



COMUNE DI REGGELLO

Città Metropolitana di Firenze

Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio - S.E.C.T.

DETERMINAZIONE

Proposta n. S_SECT 1843/2019

Determ. n. 562 del 04/07/2019

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO ARCOBALENO E PIETRAPIANA PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 31 LUGLIO 2025 CIG: 79608404FD PREVISIONE DI SPESA. PROROGA PONTE ATTUALE CONCESSIONE CIG. 578016570C IMPEGNO DI SPESA. IMPORTO DOVUTO AUTORITA DI VIGILANZA. IMPEGNO SPESA .

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

VISTO il decreto sindacale n. 50 del 22/05/2019 relativo alla nomina dei Responsabili di Settore;

PREMESSO

che con il 31 luglio 2019 andrà a scadenza l'attuale concessione dei nidi comunali di Prulli, denominato "Arcobaleno" e Pietrapiana, affidata nel 2014 e si è reso pertanto necessario provvedere ad un nuovo affidamento per la durata indicata all'art.2 del capitolato di gara;

che il precedente affidamento era stato effettuato a procedura aperta, criterio offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.Lgs 163/2006, vecchio codice appalti, che escludeva le concessioni dall'assoggettamento ai criteri del codice stesso;

STABILITO, in ossequio al principio di continuità dell'azione amministrativa ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, per i motivi dettagliatamente descritti nella relazione istruttoria, allegata al presente atto per farne parte integrante e sostanziale (All.3), di procedere, limitatamente al prossimo anno educativo, con una "proroga-ponte", consentita nelle more della conclusione della procedura di affidamento del nuovo contratto, indetta con il presente atto;

DATO ATTO che con nota acquisita al prot. gen. n.16858 del 11.06.2019 l'Arca Soc. Coop, Sociale, ha espresso la propria disponibilità ai fini della proroga tecnica del contratto in essere fino al termine dell'anno educativo 2019/2020, fermo restando il mantenimento degli stessi prezzi, patti

e condizioni previsti nel vigente contratto;

RITENUTO per i motivi sopra specificati di attivare la suddetta "proroga-ponte" relativa all'attuale concessione, affidando la gestione dei servizi in oggetto, limitatamente al prossimo anno educativo, alla Arca Coop Soc. con sede a Firenze in via Aretina, n.265 P. Iva. E Cod. Fisc. 03382330482, agli stessi prezzi patti e condizioni del precedente contratto rep.4216/2014, fino al 31 luglio 2020;

RITENUTO pertanto di indire una nuova procedura di gara per l'appalto dei servizi in oggetto, per la durata indicata all'art.2 del capitolato di gara, accluso al presente atto per farne parte integrante e sostanziale, da espletare con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'Art.95 co. 3 del D.Lgs. 50/2016, con i criteri descritti nell'accluso disciplinare e nell'allegato 6, prorogando contestualmente, per i motivi sopra evidenziati, fino al 31 luglio 2020 (termine dell'anno educativo) il vigente contratto rep.4216/2014, di cui alla gara CIG. 578016570C in essere con Arca Coop Soc. con sede a Firenze in via Aretina, n.265 P. Iva. E Cod. Fisc. 03382330482, fermo restando il mantenimento degli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel suddetto contratto;

CONSIDERATO di impegnare per la proroga della suddetta concessione, per l'A.E. 2019/2020 (1 settembre 2019-31 luglio 2020), l'importo di Euro 351.233,49, di cui Euro 128.933,82 relativi al periodo settembre – dicembre 2019 ed Euro 222.299,67 relativi al periodo gennaio luglio 2020;

PRECISATO che la Regione Toscana, ai sensi dell'art. 9 commi 1 e 5 del D.L. 66/2014 convertito con Legge 23 giugno 2014 n. 89, ha assunto il ruolo di Soggetto Aggregatore regionale e conseguentemente il Sistema Telematico Acquisti Regionali della Toscana (START) di cui all'art. 47 della L.R. 38/2007 risulta essere il sistema telematico di cui agli articoli 1 comma 450 della Legge 27 dicembre 2006 n. 296, a disposizioni delle stazioni appaltanti del territorio regionale toscano;

RITENUTO di pertanto svolgere la presente procedura aperta con modalità telematica, mediante la piattaforma START (Sistema Telematico di Acquisto della Regione Toscana), sul sito <https://start.toscana.it/> sul quale sarà resa disponibile tutta la documentazione di gara;

PRESO ATTO che è attivo il Centro Unico Appalti dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve (C.U.A.), il cui regolamento, approvato con delibera della Giunta dell'Unione n. 8 del 22/01/2019, fino all'emanazione delle norme sulla qualificazione delle stazioni appaltanti prevista dalla vigente normativa, prevede di demandare al CUA tutte le gare relative a servizi e forniture di importo pari o superiore a Euro 40.000,00;

PRESO ATTO quindi che la procedura di selezione per l'affidamento del servizio in oggetto

sarà svolta dal Centro Unico Appalti dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve con sede a Pontassieve (FI);

VISTI l'art. 192 del Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e l'art.32 del D. Lgs. 50/2016 con i quali si prescrive l'adozione di una preventiva determinazione per la stipulazione del contratto, indicante il fine che lo stesso intende perseguire, il suo oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente, in conformità alle vigenti norme in materia;

PRECISATO che:

- con la stipulazione del contratto si intende realizzare il seguente fine: procedere all'affidamento appalto ad idonei operatori economici il Servizio asili nido comunali di reggello "arcobaleno" e "pietrapiana" periodo 1 settembre 2020 – 31 luglio 2025;
- il contratto ha per oggetto l'appalto del servizio dei nidi comunali di Prulli, denominato "Arcobaleno" e "Pietrapiana" dal 01.09.2020 al 31.07.2025 come descritto negli allegati al presente atto;
- il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico amministrativo, tramite sottoscrizione del Responsabile del Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio Dott.ssa Gabriella Pasquali e rogito del Segretario Comunale, con spese a carico esclusivo della ditta aggiudicataria;
- l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che offre maggiori garanzie di qualità rispetto al criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95 c.2, del D.Lgs. 50/2016, da valutare sulla base dei parametri e dei criteri indicati nell'allegato disciplinare e nell'allegato 6, che costituisce parte e sostanziale dle presente atto:

~ Offerta tecnica qualitativa : punteggio max 80/100

~ Offerta economica: punteggio max 20/100

- le clausole negoziali essenziali sono contenute nel bando di gara, nel disciplinare, nel capitolato tecnico prestazionale, con tutti i relativi allegati, qui espressamente richiamati, che fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DATO ATTO che il è presente appalto è identificato dal seguente CIG: 79608404FD;

CONSIDERATO che il servizio in oggetto è finanziato con fondi di bilancio comunale;

CHE la documentazione di gara, allegata quale parte integrante e sostanziale del presente atto, è costituita:

- dal Capitolato descrittivo prestazionale e dai suoi allegati, tra cui l'Allegato 6 contenente i criteri di aggiudicazione della selezione e dallo schema di contratto;
- dalla documentazione inerente gli atti di gara predisposta dal Centro Unico Appalti dell'Unione dei Comuni Valdarno e Valdisieve ed i particolare:
 - Schema Bando di Gara;
 - Schema Disciplinare di Gara;

STABILITO pertanto di approvare la suddetta documentazione, precisando che il numero gara attribuito dal SIMOG per il pagamento dell'importo a carico della stazione appaltante dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), è 7477231 e che l'importo dovuto è pari a complessivi Euro 800,00 (deliberazione ANAC 1174 del 19.12.2018);

RITENUTO pertanto di impegnare il suddetto importo a carico della stazione appaltante, pari a complessivi Euro 800,00, che sarà successivamente versato all'ANAC con le modalità stabilite all'art.3 della suddetta deliberazione, che prevedono il pagamento tramite un bollettino MAV (Pagamento Mediante Avviso) intestato alla stazione appaltante, reso disponibile sul sito dell'Autorità con cadenza quadrimestrale, con le modalità indicate sul sito medesimo;

RILEVATO che, come risulta all'art.4 del Capitolato descrittivo prestazionale e dai sui allegati, il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'ipotesi di eventuale rinnovo fino al 31 luglio 2027 (Art.2 del presente capitolato), preso a base per il calcolo del C.I.G., ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016, è pari a complessivi □ 5.468.389,97, mentre l'importo annuale posto a base di gara per il periodo 1 settembre 2020 - 31 luglio 2025 è presuntivamente calcolato in Euro 689.733,58 (oltre ISTAT ed IVA), pari ad Euro 3.448.667,90 (oltre IVA ed ISTAT) per il periodo in oggetto;

PRECISATO che ai sensi dell'art. 23 co. 15 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione Appaltante ha stimato i costi annui della manodopera in □ 588.030,58 pari ad □ 2.940.152,89 per il periodo dal 1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025, come meglio dettagliati nella "Relazione Istruttoria" e tabella "Dettaglio costi personale" (All. 3 B al capitolato);

CHE per tale affidamento non sono rilevabili rischi interferenziali e che pertanto gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a 0,00;

CONSIDERATO di prenotare per l'affidamento dei servizi in oggetto relativi al periodo 1 settembre 2020-31 luglio 2025 l'importo complessivo di Euro 3.717.760,03, inclusi IVA 5% ed ISTAT per gli anni successivi al primo, suddiviso come indicato in dispositivo, precisando che lo stesso è comprensivo di tutto quanto necessario per l'esatto adempimento contrattuale e di tutto quanto previsto nel capitolato prestazionale, con i relativi allegati, nell'offerta di gara e nell'accluso contratto;

CONSIDERATO inoltre di prenotare per l'eventuale rinnovo per il periodo 1 settembre 2025-31 luglio 2027 l'importo complessivo di Euro 1.539.673,13 inclusi IVA 5% ed ISTAT, suddiviso come indicato in dispositivo, precisando che l'eventuale rinnovo sarà agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa;

PRECISATO che al termine del contratto e nelle more della eventuale procedura per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario, l'A.C. si riserva la inoltre facoltà di proroga tecnica, che l'aggiudicatario si impegna fin da ora ad accettare agli stessi prezzi patti e condizioni del

contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa;

CONSIDERATO infine che, al fine di garantire alla selezione in oggetto un'adeguata pubblicità e trasparenza, ai sensi dell'art. 72 del D.lgs. 50/2016 si procederà alla pubblicazione del Bando di gara nel modo seguente:

- all'albo comunale e sul sito del Comune home evidenza/bandi e comunicati;
- sul SITAT della Regione Toscana che assolve anche l'obbligo di pubblicazione sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al D.M. 06/04/2001, n. 20;
- sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (per estratto);
- su due quotidiani di cui uno a diffusione locale ed uno a diffusione nazionale (per estratto);

RITENUTO di rinviare a successivo atto l'impegno di spesa relativo alle suddette pubblicazioni;

PREMESSO che con deliberazione C.C. n° 106 del 21/12/2018 , immediatamente esecutiva, è stato approvato il bilancio di previsione 2019-2021;

PREMESSO che con deliberazione C.C. n. **106** del **21/12/2018** , immediatamente esecutiva, è stato approvato il bilancio di previsione **2019-2021**;

VISTA la deliberazione G.M. n. **162** del **28/12/2018**, immediatamente esecutiva, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione (**P.E.G.**) **2019-2021**, parte finanziaria;

VISTO l'art.107, comma 3 lettera d) del D.Lgs.267/2000.

VISTO l'art. 147-bis, comma 1, del Testo Unico sugli Enti locali, approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 — introdotto dall'art. 3, comma 1, lettera d), del decreto legge 10 ottobre 2012, n. 174, convertito con modificazione nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 — , con riguardo al controllo preventivo sulla regolarità amministrativa e contabile, da esprimersi obbligatoriamente attraverso apposito parere da parte di ogni responsabile di servizio;

VISTO l'art. 5, comma 2, del Regolamento comunale sui controlli interni;

VISTO l'articolo 31 del Regolamento di Contabilità, approvati con delibera n. 88 del 17/10/2016;

DETERMINA

- 1) di indire, per i motivi dettagliati in premessa, che qui si intendono integralmente riportati ed approvati, una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, per l'appalto dei nidi comunali di Prulli, denominati "Arcobaleno e Pietrapiana", per il periodo 01/09/2020 – 31/07/2025, precisando che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'Art. 95 co. 2 del D.Lgs. 50/2016, con i criteri descritti negli acclusi disciplinare e allegato 6 'Criteri e formule';
- 2) di prorogare contestualmente, per i motivi specificati in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati ed approvati, fino al 31 luglio 2020 (termine dell'anno educativo) il

- vigente contratto rep.4216/2014, di cui alla gara CIG.578016570C in essere con Arca Coop Soc. con sede a Firenze in via Aretina, n.265 P. Iva. E Cod. Fisc. 03382330482, fermo restando il mantenimento degli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel vigente contratto;
- 3) di svolgere la procedura aperta relativa al nuovo appalto con modalità telematica, mediante la piattaforma START (Sistema Telematico di Acquisto della Regione Toscana), all'indirizzo <https://start.toscana.it/> sul quale sarà resa disponibile, in originale tutta la documentazione di gara;
 - 4) di dare atto che la procedura di selezione per l'affidamento del servizio in oggetto sarà svolta dal Centro Unico Appalti dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve con sede a Pontassieve (FI);
 - 5) di approvare la documentazione di gara acclusa al presente atto costituita da:
 - Capitolato descrittivo prestazionale e suoi allegati tra cui l'Allegato 6, contenente i criteri di aggiudicazione della selezione e dallo schema di contratto;
 - documentazione inerente gli atti di gara predisposta dal Centro Unico Appalti dell'Unione dei Comuni Valdarno e Valdisieve ed in particolare:
 - Schema Bando di Gara
 - Schema Disciplinare di Gara
 - 6) di precisare che il servizio in oggetto è finanziato con fondi di bilancio comunale;
 - 7) di precisare inoltre che, al fine di garantire alla selezione in oggetto un'adeguata pubblicità e trasparenza, ai sensi dell'art. 72 del D.lgs. 50/2016 si procederà alla pubblicazione del Bando di gara nel modo seguente:
 - all'albo comunale e sul sito del Comune home evidenza/bandi e comunicati;
 - sul SITAT della Regione Toscana che assolve anche l'obbligo di pubblicazione sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al D.M. 06/04/2001, n. 20;
 - sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (per estratto);
 - su due quotidiani di cui uno a diffusione locale ed uno a diffusione nazionale (per estratto);
 - 8) di rinviare a successivo atto l'impegno relativo alle spese per le suddette pubblicazioni;
 - 9) di prenotare per l'affidamento dei servizi in oggetto relativi al periodo 1 settembre 2020-31 luglio 2025 l'importo complessivo di Euro 3.717.760,03, inclusi IVA 5% ed ISTAT per gli anni successivi al primo, suddiviso come di seguito, precisando che lo stesso è comprensivo di tutto quanto necessario per l'esatto adempimento contrattuale e di tutto quanto previsto nel capitolato prestazionale, con i relativi allegati, nell'offerta di gara e nell'accluso contratto;

- 10) di prenotare per l'eventuale rinnovo per il periodo 1 settembre 2025-31 luglio 2027 l'importo complessivo di Euro 1.539.673,13 inclusi IVA 5% ed ISTAT, suddiviso come di seguito indicato, precisando che l'eventuale rinnovo sarà agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa;
- 11) di precisare che al termine del contratto e nelle more della eventuale procedura per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario, l'A.C. si riserva la inoltre facoltà di proroga tecnica, che l'aggiudicatario si impegna fin da ora ad accettare agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa;
- 12) di specificare che per tale affidamento non sono rilevabili rischi interferenziali e che pertanto gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a 0,00;
- 13) di prevedere come segue le spese occorrenti per l'appalto del servizio, pari al suddetto importo di Euro 3.717.760,03, inclusi IVA 5% ed ISTAT :
 - Euro 263.352,82 relativi al periodo settembre – dicembre 2020;
 - Euro 731.462,46 relativi all'anno 2021;
 - Euro 738.777,08 relativi all'anno 2022;
 - Euro 746.164,86 relativi all'anno 2023;
 - Euro 753.626,50 relativi all'anno 2024;
 - Euro 484.376,31 relativi al periodo gennaio luglio 2025;
- 14) di imputare i suddetti importi prenotati come da scheda contabile allegata, prevedendo inoltre gli importi sopra dettagliati negli stanziamenti degli esercizi 2022, 2023 e 2024 e 2025 ove saranno previsti fondi sufficienti;
- 15) di prevedere come segue per l'eventuale rinnovo per il periodo 1 settembre 2025-31 luglio 2027 l'importo complessivo di Euro 1.539.673,13 inclusi IVA 5% ed ISTAT:
 - Euro 276.786,46 relativi al periodo settembre – dicembre 2025;
 - Euro 768.774,40 relativi all'anno 2026
 - Euro 494.112,27 relativi al periodo gennaio luglio 2027
- 16) di prevedere i suddetti importi negli stanziamenti degli esercizi 2025, 2026 e 2027 ove saranno previsti fondi sufficienti;
- 17) di impegnare per la suddetta proroga ponte della concessione del servizio relativa all'anno educativo 2019/2020 (1 settembre 2019-31 luglio 2020), l'importo di Euro 351.233,49, Inclusi ISTAT ed IVA 5%, di cui Euro 128.933,82 relativi al periodo settembre – dicembre 2019 ed Euro 222.299,67 relativi al periodo gennaio luglio 2020;
- 18) di imputare i suddetti importi come da scheda contabile allegata;
- 19) di dare atto che l'esigibilità delle obbligazioni sopra specificate avverrà come di seguito indicato: per i servizi a valere sul bilancio 2019 entro il 31 Dicembre 2019; per i servizi a

- valere sul bilancio 2020 entro il 31 Dicembre 2020; i servizi a valere sul bilancio 2021 entro il 31 Dicembre 2021; per i servizi a valere sul bilancio 2022 entro il 31 Dicembre 2022; per i servizi a valere sul bilancio 2023 entro il 31 Dicembre 2023; per i servizi a valere sul bilancio 2024 entro il 31 Dicembre 2024; per i servizi a valere sul bilancio 2025 entro il 31 Dicembre 2025; per i servizi a valere sul bilancio 2026 entro il 31 Dicembre 2026; per i servizi a valere sul bilancio 2027 entro il 31 Dicembre 2027;
- 20) di precisare che per quanto concerne il pagamento dell'importo a carico dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), il numero gara attribuito dal SIMOG per il nuovo appalto è 7477231 e che l'importo dovuto a carico della stazione appaltante è pari a complessivi Euro 800,00 (deliberazione ANAC 1174 del 19.12.2018);
- 21) di impegnare il suddetto importo di complessivi Euro 800,00, che sarà successivamente versato all'ANAC con le modalità stabilite all'art.3 della suddetta deliberazione, che prevedono il pagamento tramite un bollettino MAV (Pagamento Mediante Avviso) intestato alla stazione appaltante, reso disponibile sul sito dell'Autorità con cadenza quadrimestrale, con le modalità indicate sul sito medesimo;
- 22) di imputare il suddetto importo come da scheda contabile allegata;
- 23) di dare atto che l'esigibilità della suddetta obbligazione avverrà entro il 31 Dicembre 2019;
- 24) di dare atto che, ai sensi delle disposizioni di cui all'art. 3 legge 136/2010 e ss. mm. ii il CIG relativo al presente appalto è 79608404FD;
- 25) di dare atto che la firma del presente provvedimento equivale anche al formale rilascio del parere FAVOREVOLE attestante la regolarità tecnica e la correttezza giuridico - amministrativa del medesimo, ai sensi delle normative richiamate in narrativa;
- 26) di dare atto che, ai sensi del comma 8 dell'art. 183 del D. Lgs. n. 267/2000, il programma dei conseguenti pagamenti dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa del bilancio e con le regole di finanza pubblica in materia di "pareggio di bilancio", introdotte dai commi 707 e seguenti dell'art. 1 della L. n. 208/2015;
- 27) di precisare che il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 32 del D.lgs. 50/2016 è la Responsabile del Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio Dott.ssa Gabriella Pasquali

Il 04/07/2019

Il Responsabile del Settore
PASQUALI GABRIELLA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA

PRP - 1843 / 2019

Esercizio 2019

Pagina 1 di 3

Movimenti Anno 2019

E-S	Capitolo/Art.	Tipo Movimento	Missione/Titolo	Livello 4	Importo	Beneficiario
		Descrizione	Programma/Tipologia	Livello 5		Cig/Cup
S	3885 / 0 CONTR.VIGILANZA A.V.C.P. S.E.C.T.	Impegno 1827 / 2019 CONTRIBUTO STAZIONE APPALTANTE ANAC PER GARA APPALTO NIDI 2020/2025	04 - Istruzione e diritto allo studio 06 - Servizi ausiliari all'istruzione	1040101 - Trasferimenti correnti a Amministrazioni Centrali 1040101010 - Trasferimenti correnti a autorità amministrative indipendenti	800,00	19540 - AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE
S	7023 / 0 ASILO NIDO ARCOBALENO	Impegno 1826 / 2019 PROROGA PONTE ATTUALE CONCESSIONE NIDI A.E. 2019/2020 CIG. 578016570C	12 - Diritti sociali, politiche sociali e famiglia 01 - Interventi per l'infanzia e i minori e per asili nido	1030215 - Contratti di servizio pubblico 1030215010 - Contratti di servizio di asilo nido	128.933,82	12122 - ARCA COOPERATIVA SOCIALE A R.L. 578016570C
Totale Impegni					129.733,82	

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA

PRP - 1843 / 2019

Movimenti Anno 2020

E-S	Capitolo/Art.	Tipo Movimento	Missione/Titolo	Livello 4	Importo	Beneficiario
		Descrizione	Programma/Tipologia	Livello 5		Cig/Cup
S	7023 / 0 ASILO NIDO ARCOBALENO	Impegno 78 / 2020 PROROGA PONTE ATTUALE CONCESSIONE NIDI A.E. 2019/2020 CIG. 578016570C	12 - Diritti sociali, politiche sociali e famiglia 01 - Interventi per l'infanzia e i minori e per asili nido	1030215 - Contratti di servizio pubblico 1030215010 - Contratti di servizio di asilo nido	222.299,67	12122 - ARCA COOPERATIVA SOCIALE A R.L. 578016570C
S	7023 / 0 ASILO NIDO ARCOBALENO	Impegno 79 / 2020 PRENOTAZIONE SPESA APPALTO NIDI 2020/2025	12 - Diritti sociali, politiche sociali e famiglia 01 - Interventi per l'infanzia e i minori e per asili nido	1030215 - Contratti di servizio pubblico 1030215010 - Contratti di servizio di asilo nido	263.352,82	79608404FD
Totale Impegni					485.652,49	

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA

PRP - 1843 / 2019

Movimenti Anno 2021

E-S	Capitolo/Art.	Tipo Movimento	Missione/Titolo	Livello 4	Importo	Beneficiario
		Descrizione	Programma/Tipologia	Livello 5		Cig/Cup
S	7023 / 0 ASILO NIDO ARCOBALENO	Impegno 24 / 2021 PRENOTAZIONE SPESA APPALTO NIDI 2020/2025	12 - Diritti sociali, politiche sociali e famiglia 01 - Interventi per l'infanzia e i minori e per asili nido	1030215 - Contratti di servizio pubblico 1030215010 - Contratti di servizio di asilo nido	731.462,46	79608404FD
Totale Impegni					731.462,46	



Comune di Reggello
(Città Metropolitana di Firenze)

**CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO
ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO 1 SETTEMBRE 2020
– 31 LUGLIO 2025. CIG 79608404FD**



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 - DURATA.....	4
ART. 3 – TARIFFE A CARICO DEGLI UTENTI.....	4
ART. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO	5
ART. 4 BIS – ANTICIPAZIONE	6
ART. 5 – FATTURAZIONE - GESTIONE DEI CORRISPETTIVI/INSOLUTI.....	7
ART. 6 - CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE E DEI SERVIZI	7
ART. 7 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	10
ART. 8 – CALENDARIO ANNUALE.....	11
ART. 9 – SERVIZIO MENSA.....	11
ART. 10 – GRADUATORIA	12
ART. 12 - SOSTEGNO AGLI UTENTI PORTATORI DI DIVERSE ABILITÀ	13
ART. 13 - AMNESIA DISSOCIATIVA	13
ART. 14 – ORGANIZZAZIONE GENERALE	14
ART. 15 - ALTRE TIPOLOGIE DI SERVIZI AGGIUNTIVI / MIGLIORATIVI NELLA FACOLTA' DELL'APPALTATORE.....	15
ART. 16 – PERSONALE	16
ART. 17 – REQUISITI E TITOLI DI STUDIO DEGLI OPERATORI	19
ART. 18 – FORMAZIONE	19
ART. 19 - TRASMISSIONE DATI	20
ART. 20 – UTENZE.....	20
ART. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA	21
ART. 22 – CANONE D'USO	22



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 23 - CLAUSOLA SOCIALE.....	22
ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE	23
ART. 25 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO - AVVALIMENTO	26
Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. La cessione dei crediti è regolata dalla legge 21.2.1991 n. 52 e dall'art. 106 comma 13 del D. Lgs. 50/2016.....	26
In relazione alla particolare natura socio educativa del servizio e nello specifico vista la necessità di garantire l'erogazione unitaria dello stesso, di assicurare un costante e continuo controllo sui requisiti prestazionali dell'appaltatore e la continuità delle figure professionali richieste, alcune delle quali svolgono diverse tipologie di mansioni, per il presente servizio non è ammesso il subappalto.....	26
ART. 26 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI.....	26
ART. 27 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	28
ART. 28 – PIANO DELLA SICUREZZA	29
ART. 29 - VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	31
ALLEGATI:	31



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La presente appalto ha per oggetto la gestione dei servizi educativi alla prima infanzia, presso le seguenti strutture di proprietà comunale: nido d'infanzia di Pietrapiana, per bambini dai 6 a 36 mesi, e nido d'infanzia "Arcobaleno" di Prulli, per bambini da 6 a 36 mesi (vedi All. 1 e 1 A). L'appaltatore dovrà espletare il servizio nel rispetto delle disposizioni legislative della Regione Toscana (L.R. n.32/2002, del relativo Regolamento attuativo n. 41/R del 30.07.2013, del vigente Regolamento comunale per i servizi oggetto dell'appalto, del presente capitolato e del progetto pedagogico ed educativo presentato dall'appaltatore stesso in sede di gara.

ART. 2 - DURATA

La durata dell'affidamento in appalto dei servizi educativi alla prima infanzia è stabilita in anni cinque a decorrere dal 1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025. Il termine iniziale di attivazione del servizio è valido anche qualora non si sia perfezionato il contratto. Al termine del periodo contrattuale l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

L'Amministrazione, previa verifica da parte dell'attività svolta dall'appaltatore e accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, si riserva tuttavia la facoltà di procedere con il rinnovo del contratto per un ulteriore periodo di due anni educativi, fino al 31 luglio 2027 previo avviso da comunicarsi per iscritto all'aggiudicataria, almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto. L'impresa aggiudicataria è impegnata ad accettare tale eventuale rinnovo alle condizioni del contratto originario, nessuna esclusa.

Al termine del contratto e nelle more della eventuale procedura per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario, l'A.C. si riserva la inoltre facoltà di proroga tecnica, che l'aggiudicatario si impegna fin da ora ad accettare agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto relativo al presente appalto, nessuna esclusa.

ART. 3 – TARIFFE A CARICO DEGLI UTENTI

Le tariffe a carico degli utenti dei servizi di cui all'art. 1 sono stabilite dall'Amministrazione Comunale (anche A.C.). L'appaltatore prende atto del sistema tariffario allegato quale parte integrante e sostanziale al presente capitolato (All. 2 Tariffe e moduli). Le tariffe (IVA inclusa) sono differenziate per utente in base al modulo scelto, sono comprensive dei pasti, con una piccola colazione e merenda.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore economico complessivo dell'appalto, per il periodo dal **1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025** (Art. 2 del presente capitolato), è stimato in **Euro 3.448.667,90**, pari ad **Euro 3.540.723,84** compreso ISTAT calcolato nell' 1% per gli anni successivi al primo, oltre iva nei termini di legge: **l'importo annuale posto a base dell'appalto Euro 689.733,58** (oltre ISTAT ed IVA)

Ai sensi dell'art. 23 co. 15 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione Appaltante ha stimato i costi annui della manodopera in **Euro 588.030,58** pari ad Euro 2.940.152,89 per il periodo dal **1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025**, come meglio dettagliati nelle accluse tabelle "Relazione Istruttoria" (All.3) e "Dettaglio costi personale" (All. 3 B).

Il personale impiegato dall'attuale affidatario è dettagliatamente indicato nell'acclusa tabella All. 3 A "Elenco personale attuale affidatario".

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'ipotesi di eventuale rinnovo fino al 31 luglio 2027 (Art.2 del presente capitolato), preso a base per il calcolo del C.I.G., ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016, è pari a complessivi **Euro 5.468.389,97**

Non sono previsti oneri per la sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i., in quanto non si ravvisano interferenze che possano comportare dei rischi riconducibili alla normativa sopra citata, pertanto non si è proceduto alla redazione del DUVRI.

L'offerta dovrà essere presentata dalle imprese concorrenti in sede di gara, **in ribasso sull'importo annuale** sopra evidenziato a base di gara.

Fatta eccezione per quanto di seguito previsto, il corrispettivo annuale non è soggetto a variazioni nel corso di tutta la durata dell'appalto, fatta eccezione per l'incremento ISTAT per gli anni successivi al primo.

Il corrispettivo annuale potrà essere variato nel corso dell'appalto, su richiesta di una delle parti contraenti, **solo nei seguenti casi** e secondo le seguenti modalità:

- In riferimento alle comunicazioni di cui all'art. 24, punti p. e q., nel caso si dovesse riscontrare, a seguito di comunicazione scritta di ritiro, una variazione in negativo del numero degli iscritti in una delle sezioni dei due servizi che possa determinare una riduzione del personale, l'A.C. potrà verificare l'eventuale necessità di riduzione di personale rispetto a quello stabilito nel presente Capitolato e di operare una compensazione perequativa a proprio favore pari al 70% del costo lordo del solo personale non utilizzato. La compensazione sarà applicata per il periodo di minore frequenza dei bambini e sarà effettuata sulla prima fattura utile successiva al trimestre in cui si è verificato quanto di cui sopra e sarà immediatamente revocata al ristabilirsi dell'equilibrio educatori bambini.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

- Eventi non imputabili all'operatore economico che danno diritto a una revisione del PEF tra cui gli eventi di forza maggiore tali da rendere oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso, in tutto o in parte, l'adempimento delle obbligazioni contrattuali. A titolo esemplificativo, possono considerarsi eventi di forza maggiore:
 - guerre o atti di ostilità, comprese azioni terroristiche, sabotaggi, atti vandalici e sommosse, insurrezioni e altre agitazioni civili;
 - esplosioni, radiazioni e contaminazioni chimiche;
 - fenomeni naturali avversi di particolare gravità ed eccezionalità, comprese esondazioni, fulmini, terremoti, frane, siccità, accumuli di neve o ghiaccio;
 - epidemie e contagi;

Il corrispettivo sarà erogato trimestralmente, previa verifica della regolare esecuzione del servizio, dietro presentazione di regolare fattura elettronica corredata dal dettaglio delle ore effettivamente espletate e delle spese sostenute dall'appaltatore nel periodo oggetto di fatturazione. Tempistiche diverse di erogazione del corrispettivo potranno essere concordate su istanza dell'appaltatore. Alla fine di ogni anno dovrà altresì essere presentata una relazione da cui risulta il regolare e positivo svolgimento del servizio.

Per il pagamento di quanto dovuto all'eventuale subappaltatore si farà riferimento all'art. 105 del DLGS n.50/2016 e ss. mm.ii.

Non è previsto un canone passivo a carico dell'appaltatore per l'utilizzo degli edifici considerati funzionali all'espletamento dei servizi.

ART. 4 BIS – ANTICIPAZIONE

Ai sensi dell'articolo 35 comma 18 del D. Lgs 50/2016 sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione dell'anticipazione e' subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. La predetta garanzia e' rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilita' previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attivita'. La garanzia puo' essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n.

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

385. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

ART. 5 – FATTURAZIONE - GESTIONE DEI CORRISPETTIVI/INSOLUTI

Spettano al Comune l'incasso delle rette versate dagli utenti, la relativa riscossione oltre alla eventuale riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. E' richiesta all'appaltatore una collaborazione nella gestione delle pratiche amministrative relative ai rapporti con gli utenti per la riscossione ordinaria e per l'eventuale riscossione coattiva. In particolare è richiesta all'appaltatore la trasmissione di un file, con le caratteristiche e la periodicità che saranno successivamente dettagliate, che dovrà in generale comprendere i dati anagrafici dei bambini e dei paganti oltre all'importo mensile dovuto da ogni utente in base alle tariffe deliberate dall'Amministrazione ed alle riduzioni per eventuale futura applicazione di fasce ISEE e nei casi previsti dal regolamento per eventuali assenze. Sarà inoltre richiesta all'appaltatore la consegna alle famiglie degli iscritti delle note/fatture relative al pagamento delle rette ed ogni altra relativa comunicazione. Nel corrispettivo a base di gara è stato inserito un importo relativo ai suddetti servizi (si veda piano finanziario relazione istruttoria).

Per i suddetti adempimenti l'appaltatore potrà decidere di dotarsi a propria cura e spese di un software per il suddetto ausilio richiesto nella gestione rette e di un tablet per la rilevazione presenze.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE E DEI SERVIZI

1) Per lo svolgimento del servizio Nido d'infanzia denominato 'Arcobaleno', è dato in uso l'immobile, posto in loc. **Prulli**, spazi interni ed esterni, come meglio identificato nella planimetria allegata (All.1 A), di m² 305 oltre a m² 800 di giardino.

2) Per lo svolgimento del servizio Nido d'infanzia di **Pietrapiana**, è dato in uso l'immobile, posto in via Monsignor Leonello Berti, spazi interni ed esterni, come meglio identificato nella planimetria allegata (All. 1) di m² 335 oltre a m² 550 di giardino.

Entrambi gli edifici sono adibiti a nido d'infanzia e rispettano gli standard di base e di funzionalità degli spazi, come previsti dal Regolamento di attuazione dell'art.4 bis della Legge Regionale 26 Luglio 2002 n.32, approvato con Delib. G.R. N.599 del 22 Luglio 2013 e s.m.i. (da qui in poi *Regolamento Regionale*)



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

– Gli immobili dovranno essere destinati allo svolgimento - nel rispetto della relativa normativa di settore, dalle norme sanitarie emanate dall'USL competente - di quanto previsto dal presente capitolato e dal progetto Pedagogico e Educativo proposto in sede di gara, come previsti dal *Regolamento Regionale*

– Gli immobili sono assegnati all'appaltatore completi di arredi, attrezzature, cucine complete di attrezzature, materiali e strutture ludico-didattiche necessarie allo svolgimento del servizio, di cui il concorrente potrà prendere visione durante l'eventuale sopralluogo. L'appaltatore è obbligato a proprie spese a completare l'arredo con quanto occorrente per un ottimale svolgimento del servizio e ad acquistare le attrezzature che risultassero necessarie nonché a sostituire attrezzature/arredi che durante la vigenza del rapporto non fossero più idonei all'utilizzo.

Prima dell'inizio del servizio l'appaltatore deve provvedere a redigere in contraddittorio con gli incaricati del Comune, un verbale di presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato, di fatto e di diritto, del complesso immobiliare, degli arredi e attrezzature secondo l'inventario del Comune.

Al momento della sottoscrizione congiunta del verbale di consegna, l'appaltatore deve esplicitare per iscritto la presa in consegna della struttura immobiliare e del contenuto della stessa per l'esecuzione del servizio. La struttura immobiliare e il contenuto della stessa alla fine dell'appalto (per qualunque causa sia determinata, ossia scadenza naturale, decadenza, revoca o comunque cessazione del contratto) 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 la struttura immobiliare e/o il contenuto della stessa, saranno considerate a tutti gli effetti di proprietà del Comune. 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 all'appaltatore;
- effettuare ogni altra operazione atta a definire i rapporti tra il Comune e l'appaltatore in merito alla cessazione dell'appalto.
- ispezionare in qualunque momento i locali e chiedere all'appaltatore di adottare tutti quei provvedimenti che il concedente stesso riterrà opportuni per il mantenimento del buon stato manutentivo della struttura, per un migliore servizio agli utenti e per una corretta osservanza degli obblighi contrattuali.

Lo stato di conservazione della struttura e del contenuto della stessa verrà accertato, congiuntamente dal Comune e dall'appaltatore, in un apposito verbale di riconsegna, sulla base dell'esame della documentazione del servizio e di eventuali prove che il Comune riterrà di effettuare, nonché di visite e sopralluoghi alla struttura. Nel caso in cui l'appaltatore non riconsegnasse la struttura e il contenuto di questa nel rispetto di quanto



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

previsto dal presente articolo, il Comune inviterà lo stesso ad eseguire gli interventi necessari; trascorsi 30 giorni dal suddetto invito, vi provvederà direttamente il Comune trattenendo le relative spese dalla cauzione definitiva disciplinata nel contratto di appalto o dalle eventuali somme ancora dovute.

Nessun rimborso è dovuto all'appaltatore in caso di indisponibilità totale o parziale delle strutture a disposizione per eventuali ristrutturazioni urgenti necessarie alla sicurezza dell'edificio o per cause di forza maggiore.

- Il servizio **nido d'infanzia di Pietrapiana** è rivolto ai bambini di età compresa tra i **6 mesi e i 36 mesi**, con una **ricettività giornaliera massima di 35 bambini** con una previsione **di posti al sonno di 26 bambini, 8 bambini in orario 16.00 -18.00**. I bambini sono distribuiti in due sezioni. Il numero di bambini in ciascuna sezione e l'età dei bambini che le compongono, può variare in riferimento agli iscritti nella graduatoria comunale

- Il **servizio nido d'infanzia di Prulli** è rivolto ai bambini di età compresa tra i 6 mesi e i 36 mesi, con una ricettività giornaliera massima di **45 bambini** con una previsione **di posti al sonno di 27 bambini, 8 bambini in orario 16.00 -18.00**. I bambini sono distribuiti in tre sezioni. Il numero dei bambini in ciascuna sezione e l'età dei bambini che le compongono considerato che dovranno essere accolti **8 bambini** di età 6-12 mesi, può variare in riferimento agli iscritti nella graduatoria comunale.

- I servizi sono organizzati nei seguenti moduli orari e giorni di frequenza, dal lunedì al venerdì (5,3,2 giorni, a scelta per ogni modulo orario): Modulo A: dalle 7.30 alle 18.00; Modulo B: dalle 7.30 alle 16.00; Modulo C1: dalle 7.30 alle 14.00; Modulo C2: dalle 11.30 alle 18.00; Modulo D: dalle 7.30 alle 12.00 (senza pranzo).

Al fine di permettere la migliore saturazione dei nidi, in considerazione della non corrispondenza tra bambini iscritti e frequentanti, è possibile iscrivere un numero di bambini superiore alla ricettività della struttura pari al **6% per il nido di Prulli e al 20% per il nido di Pietrapiana**. Il numero dei bambini che i servizi sono autorizzati a iscrivere è computato tenendo conto di tale estensione della ricettività ed è **pari a n° 48 bambini giornalieri per il nido d'infanzia di Prulli e n°42 giornalieri bambini per il nido d'infanzia di Pietrapiana**.

Le sezioni di ambedue i nidi non possono accogliere un numero maggiore di 25 iscritti così come previsto dal R.R. 41/R 2913 e successive modifiche.

Rispetto a quanto sopra descritto, qualora dovessero intervenire diverse disposizioni normative in merito alla capacità ricettiva degli asili nido, l'appaltatore avrà l'obbligo di adeguarvisi, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 7 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appaltatore è tenuto a gestire i servizi educativi per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e regionale e comunale e **del progetto pedagogico, educativo ed organizzativo dei servizi, presentati in sede di gara**, ai sensi del *Regolamento Regionale*, e delle relative Linee Guida applicative della Regione Toscana.

Il progetto pedagogico ed il progetto educativo del servizio costituiscono i documenti fondamentali di riferimento di ogni servizio educativo, e devono essere redatti nel rispetto dell'art.5 del regolamento suddetto e delle sopra indicate linee guida.

