



**Comune di Cuneo**

**Settore Personale, socio-educativo e appalti**

**Ufficio socio-educativo**

**Servizi comunali per la prima infanzia**

**Capitolato speciale di appalto**

Il Dirigente del Settore

Il Responsabile del Procedimento

## CAPITOLO I

### NORME GENERALI

#### 1. Oggetto dell'appalto

Il servizio di nido d'infanzia comunale rappresenta un servizio locale che assicura in modo continuo e prioritario, attraverso l'organizzazione di personale educativo professionalmente qualificato, facendo riferimento a uno specifico progetto pedagogico, l'educazione, la cura e la socializzazione delle bambine e dei bambini nella prospettiva del loro benessere psico-fisico e del loro sviluppo cognitivo, affettivo ed etico-sociale.

I nidi d'infanzia in oggetto, unitamente alle altre strutture attive sul territorio, fanno parte del sistema infanzia cittadino.

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

Sezioni	a) Asilo Nido 1 "I girasoli" Via S. Pellico, 5	b) Asilo Nido 2 "Le pratoline" via B. Tornaforte 19/ bis	c) Micro Nido 3 "Le primule" via S. Pellico, 3	d) Micro Nido 4 "Il paguro" via C. Emanuele III, 6
Lattanti (mesi 3-12)	15	12	0	0
Divezzini (mesi 12-24)	24	18	12	12
Divezzi (mesi 24-36)	36	33	12	12
Totali	75	63	24	24

Al fine di permettere la migliore saturazione delle strutture, la capacità ricettiva dei servizi può essere incrementata del 10% dei posti autorizzati.

Eventuale estensione (max 10%) del numero di iscritti per struttura	75+7	63+3	24+2	24+2
---	------	------	------	------

Inoltre, si prevede la possibilità di frequenza part-time per un numero di utenti pari a circa il 15% sul totale degli iscritti.

L'appalto, a lotto unico, comprende:

- il servizio educativo da svolgersi secondo le caratteristiche oltre 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, a titolo esemplificativo e non esaustivo: detersivi, cartoleria, prodotti para-farmaceutici e di igiene della persona, biancheria, pannolini;

— la fornitura delle seguenti utenze, con onere dell'appaltatore di volturazione dei contratti in essere:

- gas (non ad uso riscaldamento);
- linea telefonica e rete internet;
- acqua;
- energia elettrica;
- manutenzione ascensore nelle strutture in cui è presente;

— la preparazione, la somministrazione e l'assistenza ai pasti secondo le specifiche delineate in seguito nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche stabilite dall'Amministrazione;

— la gestione del servizio di lavanderia e stireria;

— la manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione di interventi manutentivi ordinari relativi ai locali occupati;

— la gestione dei rifiuti attinenti a tutte le attività di pertinenza;

— ogni altra incombenza necessaria o prevista per legge (es. manuale HACCP, ecc.);

— ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Nella gestione rientrano inoltre le seguenti attività integrative: attività di programmazione, documentazione, valutazione, formazione e aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'amministrazione comunale, con i servizi socio-sanitari, educativi e scolastici del territorio, oltre che la collaborazione con il sistema infanzia cittadino, la promozione di iniziative di sensibilizzazione verso la cultura dell'infanzia e della genitorialità e l'adesione a progetti e proposte inerenti l'ambito 0-6 anni.

## **2. Descrizione dell'appalto**

I servizi oggetto del presente capitolato devono essere svolti dall'appaltatore con proprio personale, propri mezzi tecnici, attrezzature e macchine (salvo quanto contemplato dall'articolo 5.3 del presente capitolato) mediante l'organizzazione dell'appaltatore e a suo rischio.

L'impresa deve garantire inoltre una costante flessibilità operativa perseguendo la qualità dei servizi, l'efficacia delle prestazioni e l'efficienza della gestione.

Nell'espletamento dei servizi affidati, l'impresa deve ispirarsi a principi di discrezione, di professionalità, di correttezza, di collaborazione e di buona relazione, verso il personale comunale, le famiglie degli utenti, il pubblico e verso gli analoghi servizi presenti nel territorio.

### **2.1 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.

È inoltre prevista l'organizzazione di un servizio di Nido Estivo, ospitato in una delle sedi del servizio, da realizzarsi nel mese di agosto accogliendo un massimo di 45 bambini, afferenti da tutte le strutture comunali.

Il Comune 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 17.30 estensibile fino alle ore 18.00 per giustificati motivi.

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

- frequenza "part-time": possibilità d'ingresso dalle ore 7.30 alle ore 9.30 e uscita entro le ore 13.00;
- frequenza "tempo pieno": possibilità d'ingresso dalle ore 7.30 alle ore 9.30 e uscita entro le ore 18.00.

Gli orari e i moduli di frequenza possono essere soggetti a variazioni (eventuale estensione e/o maggiore flessibilità) concordate tra le parti in base ad esigenze e bisogni che emergeranno dal territorio.

I posti part time possono essere coperti nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa e in relazione alle disponibilità dei servizi e delle richieste.

