

CAPITOLATO SPECIALE d'APPALTO
per l'AFFIDAMENTO
della GESTIONE
di servizi comunali
per la prima infanzia

(Periodo 01/09/2012 – 31/08/2015)

Allegato alla determinazione dirigenziale n. _____ del _____

Indice

CAPITOLO I NORME GENERALI

- Articolo 1 — Oggetto dell'appalto
- Articolo 2 — Durata dell'appalto — Proroga
- Articolo 3 — Entità totale dell'appalto
- Articolo 4 — Carattere del servizio
- Articolo 5 — Descrizione del servizio
- Articolo 6 — Preparazione e somministrazione dei pasti
- Articolo 7 — Somministrazione dei pasti
- Articolo 8 — Locali e attrezzature
- Articolo 9 — Manutenzione dei locali e delle attrezzature
- Articolo 10 — Pulizia dei locali
- Articolo 11 — Competenze e oneri a carico del Comune
- Articolo 12 — Norme di relazione
- Articolo 13 — Servizi aggiuntivi

CAPITOLO II OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

- Articolo 14 — Competenze e oneri del gestore del servizio
- Articolo 15 — Realizzazione delle proposte offerte in sede di gara
- Articolo 16 — Domicilio e responsabilità
- Articolo 17 — Autorizzazioni, licenze e permessi
- Articolo 18 — Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Articolo 19 — Cauzione definitiva

CAPITOLO III RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE

- Articolo 20 — Vigilanza e controlli
- Articolo 21 — Garanzie e responsabilità
- Articolo 22 — Penalità
- Articolo 23 — Esecuzione d'ufficio

CAPITOLO IV PERSONALE

- Articolo 24 - Requisiti degli operatori
- Articolo 25 — Assenze e sostituzioni del personale
- Articolo 26 — Gestione del turnover
- Articolo 27 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali
- Articolo 28 — Formazione del personale
- Articolo 29 — Altro personale
- Articolo 30 — Norme per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza del lavoro

CAPITOLO V NORME RELATIVE AL CONTRATTO

- Articolo 31 — Spese contrattuali
- Articolo 32 — Ammontare del corrispettivo e modalità di pagamento
- Articolo 33 — Sospensione dei pagamenti
- Articolo 34 — Adeguamento dei prezzi
- Articolo 35 — Subappalto
- Articolo 36 — Risoluzione del contratto — Sostituzione del Comune
- Articolo 37 — Fallimento, successione e cessione della ditta
- Articolo 38 — Recesso
- Articolo 39 — Divieti
- Articolo 40 — Avvio del servizio in pendenza di stipulazione del contratto
- Articolo 41 — Controversie
- Articolo 42 — Novazione soggettiva
- Articolo 43 — Inefficacia del contratto
- Articolo 44 — Varianti

CAPITOLO VI NORME FINALI

- Articolo 45 — Riferimenti normativi
- Articolo 46 — Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali
- Articolo 47 — Tracciabilità dei flussi finanziari e lotta alla delinquenza mafiosa
- Articolo 48 — Responsabile del Procedimento
- Articolo 49 — Rinvio
- Articolo 50 — Consultazione della documentazione e informazione

Capitolato speciale di appalto per l'affidamento della gestione di servizi comunali per la prima infanzia

CAPITOLO I NORME GENERALI

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi per la prima infanzia comunali:

Sezioni	a) Asilo Nido 2 – “Le pratoline” via B. Tornaforte 19/ bis	b) Micronido – “Le primule” via S. Pellico, 5
Lattanti (mesi 3-12)	17 + 2 Part-time	0
Divezzini (mesi 12-24)	15 + 3 Part-time	12 + 2 part time
Divezzi (mesi 24-36)	31 + 3 Part-time	12 + 2 part time
Totali	63 + 8 Part-time	24 + 4 part time

L'appalto, a lotto unico, comprende:

- il servizio educativo da svolgersi secondo le caratteristiche sotto indicate, il progetto educativo presentato dalla ditta e le indicazioni operative che potranno essere fornite dal Comune;
- la cura e l'igiene personale del bambino mediante specifici prodotti da fornirsi a cura della ditta appaltatrice;
- la pulizia dei locali, dei servizi annessi, delle aree verdi e del materiale messo a disposizione;
- il rinnovo del materiale didattico e ludico esistente reso inservibile;
- la fornitura del materiale di consumo e ludico-pedagogico occorrente per l'effettuazione del servizio (detersivi, cartoleria, prodotti para-farmaceutici e di igiene della persona, biancheria per la struttura sub a);
- la fornitura delle seguenti utenze inerenti a:
 - gas (non ad uso riscaldamento), per la sola struttura sub a);
 - telefono, acqua, energia elettrica, utenze e manutenzione ascensore - per entrambe le strutture; il gestore provvede alla volturazione a proprio carico dei contratti in essere;
- la preparazione, la somministrazione e l'assistenza ai pasti secondo le specifiche delineate infra (per la struttura sub a – Nido n. 2) nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche stabilite dall'Amministrazione;
- la somministrazione e l'assistenza ai pasti, con esclusione, per il micronido, della preparazione dei pasti, garantita dagli operatori comunali in servizio nella cucina dell'adiacente Nido comunale n. 1;
- la gestione del servizio di lavanderia e stireria (per il Nido 2);
- la manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione di interventi manutentivi ordinari relativi ai locali occupati;
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Nella gestione rientrano anche le seguenti attività integrative: attività di programmazione, documentazione, valutazione, formazione ed aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'amministrazione comunale ed i servizi socio-sanitari ed educativi del territorio.

Ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006, si intendono quali prestazioni principali del servizio l'attività di carattere educativo.

Articolo 2 — Durata dell'appalto — Proroga

La durata dell'appalto decorre dal 1 settembre 2012 e scade il 31 agosto 2015.

Alla scadenza, la ditta appaltatrice è tuttavia tenuta alla prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'amministrazione sino all'affidamento del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.

Articolo 3 — Entità totale dell'appalto

L'importo del servizio è fissato in € — come risultante in sede di gara — oltre al rimborso dell'Iva nella misura di legge. Il corrispettivo di cui sopra, comprensivo dei costi previdenziali, assistenziali, assicurativi e fiscali, è integrato con gli oneri relativi alla sicurezza — non soggetti a ribasso, ai sensi dell'articolo 131 — comma 3 — del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i. — quantificati in complessivi € 250,00.

