

CAPITOLATO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO COMUNALE DI ARLUNO PER QUATTRO ANNI EDUCATIVI (DAL 1.9.2026 AL 31.08.2030) A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, NEL RISPETTO DEI CAM APPROVATI CON DM 65/2020

DEFINIZIONI

Amministrazione/ Amministrazione contraente/ Amministrazione comunale (in breve AC)/ Comune	Il Comune di Arluno, qualificato per l'esecuzione del presente contratto in SF1 per concessioni
Il concessionario/ Ditta / Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio o altro soggetto di cui all'art. 65, 67 o 68 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. risultato aggiudicatario al termine della procedura di affidamento.
Gara	S'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del presente Capitolato e di tutti gli altri documenti pubblicati in fase di gara i cui contenuti sono stati accettati dall'OEA.
Codice	Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 e s.m.i.
Capitolato	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente all'offerta tecnica presentata in fase d'offerta e alle migliorie offerte, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione contraente stipulerà con l'operatore economico aggiudicatario.
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione, descritto nel presente documento.
RUP ai sensi dell'art. 15 del Codice	Responsabile Unico del Progetto del Comune di Arluno
Direttore dell'esecuzione del Contratto (D.E.C.)	Direttore dell'esecuzione del Contratto nominato dal Comune di Arluno ai sensi dell'art. 114 e dell'all. II.14 art. 32 del Codice
Parti	S'intendono il Comune di Arluno in qualità di Amministrazione contraente e l'OEA.

Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto.
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
Verbale di avvio del servizio	L'atto con il quale il Comune, nell'ambito del contratto, avvia il servizio e consegna all'OEA i locali sede dell'Asilo Nido, comprese arredi e attrezzature ivi presenti.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di avvio del servizio.
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli art. 57 e 130 del D.Lgs. n.36/2023	Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://www.mase.gov.it/portale/cam-vigenti .
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione è da intendersi entro una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura (interno o esterno) di 200 Km, e nel caso dei piccoli comuni 70 Km.
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori».
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale.
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto idrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc).
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a arredare gli ambienti di pertinenza dell'Asilo Nido
Attrezzature	Complesso delle attrezzature (forno, frigorifero, cappa aspiratrice....) necessarie per il funzionamento dell'Asilo Nido e del suo centro di cottura

Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
---------------------	--

Sommario

DEFINIZIONI	1
CAPO I – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	6
ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	6
ART. 2 – PRESTAZIONI RICHIESTE	6
ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO	8
ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).....	8
CAPO II – DISCIPLINA CONTRATTUALE	9
ART. 5 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	9
ART. 6 – GARANZIA DEFINITIVA.....	10
ART. 7 – POLIZZE ASSICURATIVE A GARANZIA	10
ART. 8 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	11
ART. 9 - REVISIONE DEL CONTRATTO	11
ART.10 - MODIFICHE SOGGETTIVE DEL CONTRAENTE	12
CAPO III – ESECUZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	12
ART. - AVVIO DEL CONTRATTO	12
ART. 12 – ISCRIZIONI.....	12
ART. 13 – FUNZIONAMENTO ED ORARI.....	13
ART. 14 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	14
ART. 15 – ONERI A CARICO DEL COMUNE CONCEDENTE.....	15
ART. 16 – VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	16
ART. 17 - DURATA DEL CONTRATTO	17
ART. 18 – CONCLUSIONE DEL CONTRATTO	18
CAPO III – DISCIPLINA ECONOMICA	18
ART. 19 – CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE.....	18
ART. 20 - GESTIONE RAPPORTI ECONOMICI CON GLI UTENTI	20
ART. 21 – REVISIONE ISTAT.....	20
ART. 22 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	21
CAPO IV – PERSONALE	22

ART. 23 – ORGANICO	22
ART. 24 – CLAUSOLA SOCIALE	27
ART. 25 – TUTELA DEL LAVORO	28
ART. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI PERSONALE	29
CAPO V – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	30
ART. 27 - RISCHI DA INTERFERENZE.....	30
ART. 28 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	30
CAPO VI – UTILIZZO DI IMMOBILI E ATTREZZATURE	31
ART. 29 – UTILIZZO DEGLI IMMOBILI.....	31
ART. 30 – MANUTENZIONE ORDINARIA.....	31
ART. 31 - CONSEGNA E RICONSEGNA DELL’IMMOBILE.....	32
ART. 32 - UTENZE E TARI.....	33
CAPO VII – SERVIZIO DI RISTORAZIONE	33
ART. 33 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	33
ART. 34 - VOLUME STIMATO INDICATIVO DEI PASTI.....	34
ART. 35 – NORME SPECIFICHE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	35
ART. 36 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI.....	36
ART. 37 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA	36
ART. 38 MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA	37
ART. 39 - PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE. DISINFESTAZIONE	38
ART. 40 - ALTRI ONERI A CARICO DELL’IMPRESA.....	39
ART. 41 - ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE.....	39
ART. 42 - GENERI ALIMENTARI	39
ART. 43 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ.....	40
ART. 44 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	40
ART. 45 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI	40
ART. 46 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	40
ART. 47 - CONTROLLI E RIFIUTO DELLA MERCE.....	42
ART. 48 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	42
ART. 49 - MENU	43
ART. 50 - DIETE SPECIALI	45
ART. 51 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	46
ART. 52 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	46
CAPO VIII – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	47

ART. 53 – PENALITA' PER INADEMPIMENTI	47
ART. 54 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	50
ART. 55 - RECESSO	51
ART. 56 – PRIVACY	52
ART. 57 – NORME TRANSITORIE – ANNO EDUCATIVO 2020/2021	52
ART. 58 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	52
ART. 59 – NORMA DI RINVIO	52

CAPITOLATO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO COMUNALE DI ARLUNO PER QUATTRO ANNI EDUCATIVI (DAL 1.9.2026 AL 31.08.2030)

CAPO I – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione riguarda l'organizzazione, la gestione e l'amministrazione del servizio pubblico di nido d'infanzia, per bambini dai tre mesi ai tre anni, con relativa progettazione educativa e preparazione dei pasti nel centro di cottura annesso all'asilo stesso.

La struttura è autorizzata per 50 posti con possibilità di deroga sino ad un massimo del 20%, secondo quanto disposto dalla DGR.XI/2929 del 9 marzo 2020.

E' ammessa e auspicata la costituzione da parte del concessionario l'attivazione di servizi e attività complementari, dedicate alla fascia di età 0-6, previste dal D.lgs 65/2017.

L'organizzazione dei servizi, la gestione del personale educativo e ausiliario nel rispetto degli standard normativi, le forniture necessarie alla completa ed efficace attuazione del servizio, la manutenzione ordinaria inclusa l'area verde, nonché la produzione dei pasti sono interamente a carico del Concessionario, in nome proprio e a proprio rischio. Inoltre il Concessionario introita a propria cura, rischio e spese, le rette dovute da parte delle famiglie dei fruitori e ne attua la gestione amministrativa in ordine alle domande di iscrizione, alla stesura della relativa graduatoria redatta nel rispetto delle indicazioni delle Linee Guida approvate dal Comune e avendo cura di ogni aspetto legato al buon andamento del servizio. Sarà cura del concessionario espletare le pratiche relative al cambio di gestione ed alla presentazione della dichiarazione di inizio attività secondo le vigenti disposizioni. Il rischio di domanda è interamente in capo al concessionario, che nulla può pretendere in caso di riduzione del numero dell'utenza, in condizioni operative normali.

ART. 2 – PRESTAZIONI RICHIESTE

Il Concessionario è tenuto a gestire il servizio educativo e sociale per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa vigente, nonché nel rispetto dei criteri indicati nel presente articolo e del progetto educativo ed organizzativo presentato in sede di gara.

In generale il servizio educativo richiesto al Concessionario comprende:

- a. Offerta di un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire a ogni singolo bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell'ambiente e la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini, in ragione del progetto educativo proposto in sede di gara;
- b. Coordinamento pedagogico e organizzativo da parte di una figura professionale con i requisiti previsti dalla normativa regionale, secondo le modalità organizzative esplicitate nel progetto proposto in sede di gara;
- c. Sostegno alle capacità educative dei genitori, favorendo la conciliazione delle scelte professionali e familiari, fornendo altresì le dovute informazioni, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri con le famiglie dei bambini a livello individuale o di gruppo;

secondo le modalità di collaborazione e dialogo con le famiglie esplicitate nel progetto proposto in sede di gara;

- d. Particolare cura all’ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento idoneo a consentire un favorevole adattamento al nuovo ambiente che tenga conto sia dei tempi del bambino, sia delle necessità delle famiglie, secondo le specifiche esplicitate nel progetto proposto in sede di gara;
- e. Particolare attenzione nel momento dell’ingresso e del ricongiungimento del bambino con il/i familiare/i con attenzione alla restituzione del vissuto del singolo bambino e alla privacy; secondo le modalità di conduzione, con orari di accoglienza e uscita flessibili e attenti alle esigenze delle famiglie, pur nel rispetto delle modalità organizzative, come esplicitate nel progetto proposto in sede di gara;
- f. Rispetto delle norme sull’inclusione delle bambine e dei bambini con disabilità e la collaborazione a tal fine con tutti i soggetti della rete sociale (NPI, Servizi Sociali e quant’altro) nonché la predisposizione di percorsi educativi adeguati (redazione del PEI), secondo le modalità di attuazione dell’inclusione e dei rapporti con la rete esplicitate nel progetto di gara;
- g. Azioni di collaborazione all’interno del Sistema integrato di educazione e di istruzione del territorio di Arluno con l’Amministrazione comunale e le istituzioni scolastiche, in particolare della scuola dell’Infanzia, nonché le azioni di formazione in servizio per tutto il personale anche in sinergia con il Sistema integrato territoriale; nel rispetto del progetto presentato in sede di gara;
- h. Servizi educativi rivolti ai piccoli utenti e alle famiglie conformemente alle linee progettuali declinate nel capitolato e nel rispetto delle norme nazionali, regionali e comunali. I servizi devono essere prestati con la massima flessibilità al fine di favorire l’impiego del servizio nido a misura delle necessità dell’utenza, fatta salva l’organizzazione e coerenza del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo tali servizi possono essere: post nido con orario flessibile o occasionale oltre le 18.00, utilizzi part time verticali, servizi extra orario e simili, come da progetto proposto in sede di gara;
- i. Fornitura e, se opportuno, l’integrazione del materiale ludico ricreativo, certificato secondo la normativa vigente, di consumo ed igienico sanitario, necessario ai fini della corretta gestione educativa del servizio, sia sotto il profilo delle esigenze connesse all’espletamento delle attività educative, ludiche, laboratoriali e pedagogiche, sia sotto il profilo delle esigenze correlate a garantire una cura ottimale dell’igiene e del benessere degli utenti del servizio;
- j. Servizi di manutenzione ordinaria atti a mantenere in stato di efficiente funzionamento la struttura, le attrezzature ed i beni contenuti nei locali concessi in comodato d’uso per l’esecuzione del servizio Nido, la fornitura di tutto il materiale di minuteria e di consumo necessario a garantire una corretta gestione delle piccole manutenzioni ordinarie, secondo quanto indicato al Capo VI;
- k. Servizi di manutenzione ordinaria delle pertinenze e aree a verde, secondo quanto indicato al Capo VI;
- l. La fornitura delle derrate alimentari e la conseguente produzione dei pasti nella cucina della struttura, la somministrazione e l’assistenza ai bambini durante la refezione, nel rispetto dei CAM approvati con DM 65/2000;
- m. La pulizia e la sanificazione dei locali con prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti, adottati con DM 51 del 29 gennaio;
- n. La gestione amministrativa in ordine all’introito a propria cura, rischio e spese della quota di iscrizione e delle rette dovute da parte dei fruitori, con una corretta e puntuale comunicazione alle famiglie di tutte le informazioni necessarie per i pagamenti; nonché la predisposizione del bando d’iscrizione al servizio, del rispetto delle Linee Guida approvate dal Comune, della relativa modulistica, la raccolta delle domande di iscrizioni con relativa verifica degli adempimenti previsti

in materia di vaccinazioni e la stesura delle graduatorie da sottoporre all'Amministrazione comunale per la verifica della corretta attribuzione dei punteggi;

- o. La predisposizione e distribuzione annuale della Carta dei Servizi, previa approvazione da parte del Comune, che verificherà il pieno recepimento nella Carta dei Servizi delle Linee Guida del Comune e del progetto gestionale presentato dal Concessionario in fase di gara. La Carta dei Servizi verrà pubblicata sul sito del Comune e dovrà essere disponibile e consultabile presso la struttura
- p. attuazione con cadenza almeno annuale di una indagine di *customer satisfaction*, secondo le modalità offerte in sede di gara, i cui questionari devono essere sottoposti preventivamente al Comune. I risultati della customer, con le proposte di azioni correttive per risolvere eventuali criticità devono essere inviati al Comune entro il mese di **febbraio** di ciascun anno educativo, al fine di rendere attuabili eventuali azioni correttive entro la fine dell'anno educativo.

ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio dovrà essere gestito in conformità agli standard strutturali e organizzativi previsti dalla L. 328/2000 "Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali" e della normativa di riferimento vigente della Regione Lombardia, allo stato attuale identificabile nei seguenti provvedimenti:

- D.G.R. n. 20588/2005 Definizione dei requisiti minimi strutturali e organizzativi di autorizzazione al funzionamento dei servizi sociali per la prima infanzia.
- D.G.R. n. 20943/2005 Definizione dei criteri per l'accreditamento dei servizi sociali per la prima infanzia, dei servizi sociali di accoglienza residenziale per minori e dei servizi sociali per persone disabili.
- Circ. reg. n. 45 del 18/10/2005 Attuazione della D.G.R. n. 20588/2005.
- Circ. reg. n. 18 del 14/06/2007 Indirizzi regionali in materia di formazione/aggiornamento degli operatori socio-educativi ai fini dell'accreditamento delle strutture sociali per minori e disabili.
- D.L. n. 65 del 13/04/2017 Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni
- DGR XI/2662 del 16/12/2019 Revisione e aggiornamento dei requisiti per l'esercizio degli asili nido: modifica della d.g.r. 11 febbraio 2005, n. 20588. Determinazioni - (richiesta di parere alla commissione consiliare) - (di concerto con l'assessore piani)
- DGR XI/2929 del 9/03/2020 Revisione e aggiornamento dei requisiti per l'esercizio degli asili nido: modifica della d.g.r. 11 febbraio 2005, n. 20588. Determinazioni - (a seguito del parere della commissione consiliare) - (di concerto con l'assessore piani)

ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto dei CAM applicabili.

In particolare, con riferimento al servizio di ristorazione si applica il D.M. n. 65/2020 del 10.3.2020 e, in particolare, il paragrafo C dell'Allegato 1: lett. a) clausole contrattuali. Il DEC del Comune verificherà il rispetto dei CAM in sede di esecuzione.

Con riferimento al servizio di pulizia si applica il D.M. n. 51/2021 del 29.1.2021, come modificato dal D.M. del 24.9.2021, e in particolare i seguenti paragrafi dell'Allegato 1:

C) (*servizio di pulizia*): lett. b) specifiche tecniche; lett. c) clausole contrattuali;

D) (*detergenti per le pulizie ordinarie delle superfici*): lett. a) specifiche tecniche dei detergenti multiuso, dei detergenti per servizi sanitari, dei detergenti per la pulizia di finestre utilizzati per le pulizie ordinarie;

E) (*detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie di superfici*): lett. a) specifiche tecniche dei prodotti per impieghi specifici (cere, deceranti, decappanti, smacchiatori ecc.) per le pulizie periodiche e straordinarie, laddove non in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024;

F) (*prodotti in tessuto carta per l'igiene personale*): lett. a) specifiche tecniche;

G) (*detergenti per l'igiene personale*): lett. a) specifiche tecniche.

Le verifiche sul rispetto delle clausole contrattuali avverranno in sede di esecuzione ad opera del DEC.

