

COMUNITA' COLLINARE "PICCOLO ANFITEATRO MORENICO CANAVESANO"

Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO CON ANNESSA SEZIONE PRIMAVERA

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di asilo nido ed annessa sezione primavera nell'edificio sito in Strambino Via Botta n. 8, comprendente il servizio educativo, la cura e l'igiene personale del bambino, la fornitura di generi alimentari e la conseguente preparazione, distribuzione e assistenza ai pasti, il servizio di igiene e pulizia dei locali.

La struttura può ospitare fino ad un massimo di 38 bambini in età compresa tra i sei e i trentasei mesi nelle sezioni dell'Asilo Nido, e n. 15 bambini da 24 a 36 mesi nella Sezione Primavera.

L'immobile, gli impianti fissi e le attrezzature necessarie sono consegnati alla ditta per tutta la durata dell'appalto nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dell'attività descritta nel presente capitolato.

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

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi 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 2 – Durata dell'appalto ed eventuale proroga del servizio

La durata del presente appalto è di anni tre decorrenti dal 1° settembre 2017.

Previa verifica della qualità del servizio e della soddisfazione dell'utenza, la stazione appaltante potrà procedere al un nuovo affidamento diretto alla ditta aggiudicataria alle medesime condizioni contrattuali per ulteriori tre anni.

L'Amministrazione comunicherà alla ditta appaltatrice, entro il 30.4.2020, mediante lettera raccomandata, la propria volontà di proseguire il contratto per ulteriori tre anni.

Articolo 3 - Importo dell'appalto

L'importo massimo presunto dell'appalto ammonta ad €. 353.520,00 annui (IVA compresa se dovuta), per un valore complessivo dell'appalto di € 1.060.560,00 per l'intera durata dell'appalto, decorrente dal 1.9.2017 e fino al 31.8.2020.

Relativamente agli adempimenti di cui all'art. 26, comma 3, D.Lgs. n° 81/2008, si dà atto che non sussistono rischi da interferenza, per cui non si è proceduto alla redazione del DUVRI.

La spesa è finanziata con le rette degli utenti e con disponibilità del bilancio dell'Unione.

Articolo 4 - Calendario e orari

Il servizio deve essere attivato per l'intero anno scolastico, (periodo dal 1 settembre al 31 agosto di ciascun anno), con sospensione di una settimana nel mese di agosto e per le vacanze scolastiche nel periodo natalizio e pasquale.

L'orario di apertura dell'asilo nido è dal Lunedì al Venerdì dalle ore 7,30 alle ore 17.30, quello della sezione primavera è dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8,00 alle ore 17,00.

La ditta appaltatrice potrà organizzare, a pagamento per gli utenti, servizi aggiuntivi di pre e post-scuola e per eventuali aperture nei periodi di sospensione sopra indicati.

La ditta appaltatrice potrà altresì prevedere un servizio Part-Time con orari, modalità e tariffe da concordare con la stazione appaltante.

Articolo 5 – Corrispettivi

Spetta alla ditta appaltatrice il corrispettivo mensile per utente determinato dall'esito di gara.

Una quota di tale corrispettivo verrà pagata direttamente dall'utente secondo le fasce fissate dall'Amministrazione in ragione dei redditi ISEE; la differenza tra la retta mensile e il corrispettivo determinato dall'esito di gara verrà versata dall'Ente su presentazione di fatturazioni mensili.

L'importo mensile per utente dell'Asilo nido, posta a base di gara, è fissata in €. 570,00 IVA compresa se dovuta, per un orario di frequenza dalle ore 7,30 alle ore 17.30.

L'importo mensile per utente della Sezione Primavera, posta a base di gara, è fissata in € 520,00 Iva compresa se dovuta, per un orario di frequenza dalle ore 8,00 alle ore 17.00.

Part time

Per gli utenti dell'Asilo Nido iscritti part time (6 ore giornaliere) verrà riconosciuta un importo mensile pari al 75% del prezzo di aggiudicazione.