Il prezzo offerto in sede di gara dal gestore del servizio aggiudicatario costituisce il corrispettivo contrattuale.

Il corrispettivo dell'appalto si intende immodificabile per il primo anno di validità del contratto.

Nei mesi di frequenza mensile, per ciascuna struttura, di un numero di bambini inferiore ai $\frac{2}{3}$ (due terzi) della capienza massima prevista (calcolata sui posti a tempo pieno), il canone mensile viene ridotto dell'1,5% per ogni unità in meno.

Articolo 4 — Carattere del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, interrotto o ritardato (categoria del servizio: 24 – C.P.V.: 80000000).

Articolo 5 — Descrizione del servizio

Luoghi di esecuzione del servizio:

- | |
|---|
| a) Asilo Nido 2 – “Le pratoline”, Via B. di Tornaforte, 19/ bis – Cuneo |
| b) Micronido – “Le primule”, Via S. Pellico, 5 – Cuneo |

Calendario e orari

Il servizio viene garantito seguendo il calendario scolastico, di norma dal primo giorno lavorativo del mese di settembre all'ultimo giorno lavorativo del mese di luglio, con esclusione delle vacanze natalizie, pasquali ed altre festività stabilite dal Comune in accordo con la Commissione di partecipazione prima all'inizio dell'anno educativo.

Il responsabile del settore comunale competente comunica alla ditta il calendario dell'attività dopo l'aggiudicazione per l'anno educativo corrente ed entro il primo mese dall'inizio di ciascun anno educativo, per gli anni successivi.

L'orario è distribuito su cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.

L'orario del servizio è previsto dalle ore 7,30 alle ore 18,00.

All'interno di tale orario sono garantiti i seguenti moduli orari di frequenza diversificati:

Frequenza giornata ridotta con possibilità d'ingresso dalle ore 7,30 alle ore 9,30 ed uscita entro le ore 13,00.

Frequenza intera giornata con possibilità d'ingresso dalle ore 7,30 alle ore 9,30 ed uscita entro le ore 18,00.

Organizzazione del servizio

L'Amministrazione comunale intende mantenere ed estendere il proprio modello psico-pedagogico ai servizi appaltati, in modo tale da garantire, attraverso alcune linee-guida fondamentali, una sintonia di intenti, di stili operativi e di livelli di qualità nell'ambito dell'intera rete dei servizi per l'infanzia. Per questo garantisce, attraverso un proprio operatore, la funzione di coordinamento pedagogico per tutte le strutture appaltate.

Gli elementi guida a cui attenersi per la stesura e la presentazione dei progetti educativi sono i seguenti:

Linee psico-pedagogiche

I servizi devono identificarsi per una specifica, esplicita ed evidente valenza pedagogico-educativa prevedendo, quindi, riferimenti teorici, scelte metodologiche e modalità educativo-didattiche fra loro coerenti e aggiornate alla più recente letteratura scientifica ed alle esperienze di maggiore rilevanza nazionale e locale. Progetto educativo e Piano organizzativo.

Il progetto deve fondarsi su una costante attenzione ai modelli dello sviluppo infantile per sostenere adeguatamente il processo di crescita dei bambini con un costante riferimento ai bisogni e alle esigenze degli stessi in base agli specifici contesti sociali e culturali da cui provengono i bambini.

In quest'ottica rivestono particolare rilevanza i rapporti con le famiglie e con le agenzie educative ed i presidi sociali e sanitari del territorio.

Le due strutture devono, quindi, caratterizzarsi per la disponibilità alla collaborazione con i genitori nel delicato compito dell'educazione dei figli, per la cura nel sostenere positivamente le relazioni parentali, per la cura nell'accrescere nei genitori la consapevolezza dei propri stili educativi e nel sostenerli nella loro esperienza genitoriale e, infine, per l'attenzione nel supportare, in generale, le situazioni di disagio e di bisogno che le famiglie dovessero evidenziare.

I due Nidi devono, quindi, configurarsi come credibile contesto di vita per i bambini che li frequentano e, pertanto, saranno caratterizzati da un clima di attenzione e di premura nei confronti del bambino, di presa in carico dei suoi bisogni di cura fisica e di sviluppo psico-fisico, armonizzato in un piano di attività, esperienze e momenti giornalieri che colgano i ritmi del bambino; il piano di attività deve saper dosare momenti di intimità e di relazione con l'educatore di riferimento e momenti di gioco, di esplorazione, di manipolazione organizzati a piccoli gruppi ed in angoli appositamente predisposti.

Indicazioni metodologico/educative

L'inserimento del bambino deve essere sostenuto dalla presenza di un genitore o da persona per lui significativa, secondo modi e tempi concordati tra la famiglia e il responsabile della struttura;

L'area gioco è strutturata in angoli e/o laboratori per il gioco simbolico di esplorazione, di manipolazione, per i giochi a terra e di costruzione, per giochi cognitivi, per momenti sociali e affettivi;

Il Nido offre punti costanti di riferimento (Educatrice – attività/momenti/spazi) che diano sicurezza al bambino;

Il responsabile educativo gestisce direttamente i rapporti con i genitori, improntandoli a disponibilità e chiarezza e facilitando i momenti di incontro per la conoscenza reciproca e per lo scambio di esperienze educative;

La gestione dei due servizi, nello spirito della legge regionale e del regolamento comunale, prevede la vigilanza ed il controllo da parte degli utenti attraverso l'assemblea dei genitori e la Commissione di partecipazione.

L'attività viene realizzata sulla base di un progetto educativo, di una programmazione educativa, di un piano operativo e prevede strumenti di verifica e valutazione, nonché la corretta conservazione in sede della documentazione.

Personale

Il personale cura l'attuazione del progetto educativo approvato in sede di aggiudicazione, programmando l'attività giornaliera sotto la direzione di un responsabile educativo, individuato tra gli educatori. Il rapporto numerico tra le figure educative ed i bambini deve essere tale da garantire l'assistenza per tutto l'arco di apertura del servizio ed è da calcolarsi secondo le normative vigenti in materia. Il responsabile educativo deve possedere un'esperienza di almeno 3 anni in posizione analoga.