Qualora, per esigenze di carattere straordinario, il calendario di apertura delle strutture dovesse subire delle variazioni (a puro titolo di esempio posticipo dell'apertura alla seconda metà del mese di settembre o anticipo della chiusura in data antecedente al 31 luglio), il canone mensile riconosciuto dall'amministrazione all'impresa verrà riproporzionato per le giornate di effettivo servizio svolto.

## **2.2 Organizzazione del servizio**

L'Amministrazione comunale intende garantire, attraverso la condivisione di 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. A tal proposito prevede di destinare una propria risorsa interna con funzione di coordinamento pedagogico per tutte le strutture appaltate, oltre a eventuali altre figure.

L'affidatario, oltre a indicare un soggetto responsabile referente per l'esecuzione del contratto e che funga da collegamento con il Comune, garantisce la presenza di un coordinatore pedagogico che si interfaccia con il coordinatore pedagogico comunale e di un referente educativo per ciascuna struttura.

**Il coordinatore pedagogico**, deve avere esperienza almeno quinquennale nella gestione dei servizi educativi per l'infanzia da 0 a 6 anni e dovrà garantire la presenza minima di **25 ore settimanali**.

Questa figura, che risulta referente per la realizzazione del progetto educativo contenuto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, deve, in particolare, raccordandosi con il comune:

- concordare le linee di intervento e coordinamento;
- concordare i progetti di formazione e aggiornamento del personale;
- concordare il piano degli inserimenti e l'organizzazione dei gruppi dei bambini;
- collaborare nell'organizzazione e strutturazione degli spazi dei nidi;
- concordare, in caso di assegnazione di bambini con particolari difficoltà psico-fisiche, le opportune modalità di intervento;

- assicurare costante informazione sull'andamento dell'attività educativa e didattica;
- garantire nel limite del possibile la continuità educativa dei nidi, promuovendo le competenze del personale educativo e pianificando momenti di verifica e valutazione;
- collaborare attivamente con l'amministrazione nell'elaborazione di progetti e iniziative riferite all'ambito 0-6 e al sistema infanzia cittadino;
- segnalare immediatamente problematiche e necessità rilevate all'interno delle strutture e/o evidenziate dall'utenza.

Il **responsabile educativo**, identificato in ogni struttura, deve possedere un'esperienza almeno triennale in posizione analoga. Cura la gestione diretta dei rapporti con i genitori, improntandoli a disponibilità e chiarezza, facilitando i momenti di incontro per la conoscenza reciproca e lo scambio di esperienze educative. Rappresenta inoltre l'interfaccia operativa e si raccorda con il coordinatore pedagogico individuato dall'impresa affidataria oltre che, qualora necessario, con il referente identificato dall'amministrazione comunale.

Gli elementi guida a cui attenersi per la stesura e la presentazione dei progetti educativi sono individuati al paragrafo 2.3.

### **2.3 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 e alle esperienze di maggiore rilevanza nazionale e locale.

Il *Progetto educativo* e il *Piano organizzativo* devono 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, con le agenzie educative e i presidi sociali e sanitari del territorio.

Le strutture devono, quindi, caratterizzarsi per la disponibilità alla collaborazione con i genitori nel delicato compito dell'educazione dei figli, per l'attenzione a 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 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 suoi ritmi; il piano di attività deve saper dosare momenti di intimità e di relazione con l'educatore di riferimento e momenti di gioco, di esplorazione e di manipolazione organizzati a piccoli gruppi e in angoli appositamente predisposti.

### **2.4 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 educativo della struttura;

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

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.

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

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 nel rispetto della normativa vigente ovvero con rapporti operatore/bambino maggiormente favorevoli offerti in sede di gara.

La gestione dei servizi, nello spirito della legge regionale e del regolamento comunale, prevede la vigilanza e il controllo da parte degli utenti attraverso la Commissione di partecipazione e gli incontri con i genitori di carattere formale e informale.

### **2.5 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 utilizzare uno specifico software gestionale utile a garantire le funzionalità descritte dettagliatamente nell'Allegato A "Software gestionale: funzionalità" sintetizzabili in:

- gestione delle anagrafiche degli iscritti;
- trasmissione di comunicazioni alle famiglie;
- rilevazione delle presenze giornaliere di bambini e operatori;
- elaborazione delle fatture, gestione, monitoraggio e controllo degli incassi, gestione delle morosità;
- trasmissione agli uffici comunali e al Coordinatore pedagogico comunale, entro la prima settimana del mese successivo, del prospetto riepilogativo mensile delle giornate di presenza/assenza degli utenti e relative statistiche;

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".

Permane in capo al Comune la raccolta delle domande per l'ammissione al servizio nido e la formazione della relativa graduatoria unica, predisposta con le modalità e i criteri stabiliti dallo stesso ed in base ai posti disponibili nella struttura distinti per fasce di età.

### **2.6 Inserimento bambini disabili**

Nel caso di inserimento di bambini disabili, l'amministrazione potrà valutare di destinare proprio personale per la gestione educativa di tali minori. In caso di richiesta da parte dell'amministrazione, 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 € 1.200,00 [IVA inclusa] mensili, proporzionata all'effettiva presenza mensile.