Il progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara dovrà comprendere quanto sotto indicato:

- a. la descrizione di un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che ne favoriscano l'autonomia, lo sviluppo della fiducia in sé e dell'autostima attraverso la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini.
- b. la disponibilità ad accogliere e rispettare le scelte educative dei genitori sviluppando integrazione con quelle di pratica professionale quotidiana nei servizi, insieme all'offerta di attività e iniziative volte a sostenere la genitorialità
- c. l'attenzione e la cura di un dialogo costante fra nido e famiglia, la proposta di incontri con le figure familiari dei bambini sia a livello individuale, che di gruppo sezione o assembleari, d'intesa con l'A.C. e con il coordinatore pedagogico comunale
- d. la progettazione delle modalità di ambientamento del bambino, ponendo attenzione:
 - alla gradualità per consentire una transizione ecologica fra casa/nido e un adattamento al nuovo ambiente nel rispetto dei bisogni di ogni singolo bambino
 - alla figura di riferimento che curerà la transizione casa/nido nel periodo di ambientamento del bambini a partire dall'accoglienza dei genitori al nido, e la verifica di questo processo.
- e. l'organizzazione degli spazi riferita sia ai bisogni dei bambini, dei genitori e del gruppo di lavoro nonché alla possibilità di proporre percorsi di esperienza a piccoli gruppi di bambini
- f. la dotazione di materiali e degli strumenti di gioco atti a favorire l'esplorazione, sollecitare la conoscenza, favorire l'intenzionalità dei bambini in riferimento alla loro età
- g. la cura degli arredi e la loro disposizione negli spazi dei servizi in funzione dei bisogni di movimento, autonomia, curiosità, benessere dei bambini nonché in riferimento



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

all'accoglienza dei genitori e a quanto concernente lo svolgimento delle attività del gruppo di lavoro.

ART. 8 – CALENDARIO ANNUALE

Il calendario annuale è il seguente:

- **inizio:** stabilito dall'A.C. non oltre il quarto giorno feriale del mese di settembre (nel caso in cui il quarto giorno feriale cada di venerdì, potrà iniziare il lunedì successivo);
- **termine** ultimo giorno feriale del mese di luglio (esclusi giorni festivi).
- La chiusura del servizio nido comunale è prevista solo il **mese di agosto**. Il servizio infatti è aperto anche durante le festività natalizie e pasquali. Eventuali giorni di chiusura sono concordati annualmente con l'A.C.

ART. 9 – SERVIZIO MENSA

Il momento del pasto dovrà essere particolarmente curato e caratterizzato da un clima di convivialità in cui adulti e bambini si ritrovano insieme al tavolo per consumare gli alimenti previsti dalla tabella dietetica. Gli educatori presteranno particolare attenzione all'acquisizione di regole sociali e di autonomia dei bambini, oltre al potenziamento delle abilità motorie fini, senso-percettive e dell'educazione al gusto.

All'appaltatore spetta la completa organizzazione e gestione del servizio di refezione: fornitura alimenti, preparazione completa dei pasti, della colazione mattutina e della merenda pomeridiana ed al relativo sporzionamento, **utilizzando le cucine interne ai nidi**.

- Il servizio mensa per i nidi dovrà essere attivato dall'inizio dell'A.E. 2019-2020. L'appaltatore dovrà occuparsi delle forniture, della preparazione, distribuzione e assistenza ai pasti e della pulizia dei refettori.
- L'appaltatore, successivamente all'aggiudicazione, **dovrà predisporre un menù** variato su almeno 4 settimane, sia nel periodo estivo che in quello invernale) completo di relative tabelle nutrizionali, ricettari e diete, nel rispetto della Linee Guida della Regione Toscana e dei L.A.R.N. per i bambini in età di nido, compresi i menù per il periodo dello svezzamento; il menù dovrà essere approvato ed autorizzato dal competente ufficio della USL. Copia del menù dovrà essere inviata all'A.C.; il menù dovrà essere reso noto alle famiglie.
- La preparazione e produzione dei pasti, della piccola colazione mattutina e della merenda, dovranno essere effettuate sulla base dei menu approvati dalla USL e nel rispetto del "Disciplinare tecnico per il servizio di refezione" (All 5) e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti (All.5 A).



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

- La fornitura dei generi alimentari e materie prime necessarie per il servizio di refezione nonché per eventuali diete speciali per prescrizione medica (es. alunni celiaci) o per scelte etico-religiose dei genitori, deve essere effettuata giornalmente. Dovranno essere forniti alimenti specifici per lattanti e per lo svezzamento.
- L'appaltatore prima dell'inizio del servizio di refezione dovrà predisporre un piano di autocontrollo HACCP adeguato alle vigenti normative del settore; compete pertanto all'appaltatore la progettazione, l'implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per il servizio di refezione dei nidi.
- La fornitura di derrate, la preparazione e la somministrazione dei pasti e il servizio di pulizia, con tutte le attività legate a tale compito (sanificazione locali, riordino ecc.), dovranno essere effettuate nel rispetto delle suddette procedure di Autocontrollo e HACCP predisposto a cura dell'appaltatore. I campioni dei pasti cucinati e somministrati dovranno essere adeguatamente conservati per 72 ore.
- Spettano all'appaltatore gli interventi di prevenzione, monitoraggio e disinfestazione contro gli infestanti (es. blatte, topi, formiche, volatili, parassiti delle derrate ecc.). Nel rispetto della vigente normativa, il piano di lotta contro gli infestanti dovrà essere previsto nel piano di autocontrollo.
- Spetta all'appaltatore la sostituzione/nuova fornitura di elettrodomestici, attrezzature, arredi, stoviglie, posate necessarie per il servizio di refezione.
- L'appaltatore deve effettuare il sub ingresso nelle autorizzazioni sanitarie per entrambe le cucine, nel rispetto dei tempi definiti nel presente capitolato.

ART. 10 – GRADUATORIA

L'A.C. a seguito della pubblicazione del bando riceve le domande per tutti i nidi sia comunali che convenzionati e redige una graduatoria unica nel rispetto dei criteri stabiliti dal vigente **Regolamento Comunale**.

L'assegnazione dei posti avviene durante apposita seduta per l'esame della graduatoria convocata dal referente comunale del servizio alla presenza di tutti i responsabili dei nidi comunali e convenzionati e della coordinatrice pedagogica comunale.

Le domande della graduatoria del bando unico annuale, le richieste di variazioni di frequenza del modulo assegnato, le richieste che sospendono o concludono la frequenza al nido, le domande fuori termine, le accettazioni dei posti assegnati sono ricevute e protocollate a cura del Comune e trasmesse per la presa in carico all'appaltatore.

Quest'ultimo cura i contatti con le famiglie e l'invio delle comunicazioni. Sarà cura dell'appaltatore comunicare periodicamente all'A.C. l'elenco dei bambini inseriti nei servizi di nido, con il relativo modulo di frequenza. L'appaltatore utilizza la modulistica adottata dal responsabile del servizio competente. Eventuale modulistica aggiuntiva dovrà essere approvata dal responsabile del servizio.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

I criteri di formulazione della graduatoria di cui al suddetto Regolamento Comunale, (scaricabile dal sito Internet www.comune.reggello.fi.it) si intendono accettati dall'appaltatore con la firma del presente capitolato e del successivo contratto.

ART. 11 - PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' EDUCATIVE

All'inizio di ogni anno educativo, l'appaltatore in accordo con il coordinatore pedagogico comunale, predispone **il piano di lavoro annuale** con la previsione delle proposte educative e lo trasmette al Settore Servizi Educativi, Culturali e del Territorio del Comune, che ha la facoltà di chiedere motivatamente all'appaltatore eventuali modifiche.

Il personale educativo, in accordo con il coordinatore pedagogico comunale, presenta il piano di lavoro annuale ai genitori dei bambini che frequentano il nido d'infanzia in specifiche riunioni da tenersi **prima e durante l'anno educativo**.

Lo stato di attuazione del piano di lavoro annuale viene verificato tramite **due relazioni** che l'appaltatore deve trasmettere per iscritto al Comune, la prima nel mese di **gennaio**, la seconda nel **mese di giugno**.

ART. 12 - SOSTEGNO AGLI UTENTI PORTATORI DI DIVERSE ABILITÀ

Nei nidi appaltati con il presente capitolato l'individuazione dei bambini portatori di diversa abilità bisognosi di particolare sostegno viene effettuata dal Comune in accordo con l'equipe del servizio della USL competente. L'appaltatore dovrà descrivere nel progetto educativo presentato in sede di gara le modalità di inserimento di bambini con diversa abilità.

Nel caso di accoglienza di bambini con diversa abilità, si potrà prevedere l'incremento della dotazione di personale educativo o socio-assistenziale in relazione al numero e alla gravità dei bambini accolti. L'onere aggiuntivo per gli eventuali operatori di sostegno sarà assunto direttamente dal Servizio Sociale del Comune che ha in carico il progetto individuale del minore. Le spese relative all'acquisto di eventuali ausili specifici per la migliore gestione della cura e del benessere dell'utente diversamente abile spettano all'appaltatore.

ART. 13 - AMNESIA DISSOCIATIVA

L'appaltatore di concerto con l'A.C. e nel rispetto di quanto previsto dal *Regolamento Regionale*, è tenuto a individuare e realizzare un sistema di segnalazione delle assenze ingiustificate dei bambini frequentanti i nidi d'infanzia Pietrapiana e Arcobaleno per
Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

prevenire le possibili conseguenze dell'amnesia dissociativa transitoria. L'appaltatore è tenuto altresì ad applicare ogni ulteriore modifica che il *Regolamento regionale* o altri atti normativi richiedessero in merito a quanto riferito nel presente articolo

ART. 14 – ORGANIZZAZIONE GENERALE

L'appaltatore, per tutta la durata di vigenza dell'appalto, riconoscerà al Comune una significativa ed essenziale funzione di programmazione e di indirizzo.

La **gestione del servizio** dovrà avvenire secondo le modalità descritte nel **progetto pedagogico e educativo** presentato dall'appaltatore e in ogni caso nel rispetto del **regolamento comunale e regionale** (*Regolamento Regionale* e Linee Guida). Il progetto presentato dall'appaltatore in sede di gara deve contenere le finalità e la programmazione delle attività educative, nonché le modalità organizzative e di funzionamento del servizio, con il relativo personale, tenendo presenti tutte le fasce di età e i relativi rapporti numerici di cui ai suddetti regolamento e linee guida regionali. L'appaltatore effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propri.

E' dovere dell'appaltatore informare al più presto i servizio socio-assistenziali del Comune di residenza del minore dell'eventuale presenza di manifestazioni di malessere che potrebbe essere sintomo di disagio familiare, ove è opportuno che intervenga il servizio sociale.

Il servizio di nido d'infanzia non può essere sospeso o abbandonato per alcuna causa senza il preventivo benestare del concedente, salvo cause di forza maggiore. In tal caso le sospensioni devono essere tempestivamente comunicate.

Il appaltatore è tenuto ad avere un registro dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti.

L'appaltatore dovrà tenere un registro ove siano riportati gli avvenuti pagamenti delle rette di frequenza che dovrà essere mostrato al competente ufficio comunale se richiesto.

L'organizzazione del servizio deve essere improntata ai criteri di efficacia ed efficienza e rispondere ai canoni di correttezza, cortesia, gentilezza nei confronti di chiunque frequenti a qualsiasi titolo il servizio, da considerarsi fruitore di pubblico servizio.

L'appaltatore, conformemente agli oneri assunti con la presente appalto, dovrà inoltre garantire:

- il rispetto dell'apertura e dell'orario di funzionamento del servizio;

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

- il rispetto della programmazione, della presenza della figura del coordinatore tecnico, della realizzazione delle attività educative ed ausiliarie previste;
- la presenza di personale adeguatamente formato, garantendo le sostituzioni in caso d'assenza, nel rispetto della normativa vigente e **garantendo la continuità del gruppo di lavoro sia in riferimento alle figure educative che a quelle con funzione di operatore ausiliario.**
- la selezione, formazione, organizzazione ed aggiornamento del proprio personale
- l'eventuale gestione, ivi compresa la stipula di convenzioni secondo la normativa vigente, di tirocini e di attività di volontariato all'interno della struttura

ART. 15 - ALTRE TIPOLOGIE DI SERVIZI AGGIUNTIVI / MIGLIORATIVI NELLA FACOLTA' DELL'APPALTATORE

E' facoltà dell'appaltatore e attiene alla propria capacità imprenditoriale, nell'ottica di ottimizzare l'utilizzo della struttura, realizzare altre **tipologie d'offerta di servizi educativi**, anche sperimentali ed innovativi per la prima infanzia, o rivolti alle famiglie, nel rispetto dei requisiti minimi strutturali previsti dalla normativa regionale, purché compatibili con la struttura stessa e non interferenti con il servizio principale.

I servizi dovranno essere rivolti ad una fascia d'utenza compresa fra 0 e 6 anni d'età. I servizi aggiuntivi potranno essere previsti e attuati, previa comunicazione all'A.C. e concordati con il coordinatore pedagogico comunale; in particolare, per l'organizzazione di servizi per i quali serva la collaborazione dell'A.C. e l'eventuale reperimento di ulteriori locali / strutture idonee, sarà necessario avanzare la richiesta con largo anticipo.

La quota di frequenza degli eventuali servizi **aggiuntivi organizzati direttamente dall'appaltatore, a totale carico dell'utenza**, verrà direttamente riscossa dall'appaltatore; le quote da applicare ai vari servizi aggiuntivi dovranno essere comunicate all'A.C. per la presa d'atto.

Le iscrizioni agli eventuali servizi aggiuntivi, saranno raccolte direttamente dall'appaltatore.

L'appaltatore comunicherà all'A.C. il numero e gli elenchi degli iscritti agli eventuali servizi aggiuntivi organizzati.

Per lo svolgimento delle attività l'appaltatore potrà usufruire pienamente della struttura e di tutte le attrezzature in essa contenute sotto la propria responsabilità, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato per quanto concerne il servizio di nido d'infanzia comunale.

Eventuali esigenze particolari di arredo o di materiale, necessari per la corretta erogazione degli eventuali servizi aggiuntivi, saranno a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore sarà tenuto a presentare al Comune di Reggello il programma dettagliato delle diverse tipologie d'offerta di servizio, delle modalità organizzative adottate e una relazione conclusiva a documentazione dell'attività svolta.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 16 – PERSONALE

Il funzionamento dei servizi educativi per l'infanzia di cui al presente capitolato è garantito da educatori di nido d'infanzia, personale ausiliario e amministrativo.

Dovranno essere indicati in maniera precisa nel progetto il numero degli educatori di nido d'infanzia e degli operatori ausiliari impiegati (compresi i cuochi), il numero complessivo e procapite delle ore giornaliere di lavoro per i diversi profili professionali e l'articolazione dei vari turni di lavoro e, inoltre, il monte ore annuale per attività di progettazione/organizzazione del lavoro/rapporto con le famiglie/formazione.

L'organico non potrà mai essere inferiore a quello stabilito dalle normative di riferimento (*Regolamento Regionale* e Linee Guida) per numero, mansioni, livello ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio, anche per quanto concerne la presenza degli operatori ausiliari.

Dovrà essere previsto un **coordinatore tecnico-organizzativo per ogni nido d'infanzia**, che dovrà, tra l'altro, garantire il rapporto sistematico e significativo con il Settore Servizi Educativi del Comune. Il coordinatore tecnico organizzativo inoltre dovrà essere sempre reperibile, almeno telefonicamente, durante l'orario di funzionamento dei nidi. Si richiede inoltre per il coordinatore tecnico organizzativo un'esperienza maturata nel ruolo di coordinamento tecnico di nidi d'infanzia di almeno tre anni. All'interno dei gruppi di lavoro dovrà essere nominato un responsabile interno con funzioni di raccordo con gli uffici della Pubblica Istruzione e con il coordinatore pedagogico comunale.

Le **funzioni di coordinamento pedagogico** dei servizi sono assicurate direttamente dall'A.C., tramite specifica figura dotata dei necessari requisiti culturali e professionali.

Al coordinatore pedagogico comunale sono attribuiti compiti d'indirizzo, sostegno educativo e pedagogico al lavoro di tutti gli educatori, anche in merito al percorso di aggiornamento e all'impostazione delle modalità di rapporto con i genitori. Sono assegnati altresì compiti di monitoraggio e documentazione delle esperienze, nonché di promozione e valutazione della qualità complessiva del servizio. Spetterà in particolare al coordinatore pedagogico garantire il raccordo con l'A.C..

L'appaltatore e il suo personale saranno tenuti a garantire un costante rapporto di collaborazione con il coordinatore pedagogico comunale nonché a collaborare con il coordinamento zonale qualora costituito.

L'A.C., attraverso la figura del coordinatore pedagogico o altro soggetto debitamente individuato ai sensi dell'art. 7 dello schema di contratto, effettua controlli e ispezioni, monitoraggi e indagini conoscitive volti a verificare il rispetto da parte del gestore degli standard di qualità previsti nel campo della cura e dell'educazione della prima infanzia e il



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

gradimento del servizio da parte delle famiglie utenti. L'A.C. effettua altresì controlli sulla piena rispondenza dell'attività svolta quotidianamente, annualmente e nel tempo complessivo della durata della presente appalto al progetto pedagogico e organizzativo presentato in sede di gara.

Al fine di garantire la migliore qualità dei servizi prestati, l'Aggiudicatario assicura, di norma, la stabilità del personale educativo salvo gravi casi e comunque con criteri e modalità precedentemente comunicati all'Amministrazione in merito a sostituzioni per ferie, malattie, permessi, congedi per maternità

L'aggiudicatario è tenuto a indicare nel progetto educativo l'elenco nominativo del personale educativo, ausiliario e addetto alla cucina, da impiegare nei servizi di cui trattasi, compreso quello per l'utilizzo in caso di sostituzioni, specificandone la relativa qualifica professionale e l'inquadramento contrattuale.

Tale elenco dovrà includere anche i relativi *curricula*, dai quali risulti il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle mansioni e dei servizi oggetto del presente appalto.

All'interno del personale impiegato gli educatori devono avere comprovata esperienza di lavoro nei servizi di nido d'infanzia con la qualifica educativa.

Le funzioni attribuite al personale educativo a titolo indicativo e non esaustivo sono le seguenti:

- realizzazione dei progetti educativi
- definizione degli stessi progetti educativi in collaborazione con il coordinatore pedagogico comunale e con gli uffici comunali
- coinvolgimento delle famiglie nel lavoro educativo
- realizzazione della continuità nido-famiglia
- partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività
- partecipazione alle riunioni di tipo organizzativo e promozionale che l'A.C. riterrà opportuno proporre nell'ambito delle proprie competenze di indirizzo e controllo
- partecipazione ai colloqui ed alle riunioni con il Coordinatore Pedagogico comunale e le famiglie
- cura responsabilità e tutela dei bambini
- rapporto con il territorio
- realizzazione di esperienze di continuità educativa con la Scuola dell'Infanzia
- partecipazione agli incontri del Sistema Integrato organizzati dall'A.C.

In relazione all'orario di apertura del servizio ed all'entità dei bambini frequentanti, le funzioni degli operatori ausiliari (compreso il cuoco) dovranno essere organizzate in modo da garantire:



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

- la gestione del servizio di refezione: ricezione alimenti, preparazione, sporzionamento distribuzione dei pasti e pulizia dei locali;
- il supporto alle attività didattiche e di cura
- la pulizia ordinaria e straordinaria
- il riordino dell'ambiente e dei materiali durante e al termine dell'orario quotidiano di apertura
- apertura e chiusura del servizio, sorveglianza dei locali in orario di apertura all'utenza;
- predisposizione della stanza per il riposo
- riordino accurato e pulizia dei giocattoli e del materiale usato dai bambini sia durante il giorno che al termine delle attività
- collaborazione con gli educatori:
 - nei momenti di cura e igiene dei bambini
 - per lo svolgimento dei percorsi di esperienza e delle attività con i bambini
 - per la preparazione del materiale necessario alla realizzazione delle attività educative
 - per la preparazione della documentazione
 - la somministrazione della colazione, del pranzo e della merenda
 - per ogni attività concernente i momenti di routine del pranzo della colazione e della merenda
 - per assicurare il migliore svolgimento di esperienze anche fuori dal nido
 - l'assistenza ai bambini che ne abbiano bisogno, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie e di sicurezza

Il tempo di lavoro del personale dovrà essere ripartito quotidianamente **fra tempi frontali con i bambini e tempi non frontali, che dovranno essere indicati nel progetto.**

L'A.C. ha diritto di richiedere la sostituzione del personale che non offra garanzie di capacità, contegno corretto non risulti idoneo a perseguire le modalità previste dal progetto educativo.

In un apposito registro, collocato in un luogo accessibile all'A.C. per eventuali controlli, contenente i nominativi e le mansioni del personale operante nel nido d'infanzia, devono essere giornalmente annotate le presenze, le assenze e le sostituzioni del personale stesso, con l'indicazione dell'orario di entrata e di uscita dei singoli operatori.

Gli operatori dell'impresa, fermo restando gli obblighi di collaborazione con l'A.C., prestano il loro lavoro senza vincoli di subordinazione con l'Amministrazione.

Tutto il personale inoltre è tenuto al rigoroso rispetto del segreto professionale e deve osservare diligentemente gli oneri e le norme previste in tutti gli atti relativi al servizio di cui trattasi.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 17 – REQUISITI E TITOLI DI STUDIO DEGLI OPERATORI

L'appaltatore dovrà impiegare personale maggiorenne, professionalmente qualificato, in possesso delle necessarie certificazioni sanitarie, autorizzazioni, titoli di studio e qualifiche professionali.

I titoli di studio richiesti per il personale educativo e per il personale ausiliario sono quelli indicati rispettivamente all'art. 13 e all'art. 14 del *Regolamento Regionale*

Fra il personale che sarà impiegato nel servizio dovranno essere presenti, ogni giorno per tutto l'orario di apertura dei servizi in ciascuno dei due servizi, figure che abbiano ricevuto adeguata formazione relativamente al primo soccorso, all'antincendio e all'HACCP e quanto altro richiesto dalla normativa vigente.

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 16 del *Regolamento Regionale*, costituisce inoltre requisito per l'esercizio della funzione di educatore e di operatore ausiliario il non aver riportato condanna definitiva per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione.

Per i nuovi assunti ed eventuali sostituti l'appaltatore è tenuto a richiedere il certificato del casellario giudiziale.

Il personale ausiliario dovrà essere in possesso almeno della licenza media inferiore.

Per il personale educativo è richiesto inoltre:

che il 50% degli educatori che si intendono impiegare nel servizio possiedano un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi e il restante 50% un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi in servizi svolti di nidi d'infanzia svolta presso nidi d'infanzia a titolarità pubblica o privata accreditata

Per il personale ausiliario è richiesto inoltre:

che il 50% degli operatori che si intendono impiegare nel servizio possiedano una esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi in servizi svolta presso nidi d'infanzia a titolarità pubblica o privata accreditata

ART. 18 – FORMAZIONE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l'aggiudicatario deve assicurare, a tutto il personale in servizio e per ogni nuovo assunto, adeguata formazione nelle materie relative ai servizi in appalto, nonché dare conoscenza dettagliata del presente capitolato a tutto il personale, allo scopo di adeguare i servizi agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

La formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza e durata, lungo tutto il corso di vigenza dell'appalto.

Lo sviluppo dei piani della formazione ed aggiornamento del personale dovrà essere frutto di un'azione sinergica tra l'aggiudicatario, il coordinatore pedagogico dell'A.C., il Coordinamento pedagogico Zonale, legata all'evoluzione delle problematiche emergenti nel servizio.

Il monte ore minimo della formazione e aggiornamento per il personale educativo non dovrà essere inferiore alle 20 ore annuali pro capite, mentre per il personale ausiliario non dovrà essere inferiore a 10 ore annue pro capite (oltre la formazione obbligatoria).

L'appaltatore può presentare progetti formativi di eventuali tirocinanti e concordarne l'ingresso con l'A.C.. La stessa Amministrazione può proporre a sua volta progetti formativi per tirocinanti. Gli stessi, in ogni caso, possono solo affiancare e non sostituire gli operatori.

L'appaltatore dovrà garantire la costante presenza nei nidi di personale in regola con la formazione obbligatoria relativa alla sicurezza (D.Lgs.81/2008) e all'emergenza nonché di personale con specifica formazione per il pronto-soccorso e primo soccorso pediatrico. Il personale dovrà essere inoltre formato sulla normativa della privacy e sul trattamento dei dati personali.

Al termine di ogni anno educativo dovranno essere comunicati al Comune i corsi attivati e frequentati dal personale impiegato nel servizio.

ART. 19 - TRASMISSIONE DATI

E' a carico dell'appaltatore la trasmissione dei dati relativi ai servizi educativi, di cui al presente capitolato, al Sistema Informativo Regionale Infanzia (SIRIA) ed al Comune per la redazione della scheda comunale. Costituisce inoltre obbligo dell'appaltatore la trasmissione di qualunque tipologia di dati relativi ai servizi venga richiesta dall'Amministrazione. Qualora l'appaltatore decidesse di dotarsi di un software per la gestione delle rette al termine dell'appalto dovranno essere forniti all'A.C. i dati relativi agli utenti in formato compatibile per l'importazione massiva da parte del software utilizzato dall'A.C.

ART. 20 – UTENZE

Sono a carico dell'appaltatore tutti i costi relativi ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, telefono e tariffa sui rifiuti e qualsiasi altro canone od utenza.

L'appaltatore si impegna ad effettuare le vulture dei contatori ed al pagamento delle spese dovute. In caso di impossibilità tecnica di installare il contatore autonomo a causa delle

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

caratteristiche dell'impianto, l'appaltatore è tenuto a rimborsare al Comune le spese dell'utenza.

ART. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA

All'appaltatore spetta la manutenzione ordinaria dell'immobile ed il suo mantenimento in stato di decoro e piena efficienza funzionale.

Competono all'appaltatore tutti gli interventi per la manutenzione ordinaria dell'immobile di cui agli artt. 1576 e 1609 C.C. quali, a titolo meramente esemplificativo:

- ripristino tinteggiatura e intonaci delle facciate mantenendo le stesse caratteristiche
- tinteggiatura dei locali e periodica manutenzione degli infissi interni ed esterni, rivestimenti interni ed esterni
- verniciatura e riparazione ringhiere e parapetti, riparazione recinzioni
- riparazione/sostituzione persiane e o avvolgibili mantenendo caratteristiche preesistenti
- sistemazione comignoli e impianti per l'estrazione del fumo
- interventi relativi al funzionamento dei servizi igienici
- riparazione impianti, rubinetteria, docce, maniglie, ecc..
- sostituzione dei servizi igienici
- sostituzione di vetri rotti
- installazione/sostituzione zanzariere
- lampade, tende per interni ed esterni
- manutenzione montacarichi
- efficientamento dell'impiantistica
- taglio dell'erba, potatura alberi
- manutenzione degli impianti termici: tenuta del libretto di manutenzione delle caldaie tramite ditta autorizzata, pulizia delle caldaie e dei condotti, analisi dei fumi, interventi di ripristino in caso di guasti, sostituzione di pezzi di facile consumo, e tutto quanto previsto nella manutenzione ordinaria e dalla vigente normativa. Dovrà essere comunicato al comune il nominativo dell'eventuale terzo responsabile dell'impianto termico, ai sensi della normativa in materia
- manutenzione degli estintori
- qualsiasi altra contingenza negativa conseguente al modo in cui l'appaltatore abbia usato della cosa affidata

I suddetti interventi dovranno essere annotati su apposito registro delle manutenzioni con la relativa data.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio dovranno altresì essere riportati sul registro i seguenti elementi:



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

1. Dati identificativi dell'attrezzatura/macchinario ecc..., oggetto della manutenzione;
2. Sommaria 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.

Tutti gli interventi dovranno essere espletati nel rispetto delle normative vigenti. Compete all'appaltatore la richiesta di eventuali permessi, autorizzazioni o licenze.

Al momento dell'entrata in vigore del presente appalto ed al termine della stessa verrà redatto un verbale dello stato di fatto della struttura a cura di un tecnico dell'A.C. alla

presenza di un rappresentante dell'appaltatore. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore si obbliga a riconsegnare all'A.C. i locali e gli impianti ad essi connessi, le attrezzature e gli utensili perfettamente funzionanti, tenuto conto dell'usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

L'aggiudicatario sarà ritenuto responsabile della custodia dei locali, degli arredi e delle attrezzature. Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Nel progetto presentato in sede di gara dovrà essere presentato un piano della manutenzione ordinaria, specificando procedure, modalità, tempistica e frequenza delle diverse operazioni.

ART. 22 – CANONE D'USO

Non è previsto canone per l'uso degli immobili, essendo tale uso finalizzato esclusivamente alla gestione dei servizi affidati dal Comune o servizi educativi comunque compatibili con l'attività di nido d'infanzia, considerato anche il fatto che la suddetta gestione non produce avanzo, come risulta dalla allegata *relazione istruttoria* che prevede un corrispettivo annuale a favore dell'appaltatore al fine di mantenerne l'equilibrio. Il valore commerciale degli immobili, riportato nella suddetta *relazione*, è stato conteggiato nel calcolo del valore complessivo dell'appalto.

ART. 23 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art.50 del D.Lgs. 50/2016 quello relativo alla presente appalto si configura come un servizio ad elevata intensità di manodopera ed è assimilabile a quello in essere.

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

Come risulta dall'acclusa tabella All. 3 C "Elenco personale attuale appaltatore", il personale attualmente impiegato nei servizi è inquadrato nel Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative Sociali. Secondo quanto indicato nelle Linee Guida n. 13 "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019, l'appaltatore, ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, il personale attualmente impiegato nei nidi di Prulli e Pietrapiana quali soci lavoratori o dipendenti del precedente concessionario, a condizione che il riassorbimento sia armonizzabile con l'organizzazione aziendale dell'appaltatore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore si impegna a svolgere l'attività oggetto della presente appalto con piena autonomia organizzativa e gestionale nel rispetto di tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia. Le modalità organizzative dei servizi di seguito indicate dovranno essere dettagliate nel progetto, unitamente ad una breve descrizione della struttura e dell'organizzazione aziendale in generale e con particolare riferimento alle figure ed alle modalità operative che consentano una efficace ed efficiente soluzione dei problemi tecnici che dovessero presentarsi nel corso dell'appalto.

In particolare l'appaltatore provvede:

- a. all'organizzazione completa del servizio di refezione (vedi art.9)
- b. alla definizione in un apposito manuale del piano di autocontrollo dell'igiene e della manipolazione e distribuzione degli alimenti ai sensi del Reg (CE) 852/2004;
- c. alla pulizia di tutti i locali, servizi annessi, aree verdi, arredamento e del materiale messo a disposizione, compresi i giochi, attenendosi alle procedure di Autocontrollo e HACCP previsti dalla vigente normativa, prevedendo appositi spazi ed attrezzature specifiche per il lavaggio dei tessuti ed utensili utilizzati per le pulizie;
- d. alla volturazione a proprie spese di tutte le utenze ed al relativo pagamento dei consumi di acqua, metano, energia elettrica, telefono e smaltimento dei rifiuti ecc;
- e. alla fornitura di tutti i materiali di consumo necessari allo svolgimento delle attività. In particolare dovranno essere forniti, a mero titolo esemplificativo: i materiali didattici e d'uso, i prodotti igienico/sanitari per la pulizia e l'igienizzazione degli ambienti, le attrezzature e prodotti per la refezione, comprese stoviglie e biancheria per la tavola, prodotti parafarmaceutici e pronto soccorso;
- f. alla fornitura di prodotti specifici per l'igiene personale del bambino aggiuntivi a quelli forniti dalla famiglie;



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

- g. al servizio di lavanderia, compresi la biancheria dei bambini ed il lavaggio di tende, tappeti e tovaglie;
- h. allo stoccaggio in sicurezza dei prodotti utilizzati per le pulizie;
- i. nella gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e nella loro raccolta differenziata. Smaltimento di oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- j. alle attività di promozione e del servizio, stampa materiale informativo per i genitori, previa approvazione dell'A.C.;
- k. alla fornitura, eventuale sostituzione e manutenzione delle attrezzature e degli arredi e giochi interni ed esterni, compresi quelli già presenti nelle strutture. Al termine dell'appalto del servizio, tutto il materiale resterà di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo;
- l. alla fornitura di ausili (compresi quelli specifici per eventuali bambini portatori di handicap)
- m. alla fornitura di attrezzature, audio visivi (TV, PC completi di stampanti, macchine fotografiche, videocamere, lettori DVD ecc);
- n. a dotare i nidi di idonei strumenti informatici, con collegamento ad internet e collegamento e mail. Gli indirizzi e mail dei nidi dovranno essere comunicati al competente ufficio del comune;
- o. a rendere disponibili gratuitamente i locali di entrambi i nidi in occasione di tutte le consultazioni elettorali, con obbligo di sgombero dei locali, risistemazione degli stessi e pulizia.
- p. a rendere disponibili gratuitamente i locali di entrambi i nidi per eventuali esigenze di pubblica utilità promosse dall'Amministrazione. In tal caso all'appaltatore sarà dato congruo preavviso.
- p. a consegnare alle famiglie comunicazioni e materiale informativo predisposto dall'A.C.
- q. a mettere a disposizione un sistema informativo idoneo per i flussi di comunicazione fra appaltatore e servizi comunali, necessario anche per monitorare il rapporto tra appaltatore ed utenza.
- r. a far rispettare, il divieto di fumo in tutti gli ambienti interni ed esterni delle strutture assegnata individuando un responsabile;
- s. a segnalare immediatamente tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo all'incolumità di terzi, così
- t. come ogni eventuale guasto o danno alle strutture utilizzate;

L'appaltatore è tenuto altresì ad ottemperare a sue spese ad eventuali prescrizioni fatte dagli organi di vigilanza.



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

Tutti i prodotti ed i materiali utilizzati nei servizi dovranno essere di elevata qualità in quanto a sicurezza e funzionalità e pienamente rispondenti alla vigente normativa e norme tecniche relative.

In particolare, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016, i prodotti utilizzati per le pulizie e per il lavaggio delle stoviglie dovranno rispettare i C.A.M. "Servizio di pulizia e fornitura prodotti per l'igiene" (D.M. Ministero Ambiente 24 maggio 2012), elaborati nell'ambito del PAN GPP, di cui al Decreto Interministeriale n.135/2008, così come aggiornato dal Decreto Ministero dell'Ambiente del 10 aprile 2013. Le schede tecniche dei suddetti prodotti dovranno essere allegate alla procedura di gara e, a appalto affidato, disponibili presso entrambi i nidi.

Ai sensi della suddetta normativa anche i nuovi arredi che dovessero essere acquistati a cura dell'appaltatore dovranno rispettare la citata normativa relativa ai C.A.M. "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli arredi per interni, per l'edilizia e per i prodotti tessili" (DM Ministero Ambiente 11 gennaio 2017) elaborati nell'ambito della sopra citata normativa.

- a) L'appaltatore all'inizio di ogni anno educativo, nel rispetto del Regolamento Regionale articolo 21 comma 1 lettere a, b, c, comma 2 lettere a, b, comma 3, dovrà determinare la composizione del gruppo di lavoro formato da educatori e operatori e darne completa comunicazione al comune specificando i nominativi e il numero degli educatori in servizio, stabilito in riferimento al numero degli utenti iscritti, al calcolo del rapporto numerico fra educatori e bambini con evidenza della compresenza degli educatori durante la giornata di apertura del servizio stesso.
- b) L'appaltatore entro il 10 di ogni mese dell'anno educativo in corso sarà tenuto a inviare la composizione del gruppo di lavoro di ognuna delle sezioni dei servizi in appalto con evidenza di ogni variazione del personale determinata dall'aumento o dalla diminuzione del numero degli iscritti ai singoli servizi sempre nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento Regionale agli articoli sopra citati.
- c) L'appaltatore dovrà comunicare all'A.C. prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione dei reclami o segnalazioni da parte dell'utenza, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.
- d) L'appaltatore dovrà predisporre un documento di programmazione, specificando gli strumenti di monitoraggio, verifica delle attività e della qualità anche mediante indagini volte alla periodica verifica del grado di soddisfazione dell'utenza. I risultati del monitoraggio dovranno essere trasmessi all'A.C..

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

Rimane a carico dell'appaltatore ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato.

L'elencazione che precede ha finalità esplicativa e non esaurisce gli oneri a carico dell'appaltatore, che comprendono comunque ogni intervento necessario alla regolare, continuativa e soddisfacente gestione del servizio affidato e alla realizzazione del progetto pedagogico ed educativo presentato in sede di gara. Eventuali carenze negli obblighi di cui al presente articolo saranno rilevati dal Comune con contestazione scritta, invitando l'appaltatore a provvedere entro un termine, trascorso il quale il Comune potrà procedere d'ufficio all'acquisto, con addebito delle spese alla parte mancante, salvo il risarcimento dei danni.

ART. 25 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO - AVVALIMENTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. La cessione dei crediti è regolata dalla legge 21.2.1991 n. 52 e dall'art. 106 comma 13 del D. Lgs. 50/2016.

In relazione alla particolare natura socio educativa del servizio e nello specifico vista la necessità di garantire l'erogazione unitaria dello stesso, di assicurare un costante e continuo controllo sui requisiti prestazionali dell'appaltatore e la continuità delle figure professionali richieste, alcune delle quali svolgono diverse tipologie di mansioni, per il presente servizio non è ammesso il subappalto.

Inoltre, qualora si faccia ricorso all' Avvalimento, trova applicazione quanto previsto dall'art. 89 del Codice ed in particolare – attesa la rilevanza dell'affidamento dei servizi socio-educativi, unitamente alla professionalizzazione richiesta dalla vigente regolamentazione regionale - il primo comma.

ART. 26 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

L'appaltatore si assume ogni responsabilità derivante dalla gestione del servizio e risponderà direttamente dei danni causati alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio stesso, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, esonerando l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere ai dipendenti dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, o ai bambini o loro accompagnatori durante lo svolgimento del servizio di cui sono destinatari all'interno o nelle pertinenze esterne delle strutture educative. Qualsiasi risarcimento resta a carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'A.C.



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

L'affidatario del servizio risponde altresì di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione ordinaria dell'edificio e delle attrezzature, essendo la stessa a carico del soggetto aggiudicatario (ART.21 del presente capitolato).

Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà quindi provvedere ad assicurare se stesso ed il personale impiegato stipulando idonea polizza assicurativa per la copertura dei seguenti rischi:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati agli utenti del servizio, al personale impiegato, a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale e le/i bambine/i utenti del servizio nonché le famiglie e gli accompagnatori) o cose di terzi in conseguenza di un evento verificatosi in relazione alle attività svolte, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinque milioni /00) per sinistro; Euro 3.000.000,00 (tre milioni /00) per persona; Euro 3.000.000,00 (tre milioni /00) per danni a cose;
- Responsabilità civile verso prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, comprese tutte le operazioni relative ad attività accessorie e/o complementari. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tre milioni /00) per sinistro e Euro 3.000.000,00 (tre milioni /00) per persona;

Copia della suddetta polizza dovrà essere presentata all'A.C., per il primo anno di validità dell'appalto, alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, nel caso in cui esso sia iniziato prima della stipula del contratto, mentre per gli anni successivi dovrà essere inviata al Comune prima dell'inizio dell'anno educativo (primo lunedì del mese di settembre).

Le polizze dovranno prevedere l'impegno che l'assicurazione provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione della richiesta di danno, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento.

La polizza prevede esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- danni cagionati, entro un anno dal sinistro e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati, con esclusione di quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati nei luoghi previsti dal presente contratto l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute;
- danni ai locali di proprietà del comune e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto.
- Polizza incendio rischio locativo per una somma assicurata pari ad Euro 1.500.000 complessivo per entrambi gli edifici

Dovrà inoltre essere stipulata polizza per gli **infortuni** dei bambini utenti del servizio e dei loro genitori e/o familiari nello svolgimento delle attività educative ed extra-educative sia nelle sedi che durante tutte le attività promosse e svolte sia durante la permanenza nei locali del Nido che durante le uscite o altre attività extra servizio, per un massimale a bambino non inferiore 350.000,00 per morte, a Euro 400.000,00 per invalidità permanente, a Euro 10.000,00 per rimborso spese sanitarie, a Euro 1.000,00 Diaria per ricovero (rimborso forfettario per degenza oltre i trenta giorni).

Per l'intera vigenza contrattuale l'appaltatore è tenuto a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione della polizza sopra indicata. Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, il concedente procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'Articolo 1456 del C.C. con conseguente incameramento, a titolo di penale, della cauzione definitiva rilasciata. Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti dalla polizza assicurativa sopra indicata e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla stessa.

Agli effetti assicurativi, l'appaltatore, non appena venuto a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a provvedere alla denuncia del sinistro alla Compagnia assicurativa con la quale ha provveduto alla sottoscrizione della polizza.