Con riferimento alla fornitura di arredi per interni (ove forniti in base al progetto presentato in gara e/o sostituiti in sede di esecuzione) si applica il D.M. n. 254/2022 del 23.6.2022 e, in particolare, il paragrafo 4: punto 4.1 specifiche tecniche; punto 4.2 clausole contrattuali.

Le verifiche avverranno in sede di esecuzione ad opera del DEC.

CAPO II – DISCIPLINA CONTRATTUALE

ART. 5 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato per atto in forma pubblica amministrativa conformemente a quanto disposto dall'art. 18, comma 1, del D. Lgs. n.36/2023 e s.m.i.; il componente delegato dal Concessionario dovrà essere munito di firma digitale, ai sensi dell'art. 1 comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005, del Codice di Amministrazione digitale (CAD). In sede di stipula del contratto, il concessionario concede in comodato d'uso gratuito l'immobile e relative pertinenze, per tutta la durata della concessione con vincolo di destinazione alla conduzione dell'asilo nido e attività complementari, come previste dal presente Capitolato e offerte in sede di gara dal concessionario.

Tutte le spese inerenti alla stipulazione (bollo, imposta di registro, diritti di segreteria, diritti di copia...) nessuna esclusa, sono a carico del Concessionario.

Ai sensi dell'art. 18 c. 6 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., la mancata stipula del contratto nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione e di incameramento della cauzione provvisoria prestata. In tal caso, l'aggiudicatario perde il diritto a stipulare il contratto.

In particolare, la revoca dell'aggiudicazione è disposta nel caso in cui la mancata stipula del contratto nel termine fissato avvenga per una delle seguenti cause:

- mancata presentazione della documentazione richiesta per la stipula del contratto, comprese le garanzie;
- mancata presentazione alla data fissata per la stipula del contratto;
- dichiarazioni false in sede di gara;

In caso di revoca dell'aggiudicazione, il Comune escute la cauzione provvisoria e procede all'aggiudicazione al concorrente classificato nella prima posizione utile in graduatoria.

La revoca sarà comunicata per iscritto e motivata. L'aggiudicatario non potrà avanzare pretese economiche nei confronti del Comune.

ART. 6 – GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario, prima della sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia pari al 10% dell'importo complessivo stimato della concessione, con le modalità e per le finalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Sia la fideiussione bancaria che la polizza assicurativa devono contenere espressamente:

- a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b) l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune;
- c) il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale purché la richiesta del Committente sia presentata entro i sei mesi successivi.

La garanzia è inerente all'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, all'eventuale risarcimento di danni, nonché al rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto del Concessionario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio o per il recupero delle somme versate in più al concessionario.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

Il Concessionario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto, entro **dieci giorni** dall'escussione. In caso di inadempienza la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a cura del Comune trattenendo il corrispondente importo dai versamenti eventualmente dovuti al Concessionario; il mancato reintegro può essere causa di risoluzione del contratto. La garanzia resta vincolata, anche dopo la scadenza del contratto, sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 7 – POLIZZE ASSICURATIVE A GARANZIA

L'aggiudicatario, anteriormente alla data di stipula del contratto, dovrà dare dimostrazione di essere provvista di:

- **polizza assicurativa RCT/RCO** per la copertura dei danni a terzi ed ai dipendenti che possano derivare dall'esecuzione del servizio, anche per mancata vigilanza dei bambini, con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per ogni singolo sinistro; € 5.000.000,00 per danni a persone; € 3.000.000,00 per danni a cose ed animali. La polizza dovrà specificare che tra i terzi assicurati si intendono compresi gli utenti del servizio ed i soggetti terzi e dovrà comprendere altresì i beni immobili con relativi arredi e attrezzature concesse dal Comune in comodato d'uso gratuito. La polizza deve comprendere espressamente anche il rischio di intossicazione alimentare e i danni arrecati dall'utenza stessa, durante l'esecuzione del servizio.
- **Apposita polizza assicurativa infortuni** a copertura degli utenti frequentanti, a vario titolo, il servizio.

Le polizze sopra indicate dovranno coprire l'intero periodo della concessione. Il Concessionario si impegna a presentare all'Amministrazione comunale quietanze di versamento dei premi assicurativi annuali. Il mancato versamento dei premi assicurativi annuali può essere causa di risoluzione della concessione per grave inadempienza contrattuale. Ogni responsabilità per danni che, in relazione al servizio svolto o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del Concessionario. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto, dipendente dalla ditta concessionaria impegnato nel servizio, convenendosi a tale riguardo che qualunque onere è da intendersi già compreso o compensato nel contratto di concessione.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere esibita all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio, se precedente alla stipula del contratto.

Il Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale gli infortuni o incidenti che dovessero verificarsi presso la struttura, che riguardi, utenti, personale dipendenti o terzi, con apposita relazione scritta, trasmessa via PEC, munita di copia della denuncia dell'infortunio presso la propria assicurazione.

ART. 8 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto al concessionario di cedere a terzi, a qualsiasi titolo, il Contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 189 c. 1 lett. d) del Codice. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede.

Trattandosi di concessione avente ad oggetto un servizio sociale, per la quale è necessario garantire la continuità del servizio, è vietato concedere a terzi in subappalto le prestazioni educative e ausiliarie oggetto del contratto (quali il servizio di pulizia ordinaria, nei locali di esecuzione del servizio e da espletarsi in orario di apertura dell'asilo nido e presenza dei bambini), sia per garantire la continuità del servizio educativo e dei servizi ausiliari, direttamente interferenti con le attività educative, tenendo conto che il personale ausiliario che può essere dedicato al servizio di pulizie ordinarie dei locali del nido nelle ore non finalizzate e in tali orari è utilizzabile al fine di garantire il rapporto educativo in compresenza nelle ore non caratterizzanti. Per tale ragione diventando un punto di riferimento per i bambini e dovendone garantire la continuità nel tempo, tale prestazione non è subappaltabile. E', vietato, altresì il subappalto anche per le prestazioni relative al servizio di ristorazione per l'asilo, al fine di garantire il controllo sulla qualità e sulle proprietà sensoriali e organolettiche dei pasti somministrati, nonché al fine di garantire il pieno rispetto della normativa in materia di controlli igienico-sanitari. Per tali ragioni non ci sono, nel servizio sociale oggetto di concessione, servizi subappaltabili.

Non si configura come subappalto, ma come sub-contratto non subappalto l'affidamento a terzi di servizi ausiliari, strumentali e accessori al servizio educativo, oggetto della concessione, quali i servizi manutentivi ai locali, impianti e arredi e spazi esterni, interventi specializzati di pulizia da svolgersi al di fuori dell'orario del servizio o disinfestazione, nonché la fornitura di arredi o attrezzature. Tali subcontratti non qualificabili come subappalto devono in ogni caso essere comunicati preventivamente al Comune nel rispetto dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023, applicabile alla concessione ai sensi dell'art. 188 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 9 - REVISIONE DEL CONTRATTO

Per le modifiche del contratto di concessione trova applicazione l'art. 189 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i e per la revisione del piano economico-finanziario trova applicazione ex art. 192 del citato decreto.

Ai sensi dell'art. 192 c. 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, solo al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

In sede di revisione ai sensi del primo periodo del presente articolo, non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente

accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettera b) del Codice a esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

ART.10 - MODIFICHE SOGGETTIVE DEL CONTRAENTE

Il Concessionario che nel corso dello svolgimento della gara o dell'esecuzione del contratto cambiasse denominazione sociale, procedesse a cessione d'azienda, trasformazione, fusione o incorporazione, dovrà documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale dell'Impresa, la cessione d'azienda, la trasformazione, la fusione o l'incorporazione, dimostrando altresì il mantenimento di tutti i requisiti di ordine generale, i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, nonché i requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 189 c. 1 lett. d) del Codice.

In tali casi, il RUP verifica il possesso da parte del subentrante dei requisiti di cui all'art. 94 e 95 del Codice e dei requisiti di capacità finanziaria ed economica e tecniche e professionali previsti nel bando di gara ai sensi dell'art. 183 c. 1 lett. a) e b) del Codice, parametrati al tempo residuo della concessione e verifica che il subentro non comporti altre modifiche sostanziali e non sia utilizzato per eludere l'applicazione della direttiva 2014/23/UE.

CAPO III – ESECUZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 11 - AVVIO DEL CONTRATTO

Il servizio in concessione prende avvio dal 1° settembre 2026. Le attività educative devono essere garantite da tale data. Al fine di garantire il regolare avvio del servizio, che ha natura di servizio pubblico locale, il Comune può in ogni caso procedere alla consegna dell'immobile al concessionario, anche in pendenza di stipula del contratto. A tal fine, qualora le procedura di gara si concludessero in tempi non compatibili con la stipula del contratto entro la data sopra indicata, il responsabile del progetto, ad avvenuta aggiudicazione, autorizza il DEC a procedere con l'esecuzione anticipata del servizio, anche nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'articolo 17 comma 8 e 9 del D.Lgs.36/2023 e s.m.i., trattandosi di servizio pubblico locale di alto impatto sociale. In tali casi e comunque dopo che il contratto è divenuto efficace, il DEC procede a dare avvio all'esecuzione della prestazione mediante verbale di consegna dell'immobile, in contraddittorio con il concessionario, durante il quale verrà redatto verbale di consegna di arredi e attrezzature di proprietà del Comune messi a disposizione del concessionario per tutta la durata del contratto.

Ogni anno educativo, a seguito della chiusura estiva, il servizio di asilo nido dovrà essere garantito a partire dal primo giorno feriale di settembre. Entro il **15 Ottobre** il Concessionario comunica ai genitori il **calendario delle attività** per quell'anno educativo.

L'avvio del servizio prescinde dal raggiungimento del numero massimo di iscritti. Al Comune non può essere imputata alcuna responsabilità per la mancata copertura di posti o la carenza di utenti, rientrando nel rischio operativo del concessionario il rischio di domanda, come indicato nella matrice dei rischi.

ART. 12 – ISCRIZIONI

Il concessionario è responsabile delle iscrizioni all'Asilo nido comunale, nel rispetto delle Linee Guide approvate dal Comune e delle priorità indicate dalle stesse, nei limiti dei posti disponibili.

Come indicato nelle linee Guida del Comune, i posti dovranno essere prioritariamente riservati ai bambini residenti nel Comune di Arluno. Al fine di permettere la copertura totale della ricettività del nido, il concessionario, esaurite le richieste di cui sopra, potrà inserire anche bambini provenienti da altri Comuni.

In ogni caso, il concessionario dovrà accettare le iscrizioni, seguendo le ulteriori priorità indicate nelle Linee Guida del Servizio di Asilo Nido, approvate dal Comune, allegate al presente capitolato (allegato 3). La graduatoria dovrà comunque salvaguardare il diritto dei bambini frequentanti a concludere il percorso sino all'ingresso alla Scuola dell'Infanzia.

Il concessionario, previo accordo con il Comune, provvederà all'inserimento anche di soggetti disabili residenti nel Comune in possesso di certificazione rilasciata dal competente Servizio territoriale. Il profilo dinamico funzionale dovrà essere corredato da una specifica relativa all'eventuale necessità di sostegno educativo. Nei casi sopra citati l'Amministrazione interverrà, esclusivamente per i propri cittadini e nei limiti delle proprie disponibilità finanziarie, sostenendo l'onere derivante dalla presenza di un educatore *ad personam* per le ore settimanali che verranno congiuntamente definite nella stesura del P.E.I., in relazione alla gravità/complessità del singolo caso; nel caso in cui dovessero pervenire iscrizioni da parte di soggetti disabili residenti in altri Comuni, il concessionario interpella il Comune di residenza per la copertura degli oneri derivanti dalla presenza di un educatore *ad personam* per le ore settimanali che verranno congiuntamente definite con lo stesso nella stesura del P.E.I. Al termine del confronto potrà accettare l'iscrizione del soggetto disabile non residente nel Comune di Arluno.

Il concessionario deve garantire l'apertura delle iscrizioni nel mese di Aprile, curare la predisposizione del bando d'iscrizione al servizio, del rispetto delle Linee Guida approvate dal Comune, e della relativa modulistica applicativa, sottoponendolo in via preventiva all'approvazione del RUP. Successivamente all'approvazione da parte del RUP del bando proposto, il concessionario provvederà alla raccolta delle domande di iscrizioni con relativa verifica degli adempimenti previsti in materia di vaccinazioni e alla stesura delle graduatorie da sottoporre all'Amministrazione comunale per la verifica della corretta attribuzione dei punteggi.

Dopo l'approvazione della graduatoria, il concessionario potrà riscuotere dagli utenti in posizione utile in graduatoria la quota di iscrizione, al fine della conferma del posto.

Per il primo anno educativo, il precedente concessionario provvede a raccogliere le iscrizioni e a trasferire i dati all'aggiudicatario, ai fini della regolare avvio del primo anno educativo. La consegna dei dati avverrà dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio. Contestualmente, il precedente gestore provvederà a versare sul conto corrente dell'aggiudicatario le quote di iscrizione raccolte in relazione agli iscritti nell'a.e. 2026/27.

Uguualmente, l'ultimo a.e., il concessionario è tenuto ad avviare le iscrizioni nel mese di Aprile, raccogliere, seguendo la procedura sopra descritta, incassando le quote di iscrizione a titolo provvisorio, con obbligo di versamento delle quote incassate e con obbligo di trasmissione dei dati all'eventuale diverso futuro concessionario, prima che il nuovo concessionario inizi il servizio.

ART. 13 – FUNZIONAMENTO ED ORARI

Così come previsto dalla vigente normativa regionale, l'anno educativo è costituito da 205 giorni di apertura minima; ciò premesso, il Concessionario è tenuto a garantire l'apertura anche nel mese di luglio, in rapporto alle richieste delle famiglie. L'orario di apertura minima dell'asilo nido è di 9 ore giornaliere ed attualmente il servizio è compreso tra le ore 7.30 e le 18.00. la frequenza part-time non potrà all'asilo nido non può essere inferiore alle 15 ore settimanali, come definito dalla DGR XI/2929 del 09/03/2020

Il Concessionario, entro il mese di marzo di ogni anno educativo, proporrà all'Amministrazione comunale per la validazione dello stesso il calendario scolastico di funzionamento del servizio, armonizzato con le Scuole dell'Infanzia territoriali, contenente oltre alle date di inizio e fine attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Per il primo anno educativo il calendario verrà predisposto dal concessionario uscente, e validato dal Comune entro marzo 2026. per ovvie ragioni legate alle iscrizioni per il nuovo a.e. 2026/2027.

Sarà cura del Concessionario, inoltre, aggiornare ogni anno educativo la Carta dei Servizi da sottoporre all'approvazione dell'Amministrazione Comunale prima della divulgazione.

Al Concessionario è richiesto di effettuare le operazioni di accoglienza e uscita con flessibilità nel rispetto degli orari e, pur nel rispetto delle modalità organizzative del servizio, di prestare particolare attenzione alle esigenze delle famiglie, secondo quanto offerto in sede di gara.