### **3. Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto decorre dal 1 settembre 2020 e scade il 31 agosto 2028.

Alla scadenza, l'impresa 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 dodici mesi.

### **4. Luogo di esecuzione dell'appalto**

Luoghi di esecuzione del servizio:

a) Asilo Nido 1 — “I girasoli”, via Silvio Pellico, 5 — Cuneo
b) Asilo Nido 2 — “Le pratoline”, Via Bruno di Tornaforte, 19/ bis — Cuneo
c) Micronido 3 — “Le primule”, Via Silvio Pellico, 3 — Cuneo
d) Micronido 4 — “Il Paguro”, Via Carlo Emanuele III, 6 — Cuneo

### **5. Vincoli**

#### **5.1 Preparazione dei pasti**

È 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, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alla scheda “Allegato B - Caratteristiche generali dei prodotti alimentari”.

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

È vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti;
- prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

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 Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 s.m.i. «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»;
- 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...).

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'amministrazione intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive, al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

La ditta appaltatrice deve predisporre i pasti secondo il menu e le tabelle dietetiche allegati al presente capitolato [Allegato C “Tabelle dietetiche e menu”].

I pasti, composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca, devono essere preparati il giorno stesso della distribuzione e predisposti secondo le grammature che saranno indicate. L'alimentazione dei lattanti viene assicurata, di norma, attraverso più somministrazioni giornaliere di idonei prodotti dietetici.

I pasti preparati devono rispondere a quanto richiesto dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 s.m.i. “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” e dell'articolo 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 s.m.i. “Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'amministrazione comunale, anche su proposta dell'utenza e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN] dell'ASL, riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

Sono consentite variazioni straordinarie dei menu, a richiesta della ditta, per le seguenti motivazioni:



- guasto improvviso e non prevedibile di uno o più impianti indispensabili per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea delle forniture elettriche e del gas;
- altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta.

La variazione può essere accordata dall'amministrazione comunale previa verifica della situazione di fatto venutasi a creare.

Sono previsti, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasioni di festività, eventi e manifestazioni particolari.

Allo stesso incombe l'obbligo di affiggere, presso ogni struttura, il menu del giorno e l'elenco delle sostanze e dei prodotti che provocano allergie e intolleranze (Reg.UE1169/2011);

L'aggiudicatario, inoltre, è tenuto altresì ad assicurare menu contenenti diete speciali quali:

- diete in bianco per giorni limitati entro la settimana, in caso di indisposizione del bambino, che dovranno essere richieste il giorno precedente o massimo entro le ore 9 della prenotazione pasti;
- diete speciali con carattere permanente, che dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e/o al momento della diagnosi, previa presentazione del certificato medico;
- diete per alunni affetti da intolleranze e allergie, segnalate dai genitori sulla base di una certificazione medica;
- diete per alunni affetti da celiachia, preparate esclusivamente con prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine". Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri; i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili, ed essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale, sia di cucina che addetto alla distribuzione, deve frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali sulla materia;

Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menu giornaliero.

L'amministrazione comunale non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

L'aggiudicatario, infine, è tenuto ad assicurare menu alternativi in riferimento a diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali: la ditta si impegna a concordare il menu alternativo per l'intero anno scolastico, laddove da parte dei genitori degli alunni riceva richieste di sostituzione di alcune pietanze, giustificate da motivazione di ordine culturale-religioso (dieta priva di carne, dieta vegetariana).

Per le diete speciali e personalizzate, la ditta si impegna a garantire una congrua varietà del menu. Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, la ditta provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera.

La preparazione, fornitura e distribuzione delle predette diete speciali e personalizzate non comporta alcun costo aggiuntivo per il Comune.

La ditta dovrà uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento (CE) 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi del principio dell'H.A.C.C. P (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici)

Ferma restando la corretta applicazione di tale sistema di autocontrollo aziendale e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
  - togliere anelli e braccialetti;
  - lavarsi accuratamente le mani;
  - indossare camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
- ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
- i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, 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;
- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, 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;
- i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- 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, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0° c e 4°c per non più di 24 ore;
- per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
- non può essere effettuata la precottura dei cibi, avendo cura, altresì, di evitare la sovra cottura degli stessi, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché questo sia più basso possibile;
- è importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- è fatto divieto di procedere alla frittura di ogni tipo di alimento;
- le carni avicole devono essere lavorate in locali separati, per evitare contaminazioni con le carni macinate;
- non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
- non devono essere ricongelate le materie prime scongelate, così come non può essere ricongelato il pane. Le derrate congelate devono essere scongelate secondo le procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
- la preparazione delle derrate va effettuata prevalentemente nella stessa giornata del consumo;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati, fatte salve le successive disposizioni in merito agli interventi per la gestione dei rifiuti e la lotta agli sprechi;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte a 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.

Tutti i generi e le derrate alimentari devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche riportate nell'Allegato B – “Caratteristiche dei prodotti alimentari”.

