti. Al fine di favorire la partecipazione anche di nuovi operatori non è prevista una misura minima per i mandanti. Resta inteso che cumulativamente l'importo dei fatturati deve essere garantita nella misura del 100%;
19. I requisiti di capacità tecnico professionale devono essere posseduti dalla mandataria nella misura del 100%;

ART. 2

CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara si terrà nella forma della Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, ovvero in favore dell'operatore economico che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:
 - a. OFFERTA TECNICA (MAX 85,00PUNTI);
 - b. OFFERTA ECONOMICA (MAX 15,00PUNTI);
2. Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100,00. La formazione della graduatoria avverrà utilizzando il metodo aggregativo compensatore sommando tra di loro il punteggio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica. L'ordine della graduatoria sarà stilato dal punteggio maggiore a quello minore;
3. Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica: Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi;
4. Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
5. Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
6. Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto;
7. I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

	C = D + Q + T	D	Q	T
CRITERI E SUB CRITERI	max punteggio criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio
1. Modello organizzativo proposto	8,00			
1.1. Orizzonte pedagogico di riferimento		1,00		
1.2. Finalità, obiettivi e metodi		2,00		
1.3. Azioni da intraprendere		3,00		
1.4. Risultati da conseguire (in termini oggettivabili e quantificabili)		2,00		
2. Gestione operativa del servizio	16,00			
2.1. Descrizione delle attività educative finalizzate al perseguimento dell'autonomia		3,00		
2.2. Descrizione delle attività educative finalizzate al perseguimento delle competenze relazionali e comunicative		3,00		
2.4. Organizzazione della giornata		3,00		
2.5. Organizzazione del gruppo di lavoro		4,00		
2.6. Modalità di coinvolgimento delle figure parentali		2,00		
2.7. Calendario di massima degli eventi e delle iniziative aperti alle famiglie		1,00		
3. Gestione dell'inserimento all'asilo nido	5,00			
3.1. Modalità e periodo di inserimento;		2,00		
3.2. Gestione di ammissioni in corso d'anno;		1,00		
3.3. Modalità di risoluzione delle criticità relative all'inserimento;		2,00		
4. Progetto di gestione amministrativa	13,00			
4.1. Gestione del sito internet / portale: accessi, servizi offerti agli utenti e all'AC, opportunità, ecc.		2,00		
4.2. Gestione delle, rinunce, variazioni di orario, istanze diverse delle famiglie, ecc.		3,00		
4.3. Gestione iscrizioni e di elaborazione della graduatoria;		2,00		
4.4. Modalità di controllo sugli adempimenti relativi agli obblighi vaccinali e gestione delle inadempienze		4,00		
4.5. Modalità di pagamento offerte agli utenti		2,00		

5. Organizzazione e piano della manutenzione degli immobili, degli arredi, delle attrezzature e del verde:	5,00			
5.1 Organizzazione del sistema di manutenzione complessivo;		1,00		
5.2 Programmazione degli interventi di manutenzione;		3,00		
5.3 Modalità di esecuzione della manutenzione;		1,00		
6. Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi;	7,00			
6.1 Modalità di organizzazione del servizio pulizia con particolare evidenza dei prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati;		1,00		
6.2 Piano delle pulizie giornaliere;		3,00		
6.3 Piano delle pulizie periodiche;		3,00		
7. Organizzazione del servizio di Refezione	10,00			
7.1 Modalità organizzative con indicazione anche della unità di personali addette. Dovranno essere evidenziati gli aspetti organizzativi volti alla riduzione degli impatti ambientali e di sostenibilità		2,00		
7.2. Monte ore settimanale del cuoco sul singolo nido;			2,00	
7.3 Modalità di vigilanza e Controllo garantiti;		2,00		
7.4. Ipotesi di menù e tipologia delle derrate impiegate con particolare riferimento ai requisiti minimi ambientali (CAM) e ai prodotti biologici, chilometro zero e filiera corta così come definiti nei CAM;		2,00		
7.5 Ipotesi di menù ordinari, vegani, diete religiose e diete speciali (intolleranze, allergie, ecc.)		2,00		
8. Modalità di gestione del personale e della vigilanza - Valutazione	14,00			
8.1. Organigramma e Funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto		1,00		
8.2 Gestione delle emergenze (assenze del personale, malori degli utenti, incidenti, ecc.)		2,00		
8.3 Azioni finalizzate alla prevenzione di abusi e violenze sui minori		2,00		