ART. 14 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario svolge l'attività oggetto della presente concessione con piena autonomia organizzativa e gestionale nel rispetto di tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia. In particolare provvede a garantire:

1. La realizzazione e attuazione del progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara, il raggiungimento degli obiettivi in esso indicati, alle condizioni economiche indicate nell'offerta di gara;
2. La cura e l'igiene personale del bambino;
3. La produzione e somministrazione dei pasti presso la cucina nella struttura del nido
4. Ogni spesa inerente il personale (coordinamento, educatori, ausiliari/addetti ai servizi, formazione, cuoco e assistenti);
5. La pulizia dei locali, dei servizi annessi, delle aree verdi, dei giochi esterni, dell'arredamento e del materiale messo a disposizione
6. Fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria ed ev. rinnovo e sostituzione del materiale didattico e ludico;
7. La fornitura, la sostituzione e l'integrazione periodica del materiale di consumo e ludico pedagogico occorrente per l'effettuazione del servizio;
8. Le assicurazioni di infortuni e responsabilità civile del personale e dei bambini iscritti ai servizi, come indicato all'art. 7;
9. Le spese telefoniche, internet utile all'efficiente ed efficace funzionamento del servizio;
10. Le spese per la TARI, come da successivo art. 32.
11. La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché eventuale sostituzione di tutti gli arredi e attrezzature in uso. Gli arredi sostituiti rimarranno a fine concessione di proprietà del Comune.
12. la realizzazione di interventi manutentivi ordinari relativi agli impianti (escluse le centrali termiche e le verifiche periodiche ordinarie differenziali e messa a terra degli impianti elettrici) dell'immobile, ai presidi antincendio (estintori, rilevatori di gas, maniglioni antipanico), ai locali occupati e all'area verde assegnata;
13. manutenzione ordinaria e straordinaria del verde, compresa potatura periodica delle piante ad alto fusto
14. Le seguenti attività integrative: attività di programmazione, documentazione, valutazione, formazione, aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'Amministrazione comunale ed i servizi sociali ed educativi del territorio;
15. La promozione del servizio (realizzazione e stampa di materiale promozionale, creazione del sito internet e profilo social), anche quale misura mitigatrice del rischio di domanda.

16. La raccolta delle domande di iscrizioni con relativa verifica degli adempimenti previsti in materia di vaccinazioni, la stesura delle graduatorie da sottoporre all'Amministrazione Comunale per la verifica della corretta attribuzione dei punteggi;
17. La gestione e introito della quota fissa di iscrizione e delle rette mensili, comprese le procedure di sollecito pagamenti;
18. L'inoltro di istanza per l'ottenimento di contribuzioni nazionali e /o regionali e la collaborazione con il Comune per la raccolta dati finalizzati alla richiesta di finanziamenti.
19. La redazione e l'aggiornamento annuale della Carta dei Servizi, da sottoporre all'approvazione del Comune
20. L'assunzione del personale necessario per la corretta esecuzione del servizio
21. L'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D. L.vo 81/2008 e s.m.i. ivi compresa la nomina del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del RLS (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza);
22. L'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti;
23. La predisposizione, somministrazione cadenzata e rilevazione di *customer satisfaction* di valutazione dei servizi offerti agli utenti;
24. La fornitura, la manutenzione e l'eventuale sostituzione di elettrodomestici, attrezzature e degli arredi che dovessero risultare necessari nel rispetto dei CAM di cui al D.M. 23 giugno 2022 n. 254 , compresi quelli già forniti dal Comune e, che al termine della concessione del servizio resteranno di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo;
25. La fornitura di ulteriore arredamento, attrezzature e articoli per il gioco in sostituzione dell'esistente se necessario, che al termine della concessione del servizio resteranno di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo;
26. La tenuta registri manutenzione ordinaria dell'immobile e beni mobili;
27. Ogni altra attività atta a garantire il buon funzionamento del servizio che non sia ricompreso in quanto innanzi illustrato.
28. collaborazione vigile con l'ente concedente, nel segnalare tempestivamente al Comune ogni eventuale necessità di interventi manutentivi straordinari, che ne consentano così la programmazione in tempi compatibili con l'orario di funzionamento dell'asilo nido

ART. 15 – ONERI A CARICO DEL COMUNE CONCEDENTE

Sono Oneri a carico dell'Amministrazione comunale concedente:

1. La cessione in comodato d'uso gratuito al concessionario dei locali e degli spazi esterni idonei ed arredati, come da apposito inventario, per la gestione del presente servizio;
2. Le coperture assicurative dell'immobile (*polizza ALL RISKS* in conseguenza di un qualunque evento quali a titolo esemplificativo: per incendio, esplosione o scoppio, inondazioni/alluvioni, allagamenti, sabotaggio, terrorismo, eventi socio-politici, eventi atmosferici, terremoto, smottamenti, crollo, fenomeni elettrici e azione dei fulmini);
3. Il rinnovo periodico di conformità antincendio per l'attività VVF n. 67.3.B
4. La manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti fissi (interni ed esterni), che sarà pianificata in orari compatibili con gli orari di esercizio dell'asilo nido, salvo urgenze che non ne consentano la pianificazione. I costi di manutenzione straordinaria sono a carico dell'ente concedente, salvo che l'intervento dipenda da incuria o errore del concessionario, nel qual caso i costi sono a carico del concessionario, con contestuale diritto di rivalsa del Comune nei confronti del concessionario stesso. Il Concessionario deve tempestivamente avvisare il committente qualora dovessero rendersi necessari lavori di manutenzione straordinaria.
5. Il versamento al concessionario del contributo integrativo delle rette, come definito all'articolo 19

6. Il versamento al concessionario delle quote dovute allo stesso in virtù della misura Nidi gratis – Regione Lombardia, come definito all'articolo 19
7. utenze relative al riscaldamento, all'energia elettrica e acqua, le cui utenze rimangono intestate al Comune, come indicato all'art. 32
8. servizio di terzo responsabile e manutenzione ordinaria e straordinaria impianto di riscaldamento, inscindibile con l'impianto a servizio della biblioteca comunale.
9. verifiche periodiche agli impianti elettrici (differenziali e messa a terra)
10. approvazione delle Linee Guida per la gestione del Nido
11. approvazione da parte del RUP della Carta dei Servizi predisposta dal concessionario,
12. approvazione da parte del RUP dei questionari di valutazione della *Customer satisfaction*, prima della somministrazione all'utenza

ART. 16 – VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il RUP ha facoltà di effettuare verifiche e controlli con le modalità ritenute più idonee, in qualsiasi momento e senza preavviso, anche a fronte di eventuali segnalazioni da parte delle famiglie che usufruiscono del servizio, circa la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente capitolato nonché alle condizioni offerte in sede di gara.

Ai sensi dell'art. 32 dell'allegato II.14 del Codice, il RUP è coadiuvato da un DEC, direttore dell'esecuzione del contratto, in quanto il servizio sociale di gestione del nido in concessione di importo superiore a 500.000,00 €, che richiede peraltro un particolare attenzione sia sotto il profilo economico-finanziario, in quanto è previsto nel presente capitolato è richiesta la presentazione del PEF aggiornato ogni anno, che sarà sottoposto a verifica, eventualmente anche ad audit, sia sotto il profilo socio-educativo, nella gestione delle situazioni di fragilità, da monitorarsi direttamente da parte dell'Area socio-educativa committente, sia sotto il profilo alimentare, per la verifica del rispetto dei CAM (DM 65/2020), nonché delle grammature e del merceologico, stante in particolare le dimensioni del servizio, la numerosità dell'utenza e l'età servita (0-36 mesi).

Il Concessionario si impegna a fornire al RUP e ai collaboratori dallo stesso delegati ogni documentazione utile alla verifica del corretto svolgimento del servizio e degli obblighi contrattuali, su richiesta da parte dell'ufficio competente. Per ogni sopralluogo ispettivo verrà redatto apposito verbale controfirmato dalle parti.

Qualora dal controllo qualitativo il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste, tali da pregiudicare il mantenimento degli standard regionali/nazionali di autorizzazione al funzionamento e accreditamento, il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate. Eventuali osservazioni verranno contestate per iscritto al Concessionario, che avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni o, qualora il RUP le ritenesse insufficienti, l'inosservanza verrà notificata al Concessionario quale motivo sufficiente per l'applicazione delle penali e/o la risoluzione del contratto di cui ai successivi articoli. Il Concessionario dovrà altresì assicurare ogni azione ed intervento atto a mantenere gli standard regionali/nazionali di autorizzazione al funzionamento (con obbligo anche per quelli aventi rilevanza economica diretta per l'utenza).

Sarà cura del Concessionario, inoltre assolvere ai seguenti obblighi informativi nei confronti del Comune:

1. Presentare al RUP gli esiti della *customer satisfaction*, con le proposte di azioni correttive per risolvere eventuali criticità (art 2): entro il mese di **febbraio**:
2. Presentare al RUP il calendario di funzionamento per l'anno educativo successivo entro il **15 Marzo**;
3. Presentare al RUP la Carta dei Servizi per il successivo anno educativo entro il **15 Marzo**

4. Presentare al RUP all'inizio dell'anno il progetto educativo con programmazione annuale delle attività entro il **31 Settembre**;
5. presentare al RUP **un piano annuale specifico** riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale e le sinergie con le equipe educative delle scuole dell'infanzia territoriali, coerente con quanto offerto in fase di gara, entro il **31 Ottobre**
6. **All'inizio dell'attività** e comunque entro il **31 Ottobre** di ciascun anno educativo, trasmettere al RUP l'elenco nominativo del personale operante con l'indicazione dei titoli di studio posseduti allegando i curricula aggiornati dei suddetti operatori, il certificato del casellario giudiziale, così come disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione, con trasmissione di suddetta comunicazione, prima dell'inserimento in servizio. Il casellario giudiziale dovrà essere aggiornato e trasmesso al Comune **ogni sei mesi**
7. A decorrere dal II a.e, presentazione del PEF aggiornato, entro il **31 Ottobre**, completo dei dati storici degli anni educativi già conclusi e dei dati previsionali degli anni successivi.
8. Tenere aggiornata l'Amministrazione comunale sul flusso degli utenti, con l'inoltro di **report mensili** sulle presenze degli utenti, in formato elettronico, da presentare **entro il 10 del mese successivo**
9. Relazionare **semestralmente** sull'andamento del servizio, con descrizione dell'attività svolta, dei risultati conseguiti e dei possibili miglioramenti della gestione, **entro Febbraio ed entro Luglio**
10. fornire tutte le informazioni e la documentazione necessarie per l'accesso alla misura "Nidi Gratis", così come richiesti da Regione Lombardia e fornire, in ogni caso, ogni ulteriore documentazione necessaria per l'accesso ad altre forme di incentivazione/finanziamento interessanti il servizio

La vigilanza ed il controllo sulla regolare esecuzione della concessione, mediante verifica sull'organizzazione e svolgimento del Servizio Nido d'infanzia inerente al presente capitolato, compete al RUP e al DEC che lo coadiuva, che possono delegare propri collaboratori interni o esterni, anche specialisti, per il controllo gestionale, tecnico e amministrativo del servizio. Al personale dell'Amministrazione incaricato della vigilanza e dei controlli deve essere garantito l'accesso alla struttura, con modalità operative da concordarsi per non interferire nelle attività educative.

Il RUP, il DEC e il personale delegato dagli stessi hanno facoltà di richiesta di documentazione al concessionario. Ai fini del controllo del rispetto del CCNL e degli obblighi in materia di personale dipendente, il RUP può richiedere al concessionario, di esibire le buste paghe e altra documentazione fiscale inerente il personale in servizio, al fine di dimostrare il rispetto degli obblighi discendenti dall'applicazione del CCNL dichiarato in sede di gara.

ART. 17 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata della concessione del servizio è di quattro (4) anni educativi a decorrere dal 1 settembre 2026 al 31 agosto 2030. Qualora l'inizio del contratto non potesse essere garantito, come previsto, per il 1 settembre 2026 per mancata conclusione delle procedure di gara, la durata del servizio rimane immodificata e la conclusione slitterà conseguentemente. In ogni caso, è consentita la consegna anticipata del servizio per garantire il regolare avvio del servizio, in continuità con il servizio gestito dall'operatore uscente. La consegna del servizio avviene mediante verbale di consegna dell'immobile, comprensivo degli arredi e attrezzature ivi contenute, come previsto al successivo art. 29.

L'aggiudicatario si impegna a dare inizio al servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto in caso di consegna anticipata ex art. 17 c. 8 del D.Lgs. 36/2023, al fine di garantire il regolare avvio dell'anno educativo o comunque la continuità con il servizio precedente in tempi consoni in corso di anno educativo, qualora la procedura di gara non si concludesse in tempi adeguati per la gestione in concessione fin dal

prossimo anno educativo 2026/27. Il concessionario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal DEC del Comune per l'avvio della concessione; in caso di inadempienza, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 36/2023.

Il concessionario si obbliga a non apportare modifiche strutturali, innovazioni e/o trasformazioni, ai locali senza esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione ad interventi migliorativi il concessionario riconosce che tutte le spese per detti interventi, anche se effettuati con il preventivo permesso scritto del concedente, sono comunque a proprio ed esclusivo carico. Eventuali interventi migliorativi eseguiti dal concessionario si intendono acquisiti dal concedente al termine della concessione, senza che il concessionario possa pretendere alcun rimborso in merito.

Recependo quanto indicato dal T.A.R. Emilia Romagna, Parma, 18 febbraio 2025, n. 66, secondo cui l'art. 120 c. 11 del Codice deve ritenersi applicabile analogicamente anche alle concessioni, tenuto conto della necessità di garantire, anche per tale tipologia contrattuale, la continuità del servizio, ai sensi dell'art. 120 c. 11 del Codice, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, il Comune si riserva la facoltà, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, di prorogare il contratto con il concessionario uscente, in quanto - trattandosi di un Servizio pubblico essenziale - l'interruzione delle prestazioni determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico di garantire il diritto allo studio, cui il contratto è preordinato. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione in proroga delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 18 – CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

Al termine del periodo contrattuale la concessione scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Entro i successivi 15 giorni, il DEC convoca il concessionario per la riconsegna dell'immobile, con arredi e attrezzature ivi contenute, come da successivo art. 29.

Entro il termine di 45 giorni dalla conclusione del contratto, il Concessionario presenta al RUP il PEF a consuntivo, fatta salva la facoltà del RUP di richiedere chiarimenti o giustificazione a comprova. Entro 90 giorni dalla conclusione del contratto, il RUP redige un certificato di regolare esecuzione del servizio, nel quale attesta la corretta esecuzione delle prestazioni dedotte nel contratto e dà atto del valore complessivo del PEF, come risultante dall'ultimo PEF trasmesso dal concessionario.

CAPO III – DISCIPLINA ECONOMICA

ART. 19 – CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE

Il concessionario ha diritto di riscuotere con modalità individuate dal concessionario stesso, anche in via anticipata, le quote di iscrizione e le rette a carico dell'utenza, nella misura offerta in fase di gara, non superiore all'importo posto a base di gara, come segue:

tipologia retta	Tariffa residenti a base di gara	Tariffa non residenti a base di gara
Tempo normale (7:30 – 16:00)	€ 620,14	€ 643,85
Tempo prolungato (7:30-18:00)	€ 642,68	€ 666,84
Parte time mattino (dalle 7.30 alle 13.00)	€ 511,90	€ 533,46

Part time pomeriggio (13.00 alle 18.00)		
Quota fissa di iscrizione (non ribassabile) a favore del concessionario	100,00 €	100,00 €

La retta comprende il corrispettivo del servizio di ristorazione e pertanto il concessionario non potrà richiedere ulteriori compensi all'utenza nel caso di utilizzo del servizio di ristorazione presso l'asilo nido.

E' facoltà del concessionario, fermi i prezzi massimi contrattuali, come offerti in sede di gara e non superiori ai massimi sopra definiti, di applicare agli utenti del servizio eventuali sconti differenziate, in ragione della necessità di ridurre il rischio di domanda specifica e fermo restando l'equilibrio del PEF, che rimane sotto l'esclusivo rischio operativo e commerciale del concessionario, come indicato nella matrice dei rischi. Eventuali sconti applicate dal concessionario all'utenza sono ad esclusivo carico del concessionario stesso e non possono in alcun modo essere compensate con un maggior costo a carico del Comune. Eventuali sconti applicate pertanto non possono comportare la revisione del PEF nè l'incremento della quota a carico del Comune. Le sconti dovranno essere previamente comunicate al Responsabile Unico del Progetto.