## **5.2 Somministrazione dei pasti**

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

- a) porzionatura e distribuzione dei pasti nella zona alimentazione;
- b) allestimento dei tavoli e preparazione dei coperti;
- c) lavaggio e stivaggio di posateria e stoviglie; la posateria e le stoviglie, salvo casi eccezionali opportunamente comprovati e segnalati, non dovranno essere monouso;
- 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 (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.

Per la struttura del Micronido 3 "Le primule", la preparazione dei pasti avviene presso la cucina posta nei locali dell'adiacente Nido 1 "I girasoli" e successivamente i pasti vengono veicolati dal personale addetto al refettorio del Micronido.

## **5.3 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 [Allegato D "Inventario"].

L'inventario analitico, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile e degli arredi ed attrezzature, viene redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio della gestione. 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 Comune, 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 al Comune l'immobile, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna deve 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 devono essere riparati o reintegrati entro un termine che viene fissato dal verbale. Trascorso inutilmente il termine l'Amministrazione comunale ha titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

#### **5.4 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 su serramenti;
- sostituzione di serrature, maniglie, avvolgibili, telai;
- cura e manutenzione del verde [taglio dell'erba, piantumatura, raccolta foglie].

Il Comune garantisce la manutenzione straordinaria dei locali.

#### **5.5 Pulizia dei locali**

La pulizia dei locali e la gestione dei rifiuti devono essere eseguiti 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 per la pulizia 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) Operazioni giornaliere:**

- pulizia/sanificazione di tutti i locali e degli arredi delle parti comuni delle strutture; per le zone dei servizi mensa, distribuzione, dispense, bagni, lavanderia e servizi collegati, occorre seguire le procedure come indicato nel manuale del piano di autocontrollo, a disposizione presso l'asilo nido;
- lavaggio vetri serramenti/porte;

- spolveratura pavimenti e scale interne, materassini, mobilio, arredi vari;
- raccolta e conferimento in strada rifiuti solidi urbani e raccolta differenziata;
- tappeti.

b) Operazioni bisettimanali (o comunque quando necessario):

- pulizia/sanificazione di rampa esterna, terrazzini;
- sanificazione e disinfezione del materiale ludico.

c) Operazioni quindicinali

- deragnatura pareti e soffitti;
- lavaggio e pulizia pareti piastrelate;
- 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
- pulizia scale esterne.

d) Operazioni mensili (o comunque quando necessario):

- pulizia cortile, deragnatura;
- spolveratura tendaggi/veneziane;
- pulizia/sanificazione cappa e piastrelle cucina;
- pulizia/sanificazione piastrelle bagni e piastrelle refettori reparti, battiscopa;
- pulizia vetri e davanzali;
- pulizia accurata su accessori vari quali interruttori, radiatori, plafoniere.

e) Operazioni semestrali (o comunque quando necessario):

- pulizia vetrata scalone (interno-esterno);
- trattamento specifico dei pavimenti in gomma;
- pulizia/sanificazione a fondo di tutti i locali (da effettuarsi nei periodi di chiusura dell'asilo nido).

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.

## **5.6 Gestione dei rifiuti**

La gestione dei rifiuti avviene nel rispetto delle norme e delle regole dettate dal comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti differenziati a seconda della natura degli stessi e depositati negli apposti contenitori della raccolta. L'appaltatore si impegna a gestire il servizio improntandolo a una logica di essenzialità nella produzione di rifiuti dovuti a imballaggi ingombranti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc).

## **CAPITOLO II**

### **OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA**

#### **6. Garanzia definitiva**

In caso di aggiudicazione, l'impresa affidataria dell'appalto deve costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. «*Codice dei contratti pubblici*» [in seguito "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.

#### **7. 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 all'appalto, in dipendenza degli obblighi derivanti dal contratto.

L'aggiudicatario deve eleggere domicilio in Cuneo; presso tale domicilio il Comune effettua tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente appalto. Tale obbligo può essere soddisfatto dall'operatore economico anche autorizzando la stazione appaltante a inviare ogni comunicazione relativa all'appalto a un indirizzo di posta elettronica certificata [PEC].

#### **8. Norme di relazione**

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

L'aggiudicatario garantirà altresì la reperibilità di un suo supervisore: ogni segnalazione o contestazione che venga rivolta al responsabile del contratto si considera come effettuata all'appaltatore.

## **9. Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice di osservare e far osservare al proprio personale, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con l'appalto assunto.

L'appaltatore è tenuto contrattualmente:

- ad osservare tutte le condizioni generali e particolari stabilite nelle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti in materia di lavori, servizi, forniture, nonché di quelle che potessero essere emanate nel periodo di validità del presente capitolato;
- a provvedere all'esecuzione dei lavori con personale idoneo, di provate capacità e adeguato qualitativamente e numericamente alle necessità connesse con l'esecuzione del servizio;
- ad applicare nei confronti del personale dipendente, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabile ai sensi di legge, vigenti nel periodo in cui si svolgeranno i lavori, nonché ad adempiere regolarmente agli oneri previdenziali, assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie, in conformità delle leggi, dei regolamenti e delle norme in vigore.