Modalità operative

Le modalità di ammissione e di frequenza, stilate sulla base di graduatorie mensili, la determinazione e l'introito delle rette mensili e dei relativi criteri applicativi sono stabilite dall'Amministrazione comunale.

Per la gestione operativa di tali funzioni la ditta si impegna a collaborare con il Comune:

trasmettendo le necessarie comunicazioni alle famiglie;

trasmettendo agli uffici comunali entro la prima settimana del mese successivo il prospetto riepilogativo mensile delle giornate di presenza/assenza degli utenti;

applicando le direttive assunte dall'Amministrazione nei confronti degli utenti.

La ditta si impegna a regolare la propria attività e a gestire i rapporti con l'utenza anche sulla base delle disposizioni previste dal vigente "Regolamento comunale del servizio asili nido".

Inserimento bambini disabili

Nel caso di inserimento di bambini disabili la ditta deve assicurare la presenza di idoneo personale d'appoggio per l'intero periodo di presenza del minore nella struttura. Tale personale, appositamente dedicato al fine di garantire il regolare svolgimento delle attività e l'integrazione dei bambini nel gruppo, va ad integrare gli standard di legge. Per ciascun bambino portatore di handicap, certificato dal servizio di Neuropsichiatria dell'ASL, per il quale sia richiesto un rapporto educatore / bambino di 1:1, l'Amministrazione prevede l'erogazione di una somma aggiuntiva di € 1.000,00 per ciascun mese di frequenza effettiva.

Articolo 6 — Preparazione e somministrazione dei pasti

Per la struttura sub a), asilo nido

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di seguito indicate.

La ditta si impegna a confezionare, porzionare e somministrare i pasti presso l'Asilo Nido n. 2 "Le pratoline" secondo il menù fornito dall'Amministrazione. Il menù potrà essere oggetto di modificazione da parte dell'Amministrazione, senza che nulla abbia a richiedere la ditta in termini di eventuale maggior costo.

Il pasto principale e la merenda pomeridiana devono essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, completati con pane, frutta fresca e predisposti secondo le grammature che saranno indicate. L'alimentazione dei lattanti viene assicurata, di norma, attraverso più somministrazioni giornaliere di idonei prodotti dietetici.

Al fine di favorire nei bambini il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona piemontese e cuneese in particolare.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc...).

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

1. gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.
- Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

2. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

la **PASTA** deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

il **RISO** deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

le **UOVA** devono avere le seguenti caratteristiche:

- provenienza nazionale, fresche, guscio scuro, perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità.
- L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti od apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.
- Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.
- Saranno, perciò, escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e, comunque, non fresche.
- Le uova dovranno essere del peso compreso tra i 65/70 grammi cadauna con guscio scuro.

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino dovranno essere della migliore qualità e provenire da bovino adulto (vitellone) di "razza piemontese", maschio o femmina, di età compresa tra i 10 e i 18 mesi. Si richiede la certificazione di garanzia di produzione della carne bovina attestante la qualità del bestiame allevato in Piemonte, ai sensi della L.R. 35/88.

I quarti anteriori dai quali dovranno essere ricavate le carni da disossare, dovranno essere in possesso dei prescritti marchi sanitari attestanti l'effettuato controllo sanitario, nonché della specifica certificazione da parte del Servizio Veterinario che le carni medesime sono state sottoposte anche al controllo delle sostanze estrogeniche rilevando esito negativo.

I quarti dai quali dovranno essere ricavate le parti delle carni da fornire, nei tagli anatomici richiesti sotto specificati, dovranno provenire da:

- quarti anteriori con pancia e non avere più di 6 costole e il taglio dovrà essere eseguito tra la 6° e la 7° costola;
- quarti posteriori senza pancia e in modo da non portare più di 7 costole, il taglio dovrà essere eseguito fra la 7° e l'8° costola del roast-beef.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento di tipo industriale non in batteria, di produzione nazionale, preparati a "busti" di prima qualità del peso di circa gr. 1.200; i polli devono risultare privi di testa e di colli; la resezione del collo deve avvenire al livello della terz'ultima vertebra cervicale;
- gli zampi devono essere tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto all'articolazione tarsica; i "busti" debbono inoltre risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea, uropigio; la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta in giusti limiti; i polli debbono essere di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i 2 giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione;
- il pollo deve essere esente da fratture, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere esenti ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (*shelf life*), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo “vellutato”;
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (*shelf life*) superiore a 10 giorni.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato. Non sono ammesse etichettature incomplete.

La ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 s.m.i.;
- una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc...).

I prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, ecc... — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.

Le carni, le verdure, i salumi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati.

Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei.

Le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata. Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Articolo 7 — Somministrazione dei pasti

Per la struttura sub b), micronido

La produzione dei pasti avviene per opera del personale dipendente del Comune operante nei locali della cucina attigua al micronido. La fornitura dei pasti, secondo le tabelle dietetiche ed i menù utilizzati per l'asilo nido comunale, avviene a seguito di comunicazione giornaliera da parte della ditta del numero di bambini effettivamente presenti. La comunicazione alla cucina deve essere effettuata entro le ore 9,30.

Il personale comunale si occupa, oltre che della produzione, anche della veicolazione dei pasti che avviene interamente nell'ambito dello stesso edificio.

La ditta si occupa delle seguenti fasi del processo produttivo/distributivo:

- a) porzionatura e distribuzione dei pasti nella zona alimentazione;
- b) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate e preparazione dei coperti;
- c) lavaggio e stivaggio di posateria e stoviglie;
- d) pulizia di locali, arredi in uso ed attrezzature utilizzate;
- e) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- f) gestione del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP), per la parte del processo distributivo di propria competenza, con identificazione delle seguenti attività minime:
 - analisi dei rischi del processo distributivo;
 - definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
 - identificazione dei punti critici;
 - definizione dei limiti di accettabilità;
 - definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
 - verifica del sistema di autocontrollo;
 - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Il responsabile dell'industria alimentare designato dalla ditta è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari per la parte del processo di somministrazione di propria competenza.