E' fatta altresì salva la facoltà del concessionario prevedere ulteriori servizi integrativi, quali - a titolo meramente esemplificativo - laboratori extra orario o giorni di apertura dell'asilo nido al di fuori del calendario, con oneri esclusivamente a carico dell'utenza, in ragione della necessità di ridurre il rischio di domanda specifica e fermo restando l'equilibrio del PEF, che rimane sotto l'esclusivo rischio operativo e commerciale del concessionario. Di tale eventualità l'offerente tiene conto nella presentazione del proprio PEF in fase di gara.

Ai fini di una corretta valutazione del rischio di insolvenza, si informa che l'Amministrazione Comunale si riserva di assicurare per i soli cittadini residenti che ne faranno richiesta alla stessa, in base alle fasce ISEE, un contributo mensile di compartecipazione alla spesa da erogarsi direttamente agli utenti. Il contributo mensile, relativo al beneficiario sarà erogato direttamente dall'Amministrazione comunale agli utenti. L'Amministrazione comunale annualmente sulla scorta delle proprie politiche sociali ed in attuazione dei vigenti regolamenti, definisce l'impegno economico relativo, sulla base delle proprie disponibilità di bilancio.

In vigore di contributi integrativi nazionali e /o regionali a favore delle famiglie, il Concessionario è tenuto ad assicurare ogni utile azione atta a favorirne l'applicazione, quali rilascio di certificazioni, attestazioni, come richieste dalle diverse misure di legge.

Introito rette: il Concessionario provvederà ad introitare dagli utenti la quota di iscrizione e le rette di frequenza, comprendenti anche il servizio di refezione

Il Comune aderisce alla misura di "Nidi gratis - Regione Lombardia". Pertanto il contributo non versato dalle famiglie in quanto coperto dal contributo regionale verrà erogato per il tramite del Comune sulla base delle tempistiche esplicitate negli appositi bandi.

Il contributo comunale sarà corrisposto a cadenza mensile posticipata, per 11 mesi all'anno, previa presentazione di idonea fattura elettronica. L'importo annuale sarà determinato nella misura definita in sede di gara.

L'importo a base di gara è pari a € **142.060,55** annui, oltre IVA se dovuta. L'importo sarà oggetto di ribasso in sede di gara.

Il Comune corrisponde inoltre al concessionario gli oneri da DUVRI su base annuale, in unica trancia a fine anno educativo, con il pagamento della rata di Luglio al termine di ciascun anno educativo. Gli oneri da DUVRI sono quantificati in € 875,00 annui, per un totale di 3.500 € per tutta la durata della concessione, come indicato nel DUVRI allegato.

Il concessionario può accedere al finanziamento regionale Fondo Sociale Regionale (contributo ex circolare 4), procedendo sotto la propria esclusiva cura e responsabilità alla presentazione dell'istanza all'Ambito territoriale, secondo le scadenze e le procedure che saranno indicate di anno in anno.

Il concessionario ha diritto altresì al contributo regionale, erogato per il tramite del Comune, Fondo 0-6 come indicato nel PEF, annualmente riconosciuto dal Comune a rimborso delle spese sostenute, nella misura di € 12.000 annui. Il contributo verrà riconosciuto entro l'anno solare in cui si conclude ciascun anno educativo, con il mese di Dicembre. Per l'ultimo anno educativo, il contributo verrà riconosciuto con l'ultima rata di saldo, ad avvenuta approvazione del certificato di verifica di conformità.

ART. 20 - GESTIONE RAPPORTI ECONOMICI CON GLI UTENTI

1. *Gestione corrispettivi/insoluti*

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al Concessionario ogni prerogativa circa l'incasso della quota fissa di iscrizione, l'incasso delle rette e di ogni corrispettivo ulteriore eventuale applicato per l'erogazione di servizi aggiuntivi, complementari e accessori a pagamento. A tale fine spetta al Concessionario ogni azione riveniente in capo degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione concedente. La Concessionaria opera autonomamente e liberamente nella gestione del contenzioso e potrà agire a propria tutela per il recupero del credito, anche con riscossione coattiva. L'eventuale sospensione del servizio con la conseguente impossibilità di frequenza al nido, può essere disposta dal Concessionario previo consenso del Comune, nei casi di manifesto ingiustificato motivo, perdurante inadempienza e previa adeguata documentazione di avere esperito tutti i possibili ragionevoli tentativi di recupero del credito.

2. *Gestione banca dati utente/tariffe*

I dati dovranno essere trattati anche con mezzi automatizzati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle leggi sulla privacy. In caso di decadenza della concessione o di sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

3. *Creazione sito internet*

Il Concessionario è tenuto a realizzare a proprie cure e spese un sito internet dedicato al servizio nido, o pagina web dedicata, anche all'interno dell'eventuale sito del concessionario, nel quale siano direttamente accessibili tutte le informazioni necessarie per l'iscrizione e la frequenza al nido, quali, a titolo meramente esemplificativo: informazioni circa le modalità di iscrizioni, la carta dei servizi, le Linee guida del Comune, gli orari, le rette, le informazioni relative alla misura "nidi gratis" e altre informazioni e modulistica utile, scaricabile dall'utente, nonché i contatti telefonici e mail dedicati. Il sito web/pagina web dedicata sarà accessibile dal sito del Comune mediante link. Il concessionario è tenuto, al fine di garantire la massima conoscibilità e diffusione del servizio, la realizzazione di almeno un profilo social.

ART. 21 – REVISIONE ISTAT

Ai sensi dell'art. 189 c. 1 lett. a) e dell'art. 60 c. 3 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., è prevista la facoltà del concessionario di richiedere la revisione del prezzo delle rette mensili a carico dell'utenza, del contributo fisso annuo e del contributo a carico del Comune, nei limiti e con le modalità di seguito precisate.

Poiché il rischio dell'incremento del costo dei fattori produttivi è trasferito a carico del concessionario l'attivazione della clausola di revisione dei prezzi è da considerarsi misura compensativa di tale rischio.

Ai fini della determinazione della variazione dei prezzi di cui sopra, si utilizza un indicatore sintetico, costituito dai seguenti due indicatori ISTAT, ciascuno dei quali incide per la strutturazione dell'indice sintetico finale, nella percentuale di seguito indicata:

progr.	Tipologia di indicatore ISTAT	Descrizione di indicatore ISTAT	Incidenza percentuale
1	IR (Indice retribuzioni orarie)	IR [88]: assistenza sociale non residenziale	77%
2	PC (Prezzi al Consumo)	PC [00ST]: indice generale senza tabacchi	23%

Durante l'esecuzione della concessione, le tariffe a carico dell'utenza, la quota fissa di iscrizione e il contributo da parte del Comune potranno essere oggetto di revisione ISTAT al termine di ciascuna annualità di servizio, previa richiesta del concessionario al Comune, documentata con l'estratto della variazione dei due indicatori ISTAT sopraindicati, scaricati dal sito dell'ISTAT. L'incremento ISTAT dovrà in ogni caso essere inferiore all'incremento massimo consentito per poter accedere alla misura Nidi gratis. La richiesta deve pervenire **a pena di decadenza** entro il mese di **febbraio** di ciascun anno solare. I prezzi saranno revisionati nella misura pari alla variazione dell'indice sintetico come sopra determinato, e comunque in misura non superiore all'incremento massimo consentito per accedere alla misura Nidi gratis, calcolata come segue:

- per il primo anno di servizio:* il prezzo di aggiudicazione (a carico dell'utenza o del Comune) sarà incrementato su istanza del concessionario, di una percentuale pari alla variazione dell'indice sintetico registrata a gennaio 2027 rispetto al mese di aggiudicazione. Il prezzo così revisionato avrà decorrenza dal successivo anno educativo e rimarrà fisso e invariabile fino all'adeguamento dell'anno educativo successivo.
- per gli anni educativi successivi:* il prezzo corrente (a carico dell'utenza o del Comune) sarà incrementato, su istanza del concessionario, di una percentuale pari alla variazione dell'indice sintetico registrata a gennaio dell'anno in corso rispetto al gennaio dell'anno precedente. Il prezzo così revisionato si applicherà per l'anno educativo successivo e rimarrà fisso e invariabile fino all'adeguamento successivo.

Il Comune, previa istanza tempestiva, approva l'incremento ISTAT delle tariffe a carico dell'utenza, con decorrenza dal successivo anno educativo.

ART. 22 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare all'ente concedente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistente/i, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- a) Riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- b) Dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- c) Nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

La fattura indirizzata al Comune deve pervenire con il seguente Codice Univoco: UF352D, con indicazione del CIG associato alla presente concessione. Nel caso di assenza del CIG, la fatturazione verrà rifiutata, con la relativa motivazione.

La fatturazione dovrà essere emessa in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014), Il pagamento della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura elettronica tramite SDI.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte del concessionario, la fattura elettronica verrà rifiutata da parte del Comune, che indichi le motivazioni del rifiuto, al fine della regolarizzazione della stessa.

Ai sensi dell'art. 6 del D. Lgs. 231/2002, come modificato dal D.Lgs. 192 del 09/11/2012, il pagamento finale verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di emissione del certificato verifica di conformità o, se successiva, dalla data in cui perverrà al Comune la fattura elettronica. L'Impresa non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC - esecuzione di verifiche di conformità propedeutiche all'emissione di ciascun pagamento– adempimenti per la tracciabilità, etc.).

Il RUP emette il certificato di pagamento, previa verifica del DURC del concessionario. In caso di accertate inottemperanze del concessionario, il RUP provvede a liquidare all'ente di competenza quanto eventualmente allo stesso dovuto dall'impresa, ai sensi dell'art. 11 c. 6 del D.Lgs. 36/2023. Similmente in caso di segnalazioni circa mancati adempimenti retributivi nei confronti dei dipendenti del concessionario, il Comune attiverà la procedura di cui all'art. 11 del D.Lgs. 36/2023, con eventuale pagamento diretto agli stessi a valere sulle somme dovute a saldo all'impresa. Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., in ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una **ritenuta dello 0,50 per cento**; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

CAPO IV – PERSONALE

ART. 23 – ORGANICO

Per l'espletamento del servizio è richiesto, oltre alla figura del coordinatore pedagogico l'impiego di educatori professionali socio-pedagogici idonei all'esercizio della professione, nonché di personale ausiliario per la pulizia, lavanderia e attività di sorveglianza nelle ore non caratterizzanti, nonché di un cuoco in possesso di esperienza e curriculum adeguati.

A) COORDINATORE PEDAGOGICO

Il concessionario dovrà garantire la figura di un coordinatore pedagogico del servizio, che esercita anche ogni necessario coordinamento di natura amministrativa con il committente, nonché tutte le funzioni di seguito indicate, con almeno tre anni di esperienza in funzioni analoghe

Il concessionario assicura le funzioni di coordinamento pedagogico del servizio di cui al presente capitolato tramite figura professionale in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa regionale anni (D.G.R.

29/29/2020 n. XI/2929). In particolare, il coordinatore deve essere in possesso del diploma di laurea abilitante nelle classi di laurea magistrale:

- LM-50 Programmazione e Gestione dei servizi educativi
- LM-57 Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua
- LM-85 Scienze pedagogiche o LM-93 Teorie e metodologie dell'e-learning e della media education
- L19 della laurea in scienze dell'educazione/formazione, psicologiche o sociologiche

oppure possedere un'esperienza in servizio di almeno 5 anni ed essere in possesso di diploma attinente per il ruolo di operatore socio educativo.

Il coordinatore (anche se con contratto di natura non subordinata) deve essere indicato nell'elenco del personale e può svolgere anche attività di operatore socio educativo.

Il coordinatore deve ricevere una formazione continua, mediante la partecipazione a iniziative di formazione e/o aggiornamento per un minimo di 40 ore nell'arco dell'anno educativo.

Il coordinatore deve garantire giornalmente la sua presenza presso la struttura, per un monte ore settimanale minimo di n. 25 ore. In caso di assenza giustificata (ferie, malattie, permessi) del coordinatore, il concessionario deve garantire la presenza di un vicecoordinatore e deve segnalarne il nominativo al Comune.

Il coordinatore deve garantire l'organizzazione gestionale degli spazi, del personale e delle risorse necessarie per il buon funzionamento del servizio, assicurare le funzioni di indirizzo, offrendo al servizio qualità e continuità educativa, supervisione e sostegno al lavoro degli educatori e del personale ausiliario, garantire adeguati rapporti con le famiglie degli utenti e la collaborazione con l'Ufficio Servizi Educativi del Comune per tutte le attività di coordinamento, programmazione e verifica necessarie.

A titolo esemplificativo, devono essere assicurate dal coordinatore:

- l'espletamento di attività gestionali giornaliere: tenuta del registro delle presenze, tenuta ed aggiornamento della documentazione inerente i bambini frequentanti (certificati sanitari, fogli recapiti, deleghe, ecc.), rapporti con i fornitori;
- gestione graduatoria, rette, incassi;
- l'organizzazione dei turni del personale, ausiliario compreso, nel rispetto del rapporto numerico educatore/bambino sia nelle ore caratterizzanti che non;
- l'organizzazione e la gestione del personale educativo ed ausiliario con particolare attenzione alla gestione delle dinamiche interne al personale e tra il personale e l'utenza;
- raccolta dei bisogni sia del personale che dell'utenza;
- l'elaborazione e il rispetto del progetto educativo e, sulle base delle linee in esso fissate, l'elaborazione della programmazione annuale delle attività, da stendere entro il 31 Ottobre e comunque al termine della fase d'inserimento nel rispetto dei tempi dei bambini;
- la corretta gestione dei rapporti con le famiglie, favorendo la partecipazione alla vita dell'asilo nido attraverso riunioni periodiche di presentazione e consuntivazione delle attività da realizzare nei mesi di Settembre e di Maggio di ciascun anno educativo. E' facoltà del concessionario organizzare in corso d'anno ulteriori momenti di incontro, sia generali che di sezione, al fine di coinvolgere nel percorso educativo le famiglie rafforzando la collaborazione reciproca.

- il corretto svolgimento dei processi operativi dell’asilo nido;
- il corretto invio all’Ufficio Servizi Educativi di tutta la documentazione riguardante la gestione dell’utenza (inserimenti, dimissioni, ecc.) e l’organizzazione e gestione del servizio stesso;
- incontri periodici con il referente del Comune per assicurare un costante rapporto di collaborazione e confronto sull’andamento del servizio;
- l’espletamento di quanto connesso all’assolvimento del debito informativo dell’Ente;
- l’attuazione ed il pieno rispetto del vigente regolamento comunale, in particolare in relazione all’organizzazione del servizio ed i rapporti con i genitori
- il coordinamento dell’attività formativa rivolta al personale dell’asilo nido.

B) SUPERVISORE PEDAGOGICO

Il concessionario dovrà nominare un proprio Supervisore pedagogico, con specifica formazione e consolidata esperienza nei servizi all’infanzia, per supportare il Coordinatore pedagogico e l’Equipe educativa in casi di particolari necessità.

C) PERSONALE EDUCATIVO

Come personale educativo dovranno inderogabilmente essere impiegati educatori professionali socio-pedagogici idonei all’esercizio della professione, in possesso dei requisiti di cui alla normativa di riferimento (DGR XI/2929 del 9/03/2020), idonei al lavoro assegnato per capacità psico-fisiche ed attitudinali; devono essere altresì in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà, riservatezza e correttezza nonché disponibili alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti.