L'impresa aggiudicataria, ove il Comune lo richieda, dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni predette.

## **10. Competenze e oneri a carico dell'appaltatore**

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, tra cui la tinteggiatura interna di ciascuna struttura almeno n. 1 volta nell'arco della durata del contratto;
- 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 e al responsabile del servizio;
- sollecitare gli utenti al pagamento, alle scadenze fissate, delle rette mensili dovute in base alle fasce di reddito e 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 previsti dalla normativa le persone addette all'attività anche in modo temporaneo.

## **11. 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 deve 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.

### **CAPITOLO III**

#### **RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### **12. Vigilanza e controlli**

L'esecuzione dei contratti aventi a oggetto lavori, servizi, forniture, è diretta dal responsabile unico del procedimento, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni. Il responsabile unico del procedimento, nella fase dell'esecuzione, si avvale del direttore dell'esecuzione del contratto o del direttore dei lavori, del coordinatore in materia di salute e di sicurezza durante l'esecuzione previsto dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i., nonché del collaudatore ovvero della commissione di collaudo o del verificatore della conformità e accerta il corretto ed effettivo svolgimento delle funzioni ad ognuno affidate.

Il direttore dell'esecuzione del contratto di servizi o di forniture, designato dalla stazione appaltante provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione da parte dell'esecutore, in conformità ai documenti contrattuali.

L'impresa 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 all'appalto fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al contratto assunto.

#### **13. Garanzie e responsabilità**

L'impresa aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'amministrazione comunale relativamente alla gestione dell'appalto reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento delle prestazioni assunte 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 dell'appalto affidato.

È a carico dell'impresa aggiudicataria l'onere della stipula di apposite polizze assicurative di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e verso Prestatori di Lavoro (R.C.O) contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dell'appalto.

L'impresa è tenuta, entro quindici giorni dalla sottoscrizione del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a stipulare apposite assicurazioni a copertura dei danni che potrebbero derivare alle cose, al personale, agli utenti o a terzi nell'espletamento dell'appalto affidato. È ammessa, in sostituzione, la presentazione di polizze assicurative in corso di validità, debitamente integrate con specifica appendice di inclusione dei rischi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni previste da questo capitolato.

In caso di aggiudicazione del presente appalto a un R.T.I. o a un consorzio, viene ammessa la stipula di contratti di assicurazione (R.C.T. e R.C.O.) che prevedano quale contraente il concessionario mandatario o il consorzio, che agirà per sé e per conto delle imprese mandanti.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a. l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- b. l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- c. che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi i minori frequentanti, gli educatori, gli amministratori del Comune di Cuneo e gli altri soggetti che possono avere accesso ai locali;
- d. l'estensione ai danni derivanti al Comune di Cuneo o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

L'impresa si impegna a presentare all'amministrazione comunale copia delle polizze e presentare, a ogni scadenza annuale delle stesse, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa circa il regolare pagamento del premio.

L'amministrazione comunale è manlevata da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che, anche in itinere, dovessero verificarsi nell'espletamento delle prestazioni oggetto di questo capitolato.

L'impresa 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 e, in ogni caso, da questo rimborsate.

#### **14. Penalità**

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato o violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a ritardo della fornitura o disservizio, la stazione appaltante contesterà gli addebiti prefissando un termine massimo di 5 giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora l'impresa appaltatrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultino sufficientemente valide, il responsabile, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'impresa, può irrogare — con atto motivato — una penalità.

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

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

All'impresa è applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, dell'appalto, 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 dell'appalto, o a seguito della contestazione di n. 1 [uno] inadempimento di straordinaria gravità, il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto stipulato con l'impresa, fatto salvo il diritto dell'ente stesso al risarcimento dell'ulteriore danno.

Costituisce inadempimento di straordinaria gravità, con facoltà di risoluzione del contratto, il mancato o ritardato svolgimento delle prestazioni affidate, addebitabili alla responsabilità dell'impresa, tali da ingenerare dubbi sul corretto adempimento del contratto. In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore è corrisposto il compenso dovuto per quanto eseguito sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

Il pagamento delle penalità non libera l'impresa 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.

La stazione appaltante può comminare sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni:

- interruzione anche parziale delle prestazioni dedotte in contratto [€ 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 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];
- mancato svolgimento di attività o prestazioni previste in questo capitolato e nel progetto-offerta presentato in sede di gara [€ 350,00 per ogni giorno di inadempienza];
- mancato rispetto delle modalità di esecuzione dell'appalto e degli obblighi derivanti da questo capitolato [fino a € 1.000,00];
- ritardata presentazione della documentazione relativa al personale impiegato entro i termini fissati dall'amministrazione comunale [€ 500,00 per ogni giorno di ritardo];
- utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti [€ 100,00];
- inadempienza pulizia di locali e impianti [€ 150,00];
- ogni altra infrazione non prevista nella presente declaratoria e che arrechi nocumento all'efficace svolgimento delle prestazioni appaltate [fino a € 500,00].