Articolo 8 — Locali e attrezzature

Il Comune cede in uso al gestore, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi necessari al funzionamento delle strutture, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dell'attività.

L'inventario analitico, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile e degli arredi ed attrezzature, verrà redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio della gestione. Entro i primi 3 mesi dall'avvio della gestione, la ditta si impegna ad acquistare arredi ed attrezzature per un importo minimo di € 3.000,00. Questi rimarranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiale che si rendessero necessari successivamente durante la gestione, a causa di usura, danneggiamento o furti, sono a totale carico del gestore che deve provvedere direttamente a riconsegnare, al termine della gestione, tutto il materiale elencato nei verbali.

In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvedono alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'obbligo, per il gestore, di provvedere alla necessaria sostituzione dovuta ad usura entro i venti giorni successivi al riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del gestore, il Comune provvede al reintegro del materiale necessario dandone comunicazione ed addebitando a carico del gestore un importo pari alla spesa sostenuta.

Alla scadenza il gestore è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità della consegna. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni mobili dovranno essere riparati o reintegrati entro un termine che sarà fissato dal verbale. Trascorso inutilmente il termine l'Amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Articolo 9 — Manutenzione dei locali e delle attrezzature

La manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione dei piccoli interventi manutentivi ordinari relativi all'edificio e necessari al regolare funzionamento dell'asilo nido sono di spettanza della ditta. A puro

titolo esemplificativo e, comunque, senza pretesa di esaustività, sono da considerare a carico della ditta i seguenti interventi:

- sostituzione di vetri rotti;
- sostituzione di lampadine non funzionanti;
- tinteggiatura locali;
- verniciatura attrezzature;
- lavori di falegnameria per riparazione arredi ed attrezzature;
- interventi sui serramenti;
- sostituzione di serrature, maniglie, avvolgibili, telai;
- taglio dell'erba, piantumatura, raccolta foglie.

Il Comune garantisce la manutenzione straordinaria dei locali.

Articolo 10 — Pulizia dei locali

La pulizia dei locali deve essere eseguita a regola d'arte con la massima cura e diligenza nel rispetto delle norme igieniche e con tutte le cautele atte ad evitare ogni eventuale danno ai locali, ai mobili ed arredi. I prodotti usati devono essere di prima qualità, di facile uso, di odore non sgradevole, ad azione rapida, senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto, atti a garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e degli ambienti. La pulizia comprende quanto si trova all'interno dei locali, ivi compresi i vetri, le porte, i radiatori, le pareti lavabili e la periodicità dei vari interventi non deve essere inferiore ai parametri sotto specificati:

a) Interventi giornalieri:

- spazzatura con idonei mezzi (aspirapolvere, scope elettrostatiche, ecc...) di tutti i pavimenti e battitura di eventuali zerbini esistenti;
- lavaggio degli stessi con prodotti detergenti disinfettanti;
- pulizia e disinfezione giornaliera dei servizi igienici, di tutti i sanitari, compresi gli accessori, con prodotti specifici ad azione germicida e deodorante;
- svuotamento cestini, porta carte, ecc... in appositi sacchi di plastica e riempimento dei contenitori dei prodotti per la pulizia (saponi, carta igienica, asciugamani a perdere, ecc...), che dovranno essere forniti dalla ditta;
- spolveratura ad umido delle porte, nonché di tutti i mobili ed arredi: quadri, telefoni, macchine per ufficio, sedie, poltrone, schedari, suppellettili in genere, ecc...;

b) Interventi quindicinali

- deragnatura pareti e soffitti;
- lavaggio e pulizia pareti piastrellate;
- manutenzione alle pareti lavabili per l'eliminazione di macchie, polvere, orme e asportazione di eventuali corpi estranei;
- pulizia dei piazzali interni, antistanti e retrostanti l'edificio.

c) Interventi mensili

- pulizia accurata su accessori vari quali interruttori, radiatori, plafoniere, ecc...;
- lavaggio e pulizia di tutti i vetri interni ed esterni delle finestre comprese le intelaiature;
- pulizia radicale di tutti i davanzali;
- pulizia dei battiscopa;

d) Interventi annuali

- pulizia di fondo di tutti i pavimenti e intervento generale di risanamento con prodotti idonei;
- lavaggio completo e pulizia di fondo delle pareti lavabili e delle controsoffittature mobili insistenti sui locali oggetti del servizio.

La periodicità può variare a seconda delle necessità riscontrate e dello stato dei locali.

In caso di accertamento da parte del responsabile del Servizio Asili Nido del Comune del precario stato di pulizia dei locali, derivante da scarso livello delle pulizie, l'Amministrazione stessa ha la facoltà di richiedere alla società una serie di interventi di ripristino. Tali prestazioni devono essere richieste in forma scritta alla

ditta e rese dalla stessa nel termine di 5 giorni dalla notifica. Esse non danno luogo ad alcun addebito aggiuntivo a carico del Comune.

Articolo 11 — Competenze e oneri a carico del Comune

Sono riservate al Comune le seguenti competenze:

- formazione delle graduatorie ed ammissione dei bambini agli asili nido;
- determinazione e riscossione delle rette di frequenza;
- competenze amministrative relative ai rapporti con la Regione Piemonte e con la Provincia di Cuneo;
- manutenzione straordinaria della struttura;
- spese per il riscaldamento dei locali durante il funzionamento (per entrambe le strutture);
- spese per il gas uso cucina (solo per il Nido n. 2);
- fornitura degli arredi e delle attrezzature di base;
- servizio di lavanderia e stireria per il micronido;
- eventuali disinfezioni, disinfestazioni o derattizzazioni di carattere straordinario.

Articolo 12 — Norme di relazione

L'aggiudicatario deve comunicare, al momento dell'affidamento del servizio, il nominativo del responsabile del servizio, diverso dai responsabili educativi delle due strutture, che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo a eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio stesso.

L'aggiudicatario garantirà altresì la reperibilità di un suo supervisore durante gli orari di espletamento del servizio. Ogni segnalazione o contestazione che venga rivolta al responsabile del servizio si considera come effettuata all'appaltatore.