ART. 27 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale dell'appaltatore) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni lavorativi. Medesimo preavviso dovrà essere dato all'utenza. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di addebitare alla stessa i danni conseguenti. Nulla è dovuto all'aggiudicatario per mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 28 – PIANO DELLA SICUREZZA

L'appaltatore è considerato "Datore di lavoro" ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto è anche il soggetto che dovrà coordinare le attività di conduzione dell'attività e successiva gestione della stessa e lo stesso che deve garantire eventuali successivi coordinamenti delle attività interferenti sia con eventuali altre realtà affidatarie di servizi svolti nelle medesime strutture che con eventuali soggetti compresenti, redigendo specifico documento integrativo promosso dalla presente amministrazione se interessata.

Il nominativo del datore di lavoro, e dei suoi referenti preposti ed addetti alla sicurezza, dovranno essere comunicato all'A.C. entro una settimana dall'avvio dell'attività.

Competono al Datore di lavoro tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente tra cui, a mero titolo esemplificativo:

- redazione del Documento di Valutazione Rischi relativo alle attività e luoghi di lavoro espletate dall'appaltatore all'interno degli ambienti oggetto dell'appalto
- redazione del Piano di Emergenza, con affissione nei locali di tutta la relativa segnaletica safety. Il Piano dovrà essere redatto nel rispetto del D.M. 10/03/98 e successive modifiche ed integrazioni D.M. 16 luglio 2014 "Regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio degli asili nido" sulla base della quale dovranno essere basati anche le eventuali modifiche, interventi o adeguamenti in carico all'appaltatore.
- nomina Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);
- nomine di preposti, addetti all'antincendio (sulla base della sopra indicata normativa), all'emergenza e degli addetti pronto-soccorso e primo soccorso pediatrico
- svolgimento di tutte le delle attività di informazione e formazione del proprio personale;
- dotazione del personale dei Dispositivi di Protezione Individuale previsti dalla normativa;
- non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- verbali delle prove annuali di emergenza della struttura (almeno il numero minimo richiesto per legge).

L'A.C., fornirà all'appaltatore tutte indicazioni necessarie relative alle certificazioni tecniche

Capitolato descrittivo prestazionale



COMUNE DI REGGELLO

(Città Metropolitana di Firenze)

dei due immobili ed agli impianti oltre alla SCIA degli edifici. La documentazione tecnica posta in atti potrà essere consultata a richiesta dei concorrenti anche in corso di gara (si veda All.1 B – elenco documentazione tecnica).

Il Datore di lavoro è tenuto a segnalare tempestivamente all'A.C. la necessità di eventuali interventi di competenza della stessa (manutenzione straordinaria) necessari a garantire lo svolgimento dell'attività nella struttura in condizioni di sicurezza.

Qualsiasi modifica di impianti, attrezzature, installazioni, variazioni nell'utilizzo degli ambienti dovrà essere effettuata nel rispetto delle normative vigenti, nel rispetto delle prescrizioni dettate dalla S.C.I.A. in corso di validità nonché dei richiamati D.M. ed in particolare dal D. 16 luglio 2014 "Regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio degli asili nido". Le suddette variazioni, (previo parere preventivo del settore di competenza dell'Ente) con le relative documentazioni, certificazioni tutto quanto dovuto per legge, redatte per l'appaltatore da professionisti abilitati, dovranno essere immediatamente trasmesse al Settore Lavori Pubblici di questa Amministrazione che provvederà all'eventuale modifica della pratica in questione.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro o di qualsiasi altra legge pertinente all'oggetto di tale appalto determinano la risoluzione del contratto.

Si dà atto che allo stato di fatto non sussistono rischi di interferenza; qualora, in fase di validità dell'appalto dovessero essere programmate attività che coinvolgono altri lavoratori, anche temporaneamente (a titolo esemplificativo e non limitativo: incaricati delle manutenzioni), l'appaltatore in proprio verso eventuali parti terze da lui coordinate e/o con l'Ente in caso di sua committenza, dovrà in tutti i casi redigere e/o integrare, verbale di coordinamento ai sensi del art. 26 D.Lgs. 81/08 e se del caso il relativo Documento di Valutazione del Rischio Interferenze (DUVRI).

L'appaltatore dovrà redigere, e consegnare entro 3 mesi dall'inizio dell'appalto e tenere aggiornati durante tutta la vigenza della stessa i seguenti documenti:

Piano di gestione dell'emergenza;

Piano delle manutenzioni ordinarie dell'immobile con relativo registro (art.20);

Piano di organizzazione degli spazi;

Piano di gestione dei servizi generali.

Nel progetto presentato in sede di gara dovrà essere presente una breve descrizione dell'organizzazione e dell'organigramma aziendale con riguardo specifico alle funzioni relative alle indicazioni del D.Lgs. n. 81/2008 ed alla realizzazione di specifica attività formativa.



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

ART. 29 - VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli, svolti dal Direttore dell'esecuzione di cui all'art. 7 dello schema di contratto o dal coordinatore pedagogico, circa la perfetta osservanza da parte dell'appaltatore medesimo di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato, in particolare controlli di rispondenza e di qualità.

Qualora, dal controllo qualitativo, il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste, l'appaltatore dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate. Eventuali osservazioni verranno contestate per iscritto all'appaltatore, che avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni o, qualora l'A.C., a proprio insindacabile giudizio le ritenesse insufficienti, le osservazioni verranno notificate all'appaltatore quale motivo sufficiente per l'applicazione delle penali e, in casi gravi, la risoluzione del contratto. Le risultanze dei controlli e delle verifiche non esimono l'appaltatore dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.

L'appaltatore si impegna a fornire all'A.C. ogni documentazione utile alla verifica del corretto svolgimento del servizio affidato e degli obblighi contrattuali.

L'A.C., tramite personale incaricato ai controlli, ha accesso agli Nido d'infanzia in ogni momento e, pur rispettando l'attività educativa, tale possibilità di accesso è intesa anche senza preavviso, al fine di verificare il rispetto delle norme di cui al presente capitolato.

ALLEGATI:

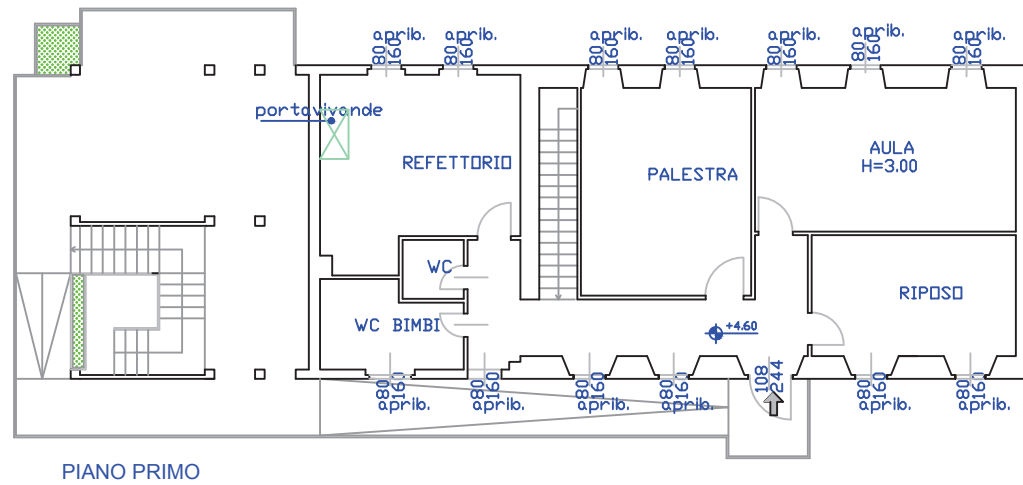
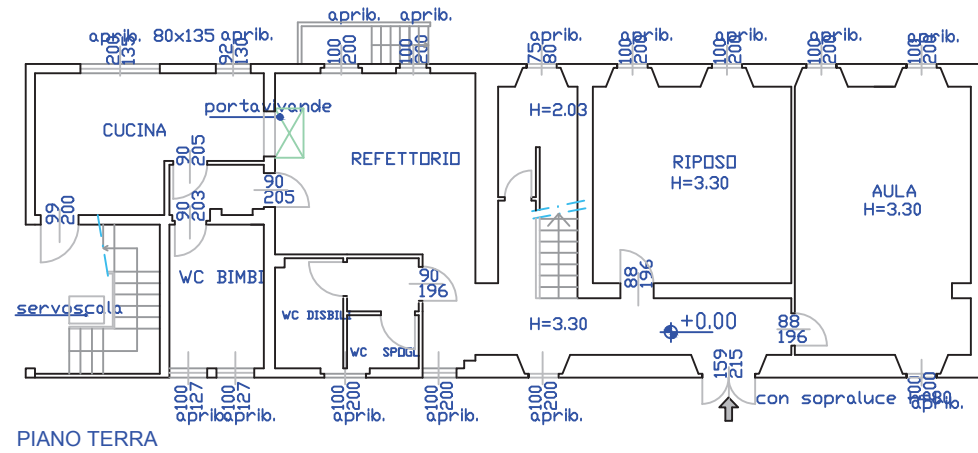
- All 1 e 1 A - Planimetrie dei nidi d'infanzia
- All 1B - elenco certificazioni e documentazione tecnica
- All 2 - Tariffe e moduli
- All 3 – Relazione Istruttoria - Piano economico finanziario dell'appalto
- All 3 A - “elenco personale dell'attuale concessionario”
- All 3 B - “Dettaglio costi personale”
- All 4 - Regolamento comunale per il funzionamento dei servizi educativi prima infanzia
- All 5 – Disciplinare tecnico servizio di refezione
- All 5 A – Caratteristiche merceologiche alimenti
- All 6 – Criteri e formula
- All 7 – Verbale di Safety

VIA SALVADOR ALLENDE

RECINZIONE A MAGLIA SCIOLTA H=2.00 M

300
200







COMUNE DI REGGELLO
(Provincia di Firenze)
UFFICIO LAVORI PUBBLICI

Prot. 2466

del 24.01.2019

Al Responsabile SECT
Dott.ssa Gabriella Pasquali

SEDE

Oggetto: trasmissione documentazione tecnica nidi di Pietrapiana e Prulli – Comune di Reggello

Come concordato verbalmente ti invio in allegato la seguente documentazione tecnica:

Asilo Nido Pietrapiana:

- IE magazzino
- ISPEL
- Planimetria locali
- collaudo statico
- conformità impianto riscaldamento e gas
- conformità impianto elettrico
- conformità impianto idrico – sanitario
- conformità ponte radio
- corretta installazione impianto allarme ed evacuazione
- corretta installazione impianto elettrico in BT
- corretta installazione impianto di riscaldamento e gas
- corretta installazione impianto estintori a naspo
- verifica impianto terra

Asilo Nido Prulli

- certificazione statica corpo principale
- collaudo statico ampliamento
- conformità impianto gas e riscaldamento
- conformità impianto elettrico
- verifica impianto terra

Restando a disposizione, con l'occasione porgo cordiali saluti.

Il Responsabile Settore LL.PP.
Arch. Gerolama Tamborrino

**SETTORE SERVIZI EDUCATIVI, CULTURALI E DEL TERRITORIO
 TARIFFE ANNO 2019**

ASILI NIDO (in vigore da settembre 2019)

MODULO	TARIFFA MENSILE RESIDENTI	TARIFFA MENSILE NON RESIDENTI
Modulo A (7.30 – 18.00)		
5 gg	508,50	559,50
3 gg	305,50	336,00
2 gg	255,50	281,00
Modulo B (7.30 – 16.00)	0	
5 gg	421	464,00
3 gg	245,50	270,00
2 gg	210	231,50
Modulo C1 (7.30 – 14.00)	0	
5gg	320	352,00
3 gg	210	231,50
2 gg	173,50	191,00
Modulo C2 (11.30 – 18.00)	0	
5gg	320	352,00
3 gg	215	236,50
2 gg	173,50	191,00
Modulo D1 (7.30 – 12.00 senza pranzo)	0	
5gg	246,50	271,00
3 gg	139	153,00
2 gg	101	112,00

più figli iscritti per entrambi riduzione 20%

Ai dipendenti comunali non residenti viene applicata la tariffa dei residenti



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO “ARCOBALENO” E “PIETRAPIANA” PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025

ALL.3

RELAZIONE – IMPORTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto la gestione dei nidi comunali di Prulli, denominato ‘Arcobaleno’ e Pietrapiana in locali messi a disposizione dall’Amministrazione Comunale, dotati di arredi ed attrezzature.

I servizi oggetto dell’appalto rientrano fra le tipologie di servizi educativi alla prima infanzia disciplinati dalla Legge Regionale n 32/2002 e relativo Regolamento di attuazione n 41/2013 e successive modifiche ed integrazioni.

Sono organizzati in modo da rispondere efficacemente alle esigenze di educazione e cura dei bambini e delle bambine e, nel contempo, aiutare le famiglie a conciliare tempi di vita e tempi di lavoro. L’obiettivo dei servizi è di tutelare, all’interno del proprio progetto educativo, le caratteristiche individuali consentendo ad ogni bambina/o di sviluppare le competenze necessarie ad una crescita armonica, valorizzare le differenze culturali, favorire il buon ambientamento dei bambini e delle bambine, per il quale la continuità educatore di riferimento-bambino costituisce elemento imprescindibile, nonché creare un rapporto fiduciario con i genitori e favorire la partecipazione delle famiglie.

Quella da affidare è configurabile come una attività di pubblico interesse a prevalente natura educativa e non ha le caratteristiche dei servizi a rilevanza economica.

Al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la trasparenza, la parità tra gli operatori, l’economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, sarà pubblicata sul sito internet dell’ente affidante, contestualmente all’avviso, la presente relazione, che dà conto delle ragioni per la forma di affidamento prescelta e dell’equilibrio economico finanziario.

TIPOLOGIA AFFIDAMENTO

Con il 31 luglio 2019 andrà a scadenza l’attuale concessione dei nidi comunali di Prulli, denominato “Arcobaleno” e Pietrapiana, affidata nel 2014 e si è reso pertanto necessario provvedere ad un nuovo affidamento per la durata indicata all’art.2 del capitolato di gara.

Il precedente affidamento era stato effettuato a procedura aperta, criterio offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.Lgs 163/2006, vecchio codice appalti, che escludeva le concessioni dall’assoggettamento ai criteri del codice stesso.

Visti gli ottimi risultati ottenuti sia sotto il profilo della qualità dei servizi che del risparmio di risorse umane, economiche e strumentali dell'ente, che sono state garantite dalla scelta della concessione rispetto all'appalto, la previsione di un nuovo affidamento in concessione era stata inserita nel programma biennale di forniture e servizi approvata con deliberazione consiliare n.104/2018 e sul portale del Sistema Informativo Appalti Toscana (Sitat) predisposto dalla Regione Toscana.

A tal fine era stata pertanto istruita idonea procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'art. 95 comma 3 dello stesso D. Lgs. 50/2016 e secondo i criteri e i sub-criteri specificati nella documentazione di gara appositamente predisposta.

Dato atto che con le modifiche al predetto D. Lgs. 50/2016, il legislatore ha delineato un nuovo corpo normativo disciplinante le procedure di aggiudicazione dei contratti pubblici, procedendo al riordino ed alla revisione della disciplina previgente in materia di affidamento di lavori, servizi e forniture, assoggettando alla suddetta disciplina anche le concessioni di servizi.

Considerato che i documenti di gara già completamente predisposti dalla stazione appaltante sono stati inviati al Centro Unico Appalti dell'Unione Valdarno Valdisieve per la verifica precedente all'avvio della procedura di gara e che, all'atto della suddetta verifica e del contestuale esame dell'importo posto a base della concessione, è emerso che per garantire il corretto equilibrio della concessione, viste le tariffe per gli utenti imposte dall'Amministrazione al concessionario, sarebbe stata necessaria l'erogazione di un contributo maggiore del 49% previsto all'art. 165 comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Considerato che nel calcolo del valore della concessione occorre inserire anche il valore commerciale degli immobili che ospitano i nidi comunali, e vista l'impossibilità di diminuire il contributo da parte del comune necessario per garantire l'equilibrio della concessione, salvo inficiare l'equilibrio stesso, per poter rispettare la suddetta normativa si è reso pertanto necessario modificare la modalità di affidamento da concessione ad appalto, provvedendo alla conseguente variazione del programma di forniture e servizi ed alla relativa variazione di bilancio, oltre che alla completa revisione degli atti di gara e dei relativi conteggi.

Considerato che, nel rispetto dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo, al fine di garantire la massima concorrenza, trasparenza e partecipazione, occorre indire una procedura di selezione ad evidenza pubblica sopra soglia europea, aperta a tutti gli operatori del settore, pubblicizzata con le modalità previste dalla vigente normativa.

Considerati i tempi tecnici prescritti dal vigente D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 per l'espletamento delle procedure aperte con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e per la stipula del contratto d'appalto e che, vista la complessità e l'importanza dei servizi da affidare, sarebbe stato impossibile concluderla entro l'inizio del prossimo anno educativo.

Precisato che è legittimo ipotizzare una partecipazione alla gara da parte di numerosi soggetti, e che è pertanto difficile determinare i tempi di conclusione della gara, vista la complessità dell'esame dei progetti tecnici ed educativi da parte della commissione e considerato anche che in questa tipologia di affidamenti sono assai frequenti ricorsi e contenziosi.

Considerata altresì la necessità di continuare a garantire il regolare svolgimento dei servizi oggetto di gara anche nelle more dell'espletamento delle idonee procedure per il reperimento di un nuovo contraente.

Considerato che quelli oggetto dell'affidamento sono servizi educativi 0-3, particolarmente delicati perché rivolti alla prima infanzia, per i quali è indispensabile garantire elevata qualità e continuità di rapporti tra educatori e bambini, stabilità personale educativo e mantenimento della figura di riferimento di ciascun bambino, sia per la serenità dei bambini che per la tranquillità delle famiglie, dato che, nel delicato momento dell'inserimento o reinserimento, tra genitori ed educatori si instaura un personale rapporto di fiducia.

Verificato che la modifica dell'affidatario del servizio ad anno educativo già iniziato costituirebbe pertanto un disagio ed un danno per i bambini e le loro famiglie.

Ritenuto pertanto, in ossequio anche al principio di continuità dell'azione amministrativa ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, di procedere con una "proroga-ponte", consentita nelle more della conclusione della procedura di affidamento del nuovo contratto.

Dato atto che con nota acquisita al prot. gen. n.16858 del 11.06.2019 l'Arca Soc. Coop, Sociale, ha espresso la propria disponibilità ai fini della proroga tecnica del contratto in essere fino a tutto, fermo restando il mantenimento degli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel vigente contratto.

Ritenuto pertanto di attivare la suddetta "proroga-ponte" relativa all'attuale concessione affidando la gestione dei servizi in oggetto alla l'Arca Soc. Coop. Sociale agli stessi prezzi patti e condizioni del precedente contratto.

Ritenuto pertanto indire una nuova procedura di gara per l'appalto dei servizi in oggetto, da espletare con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'art. 95 comma 3 dello stesso D. Lgs. 50/2016, prorogando contestualmente, per i motivi sopra evidenziati, fino al 31 luglio 2020 (termine dell'anno educativo) il vigente contratto rep.4216/2014, di cui alla gara CIG.578016570C , in essere con Arca Coop Soc. con sede a Firenze in via Aretina, n.265 P. Iva. E Cod. Fisc. 03382330482, fermo restando il mantenimento degli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel vigente contratto.

PROCEDURA

La procedura sarà gestita dal Centro Unico Appalti dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve con modalità elettronica utilizzando il portale della Regione Toscana START. Le prestazioni cui è vincolato l'appaltatore sono specificatamente definite nel Capitolato tecnico prestazionale che lo obbliga al rispetto di determinate condizioni operative rispondenti al carattere "pubblico" del Servizio. Inoltre il soggetto a cui affidare il servizio, dovrà essere in possesso di specifici requisiti soggettivi, meglio dettagliati nel disciplinare di gara, tra cui:

- a) compatibilità della natura giuridica e dello scopo sociale dei soggetti con le attività oggetto dell'appalto;
- b) solidità economica e finanziaria certificata;
- c) esperienza documentata nel settore oggetto dell'appalto nonché nella gestione di servizi di cucina interna;
- d) struttura aziendale con solida organizzazione che consenta una ottimale gestione delle problematiche legate alla manutenzione ordinaria e tecnica nonché degli acquisti;

- e) personale formato e dotato di pluriennale esperienza per tutte le tipologie richieste: educatori, operatori, cuochi. Dovrà inoltre essere garantito l'aggiornamento formativo.
- f) applicazione dei contratti collettivi nazionali e correttezza delle posizioni previdenziali nei confronti di tutti gli operatori;

FUNZIONE - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO - ANALISI DOMANDA OFFERTA

L'Asilo Nido integra la funzione educativa e di cura della famiglia concorrendo ad un equilibrato sviluppo psico-fisico del minore stimolando la capacità di socializzazione e, nel rispetto delle fasi di sviluppo e delle specifiche personali, favorisce la crescita cognitiva ed emotiva del bambino. E' pertanto un servizio rilevante perché oltre a concorrere alla crescita ed alla formazione dei minori, offre risposte a specifiche esigenze della cittadinanza e delle famiglie favorendo le opportunità lavorative dei componenti del nucleo familiare in un'ottica di conciliazione dei tempi famiglia-lavoro. Il servizio di nido d'infanzia rappresenta dunque una delle politiche cruciali per lo sviluppo del capitale umano e – più in generale – per la crescita di un paese, visto che alla disponibilità del servizio possono essere legate sia le decisioni relative alla fertilità che alla partecipazione femminile al mercato del lavoro. Sulla base delle statistiche OCSE, il nostro paese è in testa alle classifiche internazionali assieme alla Francia per tasso di iscrizione ai servizi all'infanzia per bambini dai 3 ai 5 anni, mentre risultano molto contenuti i tassi di iscrizione nella fascia 0-3 anni. E' su questa fascia quindi che maggiori devono essere gli sforzi delle politiche sociali poiché alla disponibilità dei servizi per la prima infanzia deve essere riconosciuta decisiva importanza nella definizione di un percorso educativo cui vengono oramai associati dalla letteratura effetti positivi in termini di sviluppo "sano" e positivo delle persone e dei cittadini di un paese.

Il comune di Reggello ha scelto di andare nella direzione del potenziamento dei servizi 0-3 anni attraverso queste modalità:

- Graduatoria unica per tutti i servizi presenti sul territorio accreditati
- Frequenza flessibile (nidi modulari con fasce orarie diversificate e 2-3-5 giorni a settimana per utente) per rispettare le necessità organizzative delle famiglie insieme a quelle educative
- Ampia apertura giornaliera e annuale con riduzione al minimo delle chiusure nei periodi di festività ed estivi
- Abbattimento della lista di attesa anche tramite convenzionamento con servizi privati accreditati presenti sul territorio. Ciò consente di ampliare l'offerta garantendo al contempo parità di trattamento tra gli utenti residenti.

Tabella 1

I servizi presenti nel comune di Reggello a titolarità comunale e privata.

Servizi	Titolarità e gestione	Tipologia	Capienza	Iscritti A.E. 2018-2019	Modalità di frequenza	Orario giornaliero	Apertura annuale
Arcobaleno*	Comunale gestione esterna	Nido d'infanzia 6-36 mesi	48	54	flessibile*	7.30-18.00	11 mesi
Pietrapiana	Comunale gestione esterna	Nido d'infanzia 6-36 mesi	42	44	flessibile	7.30-18.00	11 mesi
Piccolo verde piccolo blu	Privata autorizzata e accreditata	Nido d'infanzia 12-36 mesi	16	15	flessibile	7.30-16.00	11 mesi
Regina della Pace	Privata autorizzata e accreditata	Nido d'infanzia 12-36 mesi	19	17	flessibile	7.30-16.00	11 mesi
Leccio	Privata autorizzata e accreditata	Nido d'infanzia 12-36 mesi	25	16	flessibile	7.30-18.00	11 mesi
Le orme dei piccoli	Privata autorizzata	Nido domiciliare autorizzato 6-36 mesi	6	8	flessibile	7.30-17.00	11 mesi

Si ritiene importante precisare che nei servizi a titolarità comunale è presente la cucina interna - oltretutto nel rispetto delle norme dettate dal Regolamento regionale per accogliere i bambini con età inferiore all'anno, per garantire un processo alimentare corrispondente all'età dei bambini e le eventuali esigenze di bambini che necessitano di diete particolari. La cucina interna è presente anche nei servizi a titolarità privata con esclusione del nido d'infanzia di Leccio.

ANALISI RAPPORTO DOMANDA-OFFERTA SERVIZI PER LA PRIMA INFANZIA NEL COMUNE DI REGGELLO

L'Obiettivo di Lisbona, rivolto agli Stati, di coprire il 33% della domanda potenziale espressa nel territorio a Reggello è già stato raggiunto. Anche nell'anno educativo 2017-2018 su 156 posti complessivi di offerta, e su 389 utenti potenziali (120 nati nel 2016, 140 nati nel 2017, 129 nati nel 2018) è stata ricoperta la percentuale del 40,10 %. Grazie all'ottima qualità dei servizi, all'accoglienza di bambini a partite dai 6 mesi di età ed alle modalità di frequenza organizzata in moduli flessibili, nel corrente anno educativo tutti i posti dei nidi a titolarità comunale, pari a circa il 62% dei posti complessivi, risultano occupati. Nel rispetto del vigente regolamento comunale sono accolti anche bambini non residenti. Non esiste lista d'attesa.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICO SOCIALE

Nel corso degli anni analizzando la domanda dell'utenza si è prestata attenzione al miglioramento continuo dell'offerta dei servizi per la prima infanzia cercando di adeguarla più possibile a quelle che erano le richieste e i bisogni espressi dalle famiglie. La flessibilità organizzativa è stata una delle risposte insieme alla costruzione di un Sistema Integrato e la scelta di standard di qualità fissati per ogni servizio.

Il tema dei costi era e rimane uno degli aspetti che si lega strettamente a quello dello sviluppo sostenibile delle politiche. Pur sapendo che esiste una percentuale di costo insopprimibile si è cercato costantemente un sistema di costi con tariffe contenute. Forte l'attenzione alla gestione razionale delle risorse anche attraverso l'investimento su figure di sistema come quella del coordinamento pedagogico consapevoli che queste funzioni di direzione e coordinamento assumono particolare pregnanza e complessità nel caso degli enti locali, perché ad essi è attribuita la funzione di regolare e controllare la complessiva rete dei servizi pubblici e privati attivi sul territorio.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

La sostenibilità economica dell'appalto in oggetto è data dalla contribuzione comunale posta a base di gara. Il profitto dell'appaltatore sarà inoltre rappresentato dalla possibilità di utilizzo degli immobili per attività innovative/integrative rivolte all'infanzia ed alle famiglie al di fuori degli orari di funzionamento dell'asilo nido, purché compatibili con l'attività di nido d'infanzia.

IMPORTO DELL'APPALTO

Spese (previsione annuale esclusi ISTAT anni successivi al primo e IVA)

L'importo dell'appalto posto a base di gara (importo annuo) è stato calcolato considerando, oltre ai costi del personale di seguito descritti, i costi dell'attuale servizio aumentati dell'ISTAT relativo al periodo 2015-2020, pari all'1 %, e gli incrementi di spese preventivabili.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs.50/2016 per i costi del personale è stata presa a riferimento la Tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – "Costo orario del lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di

inserimento lavorativo – cooperative sociali” del Maggio 2013 approvata con D.M. del 2 ottobre 2013. Per ciascun livello è stato considerato il costo orario senza indennità di turno.

La suddetta tabella è stata utilizzata perché al momento della redazione dei presenti atti non era ancora disponibile la nuova tabella aggiornata agli incrementi approvati con il contratto recentemente firmato. Gli attuali costi del personale sono stati comunque incrementati dell’aumento fissato con il suddetto contratto collettivo nazionale di lavoro, considerati al 4,95% anziché al 5,95% visto che anche per i costi del personale è stato previsto l’incremento ISTAT pari all’1% per ciascun anno successivo al primo.

Si vedano anche le accluse tabelle All.3 C “Elenco personale dell’attuale appaltatore” e All.3D “Dettaglio costi personale”

<p>Costi personale educ/amm</p> <p>Arcobaleno e Pietrapiana (educatori)+ personale amministrativo+ coord tecnico pedagogico compresa ipotesi previsione rinnovo contrattuale quantificata al 4,95%</p>	<p>€ 402.480,07</p>	<p>Arcobaleno: Costo per n° 7 educatori inquadrati CCNL Coop Sociali (di cui n.1 ed. coordinatore liv. D2 previsione settimanale n.38 ore e n.6 educatori liv. D1 previsione settimanale n. 187)</p> <p>Pietrapiana: Costo per n° 6 educatori inquadrati CCNL Coop Sociali (di cui n.1 ed. coordinatore liv. D2 previsione settimanale n.35 ore e n.5 educatori liv. D1 previsione settimanale n. 166 ore)</p> <p>Complessivo per entrambi i servizi: Quota costo n.1 Coordinatore pedagogico esterno + docenza formazione inquadrato CCNL Coop. Sociali liv. E2 previsione settimanale n.4 ore. Quota costo n. 1 operatore amministrativo inquadrato CCNL Coop Sociali liv. C3 previsione settimanale n.3 ore</p>
<p>Costi personale ausiliario</p> <p>Prulli e Pietrapiana compresa previsione rinnovo contrattuale quantificata al 4,95%</p>	<p>€ 123.363,60</p>	<p>Costo personale ausiliario Arcobaleno: n.3 operatori inquadrati CCNL Coop Sociali B1, previsione settimanale 74 ore + n.1 operatore con funzione di aiuto cuoco previsione n.10 ore settimanali.</p> <p>Pietrapiana: n.2 operatori inquadrati CCNL Coop Sociali B1, previsione settimanale 70 ore settimanali.</p>
<p>Costi personale di Cucina</p> <p>(Prulli e Pietrapiana) compresa previsione rinnovo contrattuale quantificata al 4,95%</p>	<p>€ 62.186,91</p>	<p>Costo per n.2 cuochi (n.1 per nido) inquadrati con il CCNL Coop Sociali liv. C1 per n.72 ore settimanali</p>
<p>Costi attrezzature e materiale pulizia</p>	<p>€ 6.090,00</p>	<p>Costo complessivo presunto per entrambi i nidi</p>
<p>Arredi attrezzature materiale di consumo per</p>	<p>€ 7.612,50</p>	<p>Costo complessivo forfettario presunto per entrambi</p>

attività didattiche, cancelleria		i nidi
Costi formazione	€ 4.567,50	Costo formazione personale entrambi i nidi
Costi Gestione strutture (Prulli e Pietrapiana)	€ 20.300	UTENZE (elettricità metano, acqua, telefono, smaltimento rifiuti, internet)
Polizze assicurative	€ 3.248,00	Costo complessivo forfettario presunto per entrambi i nidi
Manutenzione ordinaria	€ 8.120,00	Costo complessivo forfettario presunto per entrambi i nidi
Costi per la sicurezza e HACCP	€ 2.030,00	Costi D.Lgs. 81/2008 e HACCP
Prodotti alimentari mensa; lavanderia; biancheria; reintegro attrezzature; costi alimenti specifici per lattanti	€ 29.435,00	Costo forfettario per entrambi i servizi: acquisto prodotti alimentari per la colazione, pranzo e merenda bambini e operatori; costo reintegro attrezzature per cucina e materiali d'uso
Costi generali + utile d'impresa	€ 20.300,00	Costo forfettario entrambi i nidi Imposte e tasse, oneri bancari, consulenze, costi di direzione, costi di coordinamento e amministrativi, costi generali, utile d'impresa
Totale costi annui	€ 689.733,58	Di cui € 588.030,58 relativi a costi manodopera

PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI ALLA PRIMA INFANZIA COMUNE DI REGGELLO AL 28/02/2019

ASILO NIDO "ARCOBALENO" e PietraPiana					
Posizione	Livello	Condizione Contrattuale	CCNL	Ore Contratto	Scatti Anzianità
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	34	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	34	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	34	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	34	0
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	27	4
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	27	5
educatore	D2	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	38	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	4
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	0
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	22,5	3
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	24	5
educatore	D1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	5
educatore	D2	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	5
cuoco	C1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	1
cuoco	C1	Tempo Determinato	Cooperative sociali	30	0
addetto all'infanzia	B1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	33	0
addetto all'infanzia	B1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	31	5
addetto all'infanzia	B1	Tempo Determinato	Cooperative sociali	12	0
addetto all'infanzia	B1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	20	3
addetto all'infanzia	C3	Tempo Indeterminato - in maternità	Cooperative sociali	35	5
addetto all'infanzia	B1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	5
addetto all'infanzia	B1	Tempo Indeterminato	Cooperative sociali	35	5

REGOLAMENTO COMUNALE DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA DEL COMUNE DI REGGELLO

TITOLO I CONTENUTO

Art. 1 – Oggetto

1. Il presente Regolamento, nel quadro delle disposizioni di cui agli artt. 3 e 4 e 4 bis della Legge Regionale n. 32 del 26 luglio 2002 e ss.mm. e ii "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro" e di cui al Titolo III del DPGR n. 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii, disciplina il funzionamento del sistema dei servizi educativi per la prima infanzia presenti nel territorio della Zona Fiorentina sud-est
2. I Titoli I, II, III e IV del presente Regolamento contengono indicazioni e procedure condivise da tutti i Comuni della Zona Fiorentina Sud-Est. I Titoli V e VI del presente Regolamento sono, invece, specifici di ciascun Comune e quindi diversificati rispetto alle indicazioni ivi contenute.

Art. 2 – Classificazione dei Servizi Educativi per la Prima Infanzia

1. Le disposizioni del presente regolamento si applicano a tutti i servizi ricompresi nel sistema integrato dei servizi educativi per la prima infanzia, così come definiti dall'art.2 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii.e in particolare ai seguenti servizi:

- a) nido d'infanzia;
- b) servizi integrativi per la prima infanzia, così articolati:

- spazio gioco;
- centro per bambini e famiglie;
- servizio educativo in contesto domiciliare;

indipendentemente dalla loro localizzazione e dalla loro forma di titolarità e gestione.

2. Per i servizi ricreativi o di custodia, comunque denominati, di cui all'articolo 4, comma 5 della L.R. 32/2002, deve essere assicurato il rispetto delle norme vigenti relative alla sicurezza e alla salute dei bambini.

3. Il sistema integrato dell'offerta di servizi educativi per la prima infanzia si compone dei servizi:

- a) a titolarità e gestione diretta da parte dei comuni;
- b) a titolarità pubblica e gestione indiretta, mediante affidamento a privati;
- c) a titolarità e gestione privata.

4. Non sono ricompresi nella classificazione dei servizi educativi per la prima infanzia e non fanno parte del sistema integrato, di cui al presente articolo comma 1, i servizi ricreativi o di custodia, comunque denominati (di cui all'art.4, comma 5 della LRT 32/2002), ubicati in locali o spazi situati all'interno di strutture che hanno finalità di tipo commerciale ed attrezzati per consentire ai bambini attività di gioco con carattere di temporaneità e occasionalità. Questi servizi, non possono in alcun caso, accogliere bambini fino al compimento dei tre anni.

TITOLO II

IL SISTEMA INTEGRATO DEI SERVIZI ALLA PRIMA INFANZIA NELLA ZONA FIORENTINA SUD-EST

Art. 3 – Definizione

1. Il sistema integrato dei servizi alla prima infanzia nella Zona Fiorentina sud-est si muove nella direzione di una politica di interventi di rete in grado di offrire risposte non frammentarie che affrontino globalmente i bisogni e le aspettative di ciascun minore e delle famiglie.

2. I servizi educativi per la prima infanzia della Zona Fiorentina sud-est costituiscono un sistema integrato che promuove raccordi con le altre istituzioni educative e scolastiche pubbliche e private presenti sul territorio, con i servizi culturali, sociali e sanitari nonché con le altre istituzioni e agenzie le cui attività riguardano l'infanzia.

Art. 4 -Finalità del sistema integrato dei servizi

1. I servizi alla prima infanzia tendono alla realizzazione delle seguenti finalità:

- offrire opportunità educative a tutte le bambine e ai bambini, consentendo esperienze di relazione e di apprendimento in un contesto significativo;

- favorire la stretta integrazione con le famiglie, riconosciute come co-protagoniste nel progetto educativo dei servizi, portatrici dei diritti all'informazione, alla partecipazione e alla condivisione delle attività realizzate all'interno dei servizi stessi;
- contribuire alla realizzazione di pari opportunità fra uomini e donne incentivando le responsabilità genitoriali fra padri e madri;
- diffondere nella comunità informazioni e conoscenze che contribuiscano ad accrescere la consapevolezza sui diritti di cittadinanza delle bambine e dei bambini e più in generale sulla cultura dell'infanzia;
- contribuire a prevenire e recuperare precocemente eventuali disagi sul piano fisico, psicologico e socio-culturale.

2. Tutti i Comuni della Zona Fiorentina sud-est sostengono, come principio educativo comune, che i servizi alla prima infanzia devono avere come obiettivo primario e irrinunciabile il rispetto dei bisogni delle bambine e dei bambini in relazione ai loro ritmi di vita, alle loro esigenze di spazi anche individuali, di socializzazione e di autonomia, ricercando e garantendo l'equilibrio con i bisogni dei genitori; riconoscono e garantiscono il diritto e il ruolo di cittadinanza alle bambine e ai bambini e le loro competenze che rappresentano una preziosa risorsa per la comunità in cui vivono.

Art. 5 - Programmazione delle attività

1. I Comuni della Zona Fiorentina sud-est si impegnano a promuovere, in una logica di sistema integrato, quanto segue:

- scambio di esperienze;
- attività di formazione e aggiornamento su temi comuni;
- definizione di strumenti comuni per la valutazione di qualità dei servizi;
- carta dei servizi;
- funzioni di coordinamento gestionale e pedagogico;
- esperienze innovative e sperimentali con particolare riferimento ai temi della continuità educativa (0-6 anni) e della rete territoriale dei servizi.
- rafforzare percorsi connessi al tema dell'inclusione

TITOLO III **AUTORIZZAZIONE E ACCREDITAMENTO**

Art. 6 - Ambito di applicazione

Le disposizioni del presente Regolamento si applicano a tutti i servizi ricompresi nel sistema integrato dei servizi educativi per la prima infanzia, così come definiti dal precedente art.2 del presente Regolamento indipendentemente dalla loro localizzazione e dalla loro forma di titolarità e gestione.

Art. 7 - Regime di autorizzazione e accreditamento

1. La realizzazione e lo sviluppo del sistema dei servizi educativi per la prima infanzia si fonda sulla prospettiva della diversificazione e qualificazione dell'offerta nel quadro del regolato rapporto tra pubblico e privato nella gestione dei servizi.

2. Il Comune, secondo quanto previsto dalla LRT n.32/2002 e dal relativo Regolamento attuativo 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii., mediante l'attivazione di procedure di autorizzazione e di accreditamento, svolge i compiti di indirizzo, di promozione e di vigilanza di cui ai successivi articoli.

Art. 8 – Soggetti interessati

1. I soggetti privati titolari di servizi educativi per la prima infanzia sono tenuti ad ottenere il rilascio del provvedimento di autorizzazione al funzionamento per i propri servizi prima dell'inizio della loro attività e, successivamente, in tutti i casi in cui avvengano modifiche.

2. Gli stessi soggetti hanno facoltà di richiedere per i loro servizi, anche contestualmente all'autorizzazione al funzionamento, l'accredimento. A questo scopo, si sottopongono alla verifica degli ulteriori requisiti previsti e, nel caso del conseguimento di un provvedimento con esito favorevole, acquisiscono la possibilità di accedere ai contributi pubblici.

Art. 9 - Requisiti generali per l'autorizzazione al funzionamento

1. Costituiscono condizione per il rilascio dell'autorizzazione al funzionamento il rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento Regionale 41/2013 e ss.mm. e ii., con particolare riferimento a:

- a) standard dimensionali e caratteristiche della struttura;
- b) ricettività della struttura e rapporti numerici fra educatori e bambini e fra operatori e bambini: si precisa che il personale ausiliario operante nel nido d'infanzia è numericamente adeguato ai diversi compiti da svolgere e deve collaborare con il personale educativo. Tenendo conto delle caratteristiche organizzative e gestionali, il rapporto numerico tra personale ausiliario e numero dei bambini è stabilito fino a un massimo di 1 a 30.
- c) titoli di studio e requisiti di onorabilità degli educatori e del personale ausiliario assegnato al servizio e corretta applicazione agli stessi della relativa normativa contrattuale;
- d) rispetto della vigente normativa urbanistica, edilizia, antisismica, di tutela della salute e della sicurezza e della sicurezza alimentare;
- e) progetto pedagogico, progetto educativo (redatti secondo le linee guida approvate dalla Conferenza di zona);
- f) carta dei servizi;
- g) gestione amministrativa e al funzionamento della struttura (redatto secondo le linee guida approvate dalla Conferenza di zona);

Art. 10 - Autorizzazione: procedura e documentazione

1. L'autorizzazione al funzionamento dei servizi educativi per la prima infanzia è rilasciata dal SUAP del Comune, nel cui territorio è ubicato il servizio interessato ai sensi dell'art.50 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii.