## **15. Esecuzione d'ufficio**

In caso di interruzione totale o parziale delle prestazioni di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune ha facoltà di provvedere, direttamente o indirettamente, alla gestione dell'appalto, a rischio e spese dell'impresa appaltatrice, avvalendosi eventualmente anche dell'organizzazione dell'impresa, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la sospensione.

L'esecuzione d'ufficio non manleva l'impresa dalla responsabilità per l'avvenuta interruzione del contratto.

## **16. Subentro nei contratti di lavoro**

L'affidatario dell'appalto ha l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento della commessa affidata, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario; in ogni caso il loro numero e la loro qualifica devono armonizzarsi con l'organizzazione d'impresa dell'operatore economico subentrante.

## **17. Personale impiegato nell'appalto**

Per l'esecuzione dell'appalto il soggetto aggiudicatario mette a disposizione del Comune di Cuneo il gruppo di lavoro dettagliatamente indicato in sede di offerta, i cui requisiti minimi devono essere in conformità con la normativa vigente in particolare:

- legge Regionale 15 gennaio 1973, n. 3 «*Criteri generali per la costruzione, l'impianto, la gestione ed il controllo degli asili-nido comunali costruiti e gestiti con il concorso dello Stato di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n° 1044 e con quello della Regione*» e successive modifiche ed integrazioni;
- deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 «*Servizio per la prima infanzia denominato micro-nido - Aggiornamento standard minimi strutturali e organizzativi - Revoca allegato A della D.G.R. n. 28-9454 del 26/05/2003, così come modificato ed integrato dalle DD.G.R. n. 20-11930 del 8/03/2004 e n. 13-2738 del 2/05/2006*».
- legge 27 dicembre 2017, n. 205, comma 594-601 «*Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020*» [cd. Legge Iori];
- decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65 «*Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera e), della legge 13 luglio 2015, n. 107*».

Il soggetto aggiudicatario non potrà apportare modifiche alle professionalità dichiarate al momento della presentazione dell'offerta. L'eventuale defezione di una o più professionalità dovrà essere adeguatamente sostituita con una di equivalente valore e competenza o più qualificata rispetto a quella sostituita, fermo restando che la sostituzione dovrà essere comunque preventivamente valutata e autorizzata per iscritto dall'amministrazione comunale.

Tutte le spese di personale sono a completo carico dell'impresa e i rapporti tra le due parti dovranno essere conformi ai contratti di lavoro vigenti.

Resta comunque inteso che dell'operato del personale sarà totalmente responsabile l'impresa.

In caso di sciopero sarà compito dell'impresa preavvertire per tempo l'amministrazione secondo le regole di correttezza e diligenza e nel rispetto della normativa in materia di preavviso di sciopero.

## **18. Assenze e sostituzione del personale**

L'aggiudicatario 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 delle prestazioni alle condizioni previste dal presente capitolato.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato, qualora ritenuto non idoneo all'appalto o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con i partner del progetto.

In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire un maggior onere.

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 al numero di bambini presenti e alle attività in programma.

## **19. Gestione del turnover**

L'appaltatore deve limitare al massimo l'avvicendamento del personale nelle quattro strutture, comunicando in ogni caso al Comune ogni variazione che dovesse intervenire nel corso del periodo contrattuale.

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.

## **20. Infortuni, danni e responsabilità**

L'impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose, qualunque ne sia la causa o la natura, derivanti dalla propria attività, restando inteso che rimane a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, senza diritto a compenso alcuno, sollevando l'amministrazione comunale da ogni responsabilità civile e penale.

## **21. Dotazioni**

### **21.1 Requisiti degli operatori**

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che il personale educativo e addetto ai servizi generali, compreso quello destinato alle sostituzioni, sia in possesso dei requisiti richiesti dalle disposizioni vigenti in materia [vedi Capitolo IV, articolo 17].

L'affidatario deve garantire l'assolvimento dell'obbligo di cui al decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39 «Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile», acquisendo e periodicamente rinnovando le certificazioni del casellario giudiziale di cui all'art. 25 bis del DPR 14 novembre 2002 n. 313 «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di casellario giudiziale, di anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti» relativamente a tutto il personale impiegato per il presente servizio a contatto diretto e regolare con minori.

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 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 e 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 educativo e ausiliario impiegato nel servizio, con l'indicazione del livello, delle mansioni e del curriculum vitae di ciascuno, che devono essere rispondenti ai requisiti minimi richiesti dalla legge, ove previsti, e agli eventuali maggiori standard formativi e di esperienza dichiarati in sede di gara. Ogni variazione del personale impiegato deve 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 e, eventualmente, all'apertura di una controversia.

### **21.2 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.

### **21.3 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.

## **22. Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali**

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro, oltre che 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 in materia di personale vigenti o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'amministrazione comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

L'impresa 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, corrispondenti 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.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa appaltatrice anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, e ciò indipendentemente dalla natura industriale o artigiana dell'impresa, dalla struttura, dalla dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale della stessa.