Gli educatori sono responsabili del conseguimento degli obiettivi di armonico sviluppo psicofisico e di socializzazione dei bambini, nonché dell’integrazione con l’azione educativa della famiglia, attraverso le seguenti attività quotidiane:

- cura del bambino sia a livello fisico che emotivo e relazionale, stimolazione delle competenze del bambino per favorire il raggiungimento della sua autonomia;
- responsabilità della realizzazione dei progetti educativi;
- definizione degli stessi progetti educativi in collaborazione con il coordinatore e con i Servizi Educativi comunali;
- coinvolgimento delle famiglie nel lavoro educativo;
- raccolta sistematica, mediante osservazioni periodiche sui bambini finalizzata alla valorizzazione del percorso di crescita;
- verifica degli interventi educativi e partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività con il coordinatore;
- partecipazione ai colloqui con il coordinatore e le famiglie;
- gestione dei colloqui individuali con le famiglie e riunioni di gruppo sia di verifica ambientamento e/o periodiche;
- partecipazione alla formazione in base alla normativa vigente;
- partecipazione agli incontri periodici con l’equipe educativa e/o ausiliaria;
- ogni altra attività pertinente con le mansioni espletate e coerente con la progettualità espressa dal concessionario nell’offerta tecnica presentata in fase di gara

L’operatore socio educativo dell’asilo nido è il personale con regolare rapporto di lavoro in possesso dei titoli di studio previsti dalla norma, in particolare ai sensi del DLgs 65/17, come modificato con l. 109 del 30.7.2025 e del Decreto ministeriale 378/18.

Sono titoli idonei:

- La laurea triennale in scienze dell'educazione (L19) con indirizzo specifico per educatori dei servizi educativi per l'infanzia o che rispetti i requisiti curriculari minimi indicati nell' allegato B al DM 378/18.
- La laurea quinquennale a ciclo unico in Scienze della formazione primaria (classe LM 85-bis) integrata da un corso di specializzazione di conseguimento di 60 crediti formativi universitari di cui all'allegato A del DM 378 del 09/05/2018.

Titoli che restano validi:

- la laurea in scienze dell'educazione e della formazione (classe L19 ex DM 270/04 o classe 18 ex DM 509/99, oppure diploma di laurea V.O. in Scienze dell'educazione) di qualsiasi indirizzo, purchè l'immatricolazione al corso di laurea sia stata eseguita entro l'anno accademico 2018-19;
- La laurea magistrale a ciclo unico in Scienze della formazione primaria (classe LM 85-bis), senza ulteriori corsi integrativi, purchè l'immatricolazione al corso di laurea sia stata eseguita entro l'anno accademico 2018-19;

Inoltre continuano altresì ad avere validità per l'accesso ai posti di educatore dei servizi educativi per l'infanzia gli ulteriori titoli previsti dalle normative regionali di Regione Lombardia vigenti prima della data di entrata in vigore del decreto D.Lgs. 65/17, purchè conseguiti entro gli specifici termini previsti dalle stesse e, comunque, non oltre l'anno scolastico o accademico 2021/2022.

Ai fini dell'applicazione della norma citata, si precisa che ai sensi della **DGR 2929 del 9.3.2020** di Regione Lombardia, e come chiarito da Regione Lombardia con circolare prot. 13254/2025 del 08/10/2025 ad oggetto "Aggiornamento sui titoli per l'accesso ai posti di educatore nei servizi educativi per l'infanzia a seguito dell'entrata in vigore della L. 109 del 30 luglio 2025" sono validi anche gli ulteriori seguenti titoli, purchè conseguiti **non oltre l'anno scolastico o accademico 2021/2022**:

- Laurea triennale o magistrale in scienze e Tecniche Psicologiche o Psicologia (classe L-24 o LM-51 ex DM 270/04, oppure classe 34 o classe 58/S ex DM 509/99, oppure Diploma di Laurea V.O. in Psicologia);
- Laurea, triennale o magistrale, in Sociologia o Sociologia e ricerca sociale (classe L40 o LM-88 ex DM 270/04, oppure classe 36 o classe 89/S ex DM 509/99 oppure Diploma di Laurea V.O. in Sociologia);
- Laurea magistrale in Programmazione e Gestione dei servizi educativi (LM-50 ex DM 270/04 oppure classe 56/S ex DM 509/99);
- Laurea magistrale in Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua (LM-57 ex DM 270/04 oppure classe 65/S ex DM 509/99);
- Laurea magistrale in Scienze pedagogiche (LM-85 ex DM 270/04 oppure classe 87/S ex DM 509/99 oppure Diploma di Laurea V.O. in Pedagogia);
- Laurea magistrale in Teorie e metodologie dell'e-learning e della media education (LM-93 ex DM 270/04 oppure classe 87/S ex DM 509/99);
- Laurea triennale o magistrale in Servizio sociale (classe L-39 o LM-87 ex DM 270/04, oppure classe 06 o classe 57/S ex DM 509/99, oppure Diploma di Laurea V.O. in Scienze Politiche);
- Laurea triennale o magistrale in Educatore professionale (classe L/SNT2 o LM/SNT2 ex DM 270/04 oppure classe SNT/02 o SNT/02/S ex DM 509/99) che è abilitante alla professione di educatore professionale socio-sanitario, fermo restando quanto previsto dal regolamento di cui al decreto del Ministro della Sanità 8 ottobre 1998, n. 520; - Qualifica di educatore ai sensi della l.r. 95/1980 (d.c.r. n. III/276 del 21 maggio 1981) e della d.c.r. n. IV/1269 del 28 febbraio 1989;
- Diploma di maturità magistrale rilasciato da un Istituto magistrale;
- Diploma di maturità rilasciato da un liceo socio-psico pedagogico;
- Diploma di maturità rilasciato da un liceo delle scienze umane;
- Diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio;
- Diploma di dirigente di comunità;
- Diploma di scuola secondaria di secondo grado di tecnico dei servizi sociali;

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado di assistente di comunità infantile;
- Diploma di scuola secondaria di secondo grado di tecnico dei servizi socio-sanitari;
- Titolo di operatore dei servizi sociali;
- Titolo di assistente per l'infanzia secondo l'ordinamento vigente fino al 1997;
- vigilatrice d'infanzia secondo l'ordinamento vigente fino al 1997;
- puericultrice, facendo riferimento per questa figura a quanto definito nella legge 19 luglio 1940 n. 1098 «Disciplina delle professioni sanitarie ausiliarie infermieristiche e di igiene sociale, nonché all'arte ausiliaria di puericultrice», in particolare al capo II art. 12.

Resta inteso che tutti gli attestati sopra richiamati devono essere afferenti o a percorsi di formazione professionale riconosciuti da Regione Lombardia o a percorsi del sistema di istruzione.

Il Concessionario si impegna ad adeguare lo standard di personale secondo ogni eventuale modifica nella normativa.

Allo stato attuale dell'arte, il concessionario deve rispettare il requisito di esercizio da assicurare per il rapporto operatore socio educativo/bambini presenti è di 1:8 (sia per asili nido pubblici che privati).

Tale rapporto deve essere applicato almeno per le 7 ore di attività finalizzate.

Nelle restanti due ore può essere coperto anche con lo standard 1:10 ferma restando la garanzia della compresenza.

D) PERSONALE AUSILIARIO

L'aggiudicatario dovrà utilizzare personale ausiliario addetto alle operazioni di pulizia, disinfezione e riassetto degli ambienti e deve supportare la gestione dell'asilo nido, provvedendo alla vigilanza dei bambini durante le ore non caratterizzanti, in compresenza con gli educatori. Nella gestione dei servizi ausiliari il concessionario deve garantire il rapporto previsto dalle leggi e regolamenti nazionale e regionale in materia di servizi educativi per i bambini da 0 a 3 anni, e in particolare dalla DGR XI/2929 del 9/03/2020 Revisione e aggiornamento dei requisiti per l'esercizio degli asili nido: modifica della d.g.r. 11 febbraio 2005, n. 20588.

E) CUOCO E PERSONALE DI CUCINA:

L'aggiudicatario deve garantire la presenza di **un cuoco e di un addetto mensa (ASM)** a supporto per pulizie e distribuzione merende. Nella cucina dell'Asilo Nido, ove dovranno essere quotidianamente prodotti tutti i pasti in legame fresco caldo, per tutti i bambini iscritti al servizio.

Lo stesso personale si dovrà occupare di ogni attività inerente lo stoccaggio, la manipolazione, la preparazione e la cottura degli alimenti, la distribuzione degli stessi e di tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione legate alla cucina ed ai locali annessi, tavoli, sedie e refettori compresi.

Il personale di cucina dovrà, inoltre, occuparsi delle operazioni di controllo legate all' H.A.C.C.P. secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

È comunque richiesta al personale di cucina esperienza nel settore della Ristorazione collettiva di asili nido (anche nel caso di sostituzione del cuoco/a per malattia o ferie). In caso di sostituzione del cuoco/a, l'aggiudicatario deve fornire comunicazione scritta, nella prima giornata di sostituzione, riportante il nominativo della/del sostituta/o e dichiarazione attestante i titoli posseduti.

Relativamente alla formazione del personale di cucina, nel rispetto dei CAM di cui al DM 10/03/2020, si specifica che il cuoco/a e tutto l'eventuale ulteriore personale impegnato per il servizio di ristorazione, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo

Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. In particolare, l'aggiudicatario impiega personale formato, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla distribuzione e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base alle diverse fasce di età dei bambini, per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.
- per il cuoco/a: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

F) DIETISTA/BIOLOGO NUTRIZIONISTA in possesso di laurea di 1° livello in dietistica (se dietista) o laurea magistrale se biologo nutrizionista) ed esperienza almeno triennale per questa funzione negli asili nido. Il dietista/biologo nutrizionista è responsabile dell'elaborazione dei menu dietetici.

ART. 24 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 57 del Codice, al fine di promuovere la **stabilità occupazionale** nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Impresa Concessionaria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, come sotto indicato.

L'elenco del personale uscente è indicato in apposito documento, predisposto dall'operatore uscente e allegato alla documentazione di gara ai fini conoscitivi per la presentazione del piano di assorbimento in fase di gara (elaborato 5)

Il Concessionario è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale.

Il Concessionario si obbliga ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro siglato dalle rappresentanze sindacali e datoriali maggiormente rappresentative per il settore di riferimento. In particolare, ai sensi dell'all. I.01 al D.lgs. 36/2023, come inserito con D.lgs. 209/2024, il CCNL individuato quale maggiormente rappresentativo dal ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali è il contratto collettivo nazionale di lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo del 28 marzo 2019, come rinnovato a seguito dell'intesa del 26 gennaio 2024, sottoscritto da una parte da CONFCOOPERATIVE-FEDERSOLIDARIETA', LEGACOOPSOCIALI, AGCI- SOLIDARIETA' e dall'altra da FP-CGIL, FISASCAT-CISL, FPS-CISL, UIL-FPL e UILTUCS, codice alfanumerico: **T151** denominato **"CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo"**, individuato quale CCNL maggiormente rappresentativo con Decreto direttoriale n. 30 del 14 giugno 2024 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ad oggetto "Il costo medio orario del lavoro per i lavoratori occupati dalle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo è aggiornato con decorrenza dai mesi di febbraio 2024, ottobre 2024, gennaio 2025, settembre 2025, ottobre 2025 e gennaio 2026."

Ai sensi dell'all. I.01 art. 3 del D.lgs. 36/2023, come modificato con D.lgs. 209/2024, si presume l'equivalenza con il seguente **CCNL**, sottoscritto dalle medesime organizzazioni sindacali che hanno sottoscritto il CCNL sopraindicato: **T141 "CCNL per il personale dipendente dai settori socio assistenziale, socio sanitario ed educativo UNEBA"**, a condizione che ai lavoratori dell'operatore economico sia applicato il CCNL corrispondente alla dimensione o alla natura giuridica dell'impresa.

Il Concessionario è tenuto in qualsiasi momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo. In particolare, il Concessionario è tenuto a esibire, a

semplice richiesta del RUP, del DEC o da suo delegato, i cedolini paga e ogni altra documentazione fiscale richiesta relativa al personale impiegato nel servizio, al fine di rispettare l'applicazione del CCNL indicato o, in caso di CCNL diverso, l'equivalenza delle tutele.

Ai sensi dell'art. 57 e dell'all. II.3 al D. Lgs. 36/2023, come modificato dal D. Lgs. 209 del 31.12.2024, il Concessionario, **che occupi un numero pari o superiore a quindici dipendenti, fino a cinquanta**, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, è tenuto a consegnare al Comune una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Ai sensi dell'art. 57 e dell'all. II.3 al D. Lgs. 36/2023, come modificato dal D. Lgs. 209 del 31.12.2024, il Concessionario, **che occupi un numero pari o superiore a quindici dipendenti**, è altresì, tenuto a consegnare, nel medesimo termine di cui sopra, al Comune, la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a proprio carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali. Il mancato adempimento è sanzionato con le penali previste all'art. 51 del presente capitolato.

Ai fini di garantire le pari opportunità di genere, è requisito necessario dell'offerta l'assunzione dell'obbligo di assicurare **all'occupazione femminile una quota almeno pari al 30%** delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esse connesse e strumentali, come previsto all'art. 1 c. 4 dell'all. II.3 al D.Lgs. 36/2023.

Ai fini di garantire le pari opportunità generazionali, è requisito necessario dell'offerta l'assunzione dell'obbligo di assicurare **all'occupazione giovanile una quota almeno pari al 30%** delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esse connesse e strumentali, come previsto all'art. 1 c. 4 dell'all. II.3 al D.Lgs. 36/2023,

ART. 25 – TUTELA DEL LAVORO

Il concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dal proprio personale a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando l'ente concedente da ogni responsabilità.

Il concessionario deve garantire la copertura assicurativa per la Responsabilità Civile per tutto il personale impiegato nel servizio ad esso affidato, nonché osservare tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, sicurezza ed igiene del lavoro, assolvendo a tutte le prescrizioni e adempimenti previsti dalle relative normative.

Il concessionario è unico responsabile di qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni nei confronti del proprio personale utilizzato per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il concessionario riconosce che il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra l'impresa stessa e il proprio personale, fatto salvo quanto previsto dall'art. 11 del D.Lgs. 36/2023, come di seguito richiamato.

Il concessionario è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale.

Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del Codice, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente del concessionario, impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento del contributo a proprio carico l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta **dello 0,50 per cento**; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al precedente periodo, il RUP invita per iscritto il concessionario a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di quindici giorni dalla richiesta, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute al concessionario inadempiente. Gli eventuali pagamenti così effettuati dal Comune hanno effetto liberatorio nei confronti del concessionario come provati dalle quietanze predisposte a cura del RUP, e sottoscritte dai percettori. Nel caso in cui il concessionario contesti la posizione debitoria verso gli aventi causa, il RUP si riserva di interessare la Direzione del lavoro competente per territorio, per i necessari accertamenti, trattenendo contestualmente l'importo contestato, al fine di provvedere all'eventuale pagamento diretto.

ART. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI PERSONALE

Il concessionario è tenuto ad assicurare il rigoroso rispetto **dell'art. 2 e del D.Lgs. 39 del 4/3/2014**, con riferimento a tutto il personale a diretto contatto con i minori, con obbligo di trasmissione periodica (all'inizio del contratto e ogni sei mesi) al Comune dei casellari giudiziali acquisiti rispetto ai propri dipendenti e incaricati che, nell'ambito del presente contratto, sono a diretto contatto con i minori. Dal certificato deve risultare l'inesistenza a carico degli stessi di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, nonché l'inesistenza a carico degli stessi dell'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. Il mancato adempimento è sanzionato con le penali previste nel presente capitolato.

Il concessionario si obbliga ad impiegare per l'espletamento delle mansioni relative al servizio in oggetto, un numero di personale adeguato alle esigenze del servizio e in ogni caso qualitativamente e quantitativamente conforme a quanto disposto dal presente capitolato, nel rispetto del rapporto operatore-bambino previsto dalla norma.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il concessionario si impegna ad assicurare iniziative di formazione, aggiornamento e di programmazione/verifiche al proprio personale, sostenendone direttamente ed interamente i relativi oneri economici.

Tutto il personale dovrà mantenere un contegno corretto e decoroso, educato, e disponibile alla massima collaborazione.

Il Concessionario è responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che ne potessero derivare, ai sensi della normativa vigente.