Il prezzo offerto in sede di gara è immodificabile nel primo anno scolastico. A partire dal secondo anno scolastico il corrispettivo sarà revisionato annualmente secondo le variazioni percentuali ISTAT verificatesi entro il mese di agosto di ciascun anno, su richiesta da formalizzare da parte della ditta entro il 31 agosto. L'adeguamento decorre dal 1° settembre di ogni anno.

Eventuali contributi da enti pubblici per la gestione dell'asilo nido o per la manutenzione o adeguamento del fabbricato, competono esclusivamente e per intero alla stazione appaltante; quelli da privati, esclusivamente per la gestione dell'asilo, competono alla ditta.

La stazione appaltante non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti alla ditta appaltatrice.

Articolo 6 – Servizi aggiuntivi

La ditta appaltatrice potrà erogare nella struttura servizi aggiuntivi , quali pre e post orario, centri estivi e aperture straordinarie nei periodi di sospensione dell'attività, organizzazione di feste, laboratori, ecc..

Tali servizi aggiuntivi non dovranno interferire con il normale funzionamento della struttura.

I costi dei servizi aggiuntivi proposti saranno interamente a carico degli utenti che intendono usufruirne.

Articolo 7 – Sistema di aggiudicazione

La procedura di affidamento è quella della procedura aperta con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione avverrà sulla base di una graduatoria stilata assegnando a ogni concorrente un punteggio fino a un massimo di 100 punti così determinato:

- Qualità del progetto: punti 70 (suddivisi in 45 punti per il progetto educativo e 25 punti per il servizio di ristorazione)
- Prezzo: punti 30

A) QUALITA' DEL PROGRAMMA EDUCATIVO, Punteggio massimo attribuibile: punti 45 così articolati:

1) **Progetto educativo e organizzativo: fino a punti 30**

Parte educativa:

- progetto educativo (in senso stretto) max punti 10
- struttura organizzativa e operativa max punti 8
- coinvolgimento delle famiglie degli utenti max punti 2
- curriculum del coordinatore pedagogico max punti 5
- organizzazione degli angoli e/o degli spazi interni ed esterni alla sezione e al nido e relativi materiali didattici max punti 5

2) Modalità di Gestione delle risorse umane massimo Punti 15

- organizzazione dell'orario degli operatori del Nido: articolazione, principi e modalità, rapporto educatori/bambini; **max punti 8**
- piano di aggiornamento e formazione permanente del personale **max punti 5**
- piano organizzativo/descrittivo da cui risultino gli strumenti e le modalità individuate per garantire stabilità del personale impiegato nella gestione del servizio, con particolare riferimento alle figure educative **max punti 2**

B) QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE e PULIZIA. Punteggio massimo attribuibile: punti 25 così articolati:

- Valutazione del curriculum del Direttore del servizio ristorazione **max 2 punti**
- Valutazione dell'organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (modalità forniture derrate, confezionamento, organizzazione oraria, ecc) **max 5 punti**
- Valutazione selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie impiegate per le verifiche, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature e qualità **max 5 punti**
- Programma di autocontrollo HCCP e gestione delle non conformità di prodotto e di processo **max 5 punti**
- Piano emergenza altro Centro di cottura nel raggio di 15 Km dal Centro di Cottura dell'Asilo Nido al Centro di cottura dove si intende produrre i pasti (documentato) **max 5 punti**
- Piano di svolgimento (prestazioni, frequenze, metodologie, prodotti ed attrezzature usati) dei servizi pulizia e sanificazione; **max punti 3**

C) OFFERTA ECONOMICA. Punteggio massimo attribuibile: punti 30

Così suddivisi:

- punti 25 per la retta dell'Asilo nido
- punti 5 per la retta della Sezione Primavera

Alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso per la retta dell'Asilo Nido verrà attribuito il punteggio massimo di 25 punti .

Alle altre ditte verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$X = P_i \times 25 / P_o$$

Dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente esaminato,

P_i = prezzo più basso

25= punteggio massimo attribuibile

P_o = prezzo offerto.

Alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso per la retta della Sezione Primavera verrà attribuito il punteggio massimo di 5 punti .

Alle altre ditte verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$X = P_i \times 5 / P_o$$

Dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente esaminato,

P_i = prezzo più basso

5= punteggio massimo attribuibile

P_o = prezzo offerto.

Le offerte che non avranno raggiunto un punteggio complessivo superiore a 40 punti per la qualità del progetto sono escluse dalla gara.

L'assegnazione del punteggio complessivo finale sarà la risultante della somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione Giudicatrice alla componente progettuale e alla componente economica.

L'appalto sarà affidato al concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo (per qualità e corrispettivo) più alto.

Art.8 Oneri a carico della stazione appaltante

Sono a carico dell'Ente pubblico la messa a disposizione dei locali e degli arredi.

La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti collegati alla struttura messa a disposizione per l'effettuazione del servizio di cui trattasi sono a carico del Comune di Strambino, in qualità di ente proprietario.

Sono a carico della stazione appaltante gli oneri per eventuali personale aggiuntivo di sostegno per bambini diversamente abili, previo accordo con la stazione appaltante

Articolo 9 - Oneri a carico dell'appaltatore

La ditta appaltatrice è tenuta a gestire il servizio per i bambini iscritti all'asilo nido, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative e del Progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara.

Sono a carico della ditta tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico dell'Unione; in particolare sono a carico della ditta:

- a) il costo del personale;
- b) il pagamento delle utenze connesse alla gestione della struttura: riscaldamento, energia elettrica, gas, acqua e telefono; l'eventuale spesa per la voltura dei contatori e dell'utenza telefonica, nonché le spese per la conduzione dell'impianto di riscaldamento da effettuarsi a norma di legge;
- c) il costo per la fornitura di: generi alimentari; materiale didattico, compreso quello specifico per handicap; cancelleria e materiale da ufficio; materiale per l'igiene dei bambini e di pronto soccorso; materiali igienici e di pulizia locali; stoviglie e casalinghi per il servizio mensa da sostituire e integrare all'occorrenza, biancheria da mensa e per le sezioni (asciugamani, biancheria da letto, materassi, ecc.); vestiario per il personale; Sono esclusi i prodotti dietetici, il latte in polvere, i prodotti per lo svezzamento, i pannolini che sono a carico dei genitori.
- d) la preparazione, distribuzione e la somministrazione dei pasti, nell'osservanza della normativa vigente; la disinfestazione e derattizzazione dei locali anche nell'ambito delle procedure HACCP
- e) la pulizia e il riordino di tutti i locali e dell'area esterna con fornitura del materiale occorrente, il lavaggio e la stiratura della biancheria;
- f) il taglio erba delle aree verdi;
- g) la manutenzione ordinaria della struttura, degli arredi, delle attrezzature ed impianti;
- h) la sostituzione di tutti i beni lesionati o divenuti inservibili; Si richiede, fin dall'inizio dell'appalto, la sostituzione della cucina a gas esistente con altra avente potenza inferiore ai 35 Kw**
- i) i contratti manutentivi obbligatori per legge;
- j) la sostituzione degli arredi esterni e degli arredi interni ad uso dei bambini, in base ad effettiva necessità, dei grandi elettrodomestici per cucina e pulizia (lavastoviglie, lavabiancheria, asciugabiancheria, frigoriferi), in caso di guasto non riparabile, e dell'arredo professionale della cucina (tavoli, armadiature, carrelli inox, etc.);
- k) la gestione delle iscrizioni e della lista d'attesa presso il Nido e la Sezione Primavera
- a) l'elaborazione mensile delle rette dovute dagli utenti e la relativa riscossione

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice la copertura assicurativa da incendio, furto ed atti vandalici, dei beni mobili ed immobili ricevuti in consegna;