8.4 Attività di valutazione e customer satisfaction		2,00		
8.5 Reperibilità del referente per 365 gg anno/ 24 h su 24 h				1,00
8.6 Personale di supporto utenti diversamente abili con titolo di educatore				1,00
8.7 Progetto per promuovere stage/tirocini formativi curriculari o extra curriculari secondo quanto previsto dalle norme (numero stage/tirocini annuali, modalità organizzative, monte ore, tutor, ecc.)		2,00		
8.8 Ore aggiuntive annuali per supporto disabili ulteriori rispetto a n. 4.230 (art. 25.14 CSA)			1,00	
8.9 Piano della Formazione del personale lungo la durata dell'appalto		1,00		
8.10 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dalla consegna dei lavori, di persone svantaggiate di cui al Regolamento CE n. 2204/2002, di comune accordo coi servizi sociali comunali con persone segnalate direttamente dagli stessi (in aggiunta rispetto a quelle già eventualmente assunte ai sensi del Regolamento sopra citato: fino ad un massimo di 48 ore settimanali (anche suddivise su più operatrici)			1,00	
9. Piano di investimenti - Migliorie	7,00			
9.1 Descrizione del piano: finalità, obiettivi e azioni. Verranno considerate in particolare la quantità e l'appropriatezza delle proposte effettuate in relazione al mantenimento dell'efficienza e dell'efficacia complessiva del servizio		2,00		
9.2 Descrizione dettagliata dei singoli interventi che si intendono effettuare. Nella valutazione verranno considerate in particolare: la esaustività della descrizione, la qualità degli interventi, gli elaborati grafici per l'individuazione delle caratteristiche dimensionali, volumetriche, tipologiche, funzionali e tecnologiche e le indicazioni relative alla tipologia dei materiali e delle forniture impiegate		5,00		
Totali	85,00	79,00	4,00	2,00

8. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica:

- a. La Commissione **per l'attribuzione dei punteggi degli elementi di valutazione qualitativi, quantitativi e tabellari** opererà attraverso l'applicazione della seguente formula: **$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$** , in cui:
- i. $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta(a);
 - ii. \sum_n =sommatoria;
 - iii. n = numero totale dei criteri;
 - iv. W_i = peso o punteggio attribuito al criterio(i);
 - v. $V(a)_i$ =coefficiente della prestazione dell'offerta(a)rispetto al criterio (i);
- b. Criteri qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):
- i. In base alla documentazione che costituisce l'offerta tecnica contenuta nella busta «Offerta tecnica», a ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
 - ii. In particolare si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate:
 1. Eccellente - analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico - amministrativa - normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;
 2. Ottimo - analisi con alto grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.
 3. Buono - offerta con buon grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
 4. Discreto - analisi con discreto grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
 5. Sufficiente - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto

previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

6. Insufficiente - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
- iii. Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

- c. I coefficienti per la valutazione dei sub criteri V(a)i di natura qualitativa verranno determinati attraverso la media dei coefficienti variabile tra 0 (valutazione minima) e 1 (valutazione massima), attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari;
- d. Successivamente ciascun coefficiente determinato per ciascun sub criterio sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio;
- e. Criteri quantitativi: A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base delle seguenti formule:
- i. Sub criterio 7.2: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR - i_{esimo} / PR - max)]$ in cui:
1. PA = Punteggio da assegnare;
 2. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare (= 2,0);

3. PR-iesimo = numero di ore settimanale garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
 4. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
 5. x = simbolo della moltiplicazione;
 6. / = simbolo della divisione;
- ii. Sub criterio 8.8: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR\text{-iesimo} / PR\text{-max})]$ in cui:
1. PA = Punteggio da assegnare;
 2. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare (= 1,0);
 3. PR-iesimo = numero di ore annuale garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
 4. PR-max = numero di ore annuale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
 5. x = simbolo della moltiplicazione;
 6. / = simbolo della divisione;
- iii. Sub criterio 8.10: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR\text{-iesimo} / PR\text{-max})]$ in cui:
1. PA = Punteggio da assegnare;
 2. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare (= 1,0);
 3. PR-iesimo = numero di ore settimanale garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo) - massimo 48 ore;
 4. PR-max = numero di ore annuale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
 5. x = simbolo della moltiplicazione;
 6. / = simbolo della divisione;
- f. Criteri tabellari: A ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio nella colonna "T" della tabella, è attribuito il punteggio previsto sulla base di specifica dichiarazione in sede di offerta tecnica in cui il soggetto partecipante dichiara:
- i. Sub criterio 8.5: di garantire la reperibilità del referente per 365 giorni all'anno 24 ore su 24;