Il Comune di Arluno si riserva di esprimere il proprio gradimento rispetto al personale impiegato dal Concessionario per l'esecuzione contrattuale e si riserva di pretendere, con segnalazione scritta e motivata,

l'allontanamento del personale del Concessionario che contravvenga ai propri doveri o che non rispetti norme, procedure e regolamenti nell'esercizio delle proprie attività o che non abbia capacità relazionali nei confronti delle famiglie e di terzi, adeguate al ruolo. In tal caso, il concessionario provvederà entro il termine di 15 giorni dalla richiesta, alla sostituzione del personale ritenuto motivatamente inidoneo allo svolgimento delle proprie funzioni.

All'inizio dell'attività e comunque entro il **31 Ottobre** di ciascun anno educativo, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale operante con l'indicazione dei titoli di studio posseduti allegando i curricula aggiornati dei suddetti operatori, il certificato del casellario giudiziale, così come disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione, con trasmissione di suddetta comunicazione, prima dell'inserimento in servizio.

Il Concessionario è tenuto a privilegiare l'impiego per tutti i servizi e per tutta la durata del contratto del medesimo personale al fine di garantire la continuità didattica, limitando il più possibile il turn over degli operatori.

Il Concessionario dovrà garantire la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri in possesso dei medesimi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del servizio, nel rispetto dei parametri numerici adulti/bambini definiti dalla normativa vigente, dandone comunicazione all'Amministrazione comunale.

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato ed istruito per quanto di competenza. Il Concessionario è perciò tenuto a presentare, entro il **31 Ottobre** di ciascun anno educativo, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale e le sinergie con le equipe educative delle scuole dell'infanzia territoriali, coerente con quanto offerto in fase di gara.

In caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario, lo stesso è tenuto ad informare il Comune e l'utenza con un preavviso di almeno cinque giorni, secondo quanto previsto dalla legge n. 146 del 12 giugno 1990, art. 2 comma 5.

CAPO V – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 27 - RISCHI DA INTERFERENZE

In allegato al progetto è presente il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) ai sensi dell'art. 26 D. Lgs. 81/2008, che disciplina gli oneri da interferenze connessi all'esecuzione del presente contratto. E' onere del Concessionario ottemperare agli oneri a proprio carico ivi presenti.

ART. 28 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il Concessionario ha l'obbligo di presentare, al momento della sottoscrizione del contratto, il D.V.R. (Documento di Valutazione dei Rischi) relativo alle attività da esso svolte nell'ambito del servizio oggetto della concessione, nonché le attestazioni previste dal T.U. sulla sicurezza D. Lgs. 81/08. Tale piano deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività per i lavoratori e gli utenti. Inoltre il piano deve contenere il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (piano di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) oltre all'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alla gestione delle emergenze e primo soccorso.

CAPO VI – UTILIZZO DI IMMOBILI E ATTREZZATURE

ART. 29 – UTILIZZO DEGLI IMMOBILI

L'Amministrazione comunale concede in comodato d'uso gratuito al Concessionario per tutta la durata della concessione, i locali del nido comunale dotato di impianti fissi, arredi, attrezzature, spazi esterni, nello stato in cui si trovano e con i beni mobili ivi contenuti, il cui utilizzo è strumentale e tecnicamente connesso alle attività oggetto di concessione. L'immobile e relativa area esterna di pertinenza è ubicato in via Villoresi, n. 22, come da planimetrie allegata (**allegato 1.1 e planimetria 1.2**). L'elenco degli arredi e delle attrezzature ivi esistenti, che saranno concesse in comodato d'uso gratuito unitamente all'immobile, sono descritte nell'**allegato 2**.

Il Comune, in qualunque momento, potrà ispezionare i locali e chiedere al concessionario di adottare tutti quei provvedimenti per il mantenimento del buono stato manutentivo della struttura, per un migliore servizio agli utenti e per una corretta osservanza degli obblighi contrattuali.

L'immobile assegnato è funzionale al percorso di crescita e autonomia di ogni singolo bambino. Il Concessionario porrà particolare attenzione all'impiego frequente degli spazi aperti garantendo la piena accessibilità degli stessi e la sicurezza dei piccoli utenti. Il Concessionario inoltre valorizzerà, negli spazi interni ed esterni durante le attività ludico – educative, l'impiego costante di materiali naturali tali da consentire molteplici esperienze tattili ai piccoli utenti. L'arredo ludico motorio verrà mantenuto in efficienza e pulizia e sostituito ove necessario, come indicato nel progetto in fase di gara.

I beni mobili e quanto contenuto nell'immobile ed annessi rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale; pertanto i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del Concessionario. E' fatto altresì divieto di utilizzare il materiale e le attrezzature di provenienza comunale per altre strutture.

ART. 30 – MANUTENZIONE ORDINARIA

È a carico del concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché dell'implementazione e sostituzione, secondo necessità delle attrezzature e degli arredi. E' a carico del Concessionario medesimo, la sostituzione/integrazione dei materiali e dei beni mancanti o danneggiati, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

Le manutenzioni ordinarie dell'immobile, degli impianti, nonché dell'area verde pertinenziale sono a carico del Concessionario, tranne la manutenzione ordinaria della caldaia e le verifiche periodiche agli impianti elettrici, né dell'impianto di riscaldamento, né il connesso servizio di terzo responsabile, che sono a carico del Comune, come indicato all'art. 15. Il Concessionario ha dunque l'obbligo della manutenzione degli immobili e degli impianti, atta a garantire l'efficienza ed il funzionamento del nido e in particolare: la manutenzione ordinaria¹ degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, del giardino, dei relativi arredi interni ed esterni e delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza alcun onere ulteriore a carico del locatario e concedente. Il Concessionario dovrà assumere tutti gli oneri economici della manutenzione ordinaria necessaria per la gestione del servizio, derivante da interventi di manutenzione ordinaria e di sostituzione arredi e attrezzature (anche della cucina), in caso di necessità.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale della struttura del nido e degli spazi interni ed esterni annessi. Per gli interventi di manutenzione

¹ Definizione secondo l'art. 3 del D.lvo 50/2016: oo-quater) «manutenzione ordinaria», fermo restando quanto previsto dal [decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380](#),), le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione necessarie per eliminare il degrado dei manufatti e delle relative pertinenze, al fine di conservarne lo stato e la fruibilità di tutte le componenti, degli impianti e delle opere connesse, mantenendole in condizioni di valido funzionamento e di sicurezza, senza che da ciò derivi una modificazione della consistenza, salvaguardando il valore del bene e la sua funzionalità;

ordinaria eseguiti dalla Concessionaria al registro manutenzioni dovrà essere allegata copia della bolla della ditta intervenuta. Copia del registro e degli allegati dovrà essere sempre a disposizione per le verifiche da parte dell'ufficio tecnico comunale o degli organi di vigilanza. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato o dell'immobile nel suo complesso. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato al 50% del valore di costo delle attrezzature e/o macchine nuove. Tale parametro, negli ultimi tre anni di vigenza contrattuale, sarà nella sua applicazione a discrezione del Concessionario. Anche per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Concessionaria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

1. Dati identificativi dell'attrezzatura/macchinario ecc. oggetto della manutenzione;
2. Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo ordinario;
3. Data di ogni intervento;
4. Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

In caso di guasti, la Concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 2 giorni successivi al verificarsi dell'evento e comunque in modo da evitare pregiudizio agli utenti e/o alla struttura. Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la Concessionaria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc) in questo caso, dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove attrezzature o fossero apportate motivate modifiche, la Concessionaria è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica ed a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di arredi, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza. Per quanto riguarda le nuove attrezzature la Concessionaria sarà tenuta a farsene carico totalmente.

L'Amministrazione Comunale assicurerà, a mezzo dei propri uffici, la vigilanza sulla gestione del servizio da parte del Concessionario anche compiendo tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione; si riserva inoltre la facoltà di intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del servizio e, in caso di inottemperanza, la facoltà di eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese al Concessionario. Si riserva, infine, la facoltà di imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie. Per quanto attiene le certificazioni (caldaia, impianti fissi, certificato di prevenzione incendi ecc..) saranno gestite dall'Ufficio Tecnico Comunale.

ART. 31 - CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE

Della consegna dell'immobile, degli arredi e delle attrezzature, prima dell'avvio del servizio e prima della sua restituzione al termine dello stesso, saranno redatti, in contraddittorio, appositi verbali. A tal fine il DEC convoca con congruo anticipo il concessionario per un sopralluogo congiunto presso l'asilo.

Pertanto il concessionario, prima dell'inizio del primo anno educativo, provvede in contraddittorio con il DEC a sottoscrivere il **verbale di consegna degli immobili, arredi e attrezzature**, attestante la presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato di fatto e di diritto, del complesso immobiliare, degli arredi e attrezzature, come da inventario allegato al medesimo verbale. La struttura immobiliare e il contenuto della stessa **alla fine della concessione** (per qualunque causa sia determinata, ossia scadenza naturale, decadenza, revoca o comunque cessazione del rapporto concessorio) dovranno essere **riconsegnati** a norma, in un adeguato stato di sicurezza ed esercizio. Eventuali migliorie e/o sostituzione e/o integrazioni, di qualunque genere, sia afferenti alla struttura immobiliare e/o il contenuto della stessa, compresi arredi e attrezzature, saranno considerate a tutti gli effetti di proprietà del Comune, senza oneri aggiuntivi a carico dello stesso. Il Comune si riserva la facoltà di provvedere ad:

- accertare le risultanze dell'esercizio gestionale e le condizioni di efficienza e di manutenzione della struttura e del contenuto della stessa, dati in consegna al concessionario;
- effettuare ogni altra operazione atta a definire i rapporti tra il Comune e il concessionario in merito alla cessazione della concessione.

Lo stato di conservazione della struttura e del contenuto della stessa verrà accertato, congiuntamente dal Comune e dal concessionario, in un apposito **verbale di riconsegna**, da effettuarsi **al termine del servizio**, in sopralluogo congiunto tra il DEC e il concessionario. Qualora in corso di sopralluogo, si accertasse che i beni, le attrezzature e gli arredi non fossero riconsegnati in buono stato e secondo il normale deperimento dovuto all'uso, il DEC ordina al concessionario il ripristino del normale stato d'uso, al fine di garantire la funzionalità del bene, entro un termine tassativo, al termine del quale verrà redatto verbale integrativo in contraddittorio con il concessionario. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili o l'eventuale mancanza di beni mobili ed attrezzature, accertate in sede di verbale di riconsegna al termine della concessione, dovranno essere riparati o reintegrati entro un termine che sarà fissato dal DEC nel verbale stesso. Trascorso inutilmente il termine il DEC procederà d'ufficio alla sostituzione, reintegrazione o manutenzione di mobili, arredi e attrezzature a spese del concessionario. In tal caso, il Comune avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti. Al termine del servizio tutti gli arredi e le attrezzature integrate e/o sostituite dal concessionario rimarranno di proprietà del Comune.

ART. 32 - UTENZE E TARI

Le utenze di telefono ed internet dovranno essere interamente volturate ed intestate al Concessionario.

Le utenze relative al riscaldamento, all'energia elettrica e acqua rimangono intestate al Comune, che ne sopporta i relativi oneri.

Sono inoltre a carico del Concessionario le spese per la TARI, con un importo indicativo stimato pari a € 2.668,00 € annui

CAPO VII – SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 33 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'Impresa deve utilizzare, per la produzione dei pasti, la cucina interna dell'asilo nido avvalendosi dell'attrezzatura presente nei locali ad esso destinato, garantendo il rispetto del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. (manuale di autocontrollo specifico per la struttura redatto secondo i principi dell'HACCP) e del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) e, in particolare, delle misure di sostenibilità sociale di cui ai Criteri Ambientali Minimi ("CAM") approvati con **D.M. 10 marzo 2020**.

I menù stagionali (primavera-estate e autunno-inverno) dell'asilo nido di cui all'allegato 1, potranno essere modificati in base alle Linee Guida dell'Unità Operativa Igiene della Nutrizione della ATS di Milano per garantire ai bambini una dieta sana ed equilibrata in rapporto all'età. L'Impresa dovrà fornire anche prodotti per le diete particolari, di cui le sanitarie previa consegna di prescrizione pediatrica ed etico religiose previa autocertificazione dei genitori. I menu dietetici dovranno essere elaborati da personale con qualifiche professionali atte alla predisposizione di diete (dietista o biologo nutrizionista) Gli educatori promuovono un rapporto positivo e piacevole con il cibo.

Il servizio consiste nell'approvvigionamento di derrate alimentari da fornitori selezionati, preparazione, cottura e somministrazione del pasto, della frutta a metà mattina e della merenda pomeridiana, destinati agli utenti del nido, secondo le grammature e le caratteristiche degli alimenti più avanti specificate.

Il servizio prevede:

- fornitura dei generi alimentari secondo le caratteristiche merceologiche e di qualità più avanti descritte;
- fornitura di personale per la preparazione dei pasti;
- selezione e controllo qualità fornitori;
- gestione, organizzazione e formazione del personale relativamente al servizio affidato;
- fornitura di eventuali diete personalizzate, etico religiose e sanitarie;
- fornitura quotidiana di tutto il materiale monouso a perdere necessario per il servizio;
- acquisto dei materiali, dei prodotti detergenti ecocompatibili e quant'altro occorre per l'esecuzione delle pulizie di cui sopra
- sbarazzo e pulizia della cucina compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi, utensili necessari per il servizio
- disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di ristorazione;
- gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, dello smaltimento di oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta.
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature, degli arredi e delle attrezzature per il servizio.
- corretta gestione ed eventuale sostituzione di cassonetti e bidoni per la raccolta differenziata.
- elaborazione, messa a punto del manuale d'autocontrollo e gestione costante degli aggiornamenti previsti dalla normativa specifica
- elaborazione dei menu stagionali distinti per fasce di età (lattanti e divezzi) ed elaborazione di menu speciali per diete sanitarie ed etico religiose, menu per dieta leggera.

ART. 34 - VOLUME STIMATO INDICATIVO DEI PASTI

Il volume dei pasti annuali di riferimento è stimabile su un numero di iscritti pari a 60 bambini.

Tale dato è puramente indicativo, in quanto subordinato al numero delle effettive presenze giornaliere degli utenti. A titolo meramente indicativo, si prevede la somministrazione di 10.138 pasti per bambini e 2448 pasti per educatori, per un totale di 12.586 pasti.

ART. 35 – NORME SPECIFICHE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente allegato, l'Impresa si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato o dotato di esperienza almeno quinquennale in analogo servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le qualifiche professionali o di esperienza e gli aggiornamenti devono essere documentati mediante attestato da presentarsi su richiesta dell'Amministrazione.

Tutto il personale deve essere sottoposto, a cura e spese dell'Impresa, a periodiche visite mediche di controllo nonché ad eventuali ulteriori accertamenti e/o adempimenti previsti dalle leggi di settore.

In tema di personale si rinvia, per quanto non previsto al CAPO IV Personale del presente capitolato.

ART. 35.1 ORGANICO

L'organico dedicato al servizio di ristorazione per l'asilo nido deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e deve prevedere le seguenti figure:

cuoco

addetta mensa (ASM) a supporto per pulizie e distribuzione merende

Ogni assenza deve essere prontamente sostituita.

L'Impresa, in conformità a quanto disposto in materia di sicurezza, fornisce a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione di manipolazione alimenti o mascherine per operazioni a rischio.

Devono essere previsti indumenti distinti (e facilmente identificabili ad es. con colori diversi) per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con le norme vigenti.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. Ad ogni addetto deve essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere formato, con cadenza almeno annuale. I costi relativi saranno a totale carico dell'Impresa.

L'orario di servizio deve essere regolarmente registrato attraverso una timbratura con oneri a carico dell'Impresa.

ART. 35.2 IGIENE PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente allegato. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati ornamenti (anelli, bracciali, orologi, orecchini, piercing, ecc.) per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale deve utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo che è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro è previsto sia per le donne che per gli uomini e deve contenere l'intera capigliatura.