La ditta appaltatrice dovrà inoltre stipulare apposita assicurazione a copertura delle responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio. In particolare, ha l'obbligo inderogabile di stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, apposita polizza assicurativa di R.C.T./R.C.O. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura anche per i rischi derivanti da colpa grave del personale nei confronti dei locali, impianti ed attrezzature in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo destinazione, con massimali adeguati;

Inoltre la ditta appaltatrice deve:

- rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e di C.C.N.L. applicabile al proprio settore;

- osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro,
- stipulare apposita polizza assicurativa per un'adeguata copertura dei danni provocati da incidenti agli operatori e agli utenti, durante o a causa dello svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, non coperti da assicurazioni obbligatorie;
- assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti della stazione appaltante e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose;
- garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;
- attenersi per la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP: in particolare copia delle analisi degli alimenti somministrati va consegnata al funzionario preposto nel più breve tempo; rispettare le tabelle dietetiche ASL di competenza e le eventuali prescrizioni mediche in caso di diete particolari; il personale addetto alla confezione dei cibi, oltre ai requisiti di natura sanitaria, deve essere in possesso di adeguata esperienza, da comprovare;
- predisporre il piano di formazione annuale del personale;

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a presentare una relazione annuale, da presentare entro il 30 luglio, contenente la descrizione dell'attività svolta, la valutazione sul funzionamento e sui risultati conseguiti, le indicazioni sui possibili miglioramenti della gestione;

Articolo 10 - Personale

In ottemperanza agli standard di personale previsti dalla normativa regionale vigente, la ditta appaltatrice garantirà per l'orario di apertura del servizio il seguente rapporto numerico minimo di personale/bambini/e, in relazione al numero dei bambini/e iscritti/e:

n. 1 coordinatore/responsabile, in possesso di laurea o di specifico attestato attinente alla funzione da svolgere, con compiti di organizzazione delle prestazioni previste dal presente capitolato, presente almeno 2 ore al giorno;

n. 1 educatore per ogni 10 bambini;

n. 1 cuoco;

n. 1 ausiliario per ogni 30 bambini;

E' obbligatoria la compresenza di due operatori durante tutto l'orario di apertura del servizio.

Il personale educativo dovrà essere in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:

- a) diploma di puericultrice (fino ad esaurimento del titolo)
- b) diploma di maestra di scuola d'infanzia (fino ad esaurimento del titolo)
- c) diploma di maturità magistrale (fino ad esaurimento del titolo);
- d) diploma di liceo con indirizzo psico-pedagogico
- e) diploma di vigilatrice d'infanzia
- f) diploma di laurea in scienze dell'educazione/formazione
- g) attestato di educatore per la prima infanzia

nonché di diploma di scuola superiore purché completato con diplomi e/o lauree riferiti all'area infantile (ambito psicologico, pedagogico).

Il personale addetto dovrà essere o socio - lavoratore oppure alle dipendenze della ditta appaltatrice a seguito di contratto di lavoro, sollevando la stazione appaltante da ogni obbligo e responsabilità per:

- a) retribuzione;
- b) contributi assicurativi e previdenziali;
- c) assicurazione infortuni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche e di richiedere copia di tutti i documenti idonei ad attestare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi.

La ditta appaltatrice è tenuta, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale, educativo e ausiliario, da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, sia provvisoria che definitiva.

Il personale educativo, al fine di garantire la continuità auspicabile, non deve normalmente essere sostituito per tutta la durata dell'appalto; eventuali sostituzioni provvisorie o definitive sono consentite a seguito di cessazione del rapporto di lavoro con il concessionario o per evenienze contingenti o straordinarie, previamente comunicate al funzionario preposto al coordinamento ed alla vigilanza.

Anche il personale ausiliario potrà essere variato soltanto in casi straordinari, debitamente motivati e comunicati al funzionario già citato.

Il personale assente dovrà essere sostituito entro 2 ore, salvo casi di forza maggiore, per il mantenimento dello standard numerico base.

Tutto il personale addetto all'espletamento del presente appalto dovrà essere munito della documentazione sanitaria prevista dai vigenti regolamenti.