2. Dopo il rilascio dell'autorizzazione suddetta, il titolare o soggetto gestore del servizio educativo autorizzato deve dare comunicazione scritta di inizio attività al SUAP entro e non oltre trenta giorni dal momento dell'effettiva attivazione del servizio. Il SUAP, a sua volta, ne dà comunicazione agli uffici coinvolti nella fase istruttoria.

3. I requisiti di cui all'art.9 devono essere documentati.

Art. 11 - autorizzazione: validità, rinnovo, decadenza

1. L'autorizzazione al funzionamento ha durata per i tre anni educativi successivi a quello durante il quale viene rilasciata ed è sottoposta a rinnovo negli stessi termini di cui all'art.50 commi 7 e 8 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii.

2. L'autorizzazione al funzionamento è sottoposta a sospensione, qualora:

- a) sia accertato il venir meno dei requisiti per il rilascio dell'autorizzazione;
- b) il soggetto gestore non provveda a trasmettere al comune territorialmente competente, entro il termine assegnato, i dati di cui all'art.53 comma 1 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii (Sistema informativo regionale).
- c) il soggetto gestore non consenta al personale tecnico incaricato dal Comune le ispezioni o il monitoraggio dei servizi;
- d) il soggetto gestore non comunichi al SUAP e al Responsabile dei Servizi Educativi del Comune territorialmente competente tutte le variazioni che intervengono rispetto alla titolarità dell'attività, nonché quelle relative alla struttura ovvero tutte le modifiche che riguardano i requisiti dichiarati in sede di autorizzazione;
- e) ogni altra difformità rilevata

3. L'autorizzazione al funzionamento è sottoposta a revoca ogni qualvolta

- a) l'atto di sospensione non sia stato ottemperato nei termini previsti;
- b) si verificano inadempimenti reiterati nel tempo;
- c) in situazioni di provata gravità.

Art. 12 - Requisiti generali per l'accreditamento

1. Costituiscono condizione per il rilascio dell'accreditamento il possesso dei requisiti previsti dal Regolamento Regionale 41/2013 e ss.mm. e ii., con particolare riferimento a:

- a) possesso dell'autorizzazione al funzionamento e/o dei relativi requisiti;
- b) un programma annuale di formazione degli educatori per un minimo di venti ore di cui sia possibile documentare l'effettiva realizzazione e che trovi riscontro all'interno dei contratti individuali degli educatori stessi; partecipazione nell'ambito di tale programma a percorsi formativi di aggiornamento, ove presenti, promossi dal coordinamento zonale;
- c) l'attuazione delle funzioni e delle attività di cui all'articolo 6 del Regolamento regionale, svolte da soggetti

- in possesso dei titoli di studio previsti dall'articolo 15 del Regolamento regionale;
- d) l'adesione ad iniziative e scambi con altri servizi della rete locale anche promossi dal coordinamento zonale;
 - e) l'adozione di strumenti per la valutazione della qualità e di sistemi di rilevazione della soddisfazione dell'utenza;
 - f) la disponibilità ad accogliere bambini portatori di disabilità o di disagio sociale segnalati dal servizio sociale pubblico anche in temporaneo soprannumero;
 - g) la conformità ai requisiti di qualità definiti dai comuni per la rete dei servizi educativi comunali;
 - h) ulteriori requisiti previsti dai comuni per la rete dei servizi educativi del loro territorio.
 - i) il raggiungimento del punteggio minimo previsto dalla scheda di valutazione della qualità dei servizi e delle relative prestazioni, appositamente predisposta dai Comuni della Zona Fiorentina Sud-Est e approvata dalla Conferenza di Zona;
3. Per i servizi privati l'accreditamento costituisce condizione necessaria per l'inserimento nel sistema integrato dell'offerta e per il convenzionamento con i Comuni della Zona Fiorentina sud-est. La stipula delle convenzioni non è obbligatoria né per il soggetto accreditato né per il Comune.

Art. 13 - Accredimento: procedura e documentazione

1. L'accreditamento dei servizi educativi per la prima infanzia è rilasciato dal SUAP del Comune, nel cui territorio è ubicato il servizio interessato ai sensi dell'art.51 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii.
2. I requisiti di cui all'art. 12 devono essere documentati.

Art. 14- Accredimento: validità, rinnovo, decadenza

1. L'accreditamento ha durata per i tre anni educativi successivi a quello durante il quale viene rilasciata ed è sottoposta a rinnovo negli stessi termini di cui all'art.51 comma 6 del Regolamento regionale 41/R del 30 luglio 2013 e ss.mm. e ii.

2. L'accreditamento è sottoposto a revoca, qualora:

- a. venga meno la disponibilità della struttura a intrattenere scambi con altri servizi pubblici o privati della rete educativa comunale e zonale anche promossi dal coordinamento zonale;
- b. non venga assicurato, nell'ambito dell'orario di lavoro del proprio personale (educativo e ausiliario) un monte ore annuo per la programmazione educativa e per la formazione professionale sia in forma autonoma che attraverso la partecipazione a progetti di aggiornamento e qualificazione gestiti, promossi o individuati dai comuni e dalla Zona;
- c. non siano assicurate le funzioni di coordinamento gestionale e pedagogico;
- d. non siano adottati strumenti per la valutazione della qualità e sistemi di rilevazione della soddisfazione dell'utenza;
- e. la qualità dei servizi e delle relative prestazioni non sia conforme a quanto previsto dalla scheda di valutazione appositamente predisposta dai Comuni e approvata dalla Conferenza di Zona;
- f. venga meno l'impegno ad ammettere tutti i bambini che lo richiedano, entro il limite dei posti disponibili, senza discriminazione (sesso, razza, etnia, cultura, religione),
- g. non sia assicurata l'accoglienza a bambini portatori di disabilità o di disagio sociale segnalati dal servizio sociale pubblico anche in temporaneo soprannumero;
- h. i soggetti accreditati non comunichino al SUAP e al responsabile dei Servizi Educativi del comune territorialmente competente tutte le variazioni che riguardano i requisiti di accreditamento.

Art. 15 Istituzione, composizione e funzionamento della Commissione zonale multiprofessionale

In considerazione della complessità e delicatezza delle attività di controllo necessarie per garantire le condizioni di qualità identificate del presente regolamento quali requisiti per i servizi educativi rispettivamente autorizzati e accreditati, è istituita a livello zonale un'apposita Commissione tecnica multi-professionale costituita da:

- un referente del coordinamento zonale con competenze pedagogiche;
- un referente tecnico del Comune dove ha sede il servizio da autorizzare;
- un referente tecnico di un Comune facente parte della Conferenza di zona.

Nel caso se ne ravvisi la necessità, la Commissione può essere integrata con uno o più referenti tecnici in rappresentanza delle competenze dei servizi inerenti i diversi ambiti da verificare (ASL, uffici tecnici etc...). La Commissione di cui sopra – operando nella completezza della sua composizione – realizza l'istruttoria valutativa nei procedimenti di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento.

Art. 16 - Rapporto fra Comune e servizi accreditati: le convenzioni

1. Il Comune nell'ambito delle scelte operate in relazione alla consistenza dell'offerta dei servizi educativi per la prima infanzia, può stipulare rapporti convenzionali con i servizi privati accreditati attivi nel territorio della Zona Fiorentina sud-est.

2. I rapporti convenzionali di cui al precedente comma stabiliscono:

- a. la quota di posti (parziale o totale) riservata al Comune se prevista;
- b. le forme di gestione delle ammissioni, attingendo dalla graduatoria comunale oppure da altra graduatoria formata secondo i criteri determinati e utilizzati dal Comune;
- c. il sistema di partecipazione degli utenti ai costi di gestione;
- d. gli oneri a carico del Comune;
- e. le modalità di monitoraggio e verifica dell'attività educativa svolta;
- f. le forme di rendicontazione a carico del servizio convenzionato;
- g. tutti gli ulteriori elementi valutabili come utili allo sviluppo efficace del rapporto e al conseguimento degli obiettivi di qualità gestionale ed educativa.

Art. 17 - Funzioni di vigilanza e controllo

1. Il Comune in cui hanno sede le strutture autorizzate e accreditate vigila sul loro funzionamento, mediante almeno due ispezioni annuali delle stesse finalizzate alla verifica del benessere dei bambini, dell'attuazione del progetto educativo e della soddisfazione del servizio. A tal fine i funzionari comunali, o loro delegati, opportunamente identificabili, hanno libero accesso presso le strutture.

TITOLO IV NORME IGIENICO SANITARIE

Art. 18 – Norme generali di comportamento sanitario

1. Le malattie che colpiscono la fascia di età 0-3 anni sono spesso di tipo contagioso; è bene pertanto che i bambini frequentino il nido quando sono in buone condizioni di salute, nel rispetto della salute degli appartenenti alla comunità: bambini ed adulti.

2. Ai fini della piena attuazione di interventi di prevenzione primaria, il personale provvederà a segnalare ogni tipo di problematica sanitaria rilevante per la comunità (es. episodi epidemici, malattie ricorrenti, pediculosi, ecc.) al funzionario responsabile del Servizio, che provvederà ad indirizzare le segnalazioni ai servizi o enti competenti.

3. In merito alle certificazioni relative alle vaccinazioni obbligatorie si fa riferimento alla normativa nazionale e regionale vigente. L'ammissione ai servizi all'infanzia sarà consentita anche in assenza di presentazione di certificato vaccinale (o dichiarazione sostitutiva) prevedendo, nel contempo, la segnalazione del fatto all'Azienda ASL competente per gli opportuni e tempestivi interventi. Tuttavia, considerata l'età dei bambini e le particolari caratteristiche delle collettività a frequenza facoltativa, che presentano situazioni di maggior promiscuità, è necessario che i genitori, consapevoli dei possibili rischi che la mancata esecuzione delle vaccinazioni può comportare per il proprio figlio e per la collettività, siano informati sul fatto che l'accesso al nido potrà, in qualunque momento, essere riconsiderato qualora venissero a modificarsi le condizioni che ne hanno inizialmente consentito l'accesso.

Art. 19 - Riammissioni al nido

1. In base all'art. 42 del D.P.R. 1518/1967, ulteriormente chiarito nell'Accordo tra Pediatri di Famiglia e Regione Toscana del 24/01/2013, il Certificato di riammissione è necessario solo dopo un'assenza per malattia di oltre cinque giorni (il rientro a scuola il 6° giorno non richiede certificato). I giorni festivi sono conteggiati solo se a cavallo del periodo di malattia. Nel calcolo dei giorni di assenza non vanno considerati i giorni delle vacanze (Esempio: se l'alunno è assente il primo giorno dopo qualsiasi tipologia di vacanza, anche se era stato assente l'ultimo giorno di scuola precedente alla vacanza, non necessita il certificato).

2. In caso di assenza non dovuta a malattia e preventivamente comunicata al personale, il bambino può essere riammesso senza certificato medico.

Art. 20 – Somministrazione farmaci

1. Il personale non è autorizzato a somministrare ai bambini nessun medicinale che non sia assolutamente indispensabile e indifferibile, ovvero la cui mancata somministrazione possa comportare rischi gravi per la salute del bambino.

2. La somministrazione verrà effettuata esclusivamente dietro prescrizione del pediatra, in base alla Delibera della Giunta Regionale n. 112 del 20 febbraio 2012, il certificato dovrà contenere: il nome e cognome dello

studente; la patologia di cui è affetto; il nome commerciale del farmaco specificando che si tratta di farmaco salvavita o indispensabile; la necessità e indispensabilità della somministrazione in orario scolastico; la descrizione dell'evento che richiede la somministrazione del farmaco; la dose da somministrare; le modalità di somministrazione e di conservazione del farmaco; la durata della terapia. Può essere utilizzato un modulo prestampato o un modello diverso purché riporti tutte le informazioni richieste dalla Delibera. Le varie informazioni possono anche essere stampate separatamente.

Art. 21 - Comportamento in caso di incidenti

1. In caso di incidenti lievi del bambino la famiglia sarà avvertita e verrà concordata la modalità di comportamento per il problema specifico.
2. Nei casi in cui il bambino necessiti di assistenza immediata (convulsioni, perdita di sensi, grave difficoltà respiratoria ovvero traumi di forte entità, ecc.) dovrà essere attivata l'Emergenza Sanitaria Territoriale (118) e sarà avvertita la famiglia.
3. Nel caso in cui un bambino sia affetto da traumi recenti che abbiano comportato trattamenti con suture, medicazioni o apparecchi gessati, il bambino potrà frequentare il servizio:
 - h. previa presentazione di un'autocertificazione del genitore, di assumersi ogni responsabilità per le eventuali conseguenze derivanti dallo stare in comunità e di una certificazione del Pediatra di famiglia;
 - i. compatibilmente con il normale funzionamento del servizio.

Art. 22 – Comportamento in caso di malattie e di pediculosi.

1. Nei limiti delle competenze professionali del personale educativo, nei casi di malattie acute febbrili e/o stato di evidente malessere (vomito ripetuto, frequenti scariche di diarrea, pianto inconsolabile da dolore, ecc..) o sintomi di malattia contagiosa non febbrile che si manifestino durante la frequenza al nido, previa tempestiva comunicazione alla famiglia, il bambino dovrà essere allontanato dall'asilo.
2. I seguenti sintomi verranno considerati indice di malattia contagiosa non febbrile:
 - diarrea, con presenza di muco e sangue;
 - congiuntivite con lacrimazione di tipo purulento, accompagnato eventualmente da parziale e/o totale chiusura dell'occhio per gonfiore palpebrale;
 - stomatite, presenza di numerose aftee, ulcere biancastre e/o papule rosse sulla mucosa della lingua, del palato, della parte interna delle guance e gengive, accompagnate eventualmente da bollicine sulla cute intorno alla bocca, con difficoltà ad alimentarsi.
3. Nei casi precedenti, fortemente sospetti di malattia infettiva, per la riammissione alla frequenza del nido è necessaria una certificazione da parte del pediatra di famiglia, anche se non sono trascorsi n. 5 giorni di assenza.
4. Nei casi di pediculosi, in presenza di un solo caso, il bambino potrà frequentare il nido, solo previa presentazione di una dichiarazione di avvenuto trattamento. Sarà cura dell'educatore inoltre, avvertire tutti i genitori del gruppo affinché controllino i propri figli per escludere eventuali infestazioni.
5. Nel caso in cui il fenomeno pediculosi sia diffuso e non si identifichino specifici casi sospetti, sarà necessario chiedere a tutti i genitori una dichiarazione che attesti l'avvenuto controllo della testa e l'adozione degli idonei provvedimenti; conseguentemente dovrà essere ammesso alla frequenza del servizio solo chi ne è in possesso.
6. In situazioni particolari (per es. nel caso di scarsa collaborazione da parte di singole famiglie o quando vi sia il dubbio che il trattamento non sia stato effettuato correttamente) il Responsabile del nido può richiedere la consulenza e/o l'intervento della UF Igiene e Sanità Pubblica di Zona.

Art. 23 - Dieta alimentare

1. Per quanto riguarda l'alimentazione viene seguita una dieta articolata, redatta da personale specializzato. La dieta varia a seconda dell'età dei bambini fino a 12 mesi, da questa età in poi gli stessi cibi vengono proposti con consistenza diversa a seconda delle capacità di masticazione del bambino.
2. Saranno effettuate variazioni alla dieta per intolleranze alimentari previa presentazione di certificato medico rilasciato o vistato dal pediatra di base che specifichi gli alimenti da evitare e per quanto tempo.
3. Sono previste altresì variazioni al menù per tutela di etnie e culture diverse, in questi casi i genitori dovranno fare richiesta motivata all'Ufficio.
4. In caso di disturbi fisici temporanei, è prevista una dieta differenziata fino a n. 3 giorni previa comunicazione da parte dei genitori.

TITOLO V – ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA COMUNALI

Art. 24- Classificazione, descrizione dei servizi e tipologie di intervento

Il Comune di Reggello organizza e gestisce:

- a) servizi nido per bambine e bambini;
- b) altre tipologie di servizio indicate dal Regolamento Regionale 47R/2003;
- c) iniziative rivolte agli adulti sulla cultura dell'infanzia (incontri, convegni ecc.)

Art. 25- Forme di gestione dei Servizi. Funzioni e competenze.

1. La programmazione educativa nei termini di organica definizione di obiettivi, metodologie, strumenti didattici, tempi di attuazione e strumenti di verifica, ha una funzione centrale nell'organizzazione delle attività educative e didattiche del servizio di Asilo Nido.
2. La programmazione non deve tenere soltanto conto dell'aspetto della didattica e quindi delle attività ma anche delle routine come il pranzo, il cambio, l'accoglienza e il ricongiungimento, il sonno.
3. La programmazione dovrà tenere conto della sfera parentale mantenendo sempre attivi i canali di comunicazione con i genitori affinché il processo educativo e didattico proposto sia conosciuto e condiviso.
4. In riferimento alle linee pedagogiche e metodologiche collegialmente condivise e formalizzate nella stesura del progetto educativo sono programmate le attività educative e didattiche che sono condivise con le famiglie, pensate in riferimento alle necessità dei bambini e alle loro potenzialità.
5. Occorre attivare azioni sinergiche che mettano in rete le risorse e le componenti del territorio per costruire una progettualità che investa sulla conoscenza reciproca, comunanza di esperienze, consolidando le reti ed i contatti tra gruppi ed associazioni.
6. Le sinergie prevedono azioni come la collaborazione, la costruzione di forme di partenariato mobile e stabili e la costruzioni di nuove reti relazionali.
7. Nello specifico caso, per costruire un sistema integrato di rete intorno ai bambini ed alle famiglie è necessario che il contesto esterno entri in relazione con l'asilo nido e diventi un'opportunità di crescita qualitativa e di visibilità per questo servizio
8. Negli Asili Nido è operante la figura del Coordinatore Pedagogico la cui funzione è quella di raccordare l'attività dei servizi fra Amministrazione Comunale e Cooperativa di gestione, di mediatore della comunicazione fra gli operatori e con i genitori, di stimolatore della loro discussione e riflessione sull'esperienza lavorativa.
9. La sua azione pedagogica ha lo scopo di aiutare la crescita del gruppo sollecitando ognuno ad elaborare strumenti culturali e professionali propri, affinché sia rispettata e ascoltata la diversità di pensiero come valore educativo fondamentale di una struttura che vuole essere dinamica e aperta al cambiamento.
10. Il concetto di continuità è necessario per una visione unitaria della scuola da 0 a 6 anni che preveda il superamento di un sistema scolastico segmentato, in funzione di una continuità dei vari cicli, così come richiesto dalla organica progressione dello sviluppo umano e dalle normative vigenti.
11. Il progetto di continuità persegue i seguenti obiettivi:
 - favorire la continuità tra le attività educative del nido e della scuola d'infanzia;
 - favorire momenti di progettazione condivisa tra educatrici ed insegnanti per stabilire un confronto reciproco su obiettivi, percorsi didattici, modalità di documentazione delle attività e di osservazione dei bambini e delle bambine;
 - favorire momenti di progettazione condivisa tra educatrici, insegnanti e genitori, necessari a comunicare e a stabilire una cooperazione attraverso incontri operativi.
12. L'Asilo Nido è organizzato in sezioni, miste o omogenee per età, tenendo conto, comunque, del grado di sviluppo psicomotorio, dei bisogni e delle caratteristiche peculiari dei bambini in riferimento alle necessità organizzative del servizio.
13. Ogni gruppo è a sua volta suddiviso in sottogruppi, omogenei per età, per permettere lo svolgimento della programmazione educativa in riferimento all'età dei bambini.
14. I passaggi di sezione avvengono di norma all'inizio dell'anno educativo. Questi possono avvenire in

corso d'anno quando si presenta la necessità di nuovi inserimenti dalla graduatoria e per particolari problemi, su parere favorevole del coordinatore pedagogico.

15. Sono ammessi, nel rispetto della graduatoria, ad inizio anno educativo, trasferimenti da un nido all'altro del Comune.

16. L'educatore svolge la maggior parte del suo lavoro nel rapporto diretto con i bambini. Le ore restanti formano un monte-ore utilizzato dagli educatori per:

- riorganizzazione del servizio prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- la manutenzione e il riordino periodico degli ambienti degli adulti;
- la costruzione dei giochi con materiali di recupero, la manutenzione di quelli già esistenti, l'organizzazione di quelli acquistati e il cambio ricorrente dei giochi in ambiente;
- l'osservazione e la verifica dello sviluppo psico-motorio-affettivo individualizzato e finalizzato di ogni bambino; colloqui individuali dell'educatore con i genitori del proprio sottogruppo di riferimento; programmazione e organizzazione degli incontri periodici con i genitori; riunioni, relazioni scritte e coordinamento con l'Ufficio P.Istruzione, l'Assessore competente e altri Uffici comunali;
- ambientamenti alla scuola materna;
- prendere parte alle Assemblee dei genitori e ai Comitati di Partecipazione;
- riunioni durante il periodo pre-natalizio, con i genitori dei bambini utenti per costruire insieme dei giochi;
- promozione del servizio che prevede l'apertura alla cittadinanza dell'Asilo nido comunale, durante un fine settimana, di norma all'interno del periodo di apertura del bando di maggio/giugno, tesa a fornire informazioni, dando così una maggiore opportunità di conoscere questo servizio, i suoi ambienti, i suoi spazi, i suoi materiali al fine di favorire la domanda da parte dei nuovi utenti;
- attività di documentazione (scritta, fotografica, audiovisiva, ecc.).

17. Il personale ausiliario svolge le proprie funzioni in stretta collaborazione con gli educatori nell'ambito della realizzazione del progetto educativo.

Art. 26- Utenza dei Servizi

1. Nel rispetto dei vincoli sulla recettività strutturale, possono essere ammessi alla frequenza di un servizio educativo per la prima infanzia tutti i bambini in età compresa fra i sei mesi e tre anni, i cui genitori siano residenti nel Comune, salvo casi particolari da valutare singolarmente, senza discriminazione di sesso, razza, etnia, cultura, religione e favorendo l'inserimento di bambini diversamente abili e/o in condizioni di svantaggio socio culturale.

2. I bambini iscritti, che maturino il terzo anno di età durante l'anno educativo in corso (entro il mese di luglio), continuano di regola a frequentare l'Asilo Nido fino alla chiusura dell'anno stesso, ad esclusione dei bambini che compiono i tre anni nei mesi da agosto a dicembre, i quali possono iscriversi alla scuola materna.

3. I bambini residenti nel Comune già frequentanti che nel corso dell'anno educativo, acquisiscono la residenza in altro Comune, possono rimanere fino alla fine del ciclo educativo con le modalità previste per i non residenti.

4. Nessuna minorazione fisica o psichica, l'appartenenza a minoranze etniche e/o religiose potrà costituire motivo di discriminazione o esclusione dall'Asilo Nido.

5. I bambini portatori di handicap psichici o fisici o in stato di svantaggio sociale avranno sempre la priorità sugli altri, previa disponibilità di posti, su indicazione del servizio Asl competente sul caso previa presentazione dell'accertamento dello stato di handicap (L. 104/92) e dei Servizi Sociali competenti. Saranno inseriti, in adeguato ed idoneo rapporto con gli altri bambini nell'Asilo Nido, con la predisposizione dei necessari servizi e, a seconda delle necessità, con l'ausilio di personale di supporto.

6. Ai bambini portatori di handicap psichici o fisici di cui sopra, può essere prorogata la dimissione oltre il terzo anno di età, su indicazione del servizio Asl competente sul caso.

7. L'ammissione di bambini residenti in altri Comuni è possibile solo in caso di mancanza di domande di

residenti sufficienti a coprire tutti i posti disponibili.

8. L'ammissione di bambini non residenti nel Comune di Reggello avviene:

a) Bambini non residenti.

- Dichiarazione di chi esercita la patria potestà, allegata alla domanda di iscrizione, attestante l'impegno a versare, oltre la quota prevista per i residenti, un'ulteriore quota percentuale mensile che copra completamente il costo/bambino, sulla base del modulo scelto. Si potrà attingere a questa graduatoria separata, esaurite le graduatorie per i residenti e per i convenzionati.
- Qualora i bambini non residenti acquisiscano la residenza nel Comune di Reggello, durante la loro frequenza all'Asilo Nido, la quota a loro carico sarà calcolata come per i residenti a partire dal mese successivo a quello dell'acquisizione della residenza che deve essere autocertificata all'Ufficio Pubblica Istruzione.

b) Tramite convenzione

- Con carico dei costi/bambino, calcolati sul conto consuntivo dell'anno educativo precedente, con Comuni, Enti o Aziende per uno o più posti bambino.
- Il comune, l'ente o azienda deve inviare al comune di Reggello una dichiarazione, da allegare alla domanda di iscrizione o determina di impegno di spesa, attestante la disponibilità a coprire finanziariamente la differenza fra il costo medio mensile/bambino e la quota pagata dalla famiglia stabilita di anno in anno dall'Amministrazione Comunale.
- Tali bambini saranno inseriti in una graduatoria per convenzionati a loro riservata.
- Nel caso in cui i bambini debbano frequentare il nido per più anni, la convenzione sarà ritenuta valida fino a quando non abbiano raggiunto l'età o la maturità psico-fisica (in caso di minori portatori di handicap) per essere ammessi a frequentare la scuola materna.

Art. 27- Disciplina delle ammissioni ai Servizi

1. La possibilità di accesso ai servizi di Asilo Nido Comunali e servizi di Asilo Nido privati accreditati e convenzionati con il Comune di Reggello è resa pubblica alla cittadinanza con apposito bando unico di iscrizione a cadenza annuale, generalmente affisso nei mesi di aprile/maggio sul territorio del Comune di Reggello.

2. Le domande di iscrizione devono essere presentate al Comune di Reggello da un esercente la potestà su modulistica specifica predisposta dall'Ufficio, entro e non oltre la scadenza prevista dal bando. Qualora la domanda non fosse completa della regolare documentazione, questa dovrà essere regolarizzata entro il termine di 5 giorni dal ricevimento della richiesta dell'Ufficio.

3. Tutti i requisiti richiesti e dichiarati per l'ammissione all'Asilo Nido devono essere posseduti entro la scadenza del bando pubblico, fatto salva la residenza come precisato al comma 12, art.25 del presente Regolamento.

4. Le iscrizioni agli anni successivi al primo sono automatiche, previa riconferma scritta nei termini previsti dal bando. La modifica del modulo di frequenza per l'anno successivo ha priorità rispetto alle nuove domande, nel rispetto della posizione di graduatoria. All'atto della riconferma dell'iscrizione al servizio, l'eventuale richiesta di trasferimento da un Asilo Nido all'altro, ha priorità rispetto alle nuove domande, in base alla posizione di graduatoria nei limiti dei posti disponibili dopo aver accolto le riconferme degli interni ad ogni servizio nido.

5. L'ammissione dei bambini sarà effettuata a partire dal mese di settembre, secondo la disponibilità dei posti e, di norma, nel rispetto dell'ordine di graduatoria e della programmazione degli inserimenti.

6. ~~(A partire dal 1° Ottobre fino alla fine del mese di Febbraio di ogni anno)~~ **Ogni anno, nel caso di posti vacanti non assegnati dalla graduatoria comunale, sono aperte le iscrizioni fuori termine presentando apposita domanda da indirizzare al servizio competente del Comune.**

Queste ultime domande non concorrono alla formazione della graduatoria ma sono inserite in posizione aggiuntiva seguendo l'ordine cronologico di presentazione.

7. Per l'inserimento dei bambini al nido gli educatori contatteranno direttamente i genitori per illustrare, nell'ambito di un colloquio preliminare, le modalità dell'ambientamento stesso che avverrà gradualmente nel rispetto della graduatoria e delle esigenze individuali.

8. Sulle autodichiarazioni ricevute sono effettuati dei controlli a campione, all'uopo il servizio richiederà, secondo le modalità di legge, tutta la documentazione necessaria a verificare la veridicità delle medesime. Nel caso in cui i controlli evidenzino dichiarazioni non rispondenti alla realtà (come pure il rifiuto da parte dell'utente di presentare la documentazione probatoria richiesta), si procederà ai sensi delle normative vigenti.

9. La falsa dichiarazione può comportare l'esclusione dal servizio nel caso in cui ne consegua una modifica del punteggio nella graduatoria per l'ammissione.

10. Le domande presentate per il Servizio di Asilo Nido, concorrono alla formazione, da parte del Funzionario Responsabile della graduatoria, utili ai fini dell'ammissione. La graduatoria è ordinata secondo i seguenti criteri:

- Bambini residenti con requisito di età per l'accesso al servizio nido richiesto entro il 31 Agosto;
- Bambini residenti con requisito di età per l'accesso al servizio nido richiesto entro il 31 Dicembre;
- Bambini non residenti con requisito di età per l'accesso al servizio nido richiesto entro il 31 Agosto;
- Bambini non residenti con requisito di età per l'accesso al servizio nido richiesto entro il 31 Dicembre;

11. La graduatoria ha valore per un solo anno educativo.

12. I non residenti nel Comune di Reggello sono assimilati ai residenti quando è stata presentata richiesta di residenza entro il termine del bando. L'avvenuta iscrizione anagrafica del minore e di almeno uno dei genitori è accertata d'ufficio prima dell'emissione della graduatoria definitiva.

13. Per determinare l'ordine di ammissione dei richiedenti sono individuati i seguenti criteri ed i relativi punteggi:

Ammissione con precedenza	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
condizione di orfano di uno o ambedue i genitori	Autocertificazione	precedenza
handicap del bambino o grave disagio socio - psicologico legato al nucleo familiare	attestazione da parte del servizio sanitario competente di zona o del servizio sociale competente sul caso sul caso	precedenza
Caratteristiche e composizione del nucleo familiare	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
nucleo monoparentale	Autocertificazione e/o sentenza di separazione o divorzio	18 punti
nucleo familiare con uno dei genitori in carcere	Autocertificazione	18 punti
nucleo familiare con uno dei genitori emigrati all'estero per motivi di lavoro	Autocertificazione	6 punti (da sommare al punteggio per l'occupazione dei genitori)
nucleo familiare con entrambi i genitori di nazionalità non italiana, con residenza in Italia inferiore ai due anni	Autocertificazione	2 punti
figli da 0 a 3 anni (escludendo quello	Autocertificazione	4 punti (punteggio da assegnare per

per cui si fa domanda)		ciascun figlio)
figli da 3 anni ed 1 giorno a 10 anni	Autocertificazione	2 punti (punteggio da assegnare per ciascun figlio)
figli da 10 ed 1 giorno a 18 anni	Autocertificazione	1 punto (punteggio da assegnare per ciascun figlio)
stato di gravidanza in atto	Certificazione medica	3 punti
affido temporaneo, adozione del bambino per il quale si fa domanda	provvedimento di affido temporaneo o di adozione del tribunale dei minori.	5 punti
bambino gemello per il quale si fa domanda	autocertificazione	1 punto
genitori o fratelli conviventi handicappati gravi o invalidi con punteggio dal 74%	Attestazione di handicap ai sensi della L. 104/92 o certificazione dell'apposita commissione medica dell'ASL	8 punti
altri familiari conviventi handicappati gravi o invalidi con punteggio dal 74%	Attestazione di handicap ai sensi della L. 104/92 o certificazione dell'apposita commissione medica dell'ASL	6 punti
genitori, fratelli o altri familiari conviventi handicappati o invalidi fra il 45% ed il 73%	Attestazione di handicap ai sensi della L. 104/92 o certificazione dell'apposita commissione medica dell'ASL	3 punti

Condizione dei genitori	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
condizione di disoccupazione	Iscrizione Centro per l'impiego	9 punti
Studenti non lavoratori	Iscrizione Scuola Superiore/Università anno accademico in corso.	4 punti
Studenti lavoratori	Iscrizione Scuola Superiore/Università anno accademico in corso	3 punti (da sommare al punteggio attribuito per il lavoro)
Condizione di casalingo/a	Autocertificazione	2 punti
Condizione di pensionato/a	Autocertificazione	1 punto

Occupazione dei genitori	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
(da integrare col punteggio		

sottostante relativo all'orario di lavoro)		
Lavoratori subordinati con contratto a tempo indeterminato	Autocertificazione	8 punti
Lavoratori subordinati con contratto a tempo determinato	Autocertificazione	7 punti
Lavoratori para subordinati (es. co.co.co, co.co. progetto, ecc)	Autocertificazione	6 punti
Lavoratori autonomi	Autocertificazione	5 punto

Orario di lavoro	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
Fino a 12 ore alla settimana	Autocertificazione	1 punto
12,01 - 24 ore alla settimana	Autocertificazione	2 punti
24,01 - 36 ore alla settimana	Autocertificazione	3 punti
Oltre 36,00 ore alla settimana	Autocertificazione	4 punti

Pendolarità	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita
<p>Sede lavorativa fuori dal Comune, e comunque una distanza superiore a 15 Km.</p> <p>(Nel caso in cui un genitore abbia sede lavorativa o luogo lavorativo in più comuni, uno dei quali con distanza superiore a 15 Km, ai fine del punteggio è considerata l'opzione migliorativa)</p> <p>Per i residenti il punto di riferimento per la determinazione della distanza chilometrica dalla sede lavorativa è la propria abitazione di residenza.</p> <p>Per i non residenti il punto di riferimento per la determinazione della distanza chilometrica dalla sede lavorativa è l'Asilo Nido.</p>	Autocertificazione	2 punti
Tipologia orario di lavoro	Documentazione richiesta	Valutazione attribuita

Orario spezzato articolato fra mattina e pomeriggio es. da lunedì al venerdì 8.30-12.30/ 13.30-17.30.	Autocertificazione	4 punti
orario misto (es. dal lunedì al venerdì 8.00-14.00 e martedì e giovedì 15.00-18.00)	Autocertificazione	3 punti
orario turnificato (es. 7.30-15.30/ 15.30- 23.30/ 23.30 –7.30)	Autocertificazione	1 punto
orario unico (es. dal lunedì al sabato 8.30 – 13.30)	Autocertificazione	1 punti

Appartenenza alla precedente graduatoria	Autocertificazione	2 punti
Trasferimento da altro asilo nido pubblico o privato accreditato della zona fiorentina Sud-Est	Autocertificazione	1 punto

<p>Criteri di vantaggio a parità di punteggio</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° criterio: maggiore età - 2° criterio: fratelli o sorelle già frequentanti - 3° criterio: sorteggio

14 Sulla base dei criteri stabiliti secondo il comma 10, con provvedimento del Funzionario competente, sarà approvata la graduatoria per i Servizi Comunali, all'interno della quale le domande sono ordinate sulla base del punteggio attribuito, in ordine decrescente.

15. La graduatoria, una volta predisposta, è consultabile dagli interessati all'Albo Pretorio del Comune ove è pubblicata per 10 giorni. Eventuali osservazioni in merito potranno essere presentate all'Ufficio Pubblica Istruzione, in forma scritta, nei 10 giorni della pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune. Entro ulteriori 10 giorni il Funzionario competente si pronuncia sulle osservazioni e adotta eventuali provvedimenti consequenziali.

16. La graduatoria definitiva dà luogo alle nuove ammissioni dal mese di settembre dello stesso anno fino ad esaurimento dei posti disponibili. Eventuali posti resosi successivamente disponibili (per ritiri o riduzioni di modulo) saranno prioritariamente proposti a coloro che, pur ammessi al servizio, non hanno ottenuto il modulo richiesto nella domanda di iscrizione. Solo dopo i posti ancora vacanti saranno attribuiti a coloro che sono rimasti in lista d'attesa.

17. Dal momento in cui riceve la comunicazione dall'Ufficio, la famiglia ha cinque giorni di tempo per accettare o rifiutare il posto al nido. L'accettazione e la rinuncia al servizio devono essere comunicate per iscritto. In caso di mancata risposta entro il termine di 30 giorni la domanda si intende definitivamente ritirata.

L'accettazione è perfezionata con la comunicazione scritta inviata all'Ufficio Pubblica Istruzione unitamente al versamento di una somma pari al 50% della tariffa dovuta per il modulo assegnato che sarà restituita alla famiglia tramite conguaglio sulla somma da versare per l'ultimo mese di frequenza. La mancata effettuazione della comunicazione di accettazione unitamente alla copia dell'avvenuto versamento comporterà ipso facto la rinuncia al posto. Tale somma sarà invece trattenuta in caso di successiva rinuncia al posto prima dell'inizio dell'inserimento del bambino.

18. Le famiglie dei bambini ammessi riceveranno comunicazione scritta unitamente alle modalità per la determinazione della quota di contribuzione a carico delle famiglie, calcolata nel rispetto di quanto previsto nel presente regolamento.

19. Successivamente si procede con la programmazione degli inserimenti di cui sarà data comunicazione alle famiglie interessate. Gli inserimenti dei bambini saranno effettuati dal mese di settembre, a piccoli gruppi, con una durata di norma di tre settimane, seguendo la graduatoria. L'inserimento è programmato frazionando le ammissioni, graduando i tempi di permanenza e prevedendo la presenza dei genitori.

20. Di norma i nuovi inserimenti terminano entro il mese di Aprile. Qualora ci siano posti vacanti si procede fino ad esaurimento delle disponibilità. Qualora l'inserimento riferito all'anno in corso avvenga dopo la scadenza del nuovo bando di iscrizione l'inserimento sarà comunque considerato idoneo anche alla riconferma per l'anno successivo.

21. In caso di posto disponibile è fatta salva la possibilità di inserire un bambino, anche al di fuori della graduatoria, che versi in una gravissima situazione, segnalata e motivata dal Servizio Sociale Comunale.

22. Esaurita la graduatoria comunale, quando pervengano contemporaneamente sia domande fuori termine che domande di ampliamento dei moduli di frequenza da parte di utenti già frequentanti il servizio nido, si rispetta il criterio cronologico di inoltrare al competente servizio del Comune.

Art. 28- Calendario, orario di funzionamento e frequenza

1. L'anno educativo inizia di norma nella prima settimana di settembre e si conclude nel mese di luglio, senza interruzioni durante le festività natalizie e pasquali.

La frequenza è flessibile e può essere articolata sulla base di due, tre o cinque giorni di frequenza dal lunedì al venerdì;

2. L'apertura giornaliera massima prevista, dal lunedì al venerdì, è compresa dalle 07,30 fino alle 18,00.

Moduli di frequenza oraria giornaliera:

Modulo A:	dalle 7,30 alle 18,00	Max 10,5 ore
Modulo B:	dalle 7,30 alle 16,00	Max 8,5 ore
Modulo C:	dalle 7,30 alle 14,00	Max 6,5 ore
Modulo D:	dalle 7,30 alle 12,00 senza pranzo	Max 4,5 ore
Modulo C2	Dalle 11,30 alle 18,00	Max 6,5 ore

Le fasce orarie indicate prevedono tutte orari flessibili in entrata e in uscita di almeno 30 minuti:

ENTRATA	Dalle 7,30 alle 9,30	Tutti i moduli con ingresso 7,30
	Dalle 11,00 alle 11,30	Modulo C2 con ingresso 11,30
USCITA	Dalle 11,30 alle 12,00	Modulo D

	Dalle 13.30 alle 14.00	Modulo C
	Dalle 15.30 alle 16.00	Modulo B
	Dalle 17,30 alle 18.00	Modulo A

3. I diversi moduli di frequenza prevedono la diversificazione delle quote di contribuzione a carico delle famiglie, indicate dall'Amministrazione Comunale.

4. Eventuali richieste di entrata posticipata o di uscita anticipata (per es. vaccinazioni, visite mediche, ecc) saranno da concordare con le educatrici nel rispetto degli orari dedicati al pasto ed al sonno dei bambini.

5. L'orario massimo di entrata ed uscita deve essere rigorosamente rispettato.

6. L'assenza del bambino dall'Asilo Nido per motivi di famiglia dovrà essere giustificata dai genitori al personale educativo dell'Asilo Nido, tramite l'apposito modulo predisposto dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

7. Nel periodo di inserimento dei nuovi bambini sono da prevedere l'elasticità di orario e la presenza di una figura parentale secondo modalità concordate tra i genitori ed il personale educativo, tenute prioritariamente presenti le esigenze dei bambini.

8. I bambini potranno uscire con i genitori o con persone conosciute maggiorenni ed autorizzate dai medesimi, previa delega firmata congiuntamente dai genitori.

Art.29- Modalità di pagamento

1. Per assicurare un buon inserimento, la frequenza all'asilo nido, nei primi mesi, deve essere il più continuativa possibile. In caso di assenze, sia per malattia sia per motivi familiari, i genitori sono tenuti ad avvisare tempestivamente il personale.