ART. 35.3 ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dalle attuali norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

ART. 36 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Sono posti a disposizione dell'Impresa i locali preposti a tale servizio e le attrezzature fisse e mobili occorrenti installate e allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Prima dell'inizio delle prestazioni viene redatto un verbale in contraddittorio nel quale vengono elencate tutte le attrezzature consegnate. Dette attrezzature restano, al termine del contratto, di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa dovrà provvedere, qualora nel corso dell'appalto si presentasse la necessità, alla sostituzione di attrezzature ed elettrodomestici non riparabili.

Per le attrezzature nuove, onde consentire un corretto inventario e gestione dei beni comunali, si richiede di consegnare al responsabile comunale del servizio i seguenti documenti:

- Bolla di consegna e trasporto
- Fattura d'acquisto
- Certificato di conformità
- Certificato di garanzia

L'Impresa non può destinare la cucina ad usi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, a quanto concordato in merito a servizi e progettualità integrativi ed è obbligato a tenere in efficienza gli ambienti assegnati unitamente agli impianti allacciati e ad eseguirne la manutenzione ordinaria. Tale obbligo si estende anche per le attrezzature.

ART. 37 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici, con particolare attenzione agli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità delle attrezzature.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere eseguiti tempestivamente al fine di non pregiudicare l'erogazione del servizio.

Sono operazioni di manutenzione ordinaria:

- Sostituzione, in caso di necessità, delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo e ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas.

- Pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione dei filtri delle cappe, pulizia ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione.
- Pulizia di tutte le apparecchiature esistenti nella cucina, con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere).
- Riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro e carrelli.
- Interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate alimentari ivi compresa sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte.
- Interventi di riparazione e ripristino su tutte le apparecchiature per la cottura.
- Interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente.

È fatto divieto, con particolare riferimento ai dispositivi di sicurezza, modificare anche temporaneamente macchine ed impianti.

Per le apparecchiature in dotazione, l'Impresa deve redigere un apposito registro di manutenzione ove andranno allegati il certificato di conformità, il libretto con le norme di sicurezza e le istruzioni di manutenzione. Nel registro saranno descritti in sintesi tutti gli interventi di manutenzione e gli estremi di identificazione dell'esecutore dell'intervento.

ART. 38 MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

Le manutenzioni straordinarie delle attrezzature della cucina del nido sono a carico dell'Impresa.

Sono considerati manutenzione straordinaria tutti gli interventi che comportano la sostituzione parziale o totale delle macchine che costituiscono la cucina.

Le modalità di intervento per le manutenzioni straordinarie o i nuovi acquisti che si dovessero rendere necessari nel tempo per usura o dettate da modifiche della normativa in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, saranno comunicate preventivamente alla Amministrazione.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione parziale o generale di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche.

L'Impresa deve farsi carico ed eseguire a proprie spese interventi e / o modifiche di arredi ed attrezzature di cucina evidenziati/richiesti dalle prescrizioni effettuate dagli organismi pubblici di controllo.

La qualità dei macchinari e delle attrezzature eventualmente acquistati dovrà essere uguale o superiore a quella del materiale sostituito.

Si precisa che nella manutenzione straordinaria si intendono ricompresi gli interventi di sostituzione dei circuiti del freddo, la ricarica di gas su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate.

Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere documentati. La documentazione deve essere presente e disponibile presso la cucina dell'asilo nido per la consultazione da parte degli operatori incaricati dal Comune per l'esecuzione dei controlli sul servizio di ristorazione.

In caso di guasti tecnici tali da rendere momentaneamente inutilizzabili le attrezzature esistenti, l'Impresa garantirà comunque il servizio nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni.

L'Amministrazione provvede a:

- vigilare sulla gestione della cucina e delle attrezzature per quanto attiene allo stato di

manutenzione;

- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e manutenzione della cucina e degli ambienti ad essa collegati;
- eseguire i lavori necessari in caso di perdurante inadempienza addebitando successivamente la spesa all'Impresa;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta per danni subiti, incendi o altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ART. 39 - PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE. DISINFESTAZIONE

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori dei rifiuti, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Impresa si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali cucina, (incluso il magazzino delle derrate), delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto, degli spogliatoi, vetrare (su entrambi i lati), celle frigorifere. Si precisa che la fornitura di materiale per le pulizie e materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica...) è a carico dell'Impresa.

La disinfestazione di tutti i locali assegnati per la ristorazione sono a carico dell'Impresa, il quale deve rivolgersi ad Azienda specializzata, dotata delle opportune autorizzazioni, la quale deve impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile.

La frequenza dei trattamenti dipende dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'Impresa deve mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione dell'Amministrazione.

L'Impresa deve presentare in sede di progetto tecnico di gestione un programma di pulizia e sanificazione per tutti i locali, attrezzature e arredi destinati al servizio di ristorazione, che elenchi e descriva:

- periodicità degli interventi
- tipi di intervento
- modalità di intervento
- prodotti utilizzati

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere idonei all'impiego nel settore alimentare eco-compatibili certificati, come previsto dai CAM.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni o nelle schede tecniche e di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 40 - ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

L'Impresa è inoltre tenuta ad assicurare:

- la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie in PET da 1,5 litri;
- la regolare e costante sostituzione di tutte le stoviglie (bicchieri, posate, piatti e terraglie) e attrezzatura minuta (pentole, coltelli e simili..) che verranno smarrite o deteriorate;
- l'acquisto del materiale monouso per la somministrazione di bevande al di fuori del pasto (bicchieri piccoli e grandi).

In caso di totale o parziale indisponibilità della cucina del nido, dovuta a cause di forza maggiore (calamità, interruzioni nell'erogazione dell'acqua, del gas, danni ad attrezzature, ecc.) o dovute alla necessità di ottemperare a ingiunzioni e/o prescrizioni dei competenti organi di controllo, o nel caso di un'interruzione temporanea del servizio che richieda l'attuazione di interventi urgenti finalizzati alla tutela di potenziali danni a persone e/o a cose, l'Impresa è tenuta a provvedere comunque al servizio sostitutivo di fornitura dei pasti previsti nella giornata, eventualmente utilizzando un altro centro cottura proprio e/o di terzi, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale.

In questi casi, nei primi due giorni dall'indisponibilità del centro cottura potrà essere adottato un menù di emergenza, concordato con i referenti di struttura. Dal terzo giorno deve comunque essere garantito il rispetto dei menù in vigore.

ART. 41 - ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

I pasti devono essere preparati e cucinati esclusivamente nella mattinata del giorno di consumo dello specifico menu del giorno, secondo il sistema della "cucina tradizionale". Non è ammesso l'impiego di cibi precotti o precucinati, né di verdure di IV gamma.

Come grasso di condimento o di cottura dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Sono ammessi prodotti surgelati unicamente per il pesce e le verdure.

ART. 42 - GENERI ALIMENTARI

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e qualità merceologica e sensoriale.

Le caratteristiche dei principali generi da utilizzare sono riportate nella tabella allegata.

Tutti gli altri generi devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Tutte le carni dovranno avere etichettatura conforme ai Reg. CE n.1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n.22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e Reg. (UE) n.1169/2011. In etichetta dovranno essere sempre presenti: denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni, sede dello stabilimento di produzione.

Di tutte le derrate alimentari utilizzate sia deperibili che non le confezioni devono riportare sempre un'etichetta che riporti tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) n.1169/2011 e dalla normativa verticale inerente gli specifici prodotti, al fine di consentire con il supporto dei documenti commerciali (es. DDT, fatture) la rintracciabilità.

Nel caso specifico di prodotti consegnati sfusi (es. pane) è necessario che le informazioni relative all'etichettatura vengano riportate su un documento commerciale o venga consegnata ad ogni fornitura la scheda tecnica del prodotto fornito, come previsto dal Reg. (UE) n.1169/2011.

ART. 43 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ

L'Amministrazione potrà procedere con proprio personale al controllo qualitativo periodico delle derrate acquistate all'atto della loro introduzione in cucina, che devono risultare selezionate e di prima qualità e corrispondenti comunque alle caratteristiche merceologiche e organolettiche di cui al successivo allegato.

Eventuali contestazioni, se non risolte dalle parti, sono giudicate inappellabilmente dal competente Servizio Sanitario della ATS territoriale.

Qualora i generi alimentari risultassero, in tutto o in parte, di qualità inferiore a quanto contrattualmente definito o comunque ritenuti inaccettabili, l'Impresa è tenuto a sostituirli immediatamente, fermo restando l'applicazione delle penali previste in capitolato.

ART. 44 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle specifiche normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 45 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 46 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Committente per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali si attiene a quanto stabilito dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 ed in riferimento a quanto previsto nel Decreto n.65 del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" richiede obbligatoriamente.

Prodotti alimentari

Frutta	70% in peso biologici
Ortaggi	70% in peso biologici
Legumi	70% in peso biologici

Uova fresche e pastorizzate	100% biologiche
Carne bovina	50% in peso biologica
Carne suina	30% in peso biologica
Carne avicola	30% in peso biologica
Omogeneizzati (carne, pesce, frutta, ecc.)	100% biologici
Salumi	30% in peso biologico
Prodotti lattiero caseari (escl. yogurt)	30% in peso biologico
Latte, latti adattati e yogurt	100% biologici
Pasta, riso, farine, cereali e derivati	70% in peso biologici
Pane e prodotti da forno	70% in peso biologici
Prodotti trasformati di origine vegetali (escl. Succhi di frutta)	70% in peso biologico
Olio extravergine di oliva	70% in capacità biologico
Pelati, polpa e passata di pomodoro	40% in peso biologici
Succhi di frutta o nettari di frutta rigorosamente senza zuccheri aggiunti	100% biologici
Marmellate e confetture	100% biologiche
cioccolato fondente, banane, ananas	100% biologico da commercio equo e solidale
Pesce da acquacoltura	30% biologico

Con cadenza semestrale l'Impresa deve fornire all'Amministrazione un resoconto dei prodotti utilizzati di cui al punto a), attraverso la trasmissione di documentazione riportante i quantitativi dei singoli prodotti da utilizzare in funzione del menu in essere, i quantitativi effettivamente utilizzati ed il valore percentuale di utilizzo.

La fornitura di prodotti a marchio di qualità e del territorio. l'utilizzo di prodotti IGP, DOP e km 0.
la fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità indicata nello specifico allegato.

Le consegne saranno effettuate a cura del fornitore nelle qualità, quantità e tempi che saranno indicati dal cuoco/a sulla base del menù concordato con la coordinatrice del nido e conservate nei magazzini dell'Asilo Nido Comunale in via Villoreti, n. 22, secondo le seguenti frequenze massime, salvo casi di emergenza:

PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA	consegna giornaliera (ore 8,00)
FRUTTA E VERDURA, FORMAGGI E LATTICINI, CARNI, POLLAME E UOVA	settimanale (ore 8,00)
CEREALI, SFARINATI, PASTA SECCA , PRODOTTI	quindicinale(ore 8.00)

SURGELATI DROGHERIA IN GENERE , ACQUA	
PRODOTTI PER LA PULIZIA, STOVIGLIE MONOUSO	mensile

Ogni consegna sarà corredata da regolare bolla di accompagnamento riportante l'indicazione della denominazione, quantità e qualità delle merci e lotto.

A tale scopo si precisa che il personale della ditta dovrà provvedere allo scarico, pesatura e sistemazione negli appositi magazzini della merce consegnata, sotto il diretto controllo del personale di cucina (cuoca).

Nel caso in cui la merce sia confezionata in appositi imballaggi in materiale idoneo, gli stessi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, e comunque in modo da assicurare, sino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Tali contenitori dovranno essere mantenuti puliti ed igienicamente garantiti, dovranno rispondere alle norme di legge vigenti in materia e riportare, ben visibile, tutte le volte che esigenze di tara lo richiederanno, l'indicazione del loro peso, onde consentire di determinare con esattezza il peso netto del prodotto contenuto.

ART. 47 - CONTROLLI E RIFIUTO DELLA MERCE

Le derrate devono essere controllate e verificate dal cuoco e dovranno essere respinte le merci che non risponderanno ai requisiti richiesti.

Saranno respinti i prodotti accettati alla consegna qualora gli stessi palesassero, nel corso delle operazioni successive, difetti non rilevati e non rilevabili alla consegna.

Potranno altresì essere rifiutate le derrate di marca e tipo diversi da quelli in offerta ove ciò non sia stato preventivamente concordato con la Coordinatrice del nido. L'Amministrazione tramite il responsabile del Settore Sociale o suo delegato si riserva comunque, ogni volta lo ritenga necessario, di verificare presso la sede dell'Impresa i procedimenti di lavorazione e di imballaggio dei prodotti, nonché di prelevare e inviare campioni della merce fornita a laboratori di analisi specializzati.

Nel caso previsto nel precedente comma, qualora la merce risultasse difforme al capitolato, oltre all'applicazione delle penali previste dal capitolato, verrà richiesta all' Impresa la sostituzione e l'eventuale addebito del danno subito, comprese le spese eventualmente sostenute per l'analisi dei campioni.

ART. 48 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione sul quale dovranno essere apposte tutte le informazioni necessarie ad identificare il prodotto, oltre alla data di apertura della confezione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo

va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti di conservazione al freddo distinti.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Sulle confezioni dovrà essere riportata la data di apertura.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio. Di tutti i materiali che vengono a diretto contatto con gli alimenti (M.O.C.A.) dovranno essere disponibili per la consultazione degli incaricati del Comune le dichiarazioni di conformità.

ART. 49 - MENU

L'Impresa sin dal primo giorno di servizio, dovrà adottare i menù predisposti secondo quanto successivamente indicato. L'Impresa per ogni menu stagionale dovrà elaborare uno specifico ricettario nel quale dovranno essere riportati per ogni piatto le grammature unitarie a crudo degli ingredienti, le grammature unitarie a cotto del piatto finito, gli allergeni presenti per ogni piatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011, la composizione nutrizionale; la documentazione predisposta, dovrà essere prontamente aggiornata nel caso di variazione dei piatti costituenti il menù.

I menù dovranno essere differenziati per fasce di età (6 – 12 mesi, 13-36 mesi, adulti).

I menù saranno articolati in menù autunno/inverno (indicativamente 15/10-30/04) e primavera/estate (indicativamente 01/05-14/10); le date di avvio dei menu stagionali dovranno essere concordate con la coordinatrice dell'asilo nido.

I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido, devono essere:

- realizzati con derrate conformi alle specifiche merceologiche e qualitative di cui al successivo allegato;
- realizzati secondo le grammature e le indicazioni nutrizionali allegate;
- differenziati per fasce di età: in linea generale, verrà utilizzato un menù per i bambini di età compresa tra i 13 e i 36 mesi e adulti ed un menù di riferimento 6-12 mesi che potrà essere personalizzato in funzione del grado di svezzamento di ogni bambino frequentante l'asilo nido, comunicato dalla coordinatrice direttamente al cuoco/a.

I pasti dovranno genericamente essere così costituiti:

spuntino di metà mattina: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;

pranzo: costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno (talvolta può essere presente

un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana.

Come precedentemente riportato, per i bambini dai 6 ai 12 mesi potranno essere richiesti all'Impresa, senza oneri aggiuntivi, prodotti specifici per la prima infanzia quali ad es. latti in formula, prodotti liofilizzati, ecc..

merenda pomeridiana: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici preparati in loco. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Le merende per la fascia di età 6 – 12 mesi potranno essere le seguenti:

- frutta fresca in pezzi o frullata
- yogurt naturale o alla frutta

Le merende per la fascia di età 13 – 36 mesi potranno essere le seguenti:

- frutta fresca o cotta
- yogurt naturale e/o alla frutta
- budino (preparato in loco)
- gelato fior di latte
- torta casalinga o crostata (preparate in loco)
- frullato a base di frutta fresca e latte
- latte e pane
- latte e cereali
- latte e fette biscottate
- ricotta e cacao
- fette biscottate / pane fresco e marmellata
- pane fresco e cioccolato fondente
- pane fresco con pomodoro e origano
- pane fresco e olio EVO
- tè deteinato con biscotti secchi
- macedonia di frutta fresca
- spremuta d'arancia fresca con biscotti secchi

Acqua: viene richiesta la somministrazione di acqua oligominerale naturale in bottiglie da 1,5 litri in PET (500ml/utente per giorno di servizio), non addizionata di anidride carbonica. L'acqua non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

L'Impresa dovrà, inoltre, fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte semplici senza creme o farciture, preparate presso la cucina).