Articolo 13 — Servizi aggiuntivi

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, nel periodo di vigenza contrattuale e nel caso in cui sorga la necessità, anche la gestione di servizi aggiuntivi.

Per l'affidamento di tali servizi l'amministrazione comunale provvede a integrare il contratto con provvedimento dirigenziale contenente l'imputazione dei maggiori oneri previsti e le specifiche contrattuali necessarie, provvedimento che dovrà essere controfirmato dal legale rappresentante della ditta per accettazione.

CAPITOLO II OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Articolo 14 — Competenze e oneri del gestore del servizio

Oltre a quanto stabilito negli articoli precedenti, la ditta aggiudicataria provvede ad ogni spesa inerente la gestione del servizio, ad esclusione di quanto espressamente attribuito al Comune di Cuneo, e, in particolare, provvede a garantire:

- la manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione dei piccoli interventi manutentivi ordinari relativi all'edificio e necessari al regolare funzionamento dei nidi;
- la fornitura degli arredi e delle attrezzature che dovessero risultare necessari, oltre quelli già forniti dal Comune di Cuneo, e che, al termine dell'appalto, resterebbero di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo.

Inoltre la ditta si impegna a:

- compilare giornalmente il registro di presenza dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti e l'avvenuto pagamento della retta di frequenza, inviandone mensilmente copia agli uffici comunali;
- verificare che gli utenti paghino, alle scadenze fissate, le rette mensili dovute in base alle fasce di reddito e a non ammettere alla frequenza dei nidi, su richiesta del Comune, i bambini, i cui genitori o rappresentanti legali persistessero nelle morosità, anche dopo gli inviti a regolarizzare;
- sottoporre ai controlli sanitari prescritti le persone addette all'attività anche in modo temporaneo.

Articolo 15 — Realizzazione delle proposte offerte in sede di gara

L'appaltatore deve tenere conto che la realizzazione delle proposte offerte in sede di gara è dovuta per tutti i progetti autorizzati dall'amministrazione, a pena della risoluzione anticipata del contratto e delle penali previste, e non deve comportare alcun onere aggiuntivo neppure indiretto per l'ente.

L'acquisto di arredi e attrezzature, che rimarrebbero comunque di proprietà del Comune al termine dell'appalto, deve avvenire entro 12 mesi dall'aggiudicazione.

In ogni caso, entro 3 mesi dal momento dell'avvio del servizio l'appaltatore deve dimostrare l'avvenuto acquisto di arredi e attrezzature per un minimo di € 3.000,00.

In caso di inottemperanza il Comune tratterrà fino a 3 volte l'importo dichiarato, fatto salvo la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Articolo 16 — Domicilio e responsabilità

L'appaltatore sarà sempre considerato come unico ed esclusivo responsabile verso l'amministrazione comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente contratto.

La ditta deve eleggere domicilio in Cuneo; presso tale domicilio la civica amministrazione potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

Articolo 17 — Autorizzazioni, licenze e permessi

La ditta aggiudicataria deve dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente Capitolato e le normative vigenti richiedono.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

Articolo 18 — Osservanza delle leggi e dei regolamenti

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare al proprio personale, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 19 — Cauzione definitiva

In caso di aggiudicazione, l'impresa affidataria dell'appalto deve costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'articolo 113 — comma 1 — del Codice.

Detta garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo 1.2 del D.M. 12 marzo 2004, n. 123.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la revoca dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente alla verifica di conformità, espletata dal direttore dell'esecuzione del contratto, che accerta la regolare esecuzione delle prestazioni rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto.

CAPITOLO III

RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Articolo 20 — Vigilanza e controlli

Al direttore dell'esecuzione del contratto, nominato dall'amministrazione comunale, compete la vigilanza e il controllo sul regolare adempimento delle obbligazioni assunte dall'aggiudicatario, mediante costante verifica sull'organizzazione e sullo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato, anche attraverso espliciti e formali strumenti di verifica e valutazione utili a un monitoraggio accurato dell'andamento dell'iniziativa.

Appartiene alla sfera di attribuzione del direttore dell'esecuzione del contratto indicare al coordinatore della ditta modalità operative e tempi di adeguamento rispetto alle non conformità rilevate.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo, altresì, che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio.

Articolo 21 — Garanzie e responsabilità

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'amministrazione comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause a esso connesse.

Sono da ritenersi a carico dell'appaltatore gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' a carico dell'impresa aggiudicataria l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa di R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio di asilo nido appaltato.

La ditta è tenuta, entro quindici giorni dalla stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a stipulare apposita assicurazione riferita specificatamente ai servizi oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- a € 1.032.913,80 per ogni sinistro;
- a € 1.032.913,80 per danni a persone;
- a € 1.032.913,80 per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio e i terzi.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

La ditta si impegna a presentare all'amministrazione comunale copia della polizza, e a presentare a ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

L'amministrazione comunale è esonerata espressamente da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che, anche in itinere, dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto in questione.

Sono comunque a carico del gestore del servizio tutte le responsabilità e le incombenze inerenti alla gestione delle due strutture. Eventuali danni derivati a personale, utenti e terzi, causati dalla struttura possono essere posti a carico della ditta qualora la stessa non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente il Comune di imperfezioni, rotture e simili che potessero essere agevolmente rilevate dal personale in servizio usando della normale diligenza. Sono a carico del gestore del servizio i danni all'immobile ed alle attrezzature causate dalla gestione del servizio, escluse quelle derivanti dal normale utilizzo.

La ditta aggiudicataria solleva il Comune di Cuneo da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore del servizio e, in ogni caso, da questo rimborsate.

Articolo 22 — Penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il responsabile del Settore Socio educativo contesterà gli addebiti prefissando un termine massimo di 5 giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il responsabile, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare — con atto motivato — una penalità.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 300,00 e € 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata può essere aumentata fino al raddoppio.

Alla ditta è applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Dopo n. 3 (tre) contestazioni di inadempimenti di ordinaria gravità avvenuti nel corso di n. 3 (tre) anni di gestione del servizio, ovvero a seguito della contestazione di n. 1 (uno) inadempimento di straordinaria gravità, il Comune di Cuneo ha la facoltà di risolvere il contratto stipulato con la ditta, fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dell'ulteriore danno.