2. I bambini possono essere dimessi dal Nido per i seguenti motivi:

- assenza oltre i 60 gg, per motivi diversi dalla malattia certificata.
- ripetute inadempienze al Regolamento.
- qualora la frequenza non inizi alla data assegnata senza giustificato motivo.

3. I genitori che per qualsiasi motivo, intendano ritirare il bambino dal servizio, devono darne preventiva comunicazione scritta all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune entro il ventesimo giorno dell'ultimo mese in cui s'intende frequentare, pena l'attribuzione dell'intera retta per il mese successivo.

4. Qualora il bambino frequentante il nido d'infanzia si trasferisca in altro Comune dovrà comunicarlo tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione.

5. Le famiglie utenti sono chiamate a concorrere al costo del servizio come stabilito dall'Amministrazione Comunale, fatte salve situazioni di particolare svantaggio economico per le quali si prevedono forme di esonero dal pagamento, tramite il Servizio Sociale del Comune.

6. Qualora si proceda all'ammissione dei bambini non residenti, le quote relative al pagamento mensile del servizio di Asilo Nido, sono maggiorate del 10%.

6 bis. Nel caso di ammissione alla frequenza di due o più fratelli appartenenti alla stessa famiglia anagrafica le tariffe sono ridotte a entrambi nella misura del 20%.

7. Il pagamento della quota di frequenza sarà effettuato dai genitori dei bambini ammessi all'Asilo Nido entro il 30 di ogni mese a seguito di emissione di apposita fattura da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione, presentando la ricevuta di pagamento all'Asilo Nido entro i cinque giorni successivi.

8. In caso di mancato pagamento si procederà come segue:

a) sarà inviato un primo sollecito scritto alle famiglie inadempienti;

b) sarà inviato successivamente un ultimo avviso di sollecito di pagamento, con lettera raccomandata A.R., per la somma omessa con l'applicazione di una sovrattassa pari al 10%;

c) l'ulteriore esito infruttuoso darà comunque inizio alla riscossione coattiva del credito;

d) potranno non essere ammessi al servizio per l'anno educativo successivo gli utenti le cui famiglie non siano in regola con i pagamenti relativi all'anno precedente. Della situazione di irregolarità nei pagamenti verrà tempestivamente data comunicazione alle famiglie prima dell'inizio dell'anno educativo.

9. Per assenza del bambino/a dall'Asilo Nido per 30 giorni continuativi dovuta a gravi motivi familiari o per malattia giustificata da certificato medico, è dovuta, una quota pari al 50% della somma stabilita. **Nel caso che l'assenza sia certificata da struttura ospedaliera pediatrica in seguito a ricovero, la riduzione della quota è pari al 70%. Tali riduzioni sono applicabili solo per assenze continuative relative a due mensilità. Per assenza oltre 60 giorni consecutivi non sarà applicata nessuna riduzione ed è dovuta la quota intera.**

10. I bambini frequentanti il nido che nel corso dell'anno educativo debbano sospendere la frequenza per gravi motivi di salute, comprovati da certificazione medica rilasciata da struttura ospedaliera pediatrica in seguito a ricovero, attestante la necessità di interrompere la frequenza della struttura educativa per un periodo non inferiore a tre mesi, potranno essere riammessi all'anno educativo successivo senza necessità di ripresentare domanda di iscrizione. I genitori interessati sono tenuti comunque a rispettare quanto previsto per quanto riguarda le modalità per il ritiro, allegando la suddetta certificazione. Gli stessi dovranno altresì formalizzare improrogabilmente entro la data di scadenza del bando per l'ammissione all'anno educativo successivo, apposita richiesta di mantenimento del posto in seguito all'evento determinatosi.

11. Solo per il primo mese di frequenza, qualora l'inizio dell'inserimento non coincida con il primo del mese la quota sarà calcolata su base giornaliera, considerando il mese di 30 giorni e moltiplicata per i giorni rimanenti del mese, a far data dall'inizio dell'inserimento.

12. Solo se la data di ritiro del bambino/a dal nido non coincide con la fine del mese, la quota rimanente sarà calcolata su base giornaliera, considerando il mese di 30 giorni, e moltiplicata per i giorni del mese fino alla data per il quale il pagamento è dovuto.

13. Non sono previste riduzioni della quota stabilita per la frequenza al Servizio di Asilo Nido, per nessun motivo o situazione, salvo quanto indicato ai comma 9, 11 e 12.

Art. 30- Forme di partecipazione delle famiglie

1. La partecipazione dei genitori alla vita del Nido si realizza attraverso: l'assemblea di inizio anno, le feste con i genitori, gli incontri di gruppo, i colloqui individuali, la giornata con i nonni, il pranzo con i genitori.

2. L'Asilo Nido è gestito da un soggetto esterno affidatario, insieme al Comune, che si avvale dell'attività promozionale e della collaborazione di un Comitato di Partecipazione delle famiglie utenti così composto:

a) n. 2 rappresentanti dei genitori dei bambini utenti del servizio.

b) n. 2 rappresentanti degli educatori dell'Asilo Nido comunale.

c) n. 1 funzionario comunale.

3. Il Comitato di Partecipazione è validamente costituito qualora siano presenti la metà più uno dei suoi componenti. Le proposte del Comitato di Partecipazione sottoposte a votazione potranno essere inoltrate all'Amministrazione qualora sostenute dalla metà più uno dei presenti.

4. Il Comitato di Partecipazione esercita le sue funzioni per due anni. Nomina il presidente, scegliendolo tra i rappresentanti dei genitori eletti dall'Assemblea dei genitori dei bambini, utenti del servizio.

5. Il genitore nominato membro del Comitato di Partecipazione dell'Asilo Nido cessa dall'incarico, indipendentemente dall'ipotesi di scadenza, per il verificarsi delle seguenti cause:

- rinuncia per dimissioni;
- decadenza per assenza senza giustificati motivi a più di tre sedute consecutive del Comitato di Partecipazione;
- decadenza per cessazione della frequenza del figlio all'Asilo Nido.

6. Qualora il Comitato di Partecipazione, sia ridotto a meno della metà dei propri membri, decade e si dovrà procedere entro il termine massimo di 60 giorni al suo rinnovo. I componenti del Comitato di Partecipazione esercitano il loro incarico in modo gratuito senza diritto ad alcuna retribuzione o indennità, ad eccezione del personale dipendente che svolge il proprio compito come orario di lavoro.

7. Il Comitato di Partecipazione contribuisce alla vita dell'Asilo Nido attraverso il proprio ruolo propositivo in ordine ai diversi aspetti inerenti il funzionamento generale del servizio. Ha facoltà di indire assemblee dei genitori e degli operatori dell'Asilo Nido per trattare varie problematiche, formula proposte all'Amministrazione Comunale per i provvedimenti di competenza e per tutti gli interventi che possono rendersi necessari.

8. L'Assemblea dei genitori utenti è convocata d'ufficio, mediante avviso da affiggersi nella sede dell'Asilo Nido almeno una volta l'anno, al fine di illustrare i programmi ed il funzionamento del servizio e per affrontare eventuali problematiche comuni.

9. L'Assemblea potrà essere altresì convocata dallo stesso Comitato di Partecipazione o autoconvocarsi sulla base di una espressa richiesta formulata e sottoscritta da almeno 1/3 dei genitori.

10. L'Assemblea potrà formulare, a maggioranza dei presenti, proposte che il Comitato è tenuto a prendere in esame. E' compito dell'Assemblea dei genitori, la nomina dei propri rappresentanti nell'ambito del Comitato di Partecipazione e si procederà alla nomina mediante votazione a scrutinio segreto. Ha diritto a partecipare al voto un solo rappresentante per ogni nucleo familiare.

11. Ai fini della nomina in oggetto l'Assemblea non è validamente costituita se non sono rappresentati in prima convocazione, almeno la metà più uno dei nuclei familiari interessati o, in seconda convocazione, almeno 1/3 degli stessi.

Art.31- Aggiornamento e formazione

1. L'aggiornamento è quella azione qualitativa che tende alla costruzione e al continuo rinnovamento della professionalità degli operatori. I temi dell'aggiornamento nascono dall'osservazione e dall'analisi dei bisogni formativi delle educatrici e delle operatrici con l'obiettivo di aiutarle a sviluppare e consolidare la fiducia in se stesse e nel proprio agire educativo anche in termini di acquisizione di identità professionale.

2. I contenuti e le metodologie dell'aggiornamento sono il risultato di un'azione comune che oltre al personale del servizio vede coinvolti la Cooperativa di gestione e il Coordinatore Pedagogico.

Titolo VI – NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 32 -Decorrenza e abrogazioni

1. Dall'entrata in vigore del presente Regolamento sono abrogate tutte le disposizioni comunali in materia.

Art. 33 - Norma Finale

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si fa riferimento alle vigenti disposizioni di legge in materia.

COMUNE DI REGGELLO
(Provincia di Firenze)

**APPALTO DEI SERVIZI ASILI NIDO COMUNALI “ARCOBALENO” E
“PIETRAPIANA” PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025**

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE TECNICO SERVIZIO REFEZIONE

Il servizio prevede la preparazione dei pasti con fornitura delle relative derrate alimentari per gli asili nido comunali nei modi e tempi previsti dalla vigente normativa.

1. MODALITA' DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

1. Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente il concessionario a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.
2. La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà giornaliera e compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione.
3. Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.
4. Le derrate alimentari biologiche, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi della vigente normativa
5. L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali e si riserva di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali".
Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000.
6. I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.
7. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
 - nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

2. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

1. Il concessionario deve fornire al personale impiegato nelle cucine indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione;
3. Il concessionario deve fornire per ciascun nido apposito armadietto con chiusura a chiave, nel quale il personale deve riporre gli abiti civili e da lavoro.

3. ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

4. GARANZIE DI QUALITÀ

1. Il concessionario dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.
2. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'I.A. dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta Toscana".

5. IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. Il concessionario ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo per le cucine degli asili nido e refettori.
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
4. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..
5. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
6. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
7. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

6. RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. Tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata.

7. CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Il Concessionario si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.
2. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

8. MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

9. PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

10. CONDIMENTI

1. Per i condimenti a crudo di ogni alimento e pietanze e per la preparazione di pietanze cotte, quali verdure, sughi e salse deve essere utilizzato unicamente olio extra vergine di oliva, proveniente dalla produzione olivicola di Reggello;
2. Per le restanti preparazioni l'olio da utilizzare è quello extravergine di oliva proveniente dalla produzione olivicola I.G.P. della Toscana.
3. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

11. STRUTTURA DEI MENÙ

1. Pranzo: un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta
Acqua minerale
2. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

12. VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù potranno essere effettuate nel rispetto dei valori nutrizionali e con alimenti comunque presenti nel menù.

13. DIETE SPECIALI

1. La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti.
2. Dovranno essere previste diete personalizzate per lo svezzamento dei singoli bambini
2. Per la dieta speciale potranno essere reperite sul mercato analoghe derrate sostitutive, (es. alimenti senza glutine per celiaci, ecc.).
3. E' a cura del concessionario la predisposizione di menù relativi a diete "speciali" relative a richieste degli utenti certificate dal medico e per motivi religiosi ed etici;
9. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente;
10. La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata al fornitore delle derrate alimentari esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

14. DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

1. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù 'in bianco' così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, pesce al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone, frutta.

15. INFORMAZIONI

1. Il Concessionario è tenuto ad affiggere nei locali dei nidi il menù stabilito o del giorno con le eventuali modifiche.

16. RIFIUTI

1. Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti per la raccolta differenziata;
2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Allegato 5 A



COMUNE DI REGGELLO
(Città Metropolitana di Firenze)

**APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO "ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO
1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.
2. Ciascun prodotto dovrà essere 'tracciato' e dovrà essere possibile ricostruire l'intera filiera alimentare.
4. A cura dell'appaltatore dovranno essere forniti alimenti speciali per celiaci e per tutte le intolleranze alimentari nonché alimenti per lo svezzamento e per la prima infanzia.
5. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'appaltatore dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta Toscana" così come previsto dalla L.R. 27/05/2002 n.18 e dal relativo Regolamento di Esecuzione, approvato con D.P.G.R. 07/01/2003 n.2/R.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Regolamento CE N. 834/07	relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
Regolamento CE N. 889/08	recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
Regolamento CE N. 271/10	recante modifica del regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, per quanto riguarda il logo di produzione biologica dell'Unione europea
Regolamento CE N. 41/2009 (tale regolamento sarà abrogato a partire dal 20/07/2016 e sostituito dal Regolamento UE N. 1169/2011)	relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine
D.M. 8 febbraio 2010	disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 837/2007, 889/2008, 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
Regolamento di esecuzione UE N. 1030/2013	recante modifica del regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
D. Lgs. n. 109/1992 e s.m.i.	etichettatura dei prodotti alimentari
Regolamento UE N. 1169/2011	relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Regolamento di esecuzione UE N. 1337/2013	che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili
Regolamento UE N. 653/2014	che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e dell'etichettatura delle carni bovine

DERRATE ALIMENTARI

PANE

1. Pane di tipo comune o di tipo integrale prodotto in Toscana, di provenienza locale, con farina di grano tenero per panificazione "0" o "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla L.4 luglio 1967, n.580, titolo III, e DPR 30/11/98 n. 502, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 3 .
2. Si ricorda che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dal D.P.R. 09/02/2001 n. 187, art. 1 e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il contenuto in acqua del pane a cottura completa massimo tollerato sarà quello previsto dalla L.580/1967, art. 16 e precisamente: pezzature fino a gr. 70: massimo 29% (31% per l'integrale).
3. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita:
 - in recipienti idonei per il trasporto alimenti a norma di legge;
 - assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.
4. In particolare si precisa:
 - I contenitori devono essere lavabili e presentare buone condizioni di igiene e pulizia. Dovrà essere contenuto in preincarto, distinto per ogni plesso, su cui sarà registrato il peso, la denominazione di vendita del prodotto e gli ingredienti impiegati.
 - Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; non è consentito l'impiego di additivi, né prima, né durante la panificazione.
 - Tutto il pane dovrà essere ben cotto ed avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà essere soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida.
 - Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre sei ore dalla sfornata, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà essere sempre di prima cottura.
 - Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo "toscano" da Kg.1 circa, che dovranno essere affettati nella misura di 25 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione, in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.
 - I panini e/o sfilatini potranno essere di pezzatura da gr.25 o da gr.50 o da gr.100.

PANE SENZA GLUTINE

Dovrà essere utilizzato solo pane prodotto e confezionato secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune". Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

PANE GRATTUGIATO SENZA GLUTINE

Dovrà essere utilizzato solo pane grattugiato prodotto e confezionato secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

PASTA LIEVITATA PER PIZZE O FOCACCE

1. Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti.

2. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale marino (e rosmarino per le focacce).

3. Deve risultare esente da parassiti animali, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti e deve presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di qualsiasi alterazione microbica e fungina. Non deve presentare colore, odore o sapore anomali o sgradevoli.
4. Potrà essere fresca o congelata; nel caso di utilizzo di pasta fresca, la stessa deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.
5. Dovrà essere fornita in confezioni intatte, sigillate ed etichettate a norma di legge. La confezione deve garantire un' idonea protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

BASE PIZZA O FOCACCIA SENZA GLUTINE

Dovrà essere utilizzata una base pizza o una focaccia surgelata prodotta e confezionata secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

PIZZA MARGHERITA O ROSSA

Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo sul prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo sul prodotto cotto; l'olio dovrà essere extravergine di oliva. L'amministrazione potrà richiedere pizza rossa, cioè senza mozzarella per diete speciali.

FARINA BIANCA

1. Tipo 0 e Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla dal D.P.R. 09/02/2001 n. 187, art.1.

2. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

3. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

4. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

1. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

2. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

3. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa.

FARINA SENZA GLUTINE

Dovranno essere utilizzati solo farine prodotte e confezionate secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

SEMOLINO

1. Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati dalle normative vigenti.

2. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

3. Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

COUS COUS DI MAIS

1. Deve rispondere ai requisiti indicati dalle normative vigenti.

2. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

3. Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

1. Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono rispondere ai requisiti dettati dalle normative vigenti, e:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta speciale secca o fresca con aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

2. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi della vigente normativa. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

3. Si precisa inoltre:

- Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra ed al "dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo.
- Dovrà avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati. Non dovranno avere odore o sapore di rancido, di muffa o in ogni modo sgradevole

PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

1. Dovrà essere utilizzata solo pasta prodotta e confezionata secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine" e la spiga barrata dell'Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia.

2. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

3. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

GNOCCHI DI PATATE PRECONFEZIONATI

1. Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

2. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi di legge.

PASTE RIPIENE (TORTELLINI e RAVIOLI)

I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini.

Tutti i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico); gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nella forma di legge.

Inoltre i prodotti dovranno essere conformi alle seguenti caratteristiche:

- freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata. Forniti in confezioni integre ed intatte riportanti le indicazioni previste dalle normative vigenti e garantite per una idonea protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
- di aspetto omogeneo e dopo cottura di aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Ripieno compatto di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e assente da retrogusti.
- indenni da agenti infestanti e con caratteristiche igieniche ottime.

La fornitura dovrà rispettare il quantitativo giornaliero previsto onde evitare avanzi sfusi di prodotto, il cui riutilizzo è comunque vietato.

Alla consegna i prodotti dovranno presentare un intervallo minimo di scadenza pari a 15 giorni.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

1. Devono essere confezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

1. Devono essere preparati:

- con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0, 00 o integrale rispondenti ai requisiti dettati dalle normative vigenti;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali, sigillate, con le indicazioni obbligatorie,
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

RISO

1. Il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti.
2. Dovrà provenire dall'ultimo raccolto e sarà ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, muffe, aflatossine, con umidità non superiore al 14,50%, privo di polveri minerali, privo di colatura. Non dovrà presentare odore di muffa né altro odore che non gli è proprio.
3. Dovrà essere esente da difetti (granistriati di rosso, grani rotti, vaiolati o ambrati, corpi estranei e impurità varie), e non lasciare le mani incipriate.
4. Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza (fino, semifino o superfino) e varietà (Ribe, Arborio, Caranaroli o Vialone), che saranno utilizzate per le differenti preparazioni.
5. Deve cuocere in 15 min. circa sopportando una sovracottura di almeno 1 min senza che i grani si deformino; l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.
6. Dovrà essere fornito in confezioni intatte e sigillate a norma di legge.

LEGUMI SECCHI (lenticchie - ceci - fagioli - e' richiesta la fornitura di prodotto da agricoltura biologica)

1. Si dovranno utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni naturali, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.
2. Si dovranno proceduralizzare misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.
3. In particolare si precisa che dovranno essere:
 1. Esenti da aflatossine, puliti, di pezzatura omogenea; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.). Uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). - Indenni da parassiti, non devono contenere corpi estranei.
 2. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

FARRO PERLATO, ORZO PERLATO, MIGLIO, QUINOA, BOULGUR e altri cereali

1. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.
2. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.
3. Farro e orzo dovranno essere uniformemente essiccati.
4. I cereali dovranno essere forniti in confezioni intatte e sigillate che garantiscono un'adeguata protezione dei prodotti da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

1. Gli oli dovranno risultare conformi alla vigente normativa. L'olio di fornitura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" ottenuto da olive coltivate in Toscana (I.G.P.) e nel Comune di Reggello per gli oli da utilizzare nei condimenti a crudo e per la preparazione di pietanza cotte quali verdure, sughi e salse.
2. Si precisa inoltre che:

- Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.
- Non deve contenere più del 1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna.
- Deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
- il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati da lt.1 o 5 lt.
- Sono da escludere i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa, fumo e simili.
- Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio "extra vergine di oliva" "extra vergine di oliva" ottenuto da olive coltivate in Toscana, preferibilmente nel Pratomagno e nel Comune di Reggello, per ogni preparazione e cottura.
- Dovrà essere purissimo e non alterato, sofisticato o adulterato e essere adatto ad una buona e sana alimentazione
- Deve presentare le seguenti caratteristiche: acidità < 0,6 ; k 268< 0,180; perox <12
- Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate o posseggono costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili
- Qualora l'olio extravergine d'oliva non fosse trovato corrispondente alla qualità dovuta, anche per quanto concerne il gusto, sarà rifiutato.

BURRO

1. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.
2. In particolare il burro, di provenienza italiana, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
3. Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.
4. Non deve essere microbiologicamente contaminato. In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto e il buono stato di conservazione.
5. Confezioni:
 - i pani da Kg. 1 sigillati devono avere i requisiti previsti dalla vigente normativa.
 - le confezioni da kg. 10 o 20 devono avere i requisiti dalla vigente normativa
 - per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza: italiano, estero, ecc.;
 - il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6° C.
6. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di spedizione.

ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE

1. Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, a media granulosità, privo di umidità eccessiva e di grumi.
2. Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei. Non dovrà avere odori, colori e sapori anomali o sgradevoli e presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine.
3. Il contenuto residuo in anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.
4. Dovrà essere fornito in confezioni da 1 kg.

SALE

1. Il sale marino iodato, italiano, fino, in confezioni da 1 kg.. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei, e deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.
2. Sale marino iodato, italiano, integrale grosso, in confezioni da 1 kg.

ACETO

BIANCO

1. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di legge. Deve avere acidità espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.
2. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

ZAFFERANO

1. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

MIELE

1. Deve rispondere ai requisiti di legge e deve essere vergine integrale, di produzione italiana (possibilmente toscana).

CARNI FRESCHE, UOVA E SALUMI

TUTTE LE CARNI FRESCHE UTILIZZATE (BOVINE, AVICOLE, SUINE) DOVRANNO PROVENIRE DA ANIMALI NATI, ALLEVATI, INGRASSATI E MACELLATI IN ITALIA.

1. La carne non dovrà essere né congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi reazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ed in particolare il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

2. La carne dovrà provenire da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia, avere regolare certificazione, dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura ed in giusta quantità.

3. La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.

4. Le carni fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura conforme rispetto a quanto dettato dal D.P.R. 327/1980.

5. Tutte le carni andranno consegnate "preconfezionate", "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto della normativa vigente.

6. Tutte le indicazioni obbligatorie per legge e in dipendenza alle varie tipologie di carni andranno riportate in maniera indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile, direttamente sugli imballaggi primari o su etichetta inserita o apposta in modo inamovibile.

7. Le carni devono essere privi di parti non edibili: aponeurosi, tendinee, fibrose, grasso superfluo.

8. La carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento che rispetta le norme del Regolamento CE 853/2004. La carne, per le preparazioni che lo richiedono, dovrà essere macinata nella stessa giornata d'utilizzo e dovrà provenire esclusivamente solo da muscolo bovino di quarto posteriore. Deve essere trasportata e conservata ad una temperatura pari a +2°C.

9. Si esclude la possibilità di utilizzare preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (ad esempio hamburger surgelati, cotolette surgelate, etc.)

10. Dovranno essere rinviate all'origine tutte le carni che all'atto della consegna o durante la permanenza presso e dispense delle ditte aggiudicataria evidenziano le seguenti anomalie:

- Tracce anche lievi di muffe sulle superfici.
- Ossidazione dei tessuti adiposi residui dalla mondatura e loro eccessiva fragilità.
- Odori e sapori anomali ed impropri sia di origine esterna che interna.

11. Dovranno inoltre essere respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate:

- La perdita, anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna.
- La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito con sierosità rosso-bruna.

12. La carne dovrà essere tagliata a cura del fornitore ad uso o stile d'arte per i diversi modi di cottura, senza diritto della ditta a speciali ed ulteriori compensi; in particolare le "fettine" potranno essere richieste numericamente, secondo la grammatura richiesta, perfettamente ripulite delle parti grasse e tali da rimanere morbide alla cottura.

13. Tutti i prodotti carenti dei requisiti prescritti, saranno respinti alla consegna. Saranno inoltre respinti i prodotti, accettati alla consegna, qualora gli stessi palesassero, nel corso delle operazioni effettuate prima del consumo, difetti non rilevati alla consegna.

CARNE BOVINA FRESCA (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

1. Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato in base alla normativa vigente. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;
- essere disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

2. Le carni di vitello non devono avere subito azione di sostanze estrogene; la carne deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fina, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

3. Si precisa che:

- Dovrà appartenere ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi.
- I tagli devono essere: rosetta, groppa, sodo di spalla, girello.
- Per la carne da brodo saranno forniti i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costolone, muscolo.
- Per la fornitura in tagli della carne, la confezione dovrà essere sottovuoto.

PRODOTTI AVICOLI

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

1. Polli

- Nati e allevati in Italia, a terra, freschi, di classe A, in ottimo stato di conservazione.
- La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.
- I polli dovranno essere di produzione nazionale etichettati nel rispetto della vigente normativa. La merce dovrà essere conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.
- Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

2. Petti di pollo, fuselli, cosce, sottocosse, freschi refrigerati

- Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
- Devono provenire da animali nati e allevati in Italia, a terra, da stabilimenti autorizzati.
- Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.
- Devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Non devono aver subito azione di sostanze estrogene,
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Dovranno essere forniti:

- Pollo intero completamente eviscerato, senza testa e zampe (busto di pollo- peso Kg 1,2 circa).
- Coscia di pollo, con ossa o disossata (denominazione commerciale "fuso").
- Sovracoscia di pollo.
- Petti di pollo (denominazione commerciale "filetto/fesa").
- Spiedini costituiti da porzioni di cosce o anche di pollo .

3. Tacchino, carne fresca refrigerata

1. Maschio giovane, con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; nato e allevato in Italia, di peso circa 5kg; completamente disossata e senza pelle. Il gozzo deve essere stato asportato, costituita da solo muscolo pettorale.
2. Le carni devono essere prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
3. Devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
4. Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti autorizzati.
5. Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Dovranno essere forniti:

- Fettina di petto di tacchino (fesa di tacchino maschio).
- Tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere).

SUINO MAGRONE FRESCO

1. Da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia.
2. Deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria.
3. Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti autorizzati.
4. Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
5. Deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.
6. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
7. Deve essere in osso o in confezioni sottovuoto.
8. Tagli anatomici previsti:
 - Lombi disossati (filone) taglio "Bologna"
 - Fondello
 - Spalla disossata

- Lombi tagliati a fettine.
- Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazione patologica.
- I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.
- Saranno respinti all'origine i tagli che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.
- Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.
- I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50%; la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole; il taglio fondello (coscia) deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone.
- Il taglio spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. Le carni suine fresche devono avere una vita residua superiore al 50%.

SALUMI E INSACCATI

1. Tutti prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc.) devono provenire da stabilimenti autorizzati, italiani, possibilmente locali.
 - prosciutto cotto (non deve contenere: lattosio, proteine del latte, addensanti, caseinati, polifosfati), senza conservanti, idoneo per diete speciali per celiaci.
 - bresaola.

PROSCIUTTO COTTO: ulteriori prescrizioni

- Superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.
- Prosciutto cotto di primissima qualità senza aggiunta di polifosfati, rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto, nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).
- Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.
- Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
- Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, Proteine 22%, Grassi 3%.

Il prodotto non dovrà essere utilizzato nel caso in cui presenti le seguenti caratteristiche:

- Intera superficie ricoperta dalla cotenna.
- Presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti.
- Rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli).
- Presenza di odori sgradevoli.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

1. Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Reg. CE n. 852 e Reg. CE 853 per i requisiti specifici in stabilimenti autorizzati nazionali.
2. Deve essere preparata secondo il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina".

UOVA

1. E' ammesso l'utilizzo di misto d'uovo pastorizzato.
2. Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere conforme a quanto prescritto dalla vigente normativa.
3. Deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

4. I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.
5. La temperatura di conservazione del prodotto deve sempre essere compresa tra 0°C e +4°C.
6. Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi della vigente normativa.
7. Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), si richiede l'utilizzo di uova provenienti da agricoltura biologica. In tal caso dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M e avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.
8. Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.
9. Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili nel rispetto della normativa vigente

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI SURGELATI

Si intendono tutti i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto " surgelazione" in cui il raggiungimento della temperatura pari a -18°C in tutti i punti del prodotto viene raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche, in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine surgelato;
- termine minimo di conservazione e istruzione relative alla conservazione del prodotto in seguito all'acquisto completata dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione;
- avvertenza che il prodotto una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento;
- indicazioni di provenienza e del lotto di appartenenza.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, in particolare la confezione dei prodotti surgelati è riconoscibile rispetto a quella dei prodotti congelati in quanto originale e chiusa direttamente dal fabbricante, confezionatore o preparatore.

In particolare dovranno assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare la protezione da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere la prodotto sostanze ad esso estranee.

Le confezioni, ed i prodotti in esse contenuti, non devono presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna.

Il prodotto una volta scongelato non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e +4°C.

In particolare è vietato scongelare in acqua il prodotto privo di confezione originale.

Le temperature di conservazione e trasporto devono essere pari a -18°C.

FILETTI O TRANCI DI PESCE SURGELATI

1. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti autorizzati italiani ed essere conformi alle normative vigenti per tutti i requisiti.

2. Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente o interfogliati. I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

3. Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici, e deve essere di prima scelta, selezionato, se occorre, in modo uniforme, nella pezzatura comunicata di volta in volta.

4. I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione. I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine residui di membrane o cartilagine. Dopo aver portato il pesce a temperatura di 15/20°C, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;

5. Dovrà essere accompagnato da una bolletta di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quali- quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati. Il controllo quali-quantitativo dovrà essere concentrato in particolare sui seguenti requisiti:

- alimenti prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse, in conformità con le normative vigenti.
- Etichettatura riportata nella confezione originaria conforme alle normative vigenti.

- Mantenimento della catena del freddo (-18) anche durante il trasporto.
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- Rispetto della zona di provenienza richiesta per ogni prodotto.
- Rispetto della quantità consegnata intesa al netto della glassatura.

6. Dovranno essere forniti, a seconda delle richieste, filetti o tranci dei seguenti pesci:

- halibut,
- platessa,
- merluzzo,
- palombo,
- nasello,

7. La provenienza del pesce deve essere nazionale o nord-europea.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

1. Il tonno da usare conforme alle vigenti disposizioni, dovrà essere confezionato esclusivamente in olio di oliva ed a trancio intero e di colore chiaro. Deve avere almeno sei mesi di maturazione.
2. Il prodotto dovrà essere prodotto e confezionato secondo le norme vigenti, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli.
3. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.
4. La grammatura prevista nella tabella dietetica è riferita al prodotto "sgocciolato". Le confezioni devono corrispondere alle richieste fatte dalle cucine.

LATTE E LATTICINI

I prodotti dovranno essere trasportati con mezzi autorizzati ed idonei, nel rispetto della vigente normativa.

I prodotti lattiero caseari che presentano la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" devono essere ottenuti con latte proveniente da mucche di allevamenti nazionali, alimentate con foraggi ottenuti da agricoltura biologica, così come la frutta contenuta negli yogurt deve provenire da coltivazioni biologiche.

Gli yogurt dovranno avere un adeguato tenore di fermenti lattici vivi e devono pervenire entro una settimana massimo dal giorno di confezionamento.

Le forniture di prodotti a base di latte dovranno essere corredate della documentazione dei controlli effettuati dagli stabilimenti di produzione sull'accertamento della eventuale presenza di contaminazione da micotossine e relative misure di prevenzione e gestione delle non conformità. I prodotti devono essere consegnati in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli autorizzati.

LATTE (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)

1. Proveniente da produzione toscana, preferibilmente locale e di alta qualità, conforme alla vigente normativa.

- a) Latte a media conservazione UHT - parzialmente scremato.
- b) Latte fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

2. Devono:

- rispettare i parametri microbiologici previsti;
- il prodotto a), deve contenere dall'1,0 all'1,8% di grasso;
- il prodotto b), deve contenere il 3,5% di grasso;
- riportare la data di scadenza
- sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

YOGURT (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)

1. Fornito in confezioni da 125 gr.

- a) Yogurt intero.
- b) Yogurt magro.
- c) Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

2. Dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

3. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta.

4. Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cad., devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

5. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento delle temperature da 0° a 4°C.

YOGURT DI SOIA (NO O.G.M.)

Da utilizzare in tutti i casi di certificata intolleranza al lattosio. Ingredienti: estratto di soia (71%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar, aromi. Proteine del latte inferiori a 0,1g., lattosio inferiore a 0,1 g.

BUDINO

Fornito in confezioni da 125 gr – gusti assortiti.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati,
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

DESSERT

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.
- Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa.
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

Condizioni generali:

- I formaggi, di produzione italiana, non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della vigente normativa.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0° e 4°C nel rispetto della vigente normativa.

MOZZARELLE

1. Prodotte in Italia da solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo contenuto 44% sulla sostanza secca.
3. Devono essere vendute in confezioni immerse in adatto liquido di governo.
4. Le confezioni devono portare dichiarazioni relative al peso netto.
5. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o gusto amaro o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

FORMAGGI FRESCHI

1. Prodotti in Italia da solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.
3. Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.
4. Devono essere esenti da polifosfati aggiunti.
5. Non devono presentare sapore, odore e colore anomali.
6. Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti ai sensi della vigente normativa.
7. Devono riportare la data di confezionamento e la scadenza in base alla vigente normativa.
8. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
9. I prodotti devono:
 - non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, fermentazione anomala o altro;
 - non avere odore o sapori anomali.
10. Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :
 - Bel Paese
 - Crescenza/stracchino
 - Casatella
 - Fontal
 - Mozzarella bocconcini gr. 30
 - Mozzarella gr. 125
 - Ricotta fresca di vacca

- Robiola fresca
- Formaggio spalmabile fresco

11. Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione. Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple.

PARMIGIANO REGGIANO (condimento per primi piatti ed altre preparazioni)

Caratteristiche richieste:

- grasso minimo 32% sulla S.S.,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause,
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro,
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro,
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura,
- deve essere idoneo ad essere grattugiato,
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.

CRESCENZA

1. Prodotta da puro e solo latte vaccino fresco italiano.
2. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.
3. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.
4. Il prodotto non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause; e deve essere fornito in confezioni sigillate e idonee igienicamente.

RICOTTA

1. Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, con latte vaccino fresco italiano, in stabilimenti autorizzati italiani.
2. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
3. Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti, ai sensi della vigente normativa.
4. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:
 - Ricotta romana;
 - Ricotta piemontese;
 - Ricotta toscana.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (e' richiesta la fornitura di prodotto nazionale da agricoltura biologica)

1. Dovrà essere garantita una sufficiente varietà d'ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
2. In caso di mancanza di prodotto biologico con le suddette caratteristiche, potranno essere forniti prodotti di fiera corta toscana o di elevata qualità.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana, preferibilmente toscana - locale.

Gennaio

- cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile

- asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- banane, mele, pere, arance, limoni

Maggio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli

- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

Giugno

- fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Agosto

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi

Settembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi

Ottobre

- biette, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre

- carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, zucche, porri, verze
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine

2. I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.
- In caso di mancanza di basilico fresco potrà essere utilizzato pesto pronto. Provenienza nazionale

Categorie merceologiche: ulteriori specifiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice.	
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: Peso unitario minimo gr. Coltura protetta Lattughe 150-100 Lattughe e iceberg 300-200 Indivie e scarole 200-150
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro max fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliamento incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	
Basilico		Basilico fresco di provenienza nazionale	

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

1. In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità e comunque in base all'entità del servizio, si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco. I prodotti surgelati dovranno essere conformi alla vigente normativa.

- Fagiolini fini interi
- Pisellini fini (dolci)
- Minestrone (vegetali misti)
- Cavolfiore (rosette)
- Spinaci (foglia)
- Biete coste (erbette)

2. I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

3. In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità, e di parti non utilizzabili.

4. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA (e' richiesta la fornitura di prodotto nazionale da agricoltura biologica, preferibilmente di produzione toscana-locale)

1. I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di maturazione naturale;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei ed uniformi; le partite devono essere selezionate.

2. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

3. Gli imballaggi saranno puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

4. Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

In caso di mancanza di prodotto biologico con le suddette caratteristiche, potranno essere forniti prodotti di fiera corta toscana o di elevata qualità (es. mele Melinda, pere Opera)

Categorie merceologiche: ulteriori specifiche

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALI BRO	GRAM MATURA	TOLLERANZE QUALITA'
Mele	I	Golden delicious	75-80	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13%
		Red delicious	75-80	160-180	
		Starking delicious	75-80	160-180	
		Starkrimson	75-80	160-180	
		Stayman red			
Jonagold					
		Rosa di caldar			
		Fuji			
Pere	I	Butirra	70-75	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13%
		William	70-75	155-175	
		Abate fetel	65-70	155-170	
		Kaiser	70-75	160-190	
		Conference			
Passacrassiana					
Decana comizio					
Pesche	I	Springtime	70-75	155-190	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 12-13%
		Cardinal	70-75	155-190	
		Dixired	70-75	155-190	
		Redhaven	70-75	155-190	
Albicocche	I	Precoce d'imola			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
		Reale d'imola			
		Tonda castiglione			
		boccuccia			
Susine	I	Shiro- goccia oro			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 15%
		Morettini			
		Ozark premier			
		Santa ros			
		satsuma			
Agrumi Arance	I	Moro			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle
		Tarocco			

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALI BRO	GRAM MATURA	TOLLERANZE QUALITA'
		Sanguinella Washington Ovale			della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%.
Mandarini	I	Paternò Campania			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%.
Uva da tavola	I	Italia Regina Americana Olivella			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.
Fragole	I				Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.

Banane	Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm. Si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla normativa europea.
Kiwi	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).
Kaki	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.
Anguria	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.
Melone	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.

La **frutta secca a guscio** confezionata in confezioni sottovuoto o opportunamente sigillate. Il frutto deve essere aderente al guscio stesso.

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

1. I prodotti sono quelli definiti dal D. Lgs. 19 febbraio 2014, n. 20, in attuazione della Direttiva 2012/12/UE. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla vigente normativa.

- il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
- Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
- Gusti di Pesca, Albicocca, Pera, Mela in frutta minimo 50%, ottenuto dall'aggiunta di solo acqua e zucchero alla purea dei frutti.
- Gusti di arancia e ananas 100% di frutta.

MARMELLATE

1. Confezione monoporzione e barattoli da 500 gr.
2. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta gelificata e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
3. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
4. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla vigente normativa.

POMODORI PELATI (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)

1. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.
2. I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Dovranno essere privi di pelle e peduncoli, con odore tipico caratteristico, senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, senza retrogusto di sapore estraneo, colore rosso vivo e immersi nel liquido di conservazione, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.
3. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto.
4. I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.
5. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.
6. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
7. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa.

POLPA DI POMODORO BIOLOGICA (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)

La polpa di pomodoro deve provenire da pomodori maturi al punto giusto, con odore tipico caratteristico, senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, senza retrogusto di sapore estraneo, colore rosso vivo assolutamente priva di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.

PASSATA DI POMODORO (é richiesta la fornitura di prodotto di produzione annuale nazionale da agricoltura biologica)

1. Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.
2. Non deve contenere bucce e semi.
3. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.
4. I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
5. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa.

ACQUA MINERALE

1. Rispondente alla normativa vigente (D. Lgs. 25 gennaio 1992 n.105, e D. Lgs. 08 novembre 2011 n. 176) che definisce i requisiti delle acque minerali.
2. Qualsiasi altra operazione diversa da quelle previste dalla normativa è vietata ed in particolare i trattamenti di potabilizzazione, l'aggiunta di sostanze battericide o batteriostatiche e qualsiasi altro trattamento suscettibile di modificare il microbismo dell'acqua minerale naturale.
3. Caratteristiche chimiche (indicazioni in etichetta):
 - acqua oligominerale o "leggermente mineralizzata", naturale e/o gassata, con tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 150 mg/l.
4. Le acque fornite non dovranno contenere sostanze in aggiunta, oltre l'eventuale anidride carbonica, anche se previste da future norme.
5. Potranno essere fornite, a richiesta del Comune:
 - Bottiglie vetro da 1 lt e da 0,5 lt
 - Bottiglie PET da 1,5 lt
 - Bottiglie PET da 0,5 lt
 - Confezioni in tetrapack (brik)
6. Le bottiglie debbono essere tenute al riparo della luce e in luogo fresco.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

1. Le forniture di prodotti biologici dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge.

SCADENZE

I prodotti devono avere una data di scadenza tale da permettere la loro conservazione, per un congruo periodo di tempo prima dell'utilizzo (shelf life). Si riportano qui di seguito, accanto ad ogni prodotto, i periodi minimi che devono intercorrere fra la data di consegna e la data di scadenza:

- generi vari a lunga conservazione (scatolame, conserve, farine, spezie, ecc) - 12 mesi
- surgelati - 10 mesi
- Burro - 3 mesi

- Formaggini - 3 mesi
- Formaggio Edam, formaggio grana (bocconcini), formaggio pecorino, parmigiano reggiano - 3 mesi
- Latte UHT - 3 mesi
- Mozzarella - 10 giorni
- Ricotta mista, stracchino, yogurt - 20 giorni

PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE

Tutti i prodotti privi di glutine dovranno essere prodotti e confezionati secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

In etichetta dovrà essere riportata l'indicazione "(prodotto) **dietetico senza glutine**" e la spiga barrata dell' Associazione Italiana Celiachia.