- ii. Sub criterio 8.6: di garantire la presenza di personale con titolo di educatore per quanto previsto all'art. 25.14 del CSA;
 - g. La somma dei sub criteri (qualitativi, quantitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri;
 - h. Una volta attribuiti i punteggi relativi ai criteri si procederà alla riparametrazione dei punteggi dei criteri stessi su base 1 secondo le modalità definite dall'ANAC con delibera del 21 settembre 2016 - Linee guida n. 2 di attuazione del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Offerta economicamente più vantaggiosa». (Delibera n. 1005);
9. Non si procederà alla riparametrazione dei criteri in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica;
10. La valutazione delle offerte tecniche è demandata, ad una Commissione giudicatrice nominata dal Comune dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
11. Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 60 punti. Verranno ammessi all'apertura della busta economica "C" i concorrenti che avranno raggiunto una valutazione dell'offerta tecnica, prima della riparametrazione di cui al punto 8.h, superiore a punti 60;
12. Modalità di Valutazione dell'offerta economica: La valutazione avviene:
- a. Attribuendo fino ad un massimo di **punti 15,00** relativamente all'unica percentuale di ribasso da applicare indistintamente su tutti i seguenti elementi che definiscono il valore della base d'asta:
 - i. € 40,00 (oltre I.V.A. di legge) quale costo giornaliero per singolo utente a tempo pieno nidi;
 - ii. € 25,00 (oltre I.V.A. di legge) quale costo giornaliero per singolo utente a tempo parziale;
 - iii. € 20,00 (oltre I.V.A. di legge) quale costo orario per il personale educativo;
 - iv. € 15,20 (oltre I.V.A. di legge) quale costo orario per il personale ausiliario;
13. L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula non lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR_{-i-esimo} / PR_{-max})^\alpha]$ in cui:
- a. PA = Punteggio da assegnare;
 - b. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare;
 - c. PR_{-i-esimo} = percentuale di ribasso offerta dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
 - d. PR_{-max} = percentuale di ribasso offerta più elevato;
 - e. $\alpha = 0,30$;

f. \times = simbolo della moltiplicazione;

g. $/$ = simbolo della divisione;

14. La percentuale di ribasso non potrà comunque essere superiore al 20%. Nel caso venisse offerta una percentuale di ribasso superiore si procederà all'esclusione dalla gara;
15. L'offerta economica dovrà indicare obbligatoriamente gli oneri di sicurezza specifici aziendali che non potranno essere pari a zero e il relativo costo della manodopera;
16. Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti dell'offerta tecnica ed economica secondo la seguente formula: $PT = (POT + POE)$ incui:
 - a. PT = punteggio totale dell'offerta;
 - b. POT = punteggio ottenuto relativo all'offerta tecnica;
 - c. POE = punteggio ottenuto nell'offerta economica;
17. In caso di due o più offerte con uguale punteggio finale sarà privilegiata la migliore offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, anche per quanto concerne l'offerta tecnica, si procederà a sorteggio;
18. La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida a condizione che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente;
19. È facoltà della stazione appaltante non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;
20. Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 240 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
21. Offerte Anormalmente Basse: l'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. Tale verifica avrà luogo considerando i punteggi tecnici prima della riparametrazione;
22. Offerte Anormalmente Basse: l'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. Tale verifica avrà luogo considerando i punteggi tecnici prima della riparametrazione;
23. Suggerimenti consigliati per la presentazione dell'offerta tecnica:
 - a. Al fine di agevolare il lavoro di analisi da parte della commissione si chiede di usare un font facilmente leggibile (trebuchet, arial, avenir next, ecc.) di dimensione almeno 10, con un interlinea pari a 1 o 1,5. Si chiede che l'orientamento della pagina sia verticale e non orizzontale;

- b. Il numero di pagine complessivo non dovrebbe essere superiore a 30, escluse:
 - 1. Le certificazioni e /o le dichiarazioni da presentare;
 - 2. Il "Piano di investimenti - Migliorie" del criterio 4 che costituirà un documento a sé da allegare;
- c. Alla luce dei suggerimenti di cui ai punti precedenti, la busta dell'offerta tecnica dovrebbe essere costituita da cinque elementi:
 - 1. Offerta tecnica di non più di 30 pagine;
 - 2. Dichiarazioni e/o certificazioni;
 - 3. Piano degli investimenti - Migliorie (sub criteri 4.1 e 4.2);

ART. 3 SUBAPPALTO

- 1. Per quanto concerne la procedura e la disciplina del subappalto si rinvia all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 2. Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e solo limitatamente ai seguenti servizi:
 - a. Manutenzioni e/o lavori;
 - b. Gestione del sistema informatico;
 - c. Servizi di pulizia.