Costituisce inadempimento di straordinaria gravità, con facoltà di risoluzione del contratto, la mancata prestazione del servizio, anche solo per un giorno, addebitabile alla responsabilità della ditta. In caso di risoluzione del contratto, al Gestore del servizio è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

Nel caso di lamentele o reclami sulla qualità del servizio da parte di genitori o altri soggetti interessati, il Comune di Cuneo sente informalmente le ragioni del Responsabile preposto dalla ditta e qualora non le ritenga sufficienti a giustificare i fatti, procede alla contestazione formale dell'inadempimento, con le modalità sopra indicate.

Il pagamento delle penalità non libera la ditta aggiudicataria dalla eventuale responsabilità per ulteriori danni causati.

Gli importi addebitati a titolo di penale o di risarcimento danni saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati ovvero sul deposito cauzionale.

Il dirigente del Settore Socio-educativo potrà comminare sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni:

- interruzione anche parziale del servizio (€ 5.000,00);
- infrazioni di carattere igienico-sanitario (fino a € 500,00);
- numero personale assegnato non rispondente a quanto richiesto nel Capitolato (€ 400,00 per ogni unità mancante e/o per ogni giorno di inadempienza);
- mancata sostituzione, entro due ore dall'inizio del servizio, del personale assente (€ 150,00 per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza);
- mancata attuazione di attività previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel progetto-offerta presentato in sede di gara e successivamente concordate con il responsabile del Servizio Asili Nido o suo delegato (€ 350,00 per ogni giorno di inadempienza);
- mancato acquisto di arredi ed attrezzature dichiarato in sede di gara: fino a 3 volte l'importo dichiarato fatto salvo la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto;
- mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti dal presente Capitolato (fino a € 1.000,00);

- ritardata presentazione della documentazione relativa al personale impiegato entro i termini fissati dall'Amministrazione (€ 50,00 per ogni giorno di ritardo)
- utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti (€ 100,00);
- inadempienza pulizia locali ed impianti (€ 150,00);
- ogni altra infrazione non prevista nella presente declaratoria e che arrechi nocumento all'efficace svolgimento del servizio (fino a € 500,00).

Le irregolarità e le inadempienze dovranno essere previamente contestate per iscritto con l'imposizione di un termine non superiore a 24 ore per la presentazione delle eventuali giustificazioni che saranno valutate per comminare le penali.

Articolo 23 — Esecuzione d'ufficio

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dall'avvenuta interruzione.

CAPITOLO IV PERSONALE

Articolo 24 - Requisiti degli operatori

I servizi a carattere educativo sopra descritti sono garantiti da personale di età non inferiore a 18 anni, idoneo a svolgere i compiti assegnati ed in possesso di uno dei seguenti titoli di studio avente valore legale:

- diploma di laurea in scienze dell'educazione e scienze della formazione primaria,
- diploma di puericultrice,
- diploma di maestra di scuola d'infanzia,
- diploma di maturità magistrale,
- diploma di vigilatrice di infanzia (nel rispetto dell'art. 1 della L. R. 16/80),
- attestato di qualifica di educatore per la prima infanzia o equivalenti,
- diploma di liceo psico-pedagogico,
- diploma di dirigente di comunità,
- attestato di qualifica di educatore professionale,
- diploma di tecnico dei servizi sociali,

altri diplomi di scuola media superiore dai cui provvedimenti istitutivi si riconosca un profilo professionale adatto per svolgere attività educativa negli asili nido.

La ditta garantisce, altresì, la presenza di un responsabile educativo per ciascuna struttura adeguatamente qualificato e di un coordinatore pedagogico referente sotto il profilo educativo (distinto dalle precedenti figure) in possesso di un diploma di laurea specifico ad indirizzo socio-pedagogico o socio-psicologico.

I servizi a carattere ausiliario devono essere garantiti da personale di età non inferiore a 18 anni, idoneo a svolgere i compiti assegnati ed in possesso del titolo di scuola dell'obbligo.

L'aggiudicatario si impegna ad assumere il personale già in servizio, mantenendo inalterato il livello giuridico ed economico.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto per l'anno educativo corrente ed entro 10 giorni dall'avvio del servizio per gli anni successivi, la ditta deve inviare al Comune l'elenco del personale operante, con l'indicazione del livello e delle mansioni e del curriculum vitae di ciascuno. Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata entro sette giorni al Comune.

Il personale impiegato svolge con cura e diligenza le proprie mansioni, mantenendo un corretto comportamento con i minori affidati e con le famiglie; si attiene ai principi di rispetto dei tempi e delle abitudini dei minori; rispetta la puntualità ed il segreto professionale; adotta un contegno decoroso ed

irreprensibile, riservato e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza; possiede spirito di iniziativa nell'ambito della programmazione stabilita e segue con attenzione le direttive ricevute.

Il personale è tenuto ad indossare – mantenendola sempre in perfetto stato – la divisa di dotazione fornita dalla ditta con esclusione di abbigliamento di diverso tipo. Le divise devono garantire, per pulizia, ordine ed igiene, il decoro del personale in servizio e la garanzia di un corretto rapporto con l'utenza.

In caso di assenza dei requisiti richiesti ovvero per gravi, palesi e reiterate violazioni dei compiti assegnati, ovvero in caso di comportamenti gravemente lesivi dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia di utenza, l'Amministrazione Comunale può richiedere alla ditta la sostituzione dell'unità di personale giudicata non idonea. La ditta può presentare le proprie controdeduzioni che, se ritenute non sufficienti, possono condurre all'applicazione delle penalità previste ed, eventualmente, all'apertura di una controversia.

Articolo 25 — Assenze e sostituzioni del personale

La ditta si impegna a garantire la sostituzione puntuale del personale assente per malattia, ferie, permesso o altro in modo tale da garantire in ogni caso la continuità del servizio alle condizioni previste dal presente capitolato.

La sostituzione con altro personale idoneo e in possesso dei requisiti richiesti deve essere garantita per la giornata stessa in cui si verifica l'assenza in rapporto ai bambini presenti.

Articolo 26 — Gestione del turnover

La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere stabile il più possibile il personale educativo e ausiliario adibito al servizio, riconoscendo che la continuità di azione del personale costituisce presupposto indispensabile per un corretto intervento educativo.