Il prodotto dovrà essere inserito nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci notificati dal Ministero della Salute e nel Prontuario A.I.C. degli alimenti dell' Associazione Italiana Celiachia.

ASSENZA DI OGM

E' vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati, in ottemperanza della Legge Regione Toscana n. 53/2000, che prevede il divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastica e prescolastica.

Latte di soia

E' un particolare alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia. Normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio). E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare utilizzato, a richiesta, per i bambini dell'asilo nido.

Yogurt di soia

Da utilizzare in tutti i casi di certificata intolleranza al lattosio. Ingredienti: estratto di soia (71%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar, aromi. Proteine del latte inferiori a 0,1g., lattosio inferiore a 0,1 g.

ALIMENTI SPECIFICI MPRIMA INFANZIA

Tutti i prodotti si intendono di prima scelta, per caratteristiche merceologiche, commerciali, igieniche ed esenti da O.G.M.

biscotti dietetici primi mesi, biscotto granulato;
 pastina 0, 00, 000 in confezioni farmaceutiche;
 pastina semintegrale biologica ai 4 cereali; al grano duro e riso; farine latte alla frutta varia; crema di riso;
 omogeneizzati di carne e frutta;
 biscotti di riso conf. da gr. 300
 biscotti Privolat conf. Da gr. 400
 biscotti "Primi mesi" solubili da biberon (tipo Biodieterba) conf. Gr. 300
 biscotti "Primi mesi" solubili da biberon (tipo Plasmon) conf. Gr. 300
 biscotti di proseguimento (tipo Biodieterba) conf. Gr. 360
 budino di soia - conf. Da 2 vs.
 budino di riso con da 2 vs.
 camomilla - conf. 20 filtri-
 confettura di frutta (albicocca, pesca, ciliegia) gr. 400
 corn flakes gr.375
 crema di mais e tapioca (cottura istantanea) gr. 250
 crema multicereali (cottura istantanea) gr. 250
 crema di riso (cottura istantanea) gr. 250
 liofilizzati di carne (manzo,agnello,tacchino, coniglio,cavallo) 3 vasetti gr. 10
 liofilizzati di pesce (platessa -trota) 3 vasetti gr. 10
 miele monoporzioni da gr. 25
 omogeneizzati alla frutta gr. 80 x 2 vasetti (mela,pera, banana,albicocca,prugna)
 omogeneizzati carne (agnello e coniglio) gr. 80 conf. Da 2 vasetti
 omogeneizzati carne (manzo, vitello,tacchino, pollo) gr. 80 conf. Da 2 vasetti
 omogeneizzati carne (cavallo) gr. 80 conf. Da 2 vasetti
 omogeneizzati di prosciutto crudo gr. 80 conf. Da 2 vasetti

omogeneizzati di pesce (trota,platessa,salmone) gr. 80 conf. Da 2 vasetti
omogeneizzato di formaggio gr. 80 conf. da 2 vasetti
orzo solubile gr.500
pastina tipo Tempestina (formato tipo Barilla) conf. Gr. 500
pastina primi mesi (formato sabbolina, puntine, stelline, ecc) conf da gr.340 tipo Biodieterba
Latte di riso 0.500 lt
Latte di riso 1 lt
Latte fresco intero Bio Lt. 1
Latte di soia gr. 500
Latte di soia lt. 1
Latte Humana 1 in polvere conf. Gr. 400
Latte Humana 2 in polvere conf. Gr. 400
Latte Nutrigen gr. 400
Latte Plasmon 2 Transilat gr. 400
Latte in polvere Similac formula plus 1 conf. Da gr. 400
Latte in polvere Similac formula plus 1 conf. Da gr. 900
Latte in polvere Nidina 1 conf. Gr. 450
Latte in polvere Nidina 1 conf. Gr. 1000
Latte in polvere Nidina 2 conf. Gr. 450
Latte in polvere Nidina 2 conf. Gr. 900
Latte liquido Nidina 2 ml 500
Latte liquido Similac plus 2 ml 500
Altre tipologie di latte in polvere purchè adatte all'età dei bambini e conformi alle normative vigenti.
semolino di grano duro (tipo Biodieterba) conf. Gr. 250
succhi di frutta brick ml. 700 gusto pera
succhi di frutta btg. ml.125 x 3
(gusto albicocca, pera, pesca)
the deinato da 20 filtri
Crema di riso istantanea scatola gr.250
Crema di semolino di grano istantanea scatola gr. 250
Crema di mais e tapioca conf. Da gr. 250

N.B. Il pane, e più in generale tutti i prodotti da forno freschi, dovranno essere a KM 0 (ovvero provenienti dai forni siti nel comune Reggello o del Valdarno).

ALL 6 CRITERI E FORMULA

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI "ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" DEL COMUNE DI REGGELLO PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025 – CIG 79608404FD

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA: VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

I servizi in oggetto dovranno essere affidati tramite procedura aperta ai sensi dell'ar.59 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'Art.95 del D.Lgs. 50/2016 utilizzando i criteri di seguito indicati:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

L'offerta economica dovrà essere presentata sotto forma di ribasso percentuale.

I punteggi relativi ad entrambi i parametri (Offerta Tecnica ed Offerta Economica) verranno assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale, per eccesso o difetto (0,005=0,01).

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e da quello ottenuto per l'offerta economica.

Offerta Tecnica – 80 punti

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi della vigente normativa, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica sono i seguenti:

Descrizione del criterio/sub criterio di valutazione e fattore ponderale per criterio/sub criterio

Descrizione del criterio/sub criterio di valutazione e fattore ponderale per criterio/sub criterio	Esplicitazione degli elementi caratterizzanti il criterio/sub criterio di valutazione e fattore ponderale per elemento
1) PROGETTO PEDAGOGICO Fattore ponderale: fino a punti 3	
1) Progetto pedagogico: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto pedagogico" dovrà contenere l'esposizione dei valori, degli orientamenti teorici e metodologici e delle finalità pedagogiche del servizio offerto. Fattore ponderale: Fino a punti 3	1.1) Capacità dell'offerta di esprimere la coerenza dei valori esposti nel progetto pedagogico presentato con le finalità istituzionali di cui alla normativa regionale vigente e al regolamento delle strutture educative comunali: fino a punti 1
	1.2) Esplicitazione ed articolazione nell'offerta degli orientamenti teorici e metodologici adottati per la realizzazione dei servizi, in coerenza con i valori espressi dal progetto pedagogico presentato: fino a punti 1

	<p>1.3) Capacità dell'offerta di definire la mission del servizio in caso di aggiudicazione, ovvero descrizione delle finalità e degli obiettivi socio-educativi che si intendono raggiungere con il servizio offerto con chiarezza, efficacia, coerenza progettuale, completezza: fino a punti 1</p>
<p>2) PROGETTO EDUCATIVO Fattore ponderale: Fino a punti 52</p>	
<p>2.1) Descrizione delle strategie di ambientamento ed inserimento dei bambini che saranno adottate nel servizio: dovranno essere espresse le attività preliminari e propedeutiche all'inserimento dei bambini, la pianificazione dei tempi e le modalità della loro condivisione, le strategie educative e le attività nella fase dell'ambientamento ed inserimento e le attività e gli strumenti per l'osservazione e la documentazione Fattore ponderale: Fino a punti 9</p>	<p>2.1.1) Definizione nell'offerta di procedure di presentazione del servizio, di colloqui preliminari e di informazioni alle famiglie in un'ottica di condivisione, supporto, trasparenza e partecipazione: fino a punti 1</p> <p>2.1.2) Pianificazione esplicitata dei tempi di ambientamento ed inserimento e delle modalità di condivisione con le famiglie, nell'ottica del benessere del bambino e della tempestività di fruizione del servizio: fino a punti 2</p> <p>2.1.3) Definizione delle strategie e descrizione delle attività nella fase dell'ambientamento ed inserimento (anche con riferimento ai bambini con bisogni speciali) fino a punti 2</p> <p>2.1.4) Descrizione delle attività e degli strumenti per l'osservazione e la documentazione del periodo di inserimento/ambientamento, adeguate, orientate ai bambini ed alle famiglie, flessibili e con margini esplicitati per la riprogettazione: fino a punti 2</p> <p>2.1.5) Descrizione delle modalità di verifica del percorso di ambientamento: fino a punti 2</p>
<p>2.2) Articolazione degli orari di funzionamento del servizio, fermo restando quanto previsto dall'art. 5 del capitolato descrittivo prestazionale: nell'elaborato dovranno essere esplicitati gli orari di entrata ed uscita dei bambini Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>2.2) Definizione degli orari di funzionamento del servizio nell'ottica dell'orientamento alle necessità delle famiglie, del rispetto della valenza del progetto educativo e del benessere del bambino: fino a punti 2</p>
<p>2.3) Articolazione dei turni giornalieri e settimanali del personale e rapporti educatore/bambino: nell'elaborato dovrà essere esposta ed esemplificata l'articolazione del personale educativo ed ausiliario nei turni giornalieri e settimanali, con le modalità previste dal regolamento regionale n. 41/R/2013 e del vigente regolamento comunale. Fattore ponderale: Fino a punti 7</p>	<p>2.3.1) Capacità dell'offerta di esplicitare l'articolazione dei turni giornalieri e settimanali ed i rapporti educatore/bambino fino ad un massimo di punti 2</p> <p>2.3.2) Articolazione della presenza/compresenza del personale educativo ed ausiliario, adeguata alle fasi della giornata educativa ed alle esigenze dei bambini: fino a punti 5</p>
<p>2.4) Organizzazione della giornata educativa: l'elaborato dovrà esplicitare le attività educative e di routine previste e la loro articolazione nel corso di una giornata-tipo, con specificazione delle fasce orarie di svolgimento, degli</p>	<p>2.4.1) Descrizione ed articolazione nell'offerta delle attività educative e di routine in un'ottica di coerenza con la realizzazione del progetto pedagogico, valenza educativa, orientamento al benessere dei bambini e funzionalità: fino a punti 2</p>

attori coinvolti e dell'organizzazione ed uso degli spazi. Fattore ponderale: Fino a punti 6	2.4.2) Descrizione degli attori coinvolti in ciascuna delle attività della giornata educativa in un'ottica di coerenza con la realizzazione del progetto pedagogico, valenza educativa, orientamento al benessere dei bambini e funzionalità: fino a punti 2
	2.4.3) Utilizzo degli spazi, interni ed esterni, differenziati e/o polivalenti, in un'ottica di valorizzazione dello spazio come strumento educativo, orientamento al bambino, razionalità, funzionalità: fino a punti 2
2.5) Stabilità delle figure educative sul gruppo dei bambini: nell'elaborato dovranno essere descritte le modalità organizzative che verranno adottate per garantire la continuità delle figure educative sul gruppo dei bambini nell'arco del percorso complessivo del servizio Fattore ponderale: Fino a punti 2	2.5) Capacità dell'offerta di garantire modalità organizzative adatte a favorire la continuità/stabilità delle figure educative: fino a punti 2
2.6) Attività di progettazione e programmazione delle esperienze educative: l'elaborato dovrà esplicitare soggetti, metodologie, strumenti e quantificazione oraria delle attività e ore non frontali utilizzate per la progettazione, la documentazione, osservazione, continuità nido-famiglia: Fattore ponderale: Fino a punti 3	2.6.1) Descrizione delle metodologie e degli strumenti utilizzati per la progettazione, la programmazione, la verifica e la documentazione nelle principali aree di sviluppo dei bambini che saranno impiegate: fino a punti 3
2.7) Attività di osservazione, rilevazione dei bisogni dei bambini e documentazione: nell'elaborato dovranno essere esplicitati le fasi e i soggetti coinvolti nell'attività di osservazione, rilevazione dei bisogni e riprogrammazione dell'attività educativa, con descrizione degli strumenti e metodologie impiegati Fattore ponderale: Fino a punti 6	2.7.1) Descrizione delle metodologie e degli strumenti utilizzati per l'osservazione, la rilevazione dei bisogni e la documentazione, nell'ottica della coerenza al progetto educativo, dell'orientamento al bambino, dell'efficacia dell'ascolto: fino a punti 3
	2.7.2) Definizione delle fasi e dei soggetti coinvolti nell'attività di osservazione e rilevazione, compreso il coinvolgimento del coordinatore pedagogico comunale: fino a punti 2
	2.7.3) Descrizione delle metodologie di verifica delle osservazioni e delle rilevazioni dei bisogni educativi dei bambini anche in riferimento alle persone coinvolte: fino a punti 2
2.8) Continuità nido-famiglia: l'elaborato dovrà descrivere la finalità, le metodologie, gli strumenti, specificando la frequenza di realizzazione Fattore ponderale: Fino a punti 5	2.8.1) Breve descrizione delle attività programmate per la partecipazione delle famiglie all'esperienza educativa del servizio: fino a punti 1
	2.8.2) Quantificazione della frequenza e calendarizzazione nel corso dell'anno educativo delle modalità di partecipazione delle famiglie: fino a punti 1
	2.8.3) Breve descrizione delle modalità di partecipazione e coinvolgimento delle famiglie delle motivazioni pedagogiche e delle scelte educative che sono alla base della relazione adulto-bambino e dell'organizzazione degli spazi e delle proposte di esperienze ai bambini: fino a punti 3

<p>2.9) Sostituzione del personale educativo/ausiliario: l'elaborato dovrà esplicitare le modalità organizzative adottate per la sostituzione del personale assente. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.9.1) Descrizione delle modalità organizzative che saranno adottate per gestire le sostituzioni del personale assente con garanzia di immediatezza: fino a punti 1</p> <p>2.9.2) Descrizione delle modalità che assicurino continuità educativa e circolarità delle informazioni necessarie al servizio, al coordinatore pedagogico e all'A.C.: fino a punti 2</p>
<p>2.10) Formazione del personale: l'elaborato dovrà dettagliare metodologie ed ambiti specifici degli interventi di formazione sia per gli educatori che per gli operatori, specificando il monte ore annuo per ciascuna delle figure. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.10.1) Breve descrizione delle proposte formative per gli educatori: fino a punti 1</p> <p>2.10.2) Numero di ore annue di formazione per ciascun educatore: fino a punti 1</p> <p>Fino a n. 20 ore punti 0 Ogni ulteriori n.10 ore punti 0,50</p> <p>2.10.3) Numero di ore annue di formazione per ciascun ausiliario: fino a punti 1</p> <p>Fino a n. 10 ore – punti 0,50 Ogni ulteriori n.5 ore punti 0,50</p>
<p>2.11) Attività di sostegno alla genitorialità. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.11.1) Progettazione e realizzazione di incontri con esperti, almeno n.2 incontri nell'anno educativo: fino a punti 2</p> <p>Per 2 incontri – punti 1 Per ogni incontro aggiuntivo – punti 0,50</p> <p>2.11.2) Progettazione e realizzazione di incontri tenuti dagli educatori su tematiche specifiche, almeno n.2 incontri nell'anno educativo: fino a punti 1</p> <p>Per n.2 incontri – punti 0,50 Per ogni incontro aggiuntivo – punti 0,50</p>
<p>3) ORGANIZZAZIONE ARREDI E CURA DEGLI SPAZI INTERNI ED ESTERNI: Fattore ponderale 13</p>	
<p>3.1) Descrizione dell'organizzazione degli spazi interni adibiti all'accoglienza dei bambini e alla realizzazione delle routine. Fattore ponderale: Fino a punti 9</p>	<p>3.1.3.1) Connotazione dello spazio di accoglienza e degli armadietti: fino a punti 1</p> <p>3.1.2) Descrizione dell'organizzazione dello spazio sezione, con gli 'angoli' organizzati in riferimento ai bisogni dei bambini: fino a punti 2</p> <p>3.1.3) Connotazione e organizzazione del bagno dei bambini in corrispondenza delle motivazioni pedagogiche ed educative che sostengono la routine del bagno: fino a punti 1</p> <p>3.1.4) Descrizione degli strumenti e delle stoviglie utilizzati per favorire l'autonomia dei bambini, specificando i materiali di cui sono fatti: fino a punti 1</p> <p>3.1.5) Descrizione dell'organizzazione dello spazio riposo pomeridiano in funzione dei bisogni diversificati dei bambini e dello sviluppo dell'identità soggettiva: fino a punti 1</p>

	<p>3.1.6) Organizzazione e cura degli spazi dedicati alle famiglie. Descrizione degli spazi ricavati all'interno dei servizi e finalizzati all'accoglienza dei genitori ed alle riunioni del gruppo di lavoro: fino a punti 1</p> <hr/> <p>3.1.7) Descrizione degli strumenti e dei materiali che connotano lo spazio dell'accoglienza e descrivono il servizio, connotandolo attraverso i riferimenti pedagogici ed educativi: fino a punti 2</p>
<p>3.2) Descrizione degli spazi esterni in funzione dei percorsi di esperienza da proporre ai bambini, in continuità con quelli interni, con particolare cura dell'estetica e delle esperienze di outdoor. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>3.2.1) Descrizione della strutturazione del giardino in 'angoli' che possano favorire l'interesse dei bambini in funzione della socializzazione, del movimento, della conoscenza della natura e di esperienze anche scientifiche: fino a punti 3</p>
<p>4) SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI: Fattore ponderale 4</p>	
<p>4) Gestione della qualità dei servizi: nell'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Sistema per la gestione della qualità del servizio", dovranno essere esposti gli elementi caratterizzanti il sistema che sarà adottato per garantire il miglioramento continuo della qualità del servizio offerto. Fattore ponderale: Fino a punti 4</p>	<p>4.1) Modalità di individuazione della qualità del servizio: fino a punti 1</p> <hr/> <p>4.2) Modalità di individuazione degli indicatori da monitorare per il miglioramento del servizio: fino a punti 1</p> <hr/> <p>4.3) Modalità, strumenti e tempi delle fasi di monitoraggio, controllo, valutazione e riprogettazione, al fine del miglioramento continuo della qualità del servizio offerto: fino a punti 1</p> <hr/> <p>4.4) Descrizione della metodologia e degli strumenti utilizzati dagli operatori nel servizio in appalto per l'autoanalisi e l'autovalutazione della qualità interna, in un'ottica di efficacia, empowerment e coerenza progettuale, al fine del miglioramento continuo della qualità dei servizi offerti: fino a punti 1</p>
<p>5) PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DELLA CONTINUITÀ EDUCATIVA CON LA SCUOLA DELL'INFANZIA: Fattore ponderale fino a punti 2</p>	
<p>5) Progetto per la realizzazione della continuità educativa con la scuola dell'infanzia e con il territorio Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>5.1) Descrizione delle motivazioni educative: fino a punti 0,50</p> <hr/> <p>5.2) Efficacia della proposta progettuale per contestualizzazione e articolazione delle attività: fino a punti 0,50</p> <hr/> <p>5.3) Modalità organizzative (spazi e tempi, persone e utenti coinvolti ecc.) e di proposta per la realizzazione della continuità 0/6 anni: fino a punti 1</p>

6) ATTIVITA' AGGIUNTIVE: Fattore ponderale fino a punti 2	
<p>6) Proposte di attività innovative di miglioramento e potenziamento del servizio per i bambini, per le famiglie, per la comunità, che l' appaltatore attiverà autonomamente nel rispetto della compatibilità con il servizio (vedi capitolato) e senza alcun onere a carico del comune. Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>6.1) Breve descrizione di ciascuna delle attività proposte: fino a punti 2</p> <p>Per ogni attività proposta: punti 0,50</p>
7) STUTTURA AZIENDALE: Fattore ponderale fino a punti 4	
<p>7.1) Organizzazione e organigramma aziendale che l' appaltatore si impegna a mettere a disposizione, oltre al personale in servizio presso i nidi per garantire il miglior svolgimento del servizio anche sotto gli aspetti tecnico-operativi legati alla sicurezza ed alla manutenzione, con particolare riferimento al complesso dei tecnici (figure professionali, consulenti, ditte incaricate ecc.) Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>7.1.1) Breve descrizione della struttura e dell'organizzazione aziendale in generale e con particolare riferimento alle figure ed alle modalità operative che consentano una efficace ed efficiente soluzione dei problemi tecnici che dovessero presentarsi nel corso dell'appalto: fino a punti 2</p>
<p>7.2) Organizzazione e organigramma aziendale con riguardo specifico alle funzioni relative alle indicazioni del D.Lgs. n. 81/2008 ed alla realizzazione di specifica attività formativa. Fattore ponderale: Fino a punti 1</p>	<p>7.2.1) Breve descrizione delle figure professionali presenti e piano della specifica formazione rivolta agli operatori in servizio nei nidi oggetto dell'appalto: fino a punti 1</p>
<p>7.3) Piano della manutenzione ordinaria Fattore ponderale: Fino a punti 1</p>	<p>7.3.1) Dovrà obbligatoriamente essere presentato un piano della manutenzione ordinaria (vedi capitolato). La valutazione dell'elemento avverrà sulla base dei seguenti indicatori: procedura e modalità, tempistica, frequenza: fino a punti 0,50</p> <p>7.3.2) Proposte di efficientamento energetico: fino a punti 0,50</p>

L'offerta tecnica dovrà essere obbligatoriamente formulata rispettando l'ordine dei criteri della tabella sopra riportata, in un numero di pagine non superiore a 30 in formato corpo 12, comprensivi di copertina, indici elementi scritti o grafici e quanto altri ritenuto necessario per agevolare il lavoro dei commissari. Non saranno valutate le pagine eccedenti.

La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate in ragione dell'esercizio del proprio potere di discrezionalità, valuta le Offerte Tecniche presentate, attribuendo il punteggio relativo. La Commissione determina i coefficienti V(a)i relativi a ciascun criterio di valutazione, fatta eccezione per i criteri per i quali le modalità di attribuzione dei punteggi sono dettagliate all'interno della descrizione del singolo criterio di valutazione.

VOTO	Motivazione del voto	Coefficiente da moltiplicare per il punteggio massimo
Inadeguato	L'offerta è carente in uno o più aspetti principali tali da compromettere l'utilità generale della stessa.	0
Scarso	L'offerta è carente in uno o più aspetti secondari senza compromettere l'utilità generale della stessa.	0,20
Sufficiente	L'offerta è idonea al soddisfacimento delle basilari esigenze della Stazione appaltante.	0,40
Discreto	L'offerta è rispondente alle principali esigenze della Stazione appaltante e contempla soluzioni ed elementi tecnici in linea con l'offerta di mercato.	0,60
Buono	L'offerta è ben rispondente alle esigenze della Stazione appaltante e conforme ai requisiti del Capitolato.	0,80
Ottimo	L'offerta è perfettamente rispondente alle esigenze della Stazione appaltante e contempla soluzioni ed elementi tecnici innovativi con caratteri di originalità rispetto all'offerta di mercato.	1,00

Qualora, a seguito della valutazione dei commissari, a nessuna delle soluzioni presentate sia stato attribuito il valore 1, questo sarà assegnato all'offerta che ha proposto la soluzione migliore e, alle altre, sarà attribuito un valore calcolato in proporzione.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile pari a 80 punti, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 80 punti all'offerta tecnica risultata la migliore e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Offerta Economica – 20 punti

Il calcolo degli elementi dell'Offerta economica sarà effettuato utilizzando la seguente formula. Alle offerte con ribasso pari a 0 non verrà attribuito alcun punteggio, in quanto tale operazione è giudicata inammissibile per il parametro dell'offerta economica, anche al fine di evitare valutazioni sperequate rispetto alle altre offerte in ribasso.

L'offerta economica deve essere espressa IN RIBASSO PERCENTUALE rispetto all'importo posto a base di gara.

I coefficienti sono attribuiti applicando la seguente formula:

V(a)	(per $Aa \leq Asoglia$)	=	$X * Aa / Asoglia$
V(a)	(per $Aa > Asoglia$)	=	$X + (1,00 - X) * [(Aa - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$

dove:

V(a)	=	coefficiente relativo all'offerta economica del concorrente (a)
Aa	=	ribasso percentuale offerto dal concorrente (a)
Asoglia	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso percentuale sul prezzo) dei concorrenti
Amax	=	massimo ribasso percentuale offerto
X	=	0,90

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile per il presente criterio (20 pt). La valutazione di suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____ .
appaltatore

data: __ / __ /2019



COMUNE DI REGGELLO

Verbale di Coordinamento Safety
di cui all'art. 26 D.Lgs 81/2008 ed al D.Lgs 3.8.2009, n. 106

Appalto

**SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO ARCOBALENO” E “PIETRAPIANA” PERIODO 1
SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025**

Oggetto:

Presso:

Durata appalto: SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025

Impresa esecutrice _____

Nominativi dei presenti in situ, con indicazione della posizione assicurativa I.N.P.S. e I.N.A.I.L.:

si rimanda all'elenco del personale formato ed individuato in allegato

P.O.S. DITTA ESECUTRICE IN DATA:

Documento Valutazione dei Rischi appaltatore (indicare Rev e data): _____

Nominativo Datore di Lavoro appaltatore: _____

Nominativo Referente appaltatore: _____

Nominativo RSPP appaltatore: _____

Nominativo MC appaltatore: _____

Nominativo RLS appaltatore: _____

ATTIVITÀ INTERDETTA sino a consegna del DVR/documentazione relativa all'attività di appalto specifica

Orari di lavoro, cronoprogramma:

allegare eventuale calendario o rimandare ai documenti dell'appalto



Firme: _____
 stazione appaltante Comune di Reggello _____
 appaltatore

data: __/__/2019

FORMAZIONE SAFETY DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'APPALTATORE
(SPECIFICARE I DETTAGLI DI SEGUITO INDICATI)

si rimanda all'elenco del personale formato ed individuato in allegato

Formazione RSPP

(indicare dettaglio dei corsi effettuati nel rispetto dei requisiti di legge)

RSPP	riferimento attestati (data, durata corso, ente erogatore)	
	Tipo di corso	riferimenti
	Modulo A (28 ore)	
	Modulo B (60 ore)	
	Modulo C (24 ore)	
	Aggiornamenti	

Abilitazione Medico Competente

(indicare codice e dati di abilitazione nel rispetto dei requisiti di legge)

MEDICO COMPETENTE	Tipo di corso	Riferimenti

Formazione RLS 32 ore

(indicare dettaglio del corso effettuato nel rispetto dei requisiti di legge)

RLS	riferimento attestati (data, durata corso, ente erogatore)			
	Tipo di corso	riferimenti	Tipo di corso	riferimenti
	Corso 32 ore		Aggiornamento	

Formazione ADDETTI ALL'EMERGENZA

(indicare nominativi e dettaglio del corso effettuato)

ADDETTI SQUADRA DI EMERGENZA	riferimento attestati (data, durata corso, ente erogatore)

Formazione ADDETTI SQUADRA ANTINCENDIO

(indicare nominativi e dettaglio del corso effettuato DM 10/03/1998)

ADDETTI SQUADRA ANTINCENDIO	riferimento attestati (data, durata corso, ente erogatore)

Formazione ADDETTI SQUADRA PRONTO SOCCORSO

(indicare nominativi, dettaglio del corso effettuato e degli aggiornamenti triennali DM 388/03)

ADDETTI SQUADRA DI PRIMO SOCCORSO	riferimento attestati (data, durata corso, ente erogatore)

ALTRO:



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____.
appaltatore

data: __ / __ /2019

Il Comune di Reggello

in qualità di committente promuove il coordinamento fra committente ed appaltatore in ambito safety tramite una riunione informativa atta a verificare la presenza di rischi sull'ambiente di lavoro ivi compresi quelli derivanti da eventuali interferenze.

RIUNIONE DI COORDINAMENTO SAFETY EFFETTUATA IL: __ / __ / 2019

LUOGO: _____

PRESENTI:

Per la stazione appaltante (Comune di Reggello):

nome	cognome	posizione/ruolo	_____
			firma

Per l'appaltatore (_____): _____

nome	cognome	posizione/ruolo	_____
			firma

- ESECUZIONE SOPRALLUOGO CONGIUNTO:** **SI** **NO**
- PRESA VISIONE DOCUMENTAZIONE SAFETY:** **SI** **NO**
- ACQUISIZIONE RIFERIMENTI ADDETTI (emergenza, preposti, ...):** **SI** **NO**
- RILEVATA LA PRESENZA D' INTERFERENZE:** **SI** **NO**

MISURE PREVENTIVE PER RIDURRE O ELIMINARE LE EVENTUALI INTERFERENZE

Con riferimento al D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008, Art. 26, 3-ter. “in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato la concessione; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali”.

Risulta quindi che, una volta sottoscritto il presente verbale di coordinamento tra le parti sopra indicate, sarà il datore di lavoro (**concessionario**) a dover redigere specifico documento integrativo al presente a seguito coinvolgimento dei conduttori (datori di lavoro) dei luoghi accessori ospitanti le sedi di svolgimento dell'appalto. Si evidenzia inoltre che **NESSUN TIPO DI LAVORO** che possa generare interferenza non precedentemente previste possa essere eseguito all'interno delle strutture senza autorizzazione preventiva dell'Ufficio comunale competente che ne dovrà valutare la possibile interferenza e/o l'eventuale possibilità di svolgimento (ad esempio se far rientrare o meno nel titolo quarto e pertanto dover andare a specificare la redazione della relativa documentazione (PSC e POS) oltre che le relative figure richieste RESPONSABILE DEI LAVORI e coordinatori per la progettazione e l'esecuzione).

Per quanto sopra si rimanda anche al capitolato già sottoscritto.

ATTENZIONE: l'appaltatore dovrà organizzare e gestire l'intera attività di emergenza coordinandosi con le altre organizzazioni cooperanti presenti all'interno del luogo di lavoro con il suo personale nelle ore di assenza di copresenza, negli altri orari dovrà essere coordinata la cooperazione delle attività



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____ .
appaltatore

data: __ / __ /2019

PRINCIPALI RISCHI DERIVANTI DA ATTIVITÀ INTERFERENTI

Attività interferenti		Misure tecniche ed organizzativo-gestionali finalizzate alla riduzione/eliminazione dell'insorgenza di rischi causati dall'interferenza di più attività.	Rischio <i>interferenza residua</i> Alto/Medio/Basso/Assente
Attività 1 operative	Attività 2 servizi presenti svolti da terzi		
Emergenza incendio e primo soccorso	Attività di tutto il personale presente	L'emergenza incendi derivanti da attività o inneschi interni oltre a quelle di primo soccorso sono ineliminabili.	<i>Basso</i> OBBLIGO di coordinamento sulle modalità di gestione delle emergenze SVOLTE dal conduttore della struttura






Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____.
appaltatore

data: __/__/2019

RISCHI PER LA SICUREZZA DEI LAVORATORI DI CARATTERE GENERALE

<p>RISCHI D'INCENDIO ED ESPLOSIONE</p> <p>All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco. Tutti i presidi antincendio e gli impianti sono periodicamente assoggettate a manutenzione e verificati nel funzionamento.</p> <p>Il Piano di Emergenza ed Evacuazione ed il personale addetto alla gestione delle emergenze dovrà essere predisposto dall'appaltatore.</p>	
<p>RISCHI ELETTRICI</p> <p>In ogni ambiente di lavoro esistono impianti (cabine, quadri, prese e spine) ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti da personale qualificato.</p> <p>L'impianto elettrico è dotato di impianto di messa a terra protetto con interruttore generale e con un interruttore differenziale.</p> <p>Si evidenzia che gli interventi su impianti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale idoneo, previa autorizzazione del Committente, e che tutti i lavori vanno eseguiti dopo avere tolto la tensione, adottando tutte le precauzioni per impedire che essa venga riattivata, anche accidentalmente.</p> <p>Inoltre si ricorda che è assolutamente vietato effettuare derivazioni dalle linee principali; devono essere utilizzate esclusivamente le prese dislocate nelle varie aree di lavoro/locali.</p>	
<p>CAMPI ELETTROMAGNETICI</p> <p>Non esistono postazioni di lavoro con presenza del fattore di rischio relativo ai campi elettromagnetici. Si evidenzia peraltro la presenza di campi magnetici da correnti elettriche in prossimità delle cabine elettriche.</p>	



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____.
appaltatore

data: ___/___/2019

REGOLE GENERALI DA RISPETTARE

<p>L'eventuale utilizzo di attrezzature/ impianti di proprietà comunale deve essere preventivamente autorizzato ed effettuato rispettando le condizioni previste dal costruttore.</p> <p>Tutto il personale deve avere un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'accesso all'area. La formazione del personale è a carico dell'impresa appaltatrice.</p> <p>Sia assicurato il rispetto della normativa di salute e sicurezza sul lavoro ed ambientale vigente.</p> <p>Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione di segnali allarmi in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.).</p>	
<p>Utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale. Dovranno essere forniti ai propri addetti i DPI che si renderanno necessari in relazione ai rischi residui relativi all'attività svolta.</p>	
<p>È fatto divieto rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installate su impianti, macchine o attrezzature</p>	
<p>È vietato accedere a zone diverse da quelle previste per lo svolgimento delle specifiche attività o le aree destinate ai servizi tecnici (centrale termica ecc.)</p>	
<p>Non fumare o usare fiamme libere all'interno di locali chiusi. L'appaltatore dovrà garantire con un proprio regolamento il rispetto del divieto di fumo</p>	
<p>Vige il divieto di abbandonare materiali o attrezzature, anche temporaneamente in corrispondenza delle vie di transito, di porte, delle uscite di emergenza</p>	
<p>Segnalare immediatamente eventuali guasti o malfunzionamenti di attrezzature o impianti, interrompendo le attività che potrebbero risultare pericolose;</p>	
<p>Se si effettuano lavorazioni temporanee che possono comportare pericoli (es. la caduta di oggetti dall'alto, urti con mezzi in movimento, ecc) delimitare l'area di lavoro – Utilizzare anche nastri o catenelle per delimitare le aree a rischio.</p>	
<p>È vietato fotografare o filmare all'interno dell'asilo da parte di personale non autorizzato dal committente (attività consentita al servizio prevenzione e protezione dell'ente affidato alla società Exprit S.r.l.)</p> <p>È vietato consumare pasti al di fuori delle aree appositamente predisposte.</p> <p>È vietato versare liquidi pericolosi nei lavandini o scaricare rifiuti se non nelle aree apposite</p>	
<p>Divieto di accesso a centrali termiche e cabine elettriche</p>	



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____ .
appaltatore

data: __ / __ /2019

Note 1

Luoghi ad accesso consentito, locali ed aree vietate all'appaltatore, permessi di lavoro, ecc:

Locali tecnici (accesso condizionato interdetto al personale non tecnico *).

Quadri elettrici (uso condizionato riservato solo a personale specificatamente abilitato ed autorizzato).

(*) accesso consentito agli incaricati alla manutenzione ordinaria ed alla gestione tecnica

Note 2

indicare di seguito: DPI appaltatore, attività a rischio introdotte dall'appaltatore, ecc):

DPI:

ATTIVITÀ A RISCHIO INTRODOTTE DALL'APPALTATORE



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____ .
appaltatore

data: __ / __ /2019

COSTI DELLA SICUREZZA

Di seguito sono riportati i costi della sicurezza riferiti ai lavori di appalto/subappalto, forniture o servizi:

ESEMPIO DI STIMA:

DESCRIZIONE	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	Importo (€)
Informazione formazione ai lavoratori sui rischi di natura interferenziale e misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.	ORE	X		
	ADDETTI RESPONSABILI	X	_____	_____
Attività di coordinamento tra Autorità ed aggiudicataria per la valutazione dei rischi di natura interferenziale; revisione annuale	Cad	X	_____	_____

Totale Importo costi sicurezza € _____



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____ .
appaltatore

data: __ / __ /2019

DISPOSIZIONI PER L'APPALTATORE

Gli addetti dovranno tenere ben esposto il cartellino di riconoscimento previsto dalle norme in materia di lavori pubblici, sicurezza, emersione del lavoro nero.

Gli appaltatori dovranno tenere periodici incontri di coordinamento, scambiandosi reciprocamente le informazioni e promuovendo, se del caso, azioni di formazione congiunta.

L'appaltatore, oltre a valutare i rischi specifici insiti nell'ambiente in cui si svolge il lavoro, individua le misure di prevenzione e di emergenza da adottare ai fini di un'efficace cooperazione per eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze nei luoghi e nei tempi comuni di attività.

Per cui si richiede di:

- 1) adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano gli altri operatori
- 2) il rispetto delle disposizioni impartite dall'appaltatore con gli idonei strumenti di legge, relative ai rischi generali e specifici dell'appalto;
- 3) prima di iniziare i lavori, informare gli operatori ed il Responsabile individuato nel "dettaglio di coordinamento" circa situazioni particolari e/o rischi specifici (apparecchiature, sostanze pericolose, ecc.);
- 4) accordarsi preventivamente con il dirigente o il responsabile della struttura ove si tengono i lavori per l'effettuazione di opere particolari o per le necessità di interruzione temporanea delle utenze;
- 5) riporre a fine di ogni giornata lavorativa in luogo sicuro, utensili, apparecchiature e macchine e lasciare in ordine e puliti locali ed accessi



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____.
appaltatore

data: __ / __ /2019

Il personale dell'appaltatore, per poter accedere ed operare nella sede oggetto di attività dovrà:

- non fumare nei locali dove ne vige il divieto;
- effettuare interventi su macchine ed attrezzature previsti in capitolato solo previa consultazione del libretto delle istruzioni, una volta accertato che l'interruzione del loro funzionamento pregiudichi l'incolumità fisica del personale presente;
- rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica di indicazione di rischio e/o pericolo;
- non ingombrare con materiali ed attrezzature le vie di esodo e le uscite di sicurezza;
- non lasciare incustoditi materiali e/o attrezzature che possano essere potenzialmente pericolosi per soggetti terzi, né lasciarli in equilibrio precario;
- non usare abusivamente materiali ed attrezzature di proprietà del Comune;
- una volta all'interno della struttura, accedere all'area oggetto dell'intervento attraverso i normali percorsi;
- adottare, in caso di uso di fiamme libere o sostanze infiammabili (che comunque dovrà essere preventivamente autorizzato da parte del committente), tutte le adeguate misure di tutela per evitare qualsiasi evento pericoloso;
- eventuali situazioni critiche ed anomalie che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del lavoro e qui non previste, dovranno essere oggetto di specifiche misure condivise nell'ambito del coordinamento;
- i lavoratori dovranno essere protetti con la consegna e l'uso degli opportuni Dispositivi di Protezione Individuale, specifici in relazione al lavoro da eseguire. Nell'uso della fiamma libera è obbligatoria la protezione delle parti del corpo scoperte; nei lavori all'aperto si sospenderà il lavoro in caso di condizioni climatiche avverse.



Firme: _____
stazione appaltante Comune di Reggello

_____.
appaltatore

data: __ / __ /2019

DISPOSIZIONI AI LAVORATORI DELL'ENTE PER ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE AI LOCALI

Gli operatori del comune in caso di accesso all'edificio non dovranno:

- 1) eseguire lavori in luoghi con presenza di altri qualora i medesimi esponano a rischi specifici;
- 2) contribuire in alcun modo alle attività di competenza esclusiva dell'appaltatore.

DISPOSIZIONI PER I LAVORATORI DELL'APPALTATORE DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA EVACUAZIONE

Il personale dell'appaltatore deve attenersi alla specifica cartellonistica e segnaletica affissa nell'edificio nel quale opera ed in particolare alle prescrizioni dei piani di esodo, mentre, dovrà predisporre autonomamente il piano di emergenza coordinandosi anche con le altre attività presenti, per cui:

- **deve** effettuare interventi diretti sui presidi e sulle persone sotto la propria esclusiva responsabilità ed in relazione al piano di emergenza predisposto;
- **deve** utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso ed intervenire sui quadri elettrici e sugli impianti tecnologici in relazione alle necessità derivanti dalle specifiche emergenze.

DISPOSIZIONI PER I LAVORATORI DELL'APPALTATORE DA TENERE IN CASO DI EVACUAZIONE

Il personale dell'appaltatore in caso di evacuazione:

- **deve** mantenere la calma ed allontanarsi ordinatamente dal locale, senza correre, spingere o gridare;
- **deve** seguire solo i percorsi di esodo contrassegnati dall'apposita segnaletica;
- **non deve** procedere in senso contrario al flusso di esodo;
- **deve** attendere la comunicazione di cessato allarme da parte del proprio coordinatore prima di rientrare nella struttura.