Più specificatamente la Ditta appaltatrice è tenuta, per tutta la durata dell'appalto:

- a) ad attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori la piena applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria nonché degli accordi integrativi regionali ed in special modo a garantire l'assunzione di tutto il personale già stabilmente impiegato nella gestione del Nido, nei modi ed alle condizioni previste dalla legislazione vigente, con il riconoscimento della qualifica professionale posseduta e della anzianità di servizio maturata e maturanda; in particolare, dovrà essere assicurato il pagamento dei contributi senza la applicazione del salario medio convenzionale;
- b) ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla categoria. La ditta dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie assistenziali, previdenziali ed infortunistiche.
- c) ad impiegare in modo continuativo e secondo le esigenze della struttura il personale previsto per l'esecuzione dell'appalto nonché a comunicare tempestivamente, motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi nel corso dell'esecuzione del presente contratto.

Art.11 Scioperi e cause di forza maggiore

In caso di sciopero del personale o di altra causa di forza maggiore (escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie) il concessionario dovrà comunque garantire un servizio "di emergenza", tale da rendere comunque possibile la normale esecuzione del servizio per tutti i bambini presenti.

Eventuali variazioni alle modalità di espletamento del servizio che dovessero in tal caso rendersi necessarie dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione.

Articolo 12 - Preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice provvederà, a sua cura e spese, all'acquisto dei generi alimentari occorrenti, alla gestione della dispensa ed alla preparazione dei pasti.

Il menù adottato dalla ditta dovrà essere approvato dal Comitato di gestione e dal competente Servizio igiene alimentazione e nutrizione dell'ASL.

La preparazione dei pasti deve essere svolta da personale qualificato alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Dovrà essere individuato un Direttore del servizio di ristorazione, qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione . Il curriculum professionale del direttore dovrà essere presentato in sede di offerta.

Rientrano nei compiti del direttore:

- Coordinare il servizio oggetto dell'appalto
- Controllare le attività della cucina, tenere rapporti con i fornitori, controllare la consegna delle derrate
- Tenere rapporti con l'Amministrazione, con la commissione mensa, l'autorità sanitaria, ed altri organismi di controllo
- Il Direttore , dovrà agire in qualità di referente tra l'Azienda e l'Amministrazione.

Il monte ore settimanale deve essere esplicitato nella tabella allegata all'offerta tecnica

Il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Il menù dovrà essere così strutturato:

Pranzo

Un primo piatto

Un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o dolce o gelato (ai bambini dai 15 ai 36 mesi viene fornito al mattino)

Acqua minerale naturale in confezione PET

Merenda

Pane

Frutta o yogurt , pane e marmellata , frullati, farina latte ecc

L'Azienda dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

L'Azienda si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta dall'educatore Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta

o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che vengono concordate dalle parti.

Art. 13 - Pulizia dei locali

Il Gestore del servizio deve assicurare la pulizia:

Quotidiana:

- Dei servizi igienici (almeno due volte al giorno); della lavanderia e del guardaroba;
- Degli arredi della sala da pranzo, dei tavoli e delle sedie (almeno tre volte al giorno);
- Dei pavimenti e degli arredi dei diversi ambienti;

Periodica:

- Dei vetri (una volta la settimana), delle pareti lavabili (una volta la settimana), delle piastrelle, dei lampadari dei caloriferi e copri caloriferi, delle bacheche (una volta ogni due mesi); degli spazi esterni (una volta ogni due mesi). Le modalità e le frequenze indicate, rappresentano il livello minimo di prestazione. Il Gestore del servizio può prevedere modalità e frequenze migliorative. Il Gestore del servizio dovrà fornire per ciascun prodotto utilizzato le relative schede di sicurezza. Le pulizie quotidiane devono essere effettuate nei vari locali di norma quando gli stessi sono lasciati liberi dagli utenti.

Articolo 14 - Rette dovute dagli utenti

La ditta appaltatrice dovrà applicare agli utenti le rette mensili approvate dalla Giunta dell'Unione, che saranno articolate in base alle fasce di reddito ISEE.