L'impresa appaltatrice è responsabile in solido, nei confronti della stazione appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti.

### **23. 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 alle prestazioni affidate.

L'impresa 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**

### **24. Forma del contratto e spese contrattuali**

Il contratto verrà stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante<sup>1</sup>.

Le spese 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 Appalti.

Il soggetto che sottoscriverà il contratto di appalto dovrà essere munito di firma digitale.

Ai sensi dell'articolo 105 — comma 1 — del Codice, il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 106, comma 1, lettera d).

### **25. Ammontare del corrispettivo e modalità di pagamento**

L'importo annuale del servizio è fissato in € \_\_\_\_\_ [come determinato in sede di gara e comunque non superiore a € 1.351.000,00], di cui € 6.000,00 per oneri connessi alla sicurezza non soggetti a ribasso<sup>2</sup>, oltre alla corrispondente Iva nella misura di legge.

<sup>1</sup> Articolo 32, comma 14, del Codice.

<sup>2</sup> Articolo 23, comma 15, del Codice.

Il corrispettivo del servizio 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 elettronica.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 [trenta] giorni in conformità al decreto legislativo 9 novembre 2012, n. 192 «*Modifiche al decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, per l'integrale recepimento della direttiva 2011/7/UE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali, a norma dell'articolo 10 — comma 1 — della Legge 11 novembre 2011, n. 180*», dalla data di ricezione della stessa al protocollo comunale.

Il pagamento sarà comunque subordinato al rispetto delle prescrizioni normative in vigore [acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva – D.U.R.C. e tracciabilità dei flussi finanziari].

Con il pagamento del compenso si intendono interamente compensate dal Comune tutte le spese, principali e accessorie, dirette e indirette, necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, oltre che ogni altro onere, anche non espresso in questo capitolato, inerente o conseguente all'appalto.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il corrispettivo sarà liquidato al solo operatore economico mandatario, anche in presenza di fatturazione separata effettuata dagli operatori economici mandanti.

Il canone mensile di ogni struttura è soggetto ad una riduzione del 2% per ogni unità non raggiunta dalla media di frequenza dei bambini nel mese considerato, rispetto il valore limite di 2/3 (due/terzi) della capienza massima delle strutture, calcolata sui posti a tempo pieno.

Non sono soggetti a detrazione i mesi da luglio a settembre concomitanti con il periodo di vacanze estive e caratterizzati dai percorsi di nuovo inserimento. Altresì non si dà luogo a riduzione nel caso di infruttuoso scorrimento della graduatoria di ammissione.

## **26. 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 all'impresa 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.

## **27. Adeguamento ai prezzi**

L'adeguamento dei prezzi avverrà con le modalità di cui all'articolo 106 del Codice.

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di ogni spesa. I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento, fatta salva la revisione periodica del prezzo.

A decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale, e, cioè, dal 1 settembre 2021, il valore del canone mensile, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di



parte, nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e degli impiegati, calcolato alla quarta cifra decimale sul periodo annuale con riferimento alla media dei valori mensili del periodo dal 1° agosto al 31 luglio precedente.

L'impresa appaltatrice, pertanto, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per l'aumento di costo della materia prima, manodopera, perdite e/o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

## **28. Subappalto**

Il subappalto sarà ammesso nei limiti e con le modalità stabiliti dall'articolo 105 del Codice.

La stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi e al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- su richiesta del subappaltatore.

L'affidatario deposita il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal Codice in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

L'affidatario deve provvedere a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante inoltre l'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

## **29. Risoluzione del contratto — Sostituzione del comune**

Il contratto è risolto nei casi e con le modalità indicate dall'articolo 108 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 dell'appalto, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano – in tutto o in parte – il regolare svolgimento delle prestazioni affidate;
- eventi di frode 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 dell'appalto, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per almeno 1 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 l'impresa 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 l'appalto in danno dell'appaltatore.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto del Comune al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono l'impresa 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 all'appaltatore 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.

### **30. Fallimento, successione e cessione dell'impresa**

In caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del Codice ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 s.m.i., ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, questa stazione appaltante interpellerà 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 dell'esecuzione o del completamento dei lavori, servizi o forniture.

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

Nei raggruppamenti temporanei di imprese, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 110 — comma 5 — del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero in caso di perdita, in corso di esecuzione, dei requisiti di cui all'articolo 80, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal codice vigente, purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati all'appalto ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante deve recedere dal contratto.

Nei raggruppamenti temporanei di imprese, salvo quanto previsto dall'articolo 110 — comma 5 — del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore

individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero in caso di perdita, in corso di esecuzione, dei requisiti di cui all'articolo 80, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

La previsione di cui ai due periodi precedenti trovano applicazione anche con riferimento ai soggetti di cui all'articolo 45 — comma 2, lettere b), c) ed e) — del Codice.

### **31. Recesso**

La sospensione, la risoluzione, il recesso e la modifica di contratti durante il periodo di efficacia avverrà nei termini e nelle modalità di cui agli articoli 106, 107, 108 e 109 del Codice.