SCHEMA DI CONTRATTO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO "ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025. CIG 79608404FD

Rep. n. _____

L'anno duemiladiciannove il giorno _____ del mese di _____, in Reggello, davanti a me, Dott. **Ferdinando Ferrini**, autorizzato a rogare i contratti in forma pubblica amministrativa nell'interesse del Comune, ai sensi dall'Art.icolo 97, comma 4, lettera c), del Decreto Legislativo n.267 del 18 agosto 2000, sono comparsi:

- il comune di Reggello, (in seguito per brevità indicata come "Amministrazione"), con sede legale a Reggello, codice fiscale e part.ita IVA n. 01421240480, rappresentato da Dott.ssa **Gabriella Pasquali** nata a Viareggio il 04.10.1962 domiciliata presso la sede dell'Ente, il quale interviene nella sua qualità di Funzionario Responsabile Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio (S.E.C.T.) del **Comune di Reggello**, autorizzata ad impegnare legalmente e formalmente l'Ente medesimo per il presente atto, il cui schema è stato approvato con determinazione del Responsabile del Settore Sect n. 407 del 12.05.2017.

- Ditta/Cooperativa di seguito indicata come "Ditta", rappresentata da, nato/a domiciliato per la carica presso la sede legale della che interviene, nella sua qualità di legale rappresentante della con sede legale – Codice Fiscale e partita IVA n° – iscritta alla C.C.I.A.A. con il n. del, come risulta dall'apposita visura camerale conservata agli atti dall'Amministrazione.

Io, Segretario Rogante, sono certo dell'identità personale e capacità giuridica dei componenti, i quali, d'accordo tra loro e con il mio consenso, rinunciano all'assistenza dei testimoni.

PREMESSO

- Che con determinazione a contrarre del Responsabile del Settore S.E.C.T del Comune di Reggello n. del è stata indetta una procedura aperta ai sensi dell'ar.59 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più

vantaggiosa ai sensi dell'Art.95 comma 3 a) per l'appalto del servizio asili nido comunali di Reggello "Arcobaleno" (Prulli) e "Pietrapiana", con il relativo servizio di refezione, periodo 1 settembre 2020 – 31 luglio 2025;

- che con la suddetta determinazione sono stati approvati: il bando, il Capitolato tecnico prestazionale con i relativi allegati, il disciplinare, lo schema di contratto e la restante documentazione a formarne parte integrante e sostanziale, per lo svolgimento della procedura suddetta;

- che la procedura di gara è svolta dal CUA (Centro Unico Appalti) dell'Unione di Comuni Valdarno Valdisieve in modalità telematica utilizzando il portale della Regione Toscana S.T.A.R.T.;

- in data è stata pubblicata la relativa procedura di gara, fissando la scadenza in data;

- con determinazione del Responsabile del Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio n. del sono stati approvati i Verbali delle operazioni relative alla suddetta gara;

RICHIAMATA la propria determinazione, con la quale sono stati approvati i verbali del seggio di gara e della commissione di gara, predisposti dal CUA , part.i integranti e sostanziali del citato atto, è stata individuata come aggiudicataria la con sede legale C.F.e P.I. ed è stato assunto il relativo impegno di spesa, pari all'importo complessivo di Euro oltre IVA (IVA inclusa);

RICHIAMATA la propria determinazione n. con la quale si è proceduto al riconoscimento dell'efficacia dell'aggiudicazione definitiva e alla conferma dell'impegno della spesa assunto con la citata determinazione n.;

- che in data sono state ultimate con esito positivo le verifiche di legge sul possesso requisiti di ordine speciale da parte della Ditta ai sensi degli Art.t. 80 e 83 del D.lgs 50 del 2016;

- che nell'ambito delle verifiche dei requisiti generali ex Art. 80 del D.lgs 50 del 2016 e delle dichiarazioni comunicate in sede di gara, ai sensi dell'Art. 71 del DPR 445/2000, è stato acquisito e posto in atti, omettendosene l'allegazione, il certificato del Casellario Giudiziale dei soggetti di cui all'Art. 80, comma 1, del D.lgs 50 del 2016;

- che non sono presenti annotazioni riservate nel registro dell'ANAC;

-che sarà acquisita la documentazione antimafia ai sensi del decreto legislativo n.

159 del 2011;

- che sono stati acquisiti e posti in atti, omettendosene l'allegazione, i seguenti documenti:

a) Documento Unico di Regolarità Contributiva

b) Certificato di regolarità fiscale rilasciato dalla competente Agenzia delle Entrate;

c) Attestazione di inesistenza di procedure fallimentari in corso rilasciata dalla camera di Commercio, Industria e Artigianato;

d) Visura on line della iscrizione alla C.C.I.A di Firenze alla data;

- che in data _____ prot. n. _____ è stato acquisito il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) ed il piano della sicurezza POS, come predisposto dall'appaltatore, depositati in atti alla stazione appaltante, omettendosene l'allegazione;

- che il presente contratto è finalizzato l'affidamento della gestione dell'appalto del servizio asili nido comunali di Reggello "Arcobaleno" (Prulli) e "Pietrapiana" per il periodo 1 settembre 2019 – 31 luglio 2024, da realizzare secondo quanto previsto nel capitolato di appalto, nei relativi allegati e nel progetto presentato dall' appaltatore, depositati agli atti dell'Amministrazione;

- che si è stabilito di addivenire oggi alla stipula del presente contratto in forma pubblica amministrativa

-TUTTO CIO' PREMESSO

I componenti, come sopra costituiti, mentre confermano e ratificano a tutti gli effetti la precedente narrativa, che si dichiara parte integrante e sostanziale del presente atto, in proposito convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1 OGGETTO

L'Amministrazione, nella persona della Dott.ssa **Gabriella Pasquali** affida alla _____ ,

che, nella persona di _____ che accetta e si obbliga ad effettuare, l'appalto del servizio asili nido comunali di Reggello "Arcobaleno" (Prulli) e "Pietrapiana", con il relativo servizio di refezione, per il periodo 1 settembre 2020 – 31 luglio 2025.

L'appaltatore s'impegna a rendere le prestazioni tramite un'organizzazione e strutturazione dell'azienda idonea al raggiungimento dell'esatta prestazione.

L'appaltatore svolge l'attività con autonomia organizzativa e gestionale e si impegna a confermare le proprie attività e tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali per il settore.

Art. 2 DURATA E TERMINI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Contratto e avrà durata di 5 (cinque) anni con decorrenza dal 1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025. Nell'ambito del suddetto appalto il servizio di asilo nido dovrà essere erogato secondo il calendario scolastico stabilito dall'Amministrazione comunale e conformemente a quanto previsto nel capitolato descrittivo prestazionale (di seguito: capitolato). L'appaltatore si obbliga ad eseguire le attività oggetto dell'appalto nel rispetto di quanto previsto nel presente contratto, nel capitolato con i relativi allegati e nell'offerta tecnica proposta in sede di gara, documenti che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto, posti agli atti d'ufficio omettendosene l'allegazione

Il servizio dovrà essere avviato inderogabilmente il 1 settembre

ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore economico complessivo dell'appalto, per il periodo dal 1 settembre 2020 fino al 31 luglio 2025 (Art. 2 del presente capitolato), è stimato in € 3.540.723,84 compreso ISTAT calcolato nell' 1% per gli anni successivi al primo, **oltre iva nei termini di legge**: Si richiama integralmente l' Art.4 del capitolato di gara.

ART. 4 - MODIFICHE CONSENTITE ALL'APPALTATORE

Si richiama integralmente l'Art. 15 del capitolato - Altre tipologie di servizi aggiuntivi / migliorativi nella facoltà dell'appaltatore

ART. 5 - MODALITA' DI ATTIVAZIONE ED ESECUZIONE DELL'APPALTO

I servizi previsti nel presente appalto devono essere eseguiti secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel capitolato e nei suoi allegati, in particolare si richiamano integralmente gli Articoli 6 – Caratteristiche dei servizi; 7 – Tipologia del servizio richiesto; 9 – Servizio mensa; 12 – Sostegno ai disabili; 13 – Amnesia dissociativa; 14 – Organizzazione generale, nonché quanto previsto in merito dall'offerta tecnica presentata in gara dall'appaltatore e dal presente atto.

L'appaltatore dichiara il possesso di tutte le autorizzazioni prescritte per il tipo di attività richiamata nel capitolato nonché dei nulla-osta rilasciati dalle autorità preposte dalla Legge secondo le vigenti normative. Si impegna altresì osservare tutta la normativa presente e futura derivante dalle Leggi e Decreti che qui si intende comunque richiamata.

L'appaltatore, prima della sottoscrizione del presente atto, ha depositato presso gli archivi del concedente:

- le schede dei prodotti che intende utilizzare per la pulizia dei locali, per l'igiene personale dei bambini, nonché degli ausili che saranno impiegati per la gestione dei servizi oggetto dell'appalto;
- i menù redatti in aderenza a quanto disposto negli Allegati 5 e 5 A del capitolato ed i relativi piani di autocontrollo HACCP;
- l'elenco nominativo del personale suddiviso per qualifica con indicazione degli orari di lavoro secondo il progetto gestionale presentato in sede di gara;
- tutta la documentazione prevista negli atti di gara.

ART. 6.1 – UTENZE

Sono a carico dell' appaltatore tutti i costi relativi ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, telefono e tariffa sui rifiuti e qualsiasi altro canone od utenza.

L'appaltatore si impegna ad effettuare le volture dei contatori ed al pagamento delle spese dovute.

ART. 6.2 – LOCALI

Il concedente concede all'appaltatore, per la durata del presente appalto, l'utilizzo degli edifici e delle pertinenze, cui alle planimetrie allegato al capitolato e dei beni ivi contenuti. Per tutta la durata dell'appalto, l'appaltatore si impegna a usare i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e quant'altro presente negli edifici con la massima cura e diligenza, nonché a mantenere e riconsegnare i beni stessi, al momento della cessazione dell'appalto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento per usura dovuto al normale uso dei beni.

Ove nel corso dell'appalto si rendesse necessaria la sostituzione di attrezzature e/o altri beni tra quelli affidati in uso, l'appaltatore avrà l'obbligo di sostituirli con beni di consistenza pari o superiore a quelli sostituiti, nel rispetto delle prescrizioni del capitolato (Art.24). Allo scadere dell'appalto, l'appaltatore dovrà riconsegnare al concedente le strutture, con tutte le dotazioni iniziali in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatte salve quelle che per gli effetti dell'usura sono state necessariamente sostituite. In tal caso le nuove dotazioni devono essere almeno uguali in numero, valore e qualità rispetto a quelle presenti nell'inventario iniziale allegato al relativo verbale di sopralluogo. Verrà redatto un verbale di riconsegna al quale dovrà essere allegato anche il dettaglio degli interventi manutentivi ordinari e straordinari effettuati dall'appaltatore nel corso dell'appalto.

In sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature, qualora si rilevassero danni a

strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi o ammanchi di materiale/attrezzature, questi verranno contestati all'appaltatore e, successivamente, stimati ed addebitati interamente allo stesso, eventualmente anche rivalendosi sulla cauzione prestata di cui al successivo Articolo 14. In caso di ammanco di materiale/attrezzature, salvo quanto precedentemente disposto, l'appaltatore potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso entro 15 giorni dalla data di constatazione dell'ammanco.

ART. 6.3 – MANUTENZIONI ORDINARIE

Con la sottoscrizione del presente contratto di appalto, saranno a totale carico dell'appaltatore tutti gli interventi di natura ordinaria così come dettagliato all'Articolo 21 del capitolato- Manutenzione ordinaria.

Tutte le attività di manutenzione che saranno eseguite dall'appaltatore dovranno essere accuratamente documentate all'interno di un resoconto dettagliato che dovrà essere consegnato al concedente al momento della redazione del verbale di riconsegna dei locali e delle attrezzature allo scadere dell'appalto.

ART. 7 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Si richiama integralmente quanto previsto dall'Art. 27 del capitolato - Sospensione del servizio. L'appaltatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, o di altre situazioni che possano avere ripercussioni sul servizio, potranno essere concordate con il concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entram-

be le parti, né diritti a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

ART. 8 - RESPONSABILE COORDINATORE DELL' APPALTATORE E DIRETTORE

ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO PER IL CONCEDENTE

Per l'esecuzione del presente contratto di appalto l'appaltatore e il concedente individuano ciascuno al proprio interno dell'organico, una figura responsabile con i compiti di seguito dettagliati. All'uopo si individua:

- Il /la quale Responsabile coordinatore dell'appaltatore, da ora in poi indicato come Responsabile dell' appaltatore;

- La Dottoressa Sandra Romei quale Direttore all'esecuzione dell'appalto per il concedente, da ora in poi indicato come Direttore all'esecuzione.

- Il Responsabile dell'appaltatore, è deputato a sovrintendere al servizio appaltato nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Direttore all'esecuzione. Il Responsabile dell'appaltatore deve mantenere un frequente contatto con gli uffici del concedente preposti al controllo dell'andamento del servizio e con il Direttore all'esecuzione e dovrà essere sempre reperibile. Allo stesso andranno dirette le comunicazioni del concedente e le eventuali contestazioni di inadempienza, che si intendono in tal modo come presentate direttamente al appaltatore. In caso di assenza del Responsabile dell'appaltatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'appaltatore deve, anche temporaneamente fino alla data del suo rientro, provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali. Al Direttore all'esecuzione è demandato il compito di informare l'appaltatore, anche tramite i competenti organi scolastici, in merito a sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro) non appena ne ha conoscenza. Al Direttore all'esecuzione è altresì demandata la verifica di regolare esecuzione e conformità delle prestazioni svolte di cui al successivo Art. 9.

ART. 8.2 CONTROLLI

Si richiama integralmente il contenuto dell'Articolo 29 del capitolato - Verifica e controllo sullo svolgimento del servizio. E' facoltà del concedente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali.

Sono previsti i seguenti controlli:

1. Controllo igienico-sanitario e nutrizionale a carico dell'Azienda ASL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa;

2. Controllo tecnico-ispettivo da parte dei competenti Uffici, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente capitolato o all'offerta presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione dell'appaltatore; I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente il controllo sul corretto funzionamento del servizio. Al tal fine, l'appaltatore per le verifiche e i controlli relativi al servizio mensa di cui all'Art. 9 del capitolato, è tenuto a conservare, per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio.

Gli Uffici provvederanno a comunicare all'appaltatore il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli. Qualora le verifiche svolte in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del concedente siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente resi operativi. Qualora le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il concedente si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente contratto e/o di risolvere il contratto. L'appaltatore è tenuto a prestare al personale

incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la eventuale relativa documentazione richiesta. Almeno una volta l'anno il Direttore all'esecuzione, eventualmente supportato da tecnici qualificati, dovrà verificare:

- lo stato dei locali e delle attrezzature oggetto dell'appalto;
- il corretto svolgimento di tutte le attività di manutenzione;
- la corrispondenza dei prodotti utilizzati con quelli per cui sono state depositate le schede tecniche presso il concedente;
- il rispetto delle prescrizioni relative al vestiario e al comportamento degli addetti al servizio;
- ogni altro elemento ritenuto utile per verificare il buon andamento del servizio.

Nel caso in cui il Responsabile all'esecuzione individui carenze o inadeguatezza nelle modalità di erogazione del servizio, lo stesso potrà proporre al Dirigente Responsabile del contratto l'applicazione delle penali di cui al successivo Art.10.

ART. 9 - FATTURAZIONE, VERIFICA DI CONFORMITA' E PAGAMENTI

Con il valore dell'importo offerto in gara dall'appaltatore si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, qualsiasi altro onere espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi e necessario alla perfetta esecuzione dell'appalto. L'appaltatore emetterà a carico del Comune di Reggello la fattura elettronica per il servizio di gestione dei due Asili Nido comunali oggetto del presente appalto. Il corrispettivo sarà erogato trimestralmente dietro presentazione di fattura elettronica corredata dal dettaglio dei costi sostenuti nel periodo oggetto di fatturazione. Tempistiche diverse di erogazione del corrispettivo potranno essere concordate su istanza dell'appaltatore. Alla fine di ogni anno dovrà altresì essere presentata una relazione da cui risulta il regolare e positivo svolgimento del servizio. Le

fatture con l'indicazione del CIG dell'appalto (n.), dovranno essere intestate rispettivamente:

- al Comune di Reggello – Piazza Roosevelt, 1 - 50066 Reggello – P.IVA e Codice Fiscale 01421240480 e trasmesse a Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio;

ART. 9.1 – VERIFICA DI CONFORMITA'

Al Responsabile all'esecuzione, in collaborazione con gli uffici competenti del concedente, è demandata la verifica di conformità delle fatture presentate. Nel caso in cui quanto indicato in fattura non sia coerente con i dati in possesso degli uffici competenti, il Direttore all'esecuzione provvederà a richiedere, nel termine di 15 (quindici) giorni dalla presentazione della fattura in esame, chiarimenti all'appaltatore tramite: fax, lettera, e-mail, PEC, il quale è tenuto a fornire nei 15 (quindici) giorni successivi, tramite gli stessi strumenti tutta la documentazione a chiarimento delle incoerenze riscontrate. Nel caso in cui il chiarimento presentato non sia sufficiente a spiegare la non conformità il concedente si riserva l'applicazione di una penale nei termini e con le modalità previste al successivo Art. 10.

ART. 9.2 - PAGAMENTI

I pagamenti saranno disposti ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 192/2012 entro 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione delle fatture elettroniche redatte secondo le norme in vigore e dopo l'accertamento di conformità, nei termini sopra previsti, con esito positivo da parte del Direttore all'esecuzione, i controlli previsti dalla vigente normativa, tra cui la regolarità di versamento verso la Agenzia delle Entrate, e la verifica delle eventuali penali da applicare ai sensi del successivo Articolo 10 . Non sono dovuti interessi moratori nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di

cui al successivo comma. Dal pagamento dell'importo delle singole fatture sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico dell'appaltatore e quant'altro eventualmente dallo stesso dovuto. Per tali importi l'appaltatore è tenuto a emettere specifica nota di credito in riduzione sull'importo della fattura sulla quale sono applicate le suddette detrazioni. Ai fini del pagamento del corrispettivo il concedente procederà ad acquisire, ai sensi dell'Art. 6 del D.P.R. 207/2010 il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'appaltatore, attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il DURC verrà acquisito d'ufficio al ricevimento della fattura. Il termine di 30 (trenta) giorni per il pagamento è sospeso dalla data di richiesta del certificato di conformità contributiva fino alla emissione del DURC, pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dall'appaltatore per detto periodo di sospensione dei termini. Qualora dalle risultanze del DURC risulti una inadempienza contributiva, il concedente segnala alla Direzione Provinciale del Lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate. Ai sensi dell'Art. 4 del DPR 207/2010, in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa al appaltatore, il concedente tramite il responsabile del procedimento trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. In tal caso il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze, accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva, è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore il concedente tramite il responsabile del procedimento applica quanto previsto all'Art. 5 del DPR 207/2010. Il termine di 30 giorni per il pagamento delle fatture, come sopra disciplinato, è ulteriormente sospeso nel periodo di effettua-

zione delle verifiche previste dalla vigente normativa. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti da parte del concedente potrà essere sospesa l'espletamento delle attività oggetto del presente appalto, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, inerenti tutte le transazioni di cui al presente contratto, ai sensi e per gli effetti della Legge n. 136 del 13.08.2010. A tal fine l'appaltatore dichiara:

- che i propri c/c bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica sono i seguenti:

1)

- che le persone delegate ad operare sui conti sopra indicati sono i Signori:

1)

L'appaltatore è tenuto a comunicare al concedente eventuali variazioni relative ai conti correnti sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi. Ai fini della tracciabilità di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari sopra indicati, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente codice CIG: n.

I pagamenti, da effettuarsi in conformità dei comma precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore dell' appaltatore da estinguersi mediante accredito sul c/c bancario dedicato anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica sopra indicato presso con codice IBAN, o su un diverso conto corrente, bancario o postale dedicato anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, che potrà essere comunicato con lettera successiva entro 7 giorni dalla sua accensione o, se già

esistente, entro 7 giorni dalla sua prima utilizzazione. Nel caso in cui le transazioni inerenti le prestazioni del presente contratto non siano effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, il concedente provvederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 1456 del codice civile. Il concedente, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti all' appaltatore fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

ART. 10 - PENALI

In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto da parte dell'appaltatore, allo stesso potrà essere applicata una penale (da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 3.000,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della penale:

- a) Per ogni derrata non conforme a quanto richiesto nelle caratteristiche merceologiche (allegato 5 al capitolato);
- b) Nel caso di gravi deficit in materia di igiene o pulizia riscontrati nei locali e/o nelle altre attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;
- c) Per mancata applicazione, anche parziale, del piano di autocontrollo (HACCP);
- d) Per analisi microbiologiche risultate non conformi;
- e) Per il mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie;
- f) Per il mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;

g) Per la mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria;

h) Per l'impedimento all'accesso nei locali adibiti al servizio degli incaricati dal concedente addetti al controllo qualità;

i) Per insufficienza di organico tale da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;

l) Per la mancata sostituzione di quel personale risultato inadeguato e per ciò segnalato dal concedente;

m) Per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal capitolato e dai suoi allegati.

L'ammontare delle penali potrà essere direttamente addebitato sui crediti vantati dall'appaltatore in dipendenza delle attività svolte in esecuzione al presente contratto.

Il concedente, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, potrà discrezionalmente graduare l'entità delle penali e anche stabilire di non applicarle qualora sia accertato che l'inadempimento risulti di lieve entità, non abbia comportato danni per il concedente e/o per gli utenti fruitori dei servizi e non abbia causato alcun disservizio all'utenza finale. L'applicazione delle penali è preceduta dalla contestazione scritta dell'infrazione commessa tramite lettera, fax, posta certificata e l'assegnazione di un termine di dieci giorni lavorativi per la presentazione di eventuali giustificazioni scritte.

Il concedente procederà a trattenere l'importo del valore corrispondente alle penali applicate dal pagamento delle fatture ovvero tramite escussione della cauzione prestata, in questo ultimo caso l'appaltatore dovrà obbligatoriamente reintegrare la garanzia nei trenta giorni successivi alla ricezione della comunicazione. Il concedente, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in con-

sequenza dell'inadempimento contrattuale.

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, al verificarsi di inadempienze e violazioni delle norme contrattuali, qualora l'aggiudicatario non ottemperasse agli obblighi assunti, sia per quanto inerente alla puntualità ed alla qualità, sia alla perfetta esecuzione del servizio, obblighi tutti che dovranno essere conformi al Progetto presentato dall'aggiudicatario in sede di offerta, saranno applicate, previa contestazione, penali nella seguente misura:

€ 3.000,00 per trascuratezze nei confronti dell'utenza tali da ingenerare rilevanti situazioni di pericolo;

€ 1.000,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di apertura del servizio;

€ 1.000,00 per ogni giorno di infrazione nell'ipotesi di mancato rispetto della dotazione del personale;

50% del valore giornaliero dell'appalto per mancata sostituzione entro 5 giorni di personale ritenuto inidoneo dall'A.C.

€ 1.500,00 per ogni violazione delle modalità di distribuzione dei pasti e dei prodotti alimentari;

€ 1.000,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle norme di pulizia ed igiene dei locali;

€ 500,00 ogni volta che sia verificato l'utilizzo di prodotti alimentari diversi da quelli dichiarati in sede di gara (per quanto concerne le caratteristiche bio/lotta integrata e provenienza da filiera corta provinciale o regionale).

Le penali vengono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al soggetto aggiudicatario, da comunicarsi via PEC con termine, salvo diversa e motivata indicazione della stazione appaltante, di dieci giorni dalla

data di ricevimento per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata ovvero per eventuali difese scritte. La Dirigente, inoltre valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'aggiudicatario potrà discrezionalmente graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia accertato che l'inadempimento risulti di lieve entità, non abbia comportato danni per l'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio all'utenza.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'aggiudicatario di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate. Nei casi previsti dal presente articolo, salvo il diritto alla risoluzione del contratto di cui all'articolo 20 l'Amministrazione ha facoltà di affidare a terzi l'esecuzione del servizio in danno dell'Aggiudicatario con addebito ad esso del maggior costo sostenuto rispetto a quello previsto nel contratto.

In caso di recidiva o di inadempienze più gravi accertate, il Comune si riserva la facoltà di adottare più severe misure da determinarsi di volta in volta fino ad addivenire alla risoluzione dell'affidamento, incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno. In caso di recidiva o di inadempienze più gravi accertate, il Comune si riserva la facoltà di adottare più severe misure da determinarsi di volta in volta fino ad addivenire alla risoluzione dell'affidamento, incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

ART. 11 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' ammesso il subappalto ai sensi degli artt. 105 e 174 del Codice. Il subappalto è ammesso nei limiti di cui agli art. 105 c. 1 e 2 del Codice dei contratti. Si richiama integralmente quanto indicato all'art 25 dell'accluso capitolato;

E' vietata la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto stesso

e la perdita della garanzia a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune e fatti salvi i maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di cessioni di azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni d'impresa si applica quanto previsto dall'art. 106 c.2 lett.d) n.2 del D.Lgs. 50/2016. Inoltre, qualora si faccia ricorso all' Avvalimento, trova applicazione quanto previsto dall'art. 89 del Codice ed in particolare – attesa la rilevanza dell'affidamento dei servizi socio-educativi, unitamente alla professionalizzazione richiesta dalla vigente regolamentazione regionale - il primo comma.

ART. 12 - CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è disciplinata ai sensi dell'Art. 106 del D.Lgs.50/2016 e dalla Legge 21.02.1991, n. 52.

L'appaltatore dovrà fornire al cessionario il numero di conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva al presente appalto, sul quale ricevere, dal medesimo cessionario, gli anticipi dei pagamenti. Tali pagamenti dovranno essere effettuati mediante bonifici bancari o postali o con altri strumenti idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni con l'indicazione del seguente codice identificativo di gara CIG: n..

Il concedente provvederà al pagamento delle prestazioni di cui al presente contratto al cessionario esclusivamente sul/sui conti correnti bancari o postali dedicati come da questo comunicati.

La notifica al concedente dell'eventuale cessione del credito deve avvenire tramite posta raccomandata o tramite posta elettronica certificata.

ART. 13 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL' APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad eseguire le attività oggetto dell'appalto con la migliore diligenza e attenzione. In particolare si richiama integralmente il contenuto dei seguenti Articoli del capitolato: 9 – servizio mensa - 16 - Personale, 17 - Requisiti e titoli di studio degli operatori del capitolato, 18 - Formazione, 21 – Manutenzione ordinaria, 24- Oneri a carico dell' appaltatore e 28 - Piano della Sicurezza.

L'appaltatore è assoggettato a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi, in particolare a quelli previsti dalla normativa vigente in materia previdenziale ed antinfortunistica sul lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. L'appaltatore è obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e dagli accordi integrativi territoriali. Nei casi di violazione di questi obblighi il Dirigente responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, fino a quanto non sia accertato integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso l'appaltatore non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.

L'appaltatore, nell'espletamento di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, relative al presente contratto, è obbligato a garantire il pieno rispetto delle norme previste per la salute e la sicurezza dei lavoratori e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione infortunistica in vigore; ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto del concedente che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione ricadrà sull' appaltatore restandone sollevato il concedente. L'appaltatore

è altresì l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente contratto.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, secondo quanto indicato al successivo Articolo 17.

ART. 14 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto l'appaltatore ha costituito cauzione definitiva mediante polizza n. del, rilasciata da, conforme allo schema tipo di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, con la quale si costituisce fideiussore a favore del concedente nell'interesse dell'appaltatore stesso, fino alla concorrenza della somma di Euro (cifre). La garanzia suddetta risulta ridotta del 50% ai sensi dell'Art.93, del D. Lgs. 50/2016. (se del caso)

La garanzia fideiussoria valida per tutto il periodo contrattuale verrà progressivamente svincolata, secondo quanto previsto dall'Art. 103 del D.Lgs. 50/2016, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, sarà svincolato a seguito di regolare verifica del buon esito dello svolgimento del contratto dopo la sua scadenza. In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore incorre nella perdita del deposito cauzionario. L'atto suddetto presentato in originale è conservato presso gli uffici del concedente. La fidejussione riporta il periodo di validità dell'appalto cui la garanzia si riferisce e deve altresì espressamente prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta" prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. L'Istituto fideiussore resta obbligato in solido con l'appaltatore fino al ricevimento di lettera liberatoria o restituzione

della cauzione da parte del concedente. La mancata costituzione di suddetta garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'appaltatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che il concedente ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal concedente. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente Articolo, il concedente ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

ART. 15 – RESPONSABILITA' E RISARCIMENTO DEI DANNI

L'appaltatore è responsabile verso terzi per qualsiasi danno arrecato a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, anche oltre le eventuali franchigie ed i massimali previsti nella polizza di cui al successivo articolo, sollevando in tal senso il concedente ed i funzionari della stessa preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite con terzi.

L'appaltatore è peraltro l'unico responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme nella materia propria del servizio oggetto del presente contratto.

ART. 16 – COPERTURE ASSICURATIVE

A fronte delle responsabilità sopra evidenziate l'appaltatore ha consegnato prima della stipula del presente contratto ovvero prima dell'inizio del servizio, qualora esso sia avvenuto anticipatamente alla stipula del contratto, polizza assicurativa n. del e n. del, sottoscritte con la compagnia di assicurazione per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO) relative alla copertura

per danni arrecati agli utenti del servizio, al personale impiegato, a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale e le/i bambine/i utenti del servizio nonché le famiglie e gli accompagnatori) o cose di terzi in conseguenza di un evento verificatosi in relazione alle attività svolte, nessuna esclusa né eccettuata. Ha inoltre consegnato copia della polizza incendio rischio locativo n. del stipulata con e polizza infortuni n. del stipulata con . Tutte le suddette polizze dovranno avere i massimali indicati all'Art.26 dell'accluso capitolato, che qui si intende integralmente riportato, e prevedere le coperture e le garanzie ivi specificate.

Per l'intera vigenza contrattuale l'appaltatore è tenuto a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione della polizza sopra indicata. Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, il concedente procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c. con conseguente incameramento, a titolo di penale, della cauzione definitiva rilasciata. Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti dalla polizza assicurativa sopra indicata e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla stessa.

Agli effetti assicurativi, l'appaltatore, non appena venuto a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a provvedere alla denuncia del sinistro alla Compagnia assicurativa con la quale ha provveduto alla sottoscrizione della polizza.

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, ed in particolare del Regolamento UE 679/2016, il Comune di Reggello è responsabile del trattamento dei dati raccolti con le iscrizioni ed utilizzati per la redazio-

ne della graduatoria. I suddetti dati saranno comunicati all' appaltatore che il comune di Reggello, in qualità di Titolare, nomina Responsabile esterno del trattamento in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto.

Si precisa che tale nomina avrà validità per il tempo necessario per eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata alla scadenza dell'appalto.

L'appaltatore, in quanto Responsabile esterno, è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme vigenti. Compete all' appaltatore la relativa informativa agli utenti e la raccolta delle necessarie autorizzazioni. In particolare l'appaltatore si impegna a:

- utilizzare i dati solo per le finalità connesse allo svolgimento dell'attività oggetto del contratto con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione;
- nominare per iscritto gli incaricati del trattamento, fornendo loro le necessarie istruzioni;
- adottare idonee e preventive misure di sicurezza atte ad eliminare o, comunque, a ridurre al minimo qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme;
- adottare tutte le misure di sicurezza, previste che configurano il livello minimo di protezione richiesto;
- predisporre e trasmettere, con cadenza annuale e comunque ogni qualvolta ciò appaia necessario, al Responsabile all'esecuzione una relazione conclusiva in merito agli adempimenti eseguiti e alle misure di sicurezza adottate.

ART. 18 RECESSO CONTRATTUALE

Il concedente si riserva in ogni momento, la facoltà di recedere dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico. Essa ne dovrà dare comunicazione all'appaltatore con un preavviso di almeno 45 giorni.

In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale, rinunciando espressamente ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'Art. 1671 del codice civile. E' fatto divieto all'appaltatore di recedere dal contratto.

Art. 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- nei casi di cui all'Art. 108 del D.Lgs. 50/2016;
- per abbandono del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative ai servizi;
- per comportamento ripetutamente scorretto dell'appaltatore nei confronti degli utenti;
- per violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne l'amministrazione da qualsiasi azione o pretesa di terzi;
- per impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione;
- per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e documenti, previsti dalle norme legislative e regolamentari, che disciplinano la materia;

- si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità di ordine amministrativo, gestionale ed educativo;

- si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro;

- utilizzi personale privo dei requisiti prescritti;

- sostituisca ripetutamente e senza motivazione il personale educativo;

- ometta di pagare al prestatore di lavoro le retribuzioni dovute nonché di versare i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti per legge;

- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'Art. 1453 C.C.;

- nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali comminate nel corso dello svolgimento dell'appalto superi il 10% del valore complessivo dell'importo contrattuale;

- nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini individuati dall'amministrazione si procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'Art.1456 del c.c. con conseguente incameramento della cauzione definitiva, a titolo di penale, e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo senza continuità aziendale, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'appaltatore, o che lo stesso prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure entri in liquidazione;

- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli

l'esecuzione del contratto di appalto;

- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale dell'appaltatore.

Nei casi previsti dal presente articolo ed in ogni caso in cui si verificano gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, si procederà con diffida ad adempiere entro un termine non superiore a dieci giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà risolto di diritto, si procederà ad introitare il deposito cauzionale e l'appaltatore sarà tenuto al risarcimento del danno, ferma restando la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'amministrazione ha facoltà di affidare il servizio al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria, imputando all'impresa inadempiente le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

Art. 20 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto è risolto di diritto ai sensi dell'Articolo 1456 del C.C.:

- nel caso di gravi infrazioni, debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;

- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto;

- nel caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti corrente bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, come previsto all'Art. 9 bis della Legge 136 del 13.08.2010 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione procede alla risoluzione del contratto, con le modalità di cui all'Art.

108 del D.lgs. 50/2016, nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'appaltatore del contratto negativo per due volte consecutive ai sensi dell'Art. 6 comma 8 del D.P.R. 207/2010.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti al appaltatore, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del committente al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'appaltatore o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (raccomandata AR o PEC).

E' riconosciuta all'appaltatore un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a cinque giorni e superiore a quindici giorni decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

A seguito della risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare il servizio all'impresa concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il diritto al risarcimento, per la Stazione appaltante, di tutti i danni e delle spese derivanti dall'inadempimento.

Nei casi suddetti l'Ente sarà tenuto a corrispondere all'impresa soltanto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute, nonché gli eventuali danni conseguenti alla risoluzione stessa.

Art. 21 SPESE CONTRATTUALI

Il presente contratto è soggetto alle disposizioni di cui al DPR 633/1972 per quanto concerne l'IVA e, al D.P.R. 131/1986 per quanto concerne le spese di registro.

L'IVA relativa ai corrispettivi contrattuali è a carico del concedente relativamente

all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto e a carico dell'appaltatore per quanto riguarda il canone di appalto, mentre le spese di registrazione sono comunque a carico dell'appaltatore.

Le spese tutte del presente contratto, consequenziali ed accessorie, nessuna esclusa, sono a carico della ditta che se le assume. Il presente atto è esente da imposta di bollo ai sensi e per gli effetti degli Art.t. 17 e 22 del D.Lgs. 4 dicembre 1997 n. 460 e gode dei benefici di cui al numero 9 delle norme speciali in appendice alla Tabella "D" della Legge n. 604/1962.

Si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'Art. 40 del D.P.R. 24/04/1986, n. 131, in quanto trattasi di operazione soggetta ad I.V.A.

Art. 22 TRATTAMENTO DATI PERSONALI DELL' APPALTATORE

Il Comune, ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, informa l'appaltatore che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia. Per l'informativa generale sul trattamento dei dati da parte del comune di Reggello: <http://www.comune.reggello.fi.it/privacy>

Art. 23 DISPENSA LETTURA ALLEGATI

Le parti mi dispensano espressamente del dare lettura degli allegati.

Art. 24 CONTROVERSIE

Per tutte le controversie derivanti dal presente contratto o connesse allo stesso, che dovessero insorgere fra le parti, queste si obbligano a ricorrere al procedimento di mediazione disciplinato dal regolamento del Servizio di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze, iscritto nel Registro degli Organismi di Conciliazione tenuto dal Ministero della Giustizia.

Per le controversie concernenti il presente contratto o connesse allo stesso che do-

vessero insorgere tra le parti è escluso il ricorso ad arbitrato ai sensi dell'Art. 3, comma 19, della Legge 24 dicembre 2007, n. 244.

Per le controversie in materia di rapporto di lavoro si rinvia a quanto disposto dall'Art. 806 del Codice di procedura civile.

ART. 25 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia insorta tra le parti derivante o connessa al presente contratto, ove le A.A.C.C. siano attore o convenuto è competente il Foro di Firenze con espressa rinuncia di qualsiasi altro.

ART. 26 - ACCETTAZIONE CLAUSOLE CONTRATTUALI AI SENSI DELL'ARTICOLO N. 1341 DEL CODICE CIVILE

Ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341, Il comma, del codice civile, il _____ dichiara di approvare specificatamente le clausole di cui agli Articoli: 3 (Remunerazione dell'appalto), 6.3 (Manutenzioni ordinarie) 9 (Fatturazione, verifica di conformità e pagamento), 10 (Penali), 13 (Obblighi e responsabilità dell' appaltatore), 15 (Responsabilità e risarcimento dei danni), 16 (Coperture assicurative).

Art. 27 RINVIO

Per tutto quanto non disciplinato dal presente contratto si richiamano tutte le disposizioni vigenti in materia di "gestione di asili nido" comprese quelle che eventualmente dovessero entrare in vigore durante l'esecuzione del presente contratto. Si applicano inoltre le norme del Codice Civile.

ART. 28 - DISPOSIZIONI FINALI

Il presente contratto è soggetto alla disciplina del Codice dei contratti pubblici.

Le norme del Decreto suddetto trovano applicazione in particolare quelle esplicitamente richiamate dal bando e dagli atti di gara.

Per tutto ciò che non è previsto nel presente atto, si intendono applicabili le norme del

Codice Civile e le altre leggi e normative vigenti che regolano la materia, in quanto compatibili con la natura dell'atto.

Io Segretario Generale - Ufficiale rogante ho ricevuto questo atto, formato e stipulato con modalità elettronica, redatto da persona di mia fiducia, mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici, su numeropagine intere a video e numerorighe della ventisettesima pagina, l'ho reso pubblico mediante lettura a video fattane alle parti, le quali a mia richiesta, lo hanno dichiarato e riconosciuto conforme alla loro volontà, ed a conferma, lo sottoscrivono insieme a me ed alla mia presenza e vista, con modalità di firma elettronica ai sensi dell'Art. 1, comma 1, lettera s) del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 802 codice dell'amministrazione digitale (CAD).

Io Segretario Generale attesto che l'imposta di bollo, ai sensi dell'Art. 1 comma 1 bis e comma 1 bis – 1, D.P.R. 642/72 mediante registrazione telematica dell'atto presso la competente Agenzia delle Entrate di Firenze, non verrà assolta in quanto, laèai sensi dell'Art.17 del D. Lgs. n.460/1997.(se del caso)

Per il Comune di Reggello

Il Responsabile del Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio

Dott.^{ssa} Gabriella Pasquali

(firma elettronica)

Per l'appaltatore

Il _____

(firma elettronica)

L'Ufficiale Rogante

Il Segretario Generale

Dott. Ferdinando Ferrini



COMUNE DI REGGELLO

PROCEDURA APERTA, SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO: “ARCOBALENO” E “PIETRAPIANA” PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025.

BANDO DI GARA

SEZIONE I:

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

- I.1) Denominazione e indirizzi:** Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve via XXV Aprile 10 - Rufina 50068 – Italia Persona di contatto: Francesco Cammilli - Tel.: +39 558360336 - E-mail: ufficiogare@uc-valdarnoevaldisieve.fi.it - **Codice NUTS: ITI14** - Indirizzi Internet: <http://www.uc-valdarnoevaldisieve.fi.it/>; Indirizzo del profilo di committente: <http://www.comune.reggello.fi.it/>
- I.3) Comunicazioni:** I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <https://start.toscana.it>. Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato. Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato.
- I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice: COMUNE DI REGGELLO (autorità regionale o locale)**

SEZIONE II:

OGGETTO: *Procedura aperta, svolta in modalità telematica, per l’affidamento in concessione del servizio asili nido comunali di Reggello: “Arcobaleno” e “Pietrapiana” periodo 1 settembre 2020 – 31 luglio 2025.*

- II.1.1)** Codice CPV principale: **80110000-8 - Servizi di istruzione prescolastica**
- II.1.2)** Tipo di appalto: Servizi

II.1.3) Valore massimo stimato della concessione (comprensivo dei rinnovi periodo dal 01.09.2025 al 31.07.2027): **5.468.389,97** EUR; Importo a base di gara: **3.448.667,50** (*periodo 1 settembre 2020 – 31 luglio 2025*).