L'impresa si impegna altresì a rispettare una percentuale annua di turnover di personale in misura non superiore a 2/5 delle forze totali presenti: il superamento di tale limite può costituire motivo di risoluzione del contratto con l'affidamento del servizio alla seconda ditta in graduatoria e l'addebito delle maggiori spese sostenute dall'amministrazione.

Articolo 27 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti soci, condizioni contrattuali e retributive, derivanti dall'applicazione integrale del CCNL sottoscritto dalle parti più rappresentative a livello nazionale, corrispondente ai profili degli operatori impiegati, compresi eventuali integrativi territoriali, come da tabelle emanate dal Ministero del lavoro e della Previdenza Sociale, o, in loro assenza, sottoscritte dalle Organizzazioni Sindacali e Datoriali firmatarie dello stesso CCNL (art. 86 D. Lgs 163/2006 così come modificato dall'art. 8 L. 123/2007).

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

La ditta è tenuta a garantire il riassorbimento del personale attualmente in forza alle seguenti condizioni:

- il passaggio dovrà avvenire senza il periodo di prova e con pari condizioni economiche, normative e contributive applicando integralmente il CCNL nazionale ed integrativi stipulati dalle OO.SS. e dalle Organizzazioni Datoriali maggiormente rappresentative su base nazionale, fatto salvo il confronto tra le parti interessate in caso di riduzione d'appalto;

- verrà riconosciuta la medesima anzianità economica di servizio maturata e qualifica, a parità di mansioni;

A tal fine il Comune si impegna a trasmettere tutte le informazioni relative all'anzianità economica raggiunta dai singoli operatori/trici presenti nel servizio in gara e gli oneri relativi all'anzianità economica (se superiori a 3 scatti), come da comunicazione della ditta appaltatrice uscente.

Articolo 28 — Formazione del personale

La formazione del personale è a carico della ditta appaltatrice e deve essere effettuata per almeno 8 ore annuali per ciascuna figura educativa.

Articolo 29 — Altro personale

L'inserimento di tirocinanti può essere autorizzato dal Comune, a condizione che l'inserimento non determini sostituzione di personale dipendente dalla ditta in relazione agli standard sopra indicati ed avvenga nel rispetto delle normative correnti e con la previsione di adeguata copertura assicurativa.

Articolo 30 — Norme per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza del lavoro

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme previste dal decreto legislativo decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro». L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

La ditta dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione.

Il committente provvederà alla verifica dell'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore, ai sensi dell'articolo 26 — comma 1, lettera a) — del citato testo unico.

Ove specificatamente previsto verrà predisposto il documento di valutazione dei rischi da interferenza.

CAPITOLO V NORME RELATIVE AL CONTRATTO

Articolo 31 — Spese contrattuali

Le spese di contratto — che sotto forma di atto pubblico amministrativo verrà rogato dal Segretario generale del Comune di Cuneo — e di registro, i diritti e ogni altra spesa accessoria sono a carico dell'aggiudicatario, che dovrà effettuare per esse un congruo deposito all'atto della firma dello stesso. La liquidazione delle spese è fatta, in base alle tariffe vigenti, dal dirigente dell'ufficio Contratti.

Sono pure a carico dell'affidatario tutte le spese di bollo inerenti agli atti occorrenti per la gestione della concessione.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'articolo 118 — comma 1 — del Codice.

L'amministrazione si riserva peraltro la facoltà di cessione del contratto in caso di trasferimento di funzioni mediante creazione di Istituzione, Fondazione, Società a partecipazione comunale per le quali la prestazione di che trattasi rientri negli scopi istituzionali.

Articolo 32 — Ammontare del corrispettivo e modalità di pagamento

Il corrispettivo del servizio è liquidato in 36 rate mensili posticipate ed è subordinato all'accertamento — da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento — della rispondenza del servizio effettuato alle prescrizioni previste in questo capitolato.

In caso di esito positivo, il direttore dell'esecuzione emetterà l'attestazione di regolare esecuzione del contratto.

A seguito di tale attestazione, l'appaltatore può emettere regolare fattura, che verrà liquidata dalla stazione appaltante entro 60 giorni dalla data di ricezione della stessa al protocollo comunale

Con il pagamento del compenso si intendono interamente compensate dal Comune tutte le spese, principali ed accessorie, dirette ed indirette, necessarie per la perfetta esecuzione del servizio affidato, e qualunque altro onere, espresso o non dal presente capitolato, inerente o conseguente allo stesso.

Articolo 33 — Sospensione dei pagamenti

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

Articolo 34 — Adeguamento dei prezzi

A decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale, il valore del canone mensile, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, su istanza di parte, nei limiti della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatasi con riferimento al mese di agosto dell'anno precedente.

La disposizione trova applicazione sino al momento di avvenuta costituzione dell'Osservatorio dei contratti pubblici, di cui all'articolo 115 del Codice.

Articolo 35 — Subappalto

Il subappalto sarà ammesso nei limiti e con le modalità stabiliti dall'articolo 118 del Codice.

I pagamenti relativi alle prestazioni svolte dal subappaltatore o cottimista verranno effettuati direttamente dalla stazione appaltante allo stesso con le modalità indicate al comma 3 del citato articolo.

Articolo 36 — Risoluzione del contratto — Sostituzione del Comune

Il contratto è risolto nei casi e con le modalità indicate dall'articolo 135 del Codice.

Il Comune ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- eventi di frode o sentenze passate in giudicato, accertate dalla competente autorità giudiziaria;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- inadempienza alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale nonché alle norme previdenziali;
- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per almeno un giorno;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- mancato pagamento dei premi assicurativi della polizza R.C.T./R.C.O.
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un semestre.

La facoltà di risoluzione è esercitata dal Comune con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e i servizi regolarmente effettuati fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune il diritto di affidare a terzi il servizio in danno del concessionario.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto del Comune al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Verificandosi l'ipotesi di cui al comma precedente, l'amministrazione si riserva la facoltà, qualora la normativa al momento vigente non lo vieti, di procedere all'aggiudicazione al secondo classificato, fermo restando il diritto all'integrale risarcimento di tutti i danni, con eventuale rivalsa sulla cauzione definitiva prestata.