Nei raggruppamenti temporanei di imprese è ammesso, già in fase di gara<sup>3</sup>, il recesso di una o più imprese raggruppate, anche qualora il raggruppamento si riduca a un unico soggetto, esclusivamente per esigenze organizzative del raggruppamento e sempre che le imprese rimanenti abbiano i requisiti di qualificazione adeguati all'appalto ancora da eseguire. In ogni caso la modifica soggettiva di cui sopra non è ammessa se finalizzata a eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara.<sup>4</sup>

La previsione di cui al periodo precedente trova applicazione anche con riferimento ai soggetti di cui all'articolo 45 — comma 2, lettere b), c) ed e) — del Codice<sup>5</sup>.

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

- a. per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
- b. laddove l'aggiudicatario, pur dando corso all'esecuzione dell'appalto, 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 sulle prestazioni 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 temperamento 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.

---

<sup>3</sup> Articolo 19 ter del Codice.

<sup>4</sup> Articolo 48, comma 19, del Codice.

<sup>5</sup> Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;

Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante all'affidatario dell'appalto — 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, all'appaltatore 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.

### **32. Divieti**

È fatto tassativo divieto all'impresa aggiudicataria e agli operatori in servizio di richiedere agli utenti somme di denaro o compensi per la prestazione oggetto del presente capitolato.

### **33. Avvio dell'appalto in pendenza della stipulazione del contratto**

Il Comune si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale mediante adozione di apposito provvedimento dirigenziale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del Codice.

### **34. Controversie**

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

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria<sup>6</sup>.

### **35. Novazione soggettiva**

Non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.

### **36. 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».

### **37. Varianti**

Le offerte migliorative eventualmente formulate in sede di gara costituiscono variante ammessa alle condizioni stabilite dal presente capitolato.

Sono altresì ammesse le varianti al contratto nei termini e con le modalità previsti dall'articolo 106 del Codice.

## **CAPITOLO VI**

### **NORME FINALI**

---

<sup>6</sup> Articolo 209, comma 2, del Codice.

### **38. 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.

### **39. Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti relativamente al trattamento dei dati personali, si informa che i dati personali forniti saranno trattati nel rispetto della normativa richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto il Comune di Cuneo. L'informativa specifica inerente il trattamento dei suoi dati riguardo al presente procedimento può essere visionata sul sito internet alla pagina [www.comune.cuneo.it/privacy.html](http://www.comune.cuneo.it/privacy.html), dove sono presenti i link alle varie attività.

### **40. Obbligo di riservatezza**

Le notizie relative all'attività oggetto del presente capitolato, comunque venute a conoscenza del personale dell'impresa aggiudicataria nell'espletamento delle prestazioni affidate, sono coperte dall'obbligo di riservatezza e non devono, in alcuna forma, essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate, da parte dell'impresa o da parte dei collaboratori dalla stessa per fini diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

### **41. 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 all'appaltatore 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.

### **42. Obblighi in tema di "Legge Anticorruzione"**

In sede di sottoscrizione del contratto l'appaltatore deve dichiarare, ai sensi dell'articolo 53 — comma 16-ter — del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 s.m.i. «*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*», di non aver

concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Cuneo che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune stesso, nei confronti dell'appaltatore, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego. Si specifica che l'ambito di applicazione della predetta norma ricomprende, oltre che i soggetti di cui all'articolo 21 del decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39 e s.m.i. «Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190», anche i soggetti che, pur non esercitando concretamente ed effettivamente poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune, hanno elaborato atti endoprocedimentali obbligatori relativi al provvedimento di aggiudicazione definitiva, così come previsto dall'Autorità Nazionale Anticorruzione [A.N.A.C.] con Orientamento n. 24 del 21 ottobre 2015.

L'appaltatore deve inoltre dichiarare di essere a conoscenza che, in caso di accertamento della violazione del suddetto obbligo, dovrà restituire i compensi percepiti e non potrà contrattare con le Pubbliche Amministrazioni per i successivi tre anni.

#### **43. Codice di comportamento**

L'appaltatore si obbliga a estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal «Regolamento recante Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165» di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

Questo contratto è automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi, ai sensi dell'articolo 2 — comma 3 del citato Codice.

#### **44. Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione**

Il responsabile unico del procedimento [RUP]<sup>7</sup> è il signor Biga Ivano, istruttore direttivo del settore Personale, socio-educativo e appalti — tel. 0171 444503 — e-mail [serviziscolastici@comune.cuneo.it](mailto:serviziscolastici@comune.cuneo.it).

Il direttore dell'esecuzione<sup>8</sup> è la signora Rossi Monica, istruttore direttivo del settore Personale, Socio educativo e Appalti — tel. 0171 444542 — e-mail [serviziscolastici@comune.cuneo.it](mailto:serviziscolastici@comune.cuneo.it).

---

<sup>7</sup> Articolo 31 del Codice.

<sup>8</sup> Articolo 101 del Codice.