Qualora sulla base delle fasce ISEE l'utente rientri in una fascia che comporta l'applicazione di una retta ridotta o l'esenzione, la ditta appaltatrice dovrà indirizzarlo presso gli uffici dell'Unione per il rilascio di apposita dichiarazione di presa in carico della quota eccedente.

La ditta appaltatrice applicherà la retta ridotta ai soli utenti che presentino l'attestazione rilasciata dall'Unione.

La ditta appaltatrice dovrà applicare agli utenti le seguenti riduzioni o detrazioni:

- a) *detrazione massima giornaliera di € 15,00 a tutti gli utenti nei giorni di chiusura (vacanze di Natale e Pasqua, festa patronale, settimana di agosto, sciopero, calamità naturali ecc. e nei giorni di ferie. Qualora la detrazione giornaliera spettante, ottenuta dividendo la retta mensile per i giorni mensili effettivi di funzionamento del nido, risulti inferiore della detrazione giornaliera massima si applica l'effettiva detrazione a copertura dell'intero giorno.*
- b) *detrazione relativa a due settimane di ferie a tutti gli utenti, anche part-time, nel periodo estivo (luglio/agosto). La terza settimana di ferie verrà detratta unicamente agli utenti che avranno frequentato l'asilo nido/sezione primavera per un periodo superiore a 9 mesi.*

c) *riduzione del 50% della retta mensile per tutti gli utenti il mantenimento del posto in caso di assenza per malattia (debitamente documentata) che comporti il non utilizzo del servizio per un intero mese solare. Nel caso in cui la malattia del bambino, debitamente documentata, si protragga oltre il mese solare la retta successiva verrà calcolata comunque nella misura del 100%. Tale riduzione sarà applicabile una sola volta per anno solare. In caso di assenza per l'intero mese solare per motivi diversi dalla malattia, la retta sarà comunque dovuta al 100%, salvo casi eccezionali ed urgenti valutati singolarmente dal Responsabile del Servizio.*

Gli oneri per l'applicazione delle riduzioni di cui sopra restano ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.

Articolo 15 - Pagamenti

La ditta appaltatrice riscuoterà direttamente dagli utenti la retta dovuta, come determinata annualmente con deliberazione della Giunta dell'Unione.

L'eventuale differenza tra la retta mensile offerta in sede di gara e la retta dovuta dagli utenti verrà pagata dalla stazione appaltante, previa fatturazione mensile da parte della ditta aggiudicataria.

Articolo 16 - Trattamento dati personali legge 196/2003

La ditta appaltatrice è responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

In particolare la ditta:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'Amministrazione comunale entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89.

Articolo 17 - Vigilanza e controlli

La stazione appaltante ha ampie facoltà di indirizzo e di controllo che attuerà nelle forme che riterrà più opportune, anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza (monitoraggio, customer satisfaction, audizione del responsabile gestionale) e vigilerà sul rispetto delle clausole del presente capitolato, del progetto educativo e delle disposizioni legislative e regolamentari.

Articolo 18 - Penalità, risoluzione e affidamento a terzi del servizio

In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate, fatto salvo il risarcimento di ulteriori maggiori danni:

Penalità previste per il servizio educativo

1) Numero personale assegnato non rispondente a quanto offerto in sede di gara o richiesto nel Capitolato Speciale:

fino a € 200,00 per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza.

2) Mancata sostituzione, entro due ore dall'inizio del servizio, del personale assente o sostituzione con personale diverso da quello indicato all'inizio del servizio:

fino a € 200,00 per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza.

3) Materiale non corrispondente nella tipologia e/o nella qualità e/o nella quantità, rispetto all'elenco presentato in sede di gara:

fino a € 300,00 per ogni evento.