ART. 50 - DIETE SPECIALI

Considerata la particolarità dell'utenza del nido (3 mesi / 3 anni), il servizio dovrà essere sempre disponibile a preparare diete "speciali", che rispondono a particolari esigenze dei bambini.

Il menù in bianco o leggero, per indisposizione temporanea, non richiede certificato medico se non si supera la durata di due settimane, pertanto la cucina dovrà essere sempre disponibile a prepararlo anche su semplice richiesta della coordinatrice del nido.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due settimane, sono costituite da:

Primi piatti

pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio oppure con olio e prezzemolo, polenta. Eventualmente un cucchiaino di grana padano/parmigiano reggiano ben stagionato.

Secondi piatti

carne bianca (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata, pesce al vapore, alla piastra, lessato,

Contorni

patate o carote cotte lessate, stufate, al forno; carote crude, condite con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

Frutta

mela o banana.

Le diete "speciali" sono destinate in particolare a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o croniche (es. celiachia, diabete).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente alla Coordinatrice del nido.

Le diete personalizzate dovranno essere elaborate entro un tempo massimo di 2 giorni da un/una *Dietista* dell'Impresa, in possesso di laurea di 1° livello in dietistica ed esperienza almeno triennale per questa funzione negli asili nido.

L'Impresa dovrà essere disponibile a fornire, a proprie spese, anche alimenti "dietetici" previsti dal certificato medico o necessari nella terapia dietetica dell'utente (ad esempio alimenti per celiaci, alimenti privi di latte, ecc).

Inoltre, l'Impresa dovrà fornire a proprie spese anche eventuali alimenti dietetici previsti nella fase di accoglienza dei più piccoli e di svezzamento o richiesti in specifico dal pediatra del singolo bambino (latte di formula, latte di proseguimento, liofilizzati e omogeneizzati, farine, polveri per creme (es. semolino, crema di mais e tapioca, ...), pastina glutinata, ecc).

L'Impresa deve garantire l'erogazione di menù differenti, rispetto al menu del giorno, quando il menù preveda alimenti non compatibili con le scelte etico- religiose.

ART. 51 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

È facoltà della Amministrazione effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall' Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L' Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ATS, il responsabile del servizio sociale, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dall'Amministrazione. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Le persone autorizzate effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dalla normativa vigente in materia e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L' Impresa è tenuto comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in frigorifero il prodotto alimentare oggetto di accertamenti e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa al ricevimento dei rapporti di prova: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

ART. 52 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

L'Impresa deve elaborare, il piano di autocontrollo personalizzato secondo la tipologia di servizio ristorativo svolto presso l'asilo nido, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto, deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione.

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

- temperatura dei frigoriferi
- controllo della data di scadenza dei prodotti;

- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche di detersivi e sanificanti;
- modalità di pulizia e sanificazione di ambienti, arredi, attrezzature, utensili, stoviglie
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- igiene del personale addetto e dell'abbigliamento di servizio;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- controllo dello stato strutturale di locali, arredi, attrezzature e degli interventi di manutenzione;

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Committente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un rappresentante dell'Impresa.

L'Impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

PIANO ANNUALE DEI CONTROLLI ANALITICI

Il concessionario deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Concedente ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati al Concedente.

Tra i controlli dovranno essere previsti

- un piano di analisi per il controllo chimico e microbiologico dell'acqua erogata dal punto erogazione dell'acqua in caraffa .
- un piano di analisi per il controllo a campione delle materie prime biologiche per escludere la presenza di pesticidi
- un piano di analisi per il controllo a campione dei pasti previsti per le diete speciali per escludere la presenza di allergeni
- un piano di analisi per il controllo a campione del pasto in distribuzione
- un piano di analisi per il controllo delle superfici a contatto con gli alimenti

L'attività di controllo (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

CAPO VIII – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 53 – PENALITA' PER INADEMPIMENTI

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente capitolato e del contratto. A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, qualora si verificassero inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze. Sulla base delle

osservazioni rilevate attraverso controlli accurati effettuati dal DEC e da personale incaricato dall'Amministrazione Comunale, il RUP farà pervenire per iscritto al Concessionario le osservazioni e le contestazioni relative alle singole violazioni/inadempienze rispetto alle quali Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni **entro cinque giorni lavorativi** dal ricevimento della contestazione.

L'Amministrazione Comunale, previa formale contestazione a mezzo PEC, potrà procedere ad applicare le seguenti penali:

INADEMPIENZE ORGANIZZATIVE

- **da un minimo di 300,00 ad un massimo di € 1.000** per ogni comportamento tenuto dal personale impiegato dal concessionario nel servizio, non conforme ai criteri di correttezza e rispetto dell'utenza e di terzi o in ogni caso lesivo della dignità personale dell'utenza e di terzi.
- **da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1.000,00** per ogni disservizio di natura organizzativa e gestionale con ricaduta sull'utenza.
- **da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00** per ogni caso accertato di mancato rispetto del rapporto educatori : bambini.
- **da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1.000,00** per mancato rispetto della riservatezza delle informazioni relative all'utente e/o alla sua famiglia, rilevato attraverso eventuali reclami scritti dei soggetti sopra citati e/o verificate dal RUP;
- **da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1.000,00** per mancato rispetto degli obblighi assunti in sede di proposta tecnico-organizzativa, per ogni sanzione;
- **da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 200,00** per ciascuna mancata comunicazione al Comune, di cui all'art. 16 del presente capitolato, parametrata in funzione del ritardo e dell'importanza della comunicazione
- **da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00** per mancato ripristino o sostituzione di arredi e attrezzature, per le quali il Comune abbia dovuto procedere all'esecuzione in danno del concessionario
- **da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1000,00** per ogni infrazione delle norme igienico-sanitarie.
- **da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1000,00** per ogni mancato rispetto degli obblighi di cui al D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i.;
- **da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 200,00** per ogni infrazione delle norme e delle procedure di sanificazione ed igiene degli ambienti.
- **€ 500,00** per il mancato rispetto delle prescrizioni comunali in materia di raccolta dei rifiuti urbani.
- **da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00** per ogni infrazione all'osservanza delle normative previste in tema di sicurezza della gestione dei dati personali degli utenti.
- **da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 2.000,00** in caso di mancato rispetto dell'orario o del calendario di servizio.
- **da un minimo di € 3.000,00 ad un massimo di € 5.000,00** per ogni infrazione commessa dal personale del concessionario dolosamente e per ogni infrazione da cui possa derivare danni agli utenti del servizio affidato o a terzi.
- **da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.000,00** in caso di mancato assortimento delle scorte di materiale igienico-sanitario
- **da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00** per ogni singola inadempienza relativa alla manutenzione ordinaria e/o straordinaria di competenza del concessionario;
- **da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00** per ogni mancanza di interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione
- **€ 1.500,00** per ogni giorno di sospensione ingiustificata del servizio;

PERSONALE

- Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale **Euro 600.000**
- Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico di cucina presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio. **Euro 600,00**
- Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione **Euro 600.000**
- **da un minimo di € 150,00 a un massimo di € 1.000,00** per ogni unità di personale non in possesso dei titoli di studio, esperienze formative e professionali previste dal contratto;
- **penale di € 50,00/die** per ogni giorno di ritardo negli adempimenti di cui all'art. 1 c. 2 e c. 3 dell'allegato II.3 del D.Lgs. 3/2023 e s.m.i.
- **penale di 1.500,00 €** al mese per mancato rispetto della percentuale minima del 30% di personale femminile per le nuove assunzioni
- **penale di 1.500,00 €** al mese per mancato rispetto della percentuale minima del 30% di personale giovane (under 36) per le nuove assunzioni

RISTORAZIONE NIDO

STANDARD MERCEOLOGICI E QUALITA'

- Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche **Euro 500,00**
- Mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso l'asilo nido **Euro 500,00.**
- Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia da un **minimo di € 150,00 a un massimo di euro 1.000,00**
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato **Euro 200,00**
- Etichettatura mancante e/o non in lingua italiana **Euro 500,00**
- Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie **Euro 1.500,00**
- Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente) **da un minimo di € 150,00 a un massimo di Euro 500,00**
- Per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancaza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di miglioria (quando previsti dal menù). **Euro 500,00**
- Nel caso di mancato raggiungimento, su base trimestrale, dei quantitativi di fornitura di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.). **Euro 1.500,00**
- Nel caso di mancata fornitura della relazione trimestrale relativa ai quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) forniti. **Euro 1.000,00**

QUANTITA'

- Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione **Euro 600,00**
- Porzionatura non corretta **Euro 300,00**
- Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici **Euro 1.000,00**

PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

- Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale **Euro 600,00**
- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti **Euro 500,00**
- Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nel nido **Euro 500,00**

- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il nido **Euro 500,00**
- Riciclaggio non autorizzato di derrate **Euro 1.000,00**
- Promiscuità di merci negli impianti frigoriferi **Euro 500,00**
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nella cucina del nido **Euro 1.000,00**
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia **Euro 1.000,00**
- Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti **Euro 600,00**
- Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti **Euro 600,00**
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti **Euro 1.000,00**
- Mancato o non corretto prelievo del pasto test **Euro 500,00**
- Attrezzature di servizio non conformi o non sostituite **Euro 1.000,00**
- Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento **Euro 600,00**
- Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici previsti dal Capitolato e offerti in sede di gara. **Euro 1.000,00.**
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica **Euro 500,00.**
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione **Euro 1.000,00**
- Mancata effettuazione di controlli e di interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso la cucina – pest management. **Euro 1.000,00**

In ogni caso, sia per il servizio di gestione dell'asilo nido, sia per il correlato servizio di ristorazione, è prevista la possibilità di applicare una penale da un minimo di **150,00 €** fino ad un massimo di **€ 5.000,00** per ogni altro inadempimento o violazione delle norme del presente capitolato non previste dai punti precedenti.

Le penali sopra riportate sono applicate in misura doppia nel caso di recidiva specifica.

Il provvedimento sarà assunto dal RUP. il Comune provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo mensile relativo al mese in cui è stato assunto il provvedimento o, se incapiente, sull'importo della cauzione definitiva, che, in tal caso, dovrà essere reintegrata entro dieci giorni dall'escussione. Il mancato reintegro è causa di risoluzione del contratto

Qualora le inadempienze rivestano carattere di gravità tale da comportare il pregiudizio della salute e della sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, potranno costituire causa di risoluzione del contratto. L'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno scolastico, determinerà la risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c.

ART. 54 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 190 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, il Comune può dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa se una o più delle seguenti condizioni si verificano:

- a. la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;
- b. il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
- c. la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza

adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

Il Comune, previa unica diffida, si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., ad esclusivo rischio e danno del Concessionario e salvo in ogni caso il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni, qualora il Concessionario:

- Perda uno o più dei requisiti indispensabili dalla normativa vigente al funzionamento;
- Effettui gravi o ripetute infrazioni alla normativa regionale di settore, al presente capitolato, ai regolamenti/atti deliberativi del Comune;
- Violi in maniera grave e ripetuta le norme di igiene;
- Interrompa il servizio per causa a sé imputabile;
- Si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità di ordine amministrativo, gestionale ed educativo;
- Si renda gravemente e ripetutamente inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro e alle norme in materia di tutela del lavoro;
- utilizzi sistematicamente personale privo dei requisiti prescritti e/o sostituisca ripetutamente e senza motivazione il personale educativo e il coordinatore pedagogico;
- Violi gravemente le disposizioni di legge in materia di prevenzione degli infortuni, assistenza e previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione;
- Incorra nell'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno scolastico
- Incorra nell'applicazione di penali il cui ammontare, nella durata della concessione, superi complessivamente il 10 per cento del valore netto contrattuale.
- Qualora le inadempienze rivestano carattere di gravità tale da comportare il pregiudizio della salute e della sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio
- Non abbia versato i premi assicurativi annuali, relativamente alle polizze previste all'art. 6 del presente capitolato.
- non provveda al reintegro della cauzione definitiva e non è possibile all'amministrazione procedere al reintegro integrale della stessa per incapienza delle somme da corrispondere al concessionario.

L'Amministrazione comunale si riserva in ogni caso di ordinare l'immediata sospensione del servizio nel caso si verificano violazioni che, ove protratte, possano arrecare pregiudizio agli utenti.

Nel caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento, l'Amministrazione comunale procede ad introitare la cauzione definitiva, per il ristoro dei danni subiti, fatto salvo il maggior danno subito.

ART. 55 - RECESSO

Ai sensi dell'art. 190 cc. 4, 5, 6 e 7 del D.Lgs. 36/2023, qualora il Comune dovesse recedere dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

- a) i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso
- b) un indennizzo a titolo di mancato guadagno pari al due per cento degli utili previsti dall'ultimo piano economico-finanziario, aggiornato, per il periodo ancora da eseguire della concessione, in

base ad una valutazione che tenga conto delle circostanze, della tipologia di eventuali investimenti programmati e delle esigenze di protezione dei crediti di eventuali soggetti finanziatori.

Le somme dovute ai sensi del periodo che precede sono destinate prioritariamente al soddisfacimento di eventuali crediti dei finanziatori del concessionario e dei titolari di eventuali titoli emessi, se esistenti.

L'efficacia del recesso è sottoposta alla condizione del pagamento da parte del Comune delle somme previste nel primo periodo del presente articolo.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria del servizio, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

ART. 56 – PRIVACY

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, il Concessionario è titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti ed alle rispettive famiglie. Il Concessionario è responsabile dei danni provocati agli interessati in violazione delle norme vigenti e delle istruzioni eventualmente impartite dall'Amministrazione in materia.

ART. 57 – NORME TRANSITORIE – ANNO EDUCATIVO 2026/2027

Per quanto riguarda l'anno educativo 2026/2027 sono richieste al Concessionario le seguenti azioni di collaborazione per favorire la continuità educativa:

- Ricevere le consegne dalla Coordinatrice in servizio nell'anno 2025/26 nell'ottica di assicurare continuità educativa ai piccoli utenti del nido
- Ricepire la documentazione in uso per ogni singolo bambino già frequentante nell'anno scolastico 2026/27
- Procedere ai nuovi inserimenti secondo la graduatoria fornita dal concessionario uscente

Entro l'avvio della concessione, il nuovo concessionario incassa dal concessionario uscente la quota fissa versata dagli utenti iscritti per la frequenza all'a.e. 2026/27.

ART. 58 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Nel caso di controversie, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto, in attesa che vengano assunte dall'Amministrazione comunale le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento della gara. In assenza di una soluzione concordata per qualsiasi questione insorta tra l'Amministrazione comunale e il Concessionario, relativamente ai patti convenuti ed a quanto non previsto nel presente atto ma relativo al servizio in oggetto, la controversia sarà demandata al Tribunale di Milano.

ART. 59 – NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alla normativa di riferimento comunale, regionale, nazionale, europea emanata, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

.

Allegati:

All. 1.1 – planimetria asilo nido

All. 1.2 – planimetria aree esterne

All. 2 – Inventario di arredi e attrezzature

All. 3 – Linee Guida del servizio di asilo nido

All. 4 – menù asilo nido

All. 5 – Caratteristiche merceologiche e di qualità delle derrate alimentari da utilizzare per il servizio di ristorazione

All. 6 – LINEE GUIDA ATS Milano – Città Metropolitana della Regione Lombardia -“Pappa al Nido”ed. 2016