L'appalto può altresì essere revocato per esigenze di pubblico interesse, nel qual caso il Comune è tenuto a corrispondere al concessionario un indennizzo, secondo i criteri di cui all'articolo 24 del testo unico delle leggi sull'assunzione diretta dei pubblici servizi da parte dei Comuni e delle Province, approvato con Regio Decreto 15 ottobre 1925, n. 2578 s.m.i..

Articolo 37 — Fallimento, successione e cessione della ditta

La stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta o concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 11 — comma 3 — del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252 s.m.i., potranno interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

L'appalto si intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria. In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal de cuius. Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda.

Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.

Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

Si applica l'articolo 116 del Codice nei casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione societaria.

Articolo 38 — Recesso

Ai sensi dell'articolo 21-sexies della legge 7 agosto 1990, n. 241 s.m.i., la stazione appaltante può recedere dal contratto:

- per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
- laddove il fornitore, pur dando corso all'esecuzione della fornitura, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Qualora i contenuti imposti da eventuali provvedimenti normativi o regolamentari ovvero di pubbliche autorità che esercitano il controllo sul servizio oggetto di questo capitolato non siano suscettibili di inserimento automatico nel contratto, ovvero qualora per effetto di provvedimenti di pubbliche autorità o altri eventi a essi conseguenti vengano meno o risultino modificati i presupposti considerati dalle parti per la determinazione delle condizioni tecnico – economiche contrattualmente pattuite in modo da incidere sostanzialmente sull'equilibrio delle rispettive prestazioni, le parti provvederanno di comune accordo a formulare le clausole integrative o modificative, sul presupposto di un equo contemperamento dei relativi interessi, al fine di ottemperare ai provvedimenti di cui sopra entro 60 (sessanta) giorni dalla richiesta di una parte all'altra; in difetto di accordo entro tale termine, la parte che vi abbia interesse può recedere.

Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante al concessionario — per le ipotesi previste al comma 1 — e dalla parte che vi abbia interesse — per l'ipotesi prevista al comma 2 — con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari consecutivi.

In caso di recesso, al concessionario non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Il recesso di cui al comma 1, lettera b), determina l'escussione integrale della cauzione definitiva.

Articolo 39 — Divieti

E' fatto tassativo divieto alla Ditta affidataria ed agli operatori in servizio di richiedere agli utenti somme di denaro o compensi per la prestazione dei servizi oggetto del presente capitolato.

E' fatto divieto alla Ditta affidataria, sotto pena di risoluzione del contratto, perdita della cauzione e del risarcimento di tutte le maggiori spese e danni che derivassero in conseguenza al Comune per la risoluzione contrattuale anticipata, di cedere, subappaltare in tutto o in parte i servizi a carattere educativo oggetto del presente appalto.

Articolo 40 — Avvio del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto, da redigersi nelle forme di legge e secondo le indicazioni del presente capitolato. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'adozione di apposito provvedimento dirigenziale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Articolo 41 — Controversie

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno devolute al Giudice Ordinario — Foro competente di Cuneo.

Come previsto dall'articolo 241 — comma 1bis — del Codice, il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

Articolo 42 — Novazione soggettiva

All'infuori di quanto previsto dall'articolo 116 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 s.m.i. «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE», non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.

Articolo 43 — Inefficacia del contratto

Il contratto si considererà inefficace tra le parti esclusivamente a seguito di pronuncia del giudice amministrativo, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 121 e 122 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 44 della legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al governo per il riordino del processo amministrativo».

Articolo 44 — Varianti

Le offerte migliorative costituiscono unica variante ammessa alle condizioni stabilite dal presente capitolato. Sono ammesse le varianti al contratto nei termini e con le modalità previsti dall'articolo 114 — comma 2 — del Codice e dell'articolo 311 del Regolamento.

CAPITOLO VI

NORME FINALI

Articolo 45 — Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

Articolo 46 — Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 s.m.i. «Codice in materia di protezione dei dati personali» si informa che:

- la richiesta di dati è finalizzata all'espletamento della procedura in oggetto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- l'eventuale rifiuto di ottemperare a quanto sopra comporta l'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura concorsuale;
- i soggetti o le categorie di soggetti cui possono essere comunicati i dati sono: 1) il personale dell'ente coinvolto nel procedimento; 2) gli eventuali partecipanti alla procedura di gara; 3) ogni altro soggetto interessato ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 s.m.i.; 4) altri soggetti del Comune;
- i diritti dell'interessato sono quelli previsti dall'articolo 7 del D.Lgs 196/2003 s.m.i.;
- titolare del trattamento è il Comune, legalmente rappresentata dal Sindaco. Responsabili sono i dirigenti dei settori interessati.

Articolo 47 — Tracciabilità dei flussi finanziari e lotta alla delinquenza mafiosa

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i. In particolare si impegna a comunicare all'ente, nei termini di legge, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa pubblica di cui all'oggetto, da utilizzare per l'effettuazione di tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, servizi e forniture connessi all'affidamento in oggetto. A tal fine l'impresa affidataria si obbliga a effettuare i pagamenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, salvo le eccezioni previste dallo stesso articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i., purché siano effettuati con strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.

L'appaltatore s'impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Cuneo — della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora l'appaltatore non assolva gli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.

L'amministrazione comunale verifica, in occasione di ogni pagamento al concessionario e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto è soggetta alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Articolo 48 — Consultazione della documentazione e informazione

I documenti di gara, necessari per produrre l'offerta, sono consultabili e possono essere ritirati presso il Settore Socio-Educativo del Comune di Cuneo – Via Roma n. 2, tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

Informazioni in merito ai documenti di gara possono essere richieste telefonicamente al seguente numero telefonico: 0171-444514.

Articolo 49 — Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato in materia di appalti di servizi, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

Articolo 50 — Responsabile del Procedimento

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'articolo 10 del Codice e degli articoli 273 e 274 del Regolamento, è il signor Osvaldo Milanese, funzionario del Settore Socioeducatvo — tel. 0171 444514 — fax 0171444420 — e-mail: osvaldo.milanesio@comune.cuneo.it.