4) Mancata attuazione di attività previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel progetto di gestione presentato in sede di gara:

fino a € 500,00 per ogni evento

Penalità previste per il servizio di ristorazione

1) mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche degli alimenti
€ 300,00

2) Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia **€ 500,00**

3) Prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura (sopra/cottura, sovrasapidità/sottosapidità, ecc) **€ 300,00**

4) Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie **€ 1.000,00**

5) Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 pasti pesati della stessa preparazione, **€ 300,00**

6) Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto) **€ 300,00**

7) Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda) **€ 300,00**

8) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati **€ 600,00**

9) Mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale **€ 600,00**

10) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti **€ 600,00**

11) Rinvenimento di parassiti nei pasti **€ 300,00**

12) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti **€ 1.100,00**

13) Riciclaggio non autorizzato di derrate **€ 600,00**

14) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nella cucina **€ 600,00**

15) Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana **€ 1.100,00**

16) Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti **€ 600,00**

17) Temperature dei pasti non conformi alle normative vigenti **€ 600,00**

18) Mancato o non corretto prelievo del pasto test **€ 600,00**

Penalità previste per il servizio di pulizia e sanificazione

In caso di accertamento del precario stato di pulizia dei locali, derivante da scarso livello delle pulizie, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di richiedere alla società una serie di interventi di ripristino, assegnando un congruo tempo.

Nel caso la ditta appaltatrice non provveda nei tempi stabiliti verrà applicata una sanzione variabile da € 100,00 (cento/00) a €150,00 (centocinquanta/00) per ogni singola infrazione, a seconda della gravità dell'inadempienza accertata.

Le irregolarità e le inadempienze dovranno essere previamente contestate per iscritto con l'imposizione di un termine non superiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione delle eventuali giustificazioni che saranno valutate per comminare le penali.

La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate, tali da pregiudicare il funzionamento del servizio di asilo nido, produrrà la risoluzione anticipata del contratto. A tale ipotesi si addiverrà, in deroga all'art. 1454 c.c., qualora la Società non adempia, entro i tempi imposti dall'Amministrazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo da erogare alla ditta appaltatrice.

Inoltre, nell'ipotesi che il personale assunto dalla Società aggiudicataria non possenga i requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal presente Capitolato ovvero nel caso in cui l'appaltatore non rispettasse le clausole del presente capitolato o i parametri del progetto educativo ed organizzativo dallo stesso presentato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere con effetto immediato il contratto a suo insindacabile giudizio ovvero di pronunciare la decadenza dall'appalto.

L'Amministrazione, a seguito della risoluzione del contratto, si rivolgerà ad altra ditta per l'affidamento dell'appalto con addebito dei maggiori oneri e degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione a carico della ditta.

Articolo 19 – Spese

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico della Ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda l' I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Articolo 20 - Fallimento dell'appaltatore e perdita dei requisiti soggettivi

In caso di fallimento dell'appaltatore o della perdita dei requisiti che comportino l'ammissione alla gara, la stazione appaltante provvederà senz'altro alla revoca dell'appalto.

Articolo 221– Subappalto

E' vietato subappaltare il servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, salvo maggiori danni accertati.

Articolo 22 – Responsabilità

L'appaltatore è responsabile nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per i danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni contrattuali.

Durante l'esecuzione del contratto, l'appaltatore è responsabile per danni derivanti a terzi dall'operato dei propri dipendenti, pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con l'obbligo di controllo, al fine di garantire condizioni di sicurezza e prevenzione infortuni in tutte le operazioni connesse con il contratto. Quindi, è fatto obbligo all'Appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne contro azioni legali derivanti da richieste risarcitorie avanzate, nei confronti della stessa Amministrazione, da terzi danneggiati.

La ditta appaltatrice sarà comunque tenuta a risarcire l'Amministrazione dal danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal presente capitolato, ogni qual volta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione alle direttive impartite dall'Amministrazione.

Articolo 23 - Competenze e controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Capitolato e del conseguente Contratto è competente esclusivamente il Foro di Ivrea. Viene escluso il collegio arbitrale.

IL RESPONSABILE
SETTORE AMMINISTRATIVO
(Laura Principe)

I