II.1.4) L'appalto **non è suddiviso in lotti**;

Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.lgs. 50/2016. **Ponderazione: Offerta tecnica: 80 p. - Offerta economica: 20 p.**

II.1.5) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea: **L'appalto non è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea.**

SEZIONE III:

INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) Condizioni di partecipazione: I concorrenti alla gara, se cittadini italiani o di altro stato membro residenti in Italia, devono essere iscritti nel registro della C.C.I.A.A. o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali.

Al soggetto di altro stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione (secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza) in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello stato membro nel quale è stabilito, ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.

III.2) Garanzia provvisoria: L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo a base dell'appalto, il cui valore è stabilito stabilito come segue salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice: **€ 68.973,35**;

III.2.1) Capacità economica e finanziaria e Tecnico professionale: Criteri di selezione indicati nel Disciplinare di gara.

III.2.2) Informazioni relative ad una particolare professione:

III.2.3) Tipo di procedura: **Aperta, ex art. 60 del D.lgs. n. 50/2016.**

IV.1.3) L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: **sì**

IV.2.1) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione
Data: 00/00/2019 – ore 00:00

IV.2.2) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione: **Italiano.**

IV.2.3) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: **180 gg.** dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

IV.2.4) Modalità di apertura delle offerte:

Data: 00/00/2019

Ora locale: 00:00 Luogo: - **Centro unico appalti dell'Unione di comuni Valdarno e Valdisieve - Via Tanzini 27 - 50065 – Pontassieve.**

Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura: Il titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente o persona munita di specifica delega può assistere, in qualità di uditore, alle sedute pubbliche di gara.

SEZIONE VI:

ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Informazioni complementari: Tutta la documentazione dovrà essere prodotta in modalità telematica sulla piattaforma <https://start.toscana.it> e, ove richiesto, firmata digitalmente. L'appalto è disciplinato dal bando di gara, dal disciplinare di gara e dalle *Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico di Acquisto della Regione Toscana* consultabili all'indirizzo internet: <https://start.toscana.it>.

VI.2) All'indirizzo internet <https://start.toscana.it> è disponibile in originale tutta la documentazione di gara approvata con **Determinazione del Responsabile del Responsabile Settore Servizi Educativi, Culturali e del Territorio del Comune di Reggello n. _____ del ___/___/2019** come di seguito specificata:

- *Il bando, il disciplinare di gara, il Capitolato descrittivo prestazionale, il DGUE, il D.G.U.E. altri legali rappresentanti, il Modello 1 - Ulteriori dichiarazioni, il Modello 2 - Accettazione protocollo di legalità, il Modello 3 - Dichiarazioni relative ai segreti tecnici e commerciali.*

Il presente bando è inoltre pubblicato sulla G.U.U.E. sul Profilo del Committente e sul SITAT della Regione Toscana nonché per estratto sulla G.U.R.I. e su n. 2 quotidiani a diffusione nazionale e su n. 2 quotidiani a livello locale.

Le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dall'Amministrazione Aggiudicatrice esclusivamente tramite la piattaforma telematica sopra indicata.

Nel disciplinare di gara è specificata tutta la documentazione da presentare per la partecipazione alla gara nonché le modalità di presentazione della stessa per i soggetti che partecipano singolarmente, in raggruppamento temporaneo, consorzi, G.E.I.E.

Le informazioni relative alla gara devono essere richieste all'Amministrazione Aggiudicatrice con le modalità indicate all' **Art. 9** del Disciplinare di gara. Il concorrente, ai sensi degli articoli 76 e 85 D.Lgs. 50/2016, deve indicare il domicilio eletto, la posta elettronica certificata (PEC), il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni di cui all'art. 76, comma 3, del D.Lgs. 50/2016. Tali indicazioni sono fornite dal concorrente compilando gli appositi spazi predisposti nella *Domanda di partecipazione*.

Si procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse, alla verifica delle stesse e all'eventuale procedimento di esclusione secondo quanto previsto dall'articolo 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida. L'Amministrazione aggiudicatrice effettua i controlli sulle dichiarazioni rese dai soggetti partecipanti ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, del D.P.R. n. 445/2000, secondo le specifiche indicate nel disciplinare di gara. L'Amministrazione

Aggiudicatrice comunica che per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale. Si informa che, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010, l'aggiudicatario, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, è tenuto ad utilizzare, per tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto, esclusivamente conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva.

VI.3) Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale per la Toscana Via Ricasoli, 40 - Firenze 50129 – Italia - Tel.: +39 0552776427.

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi: 30 (trenta) giorni dalla pubblicazione all'Albo del Comune o dalla ricezione della comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, D.Lgs. n. 50/2016.



Centro Unico Appalti dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve

Via Tanzini, 27 – Pontassieve – Tel. 055/8360330- 331-337-356

e-mail: ufficiogare@uc-valdarno e valdisieve.fi.it

COMUNE DI REGGELLO: PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA START PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 - 31 LUGLIO 2025. CIG 79608404FD.

DISCIPLINARE DI GARA

CPV: 80110000-8

Servizi di cui all'allegato IX del D.lgs. 50/2016

Indice generale	
PREMESSE.....	3
ART. 1 – OGGETTO, IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	5
ART. 3 - SUBAPPALTO.....	7
ART. 4 SOPRALLUOGO.....	7
ART. 5 – SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	8
ART. 6 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA.....	8
ART. 7 - SVOLGIMENTO DELL'APPALTO.....	15
ART. 8 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.....	15
ART. 9 - COMUNICAZIONI.....	19
ART. 10 - POSSESSO DI UN CERTIFICATO QUALIFICATO DI FIRMA ELETTRONICA.....	20
ART. 11 - MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE SUL SISTEMA TELEMATICO.....	20
ART. 12 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.....	20
ART. 13 – MODALITA' DI INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE ATTRAVERSO START.....	36
ART. 14 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE.....	37
ART. 15 - MOTIVI DI NON ABILITAZIONE ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DI ESCLUSIONE ALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.....	37
ART. 17 - CONCLUSIONE DELL'AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.....	40
ART. 18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	42
ART. 19. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	44
ART. 20 – COMUNICAZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE, RESPONSABILITÀ DEL PROCEDIMENTO E ACCESSO AGLI ATTI.....	45
ART. 21 – ALTRE INFORMAZIONI.....	45

PREMESSE

Con determina di indizione n. ____ del ____/____/2019, il Responsabile del Servizio _____ Dr. _____ del Comune di REGGELLO (Stazione Appaltante; in seguito anche S.A.) ha stabilito di procedere all'affidamento del presente appalto che ha per oggetto la gestione dei servizi educativi alla prima infanzia, presso le seguenti strutture di proprietà comunale: nido d'infanzia di Pietrapiana, per bambini dai 6 a 36 mesi, e nido d'infanzia "Arcobaleno" di Prulli, per bambini da 6 a 36 mesi (vedi All. 1 e 1 A).

L'appaltatore dovrà espletare il servizio nel rispetto delle disposizioni legislative della Regione Toscana (L.R. n.32/2002, del relativo Regolamento attuativo n. 41/R del 30/07/2013), del vigente Regolamento comunale per i servizi oggetto dell'appalto, del capitolato descrittivo prestazionale e di tutta la documentazione redatta dalla Stazione appaltante, come posta a base di gara e del progetto pedagogico ed educativo presentato dall'appaltatore stesso in sede di gara.

Ai sensi dell'art. 58 del Codice, la presente procedura è interamente svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione di cui **all'art.13** del presente disciplinare.

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la Dr.ssa Gabriella Pasquali. Con l'aggiudicatario della selezione (di seguito: Prestatore o operatore economico) verrà stipulato un Contratto con la quale il contraente medesimo si obbliga a fornire i servizi e le prestazioni ed accettare tutte le condizioni di servizio risultanti dall'offerta presentata in sede di gara.

Il presente appalto è aggiudicato conformemente a quanto previsto dal D.lgs. 50/2016 "codice dei contratti pubblici" (di seguito: codice), oltre che dalle disposizioni previste dal presente disciplinare di gara e dagli ulteriori elaborati costituenti i documenti di gara di cui all'art. **12**.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss) e art. 60 del Codice e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa – anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente – individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 lett. a) del Codice.

ART. 1 – OGGETTO, IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha il seguente oggetto: COMUNE DI REGGELLO: PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA START PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO ARCOBALENO" E "PIETRAPIANA" PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 - - 31 LUGLIO 2025. CIG 79608404FD.

Il valore economico complessivo a base d'asta, per la durata della stessa – stabilito dal 01.09.2020 al 31.07.2025 (Art. 2 - del Capitolato descrittivo prestazionale) - è stimato in **€ 3.448.667,50**, oltre iva nei termini di legge, determinato come di seguito indicato:

	A	B	C	D	E
n.	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	Importo A.E. 2020/2021 (periodo 01.09.2020 – 31.12.2020)	Importo annuale AA.EE. 2021, 2022, 2023, 2024) soggetto a ribasso	Importo A.E. 2024/2025 (periodo 01.01.2025 – 31.07.2025)	Valore totale
1.	Gestione dei servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Reggello (asili nidi Prulli e Pietrapiana)	€. 250.812,18	€. 689.733,58	€. 438.921,32	€. 3.448.667,50*
* Importo totale del servizio per il periodo 01.09.2020 – 31.07.2025					

Ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. n. 50/2016, la stima dei costi legati alla manodopera, così come indicato all'art. 4 del Capitolato Descrittivo Prestazionale, è determinata in **€ 588.030,58 annui**. Pertanto, su tale tipologia di servizio, si ipotizza una percentuale della spesa relativa alla manodopera pari al **85,25%** ca. dei costi dell'appalto.

OPZIONI

La durata dei contratti in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto dei contratti agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

RINNOVI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore biennio (dal 1 settembre 2025 – al 31.07.2027) . Tenuto conto di tale possibilità, il **valore complessivo, stimato ai sensi dell'art. 35 c.4 del D.lgs. 50/2016** dell'appalto è il seguente:

n.	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	Valore totale (E)	Valore rinnovo per ulteriori 24 mesi (dal 01.09.2025-31.07.2027)	Valore complessivo dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 35, c. 4, del D. lgs. 50/2016
1.	Gestione dei servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Reggello (asili nidi Prulli e Pietrapiana)	€. 3.448.667,50	€. 1.379.467,00	4.828.134,5
* Importo totale del lotto comprensivo degli eventuali rinnovi (ulteriori 24 mesi)				

Il valore complessivo dell'appalto, tenuto conto dell'ipotesi di massima di ripetizione come sopra prevista (7 anni) e con le modalità esplicitate all'art. 4 del Capitolato descrittivo prestazione è stato calcolato in € **5.468.389,97** (cinquemilioni quattrocentosessantottomilatrecentoottantanove/97) IVA esclusa (dal 1 settembre 2020 al 31 luglio 2027), somma comprensiva dell'incremento ISTAT previsto dalla Stazione Appaltante nell'1% da applicare progressivamente agli anni successivi al primo. Non si rilevano costi della sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi interferenziali, così come indicato nel Capitolato all'art. 4 e nella ripetuta determina di indizione n. del .2019.

L' appalto è finanziato con mezzi propri del bilancio del Comune di Reggello.

L'appalto di servizio avrà durata pari a 5 (**cinque**) anni decorrenti dal giorno di stipula del contratto, rinnovabile per un ulteriore periodo di 2 (**due anni**) a discrezione della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 50/2016 si precisa che il presente appalto non è suddiviso in lotti in quanto i servizi oggetto dell'affidamento sono strettamente interconnessi e correlati fra loro,

tali da rendere impossibile il frazionamento in lotti funzionali senza incorrere in una manifesta perdita di efficienza e di economicità.

ART. 2 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2, lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- (a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- (b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- (c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza**

ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48, comma 12, del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Qualora, ai sensi dell'art. 89 del Codice, il soggetto partecipante alla gara si avvalga dei requisiti di altro soggetto (impresa ausiliaria), a pena di esclusione dei partecipanti, non è consentito in relazione al presente appalto che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un partecipante nonché che partecipino al presente appalto sia l'impresa ausiliaria sia il soggetto partecipante che si avvale dei requisiti. Ai sensi dell'art. 89 del Codice il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI, purché non rivesta il ruolo di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti ad RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

ART. 3 – SUBAPPALTO

Come specificato all'art. 4-bis del Capitolato descrittivo prestazionale e per le motivazioni ivi contenute il subappalto non è ammesso per questa tipologia di servizio.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

E' altresì vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, a pena di risoluzione del contratto stesso. La cessione dei crediti è regolata dalla legge 21.2.1991 n. 52 e dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 4 SOPRALLUOGO (facoltativo)

Per la presentazione dell'offerta alla presente gara è possibile richiedere lo svolgimento del sopralluogo dei luoghi interessati dalla gestione del servizio oggetto di gara.

In proposito si ricorda che soggetti legittimati ad effettuare il sopralluogo per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

1. il legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa;
2. procuratore munito di procura;
3. un dipendente dell'operatore economico concorrente munito di delega rilasciata dal legale rappresentante;
4. da un soggetto diverso che dovrà presentarsi munito di un documento d'identità e con la delega e/o procura notarile da parte del legale rappresentante della ditta e/o dal procuratore generale, rilasciata su carta intestata dell'impresa, resa ai sensi del DPR 445/2000 e corredata da una fotocopia del documento d'identità valido del sottoscrittore.

Un soggetto può effettuare il sopralluogo solo per un operatore economico singolo, associato o consorziato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa non ancora costituito, anche la mandante può effettuare il sopralluogo per conto del costituendo RTI. Tuttavia, si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del costituendo RTI solo se poi, in sede di offerta, la mandante che in precedenza aveva effettuato il sopralluogo risulterà effettivamente facente parte del raggruppamento.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, anche la consorziata per la quale il consorzio concorre può effettuare il sopralluogo per conto del consorzio concorrente. Tuttavia, si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del consorzio solo se poi, in sede di offerta, la consorziata che in precedenza aveva effettuato il sopralluogo risulterà effettivamente indicata dal consorzio concorrente come consorziata per la quale il consorzio concorre.

All'atto del sopralluogo, i soggetti sopra indicati devono presentarsi con:

- un documento valido di identità;
- un'autocertificazione (o copia conforme della visura camerale) attestante la qualità di rappresentante legale o di direttore tecnico;
- la delega o la procura (in originale).

Per effettuare il sopralluogo le imprese dovranno contattare i seguenti numeri di telefono +39 055 / _____ o mail _____@comune reggello.fi.it.

ART. 5 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria il C.U.A. assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

ART. 6 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del Codice e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, commi 2 e 3 lett. a) , del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

I punteggi relativi ad entrambi i parametri (Offerta Tecnica ed Offerta Economica) verranno assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale, per eccesso o difetto (0,005=0,01).

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e da quello ottenuto per l'offerta economica.

Il calcolo degli elementi dell'Offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula (*metodo aggregativo compensatore*):

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'Offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

Σn = sommatoria.

I coefficienti $V(a)$ sono determinati come di seguito.

6. 1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

DESCRIZIONE DEL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER CRITERIO/SUB CRITERIO	ESPLICITAZIONE DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER ELEMENTO
1) PROGETTO PEDAGOGICO Fattore ponderale: fino a punti 3	
<p>1) Progetto pedagogico: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto pedagogico" dovrà contenere l'esposizione dei valori, degli orientamenti teorici e metodologici e delle finalità pedagogiche del servizio offerto. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>1.1) Capacità dell'offerta di esprimere la coerenza dei valori esposti nel progetto pedagogico presentato con le finalità istituzionali di cui alla normativa regionale vigente e al regolamento delle strutture educative comunali: fino a punti 1</p> <p>1.2) Esplicitazione ed articolazione nell'offerta degli orientamenti teorici e metodologici adottati per la realizzazione dei servizi, in coerenza con i valori espressi dal progetto pedagogico presentato: fino a punti 1</p>
	<p>1.3) Capacità dell'offerta di definire la mission del servizio in caso di aggiudicazione, ovvero descrizione delle finalità e degli obiettivi socio-educativi che si intendono raggiungere con il servizio offerto con chiarezza, efficacia, coerenza progettuale, completezza: fino a punti 1</p>

2) PROGETTO EDUCATIVO Fattore ponderale: Fino a punti 52	
<p>2.1) Descrizione delle strategie di ambientamento ed inserimento dei bambini che saranno adottate nel servizio: dovranno essere esposte le attività preliminari e propedeutiche all'inserimento dei bambini, la pianificazione dei tempi e le modalità della loro condivisione, le strategie educative e le attività nella fase dell'ambientamento ed inserimento e le attività e gli strumenti per l'osservazione e la documentazione Fattore ponderale: Fino a punti 9</p>	<p>2.1.1) Definizione nell'offerta di procedure di presentazione del servizio, di colloqui preliminari e di informazioni alle famiglie in un'ottica di condivisione, supporto, trasparenza e partecipazione: fino a punti 1</p>
	<p>2.1.2) Pianificazione esplicitata dei tempi di ambientamento ed inserimento e delle modalità di condivisione con le famiglie, nell'ottica del benessere del bambino e della tempestività di fruizione del servizio: fino a punti 2</p>
	<p>2.1.3) Definizione delle strategie e descrizione delle attività nella fase dell'ambientamento ed inserimento (anche con riferimento ai bambini con bisogni speciali) fino a punti 2</p>
	<p>2.1.4) Descrizione delle attività e degli strumenti per l'osservazione e la documentazione del periodo di inserimento/ambientamento, adeguate, orientate ai bambini ed alle famiglie, flessibili e con margini esplicitati per la riprogettazione: fino a punti 2</p>
	<p>2.1.5) Descrizione delle modalità di verifica del percorso di ambientamento: fino a punti 2</p>
<p>2.2) Articolazione degli orari di funzionamento del servizio, fermo restando quanto previsto dall'art. 5 del capitolato descrittivo prestazionale: nell'elaborato dovranno essere esplicitati gli orari di entrata ed uscita dei bambini Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>2.2) Definizione degli orari di funzionamento del servizio nell'ottica dell'orientamento alle necessità delle famiglie, del rispetto della valenza del progetto educativo e del benessere del bambino: fino a punti 2</p>

<p>2.3) Articolazione dei turni giornalieri e settimanali del personale e rapporti educatore/bambino: nell'elaborato dovrà essere esposta ed esemplificata l'articolazione del personale educativo ed ausiliario nei turni giornalieri e settimanali, con le modalità previste dal regolamento regionale n. 41/R/2013 e del vigente regolamento comunale. Fattore ponderale: Fino a punti 7</p>	<p>2.3.1) Capacità dell'offerta di esplicitare l'articolazione dei turni giornalieri e settimanali ed i rapporti educatore/bambino fino ad un massimo di punti 2</p>
<p>2.4) Organizzazione della giornata educativa: l'elaborato dovrà esplicitare le attività educative e di routine previste e la loro articolazione nel corso di una giornata-tipo, con specificazione delle fasce orarie di svolgimento, degli attori coinvolti e dell'organizzazione ed uso degli spazi. Fattore ponderale: Fino a punti 6</p>	<p>2.3.2) Articolazione della presenza/compresenza del personale educativo ed ausiliario, adeguata alle fasi della giornata educativa ed alle esigenze dei bambini: fino a punti 5</p>
<p>2.5) Stabilità delle figure educative sul gruppo dei bambini: nell'elaborato dovranno essere descritte le modalità organizzative che verranno adottate per garantire la continuità delle figure educative</p>	<p>2.4.1) Descrizione ed articolazione nell'offerta delle attività educative e di routine in un'ottica di coerenza con la realizzazione del progetto pedagogico, valenza educativa, orientamento al benessere dei bambini e funzionalità: fino a punti 2</p> <p>2.4.2) Descrizione degli attori coinvolti in ciascuna delle attività della giornata educativa in un'ottica di coerenza con la realizzazione del progetto pedagogico, valenza educativa, orientamento al benessere dei bambini e funzionalità: fino a punti 2</p> <p>2.4.3) Utilizzo degli spazi, interni ed esterni, differenziati e/o polivalenti, in un'ottica di valorizzazione dello spazio come strumento educativo, orientamento al bambino, razionalità, funzionalità: fino a punti 2</p> <p>2.5) Capacità dell'offerta di garantire modalità organizzative adatte a favorire la continuità/stabilità delle figure educative: fino a punti 2</p>

<p>sul gruppo dei bambini nell'arco del percorso complessivo del servizio</p> <p>Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	
<p>2.6) Attività di progettazione e programmazione delle esperienze educative: l'elaborato dovrà esplicitare soggetti, metodologie, strumenti e quantificazione oraria delle attività e ore non frontali utilizzate per la progettazione, la documentazione, osservazione, continuità nido-famiglia: Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.6.1) Descrizione delle metodologie e degli strumenti utilizzati per la progettazione, la programmazione, la verifica e la documentazione nelle principali aree di sviluppo dei bambini che saranno impiegate: fino a punti 3</p>
<p>2.7) Attività di osservazione, rilevazione dei bisogni dei bambini e documentazione: nell'elaborato dovranno essere esplicitati le fasi e i soggetti coinvolti nell'attività di osservazione, rilevazione dei bisogni e riprogrammazione dell'attività educativa, con descrizione degli strumenti e metodologie impiegati Fattore ponderale: Fino a punti 6</p>	<p>2.7.1) Descrizione delle metodologie e degli strumenti utilizzati per l'osservazione, la rilevazione dei bisogni e la documentazione, nell'ottica della coerenza al progetto educativo, dell'orientamento al bambino, dell'efficacia dell'ascolto: fino a punti 3</p> <p>2.7.2) Definizione delle fasi e dei soggetti coinvolti nell'attività di osservazione e rilevazione, compreso il coinvolgimento del coordinatore pedagogico comunale: fino a punti 2</p> <hr/> <p>2.7.3) Descrizione delle metodologie di verifica delle</p>

	<p>osservazioni e delle rilevazioni dei bisogni educativi dei bambini anche in riferimento alle persone coinvolte: fino a punti 2</p>
<p>2.8) Continuità nido-famiglia: l'elaborato dovrà descrivere la finalità, le metodologie, gli strumenti, specificando la frequenza di realizzazione Fattore ponderale: Fino a punti 5</p>	<p>2.8.1) Breve descrizione delle attività programmate per la partecipazione delle famiglie all'esperienza educativa del servizio: fino a punti 1</p> <hr/> <p>2.8.2) Quantificazione della frequenza e calendarizzazione nel corso dell'anno educativo delle modalità di partecipazione delle famiglie: fino a punti 1</p> <hr/> <p>2.8.3) Breve descrizione delle modalità di partecipazione e coinvolgimento delle famiglie delle motivazioni pedagogiche e delle scelte educative che sono alla base della relazione adulto-bambino e dell'organizzazione degli spazi e delle proposte di esperienze ai bambini: fino a punti 3</p>

<p>2.9) Sostituzione del personale educativo/ausiliario: l'elaborato dovrà esplicitare le modalità organizzative adottate per la sostituzione del personale assente. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.9.1) Descrizione delle modalità organizzative che saranno adottate per gestire le sostituzioni del personale assente con garanzia di immediatezza: fino a punti 1</p> <p>2.9.2) Descrizione delle modalità che assicurino continuità educativa e circolarità delle informazioni necessarie al servizio, al coordinatore pedagogico e all'A.C.: fino a punti 2</p>
<p>2.10) Formazione del personale: l'elaborato dovrà dettagliare metodologie ed ambiti specifici degli interventi di formazione sia per gli educatori che per gli operatori, specificando il monte ore annuo per ciascuna delle figure. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.10.1) Breve descrizione delle proposte formative per gli educatori: fino a punti 1</p>
	<p>2.10.2) Numero di ore annue di formazione per ciascun educatore: fino a punti 1</p> <p>Fino a n. 20 ore punti 0 Ogni ulteriori n.10 ore punti 0,50</p>
	<p>2.10.3) Numero di ore annue di formazione per ciascun ausiliario: fino a punti 1</p> <p>Fino a n. 10 ore – punti 0,50 Ogni ulteriori n.5 ore punti 0,50</p>
<p>2.11) Attività di sostegno alla genitorialità. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>2.11.1) Progettazione e realizzazione di incontri con esperti, almeno n.2 incontri nell'anno educativo: fino a punti 2</p> <p>Per 2 incontri – punti 1 Per ogni incontro aggiuntivo – punti 0,50</p> <hr/> <p>2.11.2) Progettazione e realizzazione di incontri tenuti dagli educatori su tematiche specifiche, almeno n.2 incontri nell'anno educativo: fino a punti 1</p> <p>Per n.2 incontri – punti 0,50 Per ogni incontro aggiuntivo – punti 0,50</p>

3) ORGANIZZAZIONE ARREDI E CURA DEGLI SPAZI INTERNI ED ESTERNI: Fattore ponderale 13	
<p>3.1) Descrizione dell'organizzazione degli spazi interni adibiti all'accoglienza dei bambini e alla realizzazione delle routine. Fattore ponderale: Fino a punti 9</p>	<p>3.1.3.1) Connotazione dello spazio di accoglienza e degli armadietti: fino a punti 1</p>
	<p>3.1.2) Descrizione dell'organizzazione dello spazio sezione, con gli 'angoli' organizzati in riferimento ai bisogni dei bambini: fino a punti 2</p>
	<p>3.1.3) Connotazione e organizzazione del bagno dei bambini in corrispondenza delle motivazioni pedagogiche ed educative che sostengono la routine del bagno: fino a punti 1</p> <hr/>
	<p>3.1.4) Descrizione degli strumenti e delle stoviglie utilizzati per favorire l'autonomia dei bambini, specificando i materiali di cui sono fatti: fino a punti 1</p> <hr/>
	<p>3.1.5) Descrizione dell'organizzazione dello spazio riposo pomeridiano in funzione dei bisogni diversificati dei bambini e dello sviluppo dell'identità soggettiva: fino a punti 1</p>

	<p>3.1.6) Organizzazione e cura degli spazi dedicati alle famiglie. Descrizione degli spazi ricavati all'interno dei servizi e finalizzati all'accoglienza dei genitori ed alle riunioni del gruppo di lavoro: fino a punti 1</p> <hr/> <p>3.1.7) Descrizione degli strumenti e dei materiali che connotano lo spazio dell'accoglienza e descrivono il servizio, connaturandolo attraverso i riferimenti pedagogici ed educativi: fino a punti 2</p>
<p>3.2) Descrizione degli spazi esterni in funzione dei percorsi di esperienza da proporre ai bambini, in continuità con quelli interni, con particolare cura dell'estetica e delle esperienze di outdoor. Fattore ponderale: Fino a punti 3</p>	<p>3.2.1) Descrizione della strutturazione del giardino in 'angoli' che possano favorire l'interesse dei bambini in funzione della socializzazione, del movimento, della conoscenza della natura e di esperienze anche scientifiche: fino a punti 3</p>
<p>4) SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI: Fattore ponderale 4</p>	
<p>4) Gestione della qualità dei servizi: nell'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Sistema per la gestione della qualità del servizio", dovranno essere esposti gli elementi caratterizzanti il sistema che sarà adottato per garantire il miglioramento continuo della qualità del servizio offerto. Fattore ponderale: Fino a punti 4</p>	<p>4.1) Modalità di individuazione della qualità del servizio: fino a punti 1</p> <p>4.2) Modalità di individuazione degli indicatori da monitorare per il miglioramento del servizio: fino a punti 1</p> <p>4.3) Modalità, strumenti e tempi delle fasi di monitoraggio, controllo, valutazione e riprogettazione, al fine del miglioramento continuo della qualità del servizio offerto: fino a punti 1</p> <p>4.4) Descrizione della metodologia e degli strumenti utilizzati dagli operatori nel servizio in appalto per l'autoanalisi e l'autovalutazione della qualità interna, in un'ottica di efficacia, empowerment e coerenza progettuale, al fine del miglioramento continuo della qualità dei servizi offerti: fino a punti 1</p>
<p>5) PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DELLA CONTINUITÀ EDUCATIVA CON LA SCUOLA DELL'INFANZIA: Fattore ponderale fino a punti 2</p>	
	<p>5.1) Descrizione delle motivazioni educative: fino a punti 0,50</p>

<p>5) Progetto per la realizzazione della continuità educativa con la scuola dell'infanzia e con il territorio</p> <p>Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>5.2) Efficacia della proposta progettuale per contestualizzazione e articolazione delle attività: fino a punti 0,50</p>
	<p>5.3) Modalità organizzative (spazi e tempi, persone e utenti coinvolti ecc.) e di proposta per la realizzazione della continuità 0/6 anni: fino a punti 1</p>
<p>6) ATTIVITA' AGGIUNTIVE: Fattore ponderale fino a punti 2</p>	
<p>6) Proposte di attività innovative di miglioramento e potenziamento del servizio per i bambini, per le famiglie, per la comunità, che l'appaltatore attiverà autonomamente nel rispetto della compatibilità con il servizio (vedi capitolato) e senza alcun onere a carico del comune.</p> <p>Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>6.1) Breve descrizione di ciascuna delle attività proposte: fino a punti 2</p> <p>Per ogni attività proposta: punti 0,50</p>
<p>7) STUTTURA AZIENDALE: Fattore ponderale fino a punti 4</p>	
<p>7.1) Organizzazione e organigramma aziendale che l'appaltatore si impegna a mettere a disposizione, oltre al personale in servizio presso i nidi per garantire il miglior svolgimento del servizio anche sotto gli aspetti tecnico-operativi legati alla sicurezza ed alla manutenzione, con particolare riferimento al complesso dei tecnici (figure professionali, consulenti, ditte incaricate ecc.)</p> <p>Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>	<p>7.1.1) Breve descrizione della struttura e dell'organizzazione aziendale in generale e con particolare riferimento alle figure ed alle modalità operative che consentano una efficace ed efficiente soluzione dei problemi tecnici che dovessero presentarsi nel corso dell'appalto: fino a punti 2</p> <p>7.2.1) Breve descrizione delle figure professionali presenti e piano della specifica formazione rivolta agli operatori in servizio nei nidi oggetto dell'appalto: fino a punti 1</p>

<p>7.2) Organizzazione e organigramma aziendale con riguardo specifico alle funzioni relative alle indicazioni del D.Lgs. n. 81/2008 ed alla realizzazione di specifica attività formativa.</p> <p>Fattore ponderale: Fino a punti 1</p>	<p>7.3.1) Dovrà obbligatoriamente essere presentato un piano della manutenzione ordinaria (vedi capitolato). La valutazione dell'elemento avverrà sulla base dei seguenti indicatori: procedura e modalità, tempistica, frequenza: fino a punti 0,50</p> <p>7.3.2) Proposte di efficientamento energetico: fino a punti 0,50</p>
<p>7.3) Piano della manutenzione ordinaria Fattore ponderale: Fino a punti 1</p>	

L'offerta tecnica dovrà essere obbligatoriamente formulata rispettando l'ordine dei criteri della tabella sopra riportata, in un numero di pagine non superiore a 30 in formato corpo 12, comprensivi di copertina, indici, elementi scritti o grafici. Non saranno valutate le pagine eccedenti.

La Commissione giudicatrice determina i coefficienti $V(a)_j$, relativi a ciascun criterio di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nel dettaglio si procede:

- al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (media sui commissari);
- a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta.
- Ogni valore definitivo così ottenuto sarà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile per il singolo criterio.

La mancata presentazione della documentazione richiesta per i singoli criteri evidenziati, comporta l'impossibilità per la Commissione giudicatrice di effettuare la corrispondente valutazione. In tale eventualità la Commissione attribuirà, per i corrispondenti criteri di cui sono stati omessi gli elementi valutativi, un punteggio pari a zero.

Nel caso in cui nessuna offerta, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica, pari a 80 punti, verrà effettuata la **riparametrazione dei punteggi tecnici** ottenuti dai concorrenti, attribuendo 80 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

6. 2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DELL'OFFERTA TECNICA

I criteri e i sub/criteri rappresentati nella tabella di cui al paragrafo precedente verranno valutati sulla base delle seguenti previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016 e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio subcriterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti dai commissari in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato , così ottenendo un coefficiente medio variabile tra 0 e 1 ;
- si moltiplicherà il coefficiente medio così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o subcriterio determinando in tal modo il punteggio tecnico finale riferito a quel criterio o subcriterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

GIUDIZIO	CRITERIO DI GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Inadeguato	L'offerta è carente in uno o più aspetti principali tali da compromettere l'utilità generale della stessa.	0
Scarso	L'offerta è carente in uno o più aspetti secondari senza compromettere l'utilità generale della stessa.	0,20
Sufficiente	L'offerta è idonea al soddisfacimento delle basilari esigenze della Stazione appaltante.	0,40
Discreto	L'offerta è rispondente alle principali esigenze della Stazione appaltante e contempla soluzioni ed elementi tecnici in linea con l'offerta di mercato.	0,60
Buono	L'offerta è ben rispondente alle esigenze della Stazione appaltante e conforme ai requisiti del Capitolato.	0,80
Ottimo	L'offerta è perfettamente rispondente alle esigenze della Stazione appaltante e contempla soluzioni ed elementi tecnici innovativi con caratteri di originalità rispetto all'offerta di mercato.	1,00

A ciascun concorrente sarà assegnato, quindi, un punteggio complessivo discrezionale, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi discrezionali assegnati per ciascun criterio/subcriterio, sulla base di quanto sopra previsto, in applicazione della seguente formula:

$$PTDi = \sum_n [Wi * V(a)i]$$

Dove:

PTDi= Punteggio tecnico discrezionale totale;

n= numero totale dei requisiti

Wi= peso o punteggio attribuito al requisito i

V(a)i= coefficiente medio della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn= sommatoria

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 80 punti, verrà effettuata la riparametrazione del punteggio tecnico ottenuto dai concorrenti, attribuendo 80 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

La predetta riparametrazione non influisce sull'individuazione delle offerte anormalmente basse

6.3 OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI)

L'offerta economica dovrà essere formulata in ribasso percentuale (%) sull'importo annuale posto dalla Stazione appaltante a base di gara a base di gara pari ad €. **689.733,58, come definito all'ART. 1 del presente disciplinare.**

Il ribasso percentuale (%) offerto dall'o.e. sull'importo complessivo a base di gara, verrà automaticamente applicato sull'importo orario posto a base di gara.

All'offerta recante il maggiore ribasso rispetto all'importo a base di gara sarà attribuito il punteggio massimo di 20.

La determinazione del coefficiente riferito al **solo elemento del prezzo** sarà calcolata applicando la *formula bilineare*, al ribasso percentuale offerto con attribuzione fino a n. 2 decimali. La formula utilizzata è la seguente:

V(a)	(per Aa ≤ Asoglia)	=	$X \cdot Aa / Asoglia$
V(a)	(per Aa > Asoglia)	=	$X + (1,00 - X) \cdot [(Aa - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$

dove:

V(a)	=	coefficiente relativo all'offerta economica del concorrente (a)
Aa	=	ribasso percentuale offerto dal concorrente (a)
Asoglia	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso percentuale sul prezzo) dei concorrenti
Amax	=	massimo ribasso percentuale offerto
X	=	0,90

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile per il presente criterio (20 pt).

La valutazione di suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

L'aggiudicazione della gara si svolge secondo la seguente procedura:

1. **Il RUP / seggio di gara** in seduta pubblica verifica le condizioni di partecipazione e, ove necessario, attiva soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 co. 9 del Codice e dell'art. 5 del presente Disciplinare.
2. **Il RUP / seggio di gara** in seduta pubblica comunica l'esito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio e procede all'abilitazione alla gara dei concorrenti, adottando apposito provvedimento in relazione agli ammessi/non ammessi ex art. 29 del codice e provvedendo alle relative comunicazioni;
3. **La Commissione** in seduta pubblica verifica la correttezza formale delle buste tecniche dei concorrenti ammessi;
4. **La Commissione giudicatrice** in una o più sedute riservate effettua la valutazione delle offerte tecniche dei soggetti abilitati sulla base dei criteri stabiliti;
5. **La Commissione** in seduta pubblica procede:
 - (a) a dare comunicazione dei punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico-qualitativo alle singole offerte e ad inserire suddetto punteggio sulla piattaforma; nel caso in cui sia prevista la riparametrazione del punteggio tecnico, la Commissione inserirà sulla piattaforma, per ciascun concorrente, sia il punteggio pre-riparametrazione che a seguito della stessa;
 - (b) all'apertura delle schede tecniche contenenti le offerte tecniche alle quali il sistema attribuisce automaticamente un punteggio
 - (c) all'apertura delle buste chiuse elettronicamente contenenti le offerte economiche;
6. Il sistema in automatico:
 - (a) effettua la valutazione delle offerte economiche, attribuendo alle stesse un punteggio.
 - (b) provvede alla sommatoria tra il punteggio tecnico e quello economico e predispone la graduatoria;
 - (c) indica i concorrenti che hanno formulato offerta anomala ai sensi del co. 3 dell'art. 97 del Codice.

Nel caso in cui ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 c. 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base ad elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa (cfr. art. 97, c. 6 del Codice dei contratti pubblici) il R.U.P. della stazione appaltante, avvalendosi della Commissione, valuta la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità delle offerte che appaiano anormalmente basse. I soggetti deputati a condurre la verifica di anomalia sono indicati al successivo articolo **14**.

La Commissione formula la proposta di aggiudicazione e la Stazione appaltante procede ai sensi dell'art. 32 co. 5 del Codice.

In caso di offerte che abbiano lo stesso punteggio complessivo, si prediligerà il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio relativo all'offerta tecnica e, in caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio per addivenire all'aggiudicazione.

La Commissione giudicatrice sarà composta da tre membri esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto e sarà nominata nel rispetto dell'art. 77 del Codice dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte. I membri, ivi compreso il Presidente, saranno individuati a seguito di valutazione dei *curricula* sulla base delle competenze possedute e delle

esperienze maturate, fatti salvi gli ultimi indirizzi giurisprudenziali.

Il numero di giorni previsti per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche sono stimati in 30 gg. Detti lavori saranno articolati in almeno due sedute pubbliche ed almeno una riservata e comunque in un numero di sedute adeguato all'adempimento dei compiti assegnati alla Commissione. Si individuano la piattaforma START e la Posta Elettronica Certificata quali mezzi tecnici necessari per consentire ai commissari che ne facciano richiesta di lavorare a distanza, in modo da assicurare la riservatezza delle comunicazioni.

La prima seduta pubblica di gara si terrà in data ____/____/2019 ore 10:00 presso il Centro Unico Appalti della Unione dei Comuni Valdarno e Valdisieve, via Tanzini nr. 27, 50065 Pontassieve (FI).

Le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti tramite il sistema telematico, ai sensi dell'**art. 9** del presente Disciplinare di gara con un preavviso almeno di 24 ore.

Alle fasi della procedura di gara, che si svolgono in seduta pubblica, può assistere in qualità di uditore il titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente ovvero persone munite di specifica delega fornita dallo stesso.

ART. 7 - SVOLGIMENTO DELLE PROCEDURA DI GARA

L'affidamento dell'appalto è disciplinato dal presente Disciplinare e dalle "Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – START", consultabili sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana, all'indirizzo internet <https://start.toscana.it/>. L'appalto si svolge in **modalità telematica**: le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante **esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana** accessibile all'indirizzo internet <https://start.toscana.it/>. Non è consentita l'invio dell'offerta con altre modalità.

ART. 8 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

8.1 Requisiti generali

Il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

8.1.1. di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Il possesso dei requisiti generali di cui al punto 8.1 dovrà essere dichiarato all'interno del Documento di Gara Unico Europeo, Parte III, lettere A, B, C, D, di cui all'articolo **13** del presente Disciplinare.

La mancata accettazione delle clausole contenute nell'Allegato 2 "accettazione condizioni contenute nel Protocollo di legalità" costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della L. 190/2012.

Il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 co. 5 *lett. c), c-bis) c-ter) c-quater)* e *lett. f-ter)* del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., dovrà essere dichiarato all'interno del **Modello 1 – ulteriori dichiarazioni**, reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

8.1.2. di non trovarsi nella situazione prevista dall'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

La sussistenza di tale condizione dovrà essere dichiarata all'interno del DGUE, Parte III, Sezione D, di cui al successivo articolo 13 punto A.2.

In caso di operatori riuniti i suddetti requisiti di cui al punto 8.1 devono essere posseduti da ciascuna impresa componente il raggruppamento e, in caso di consorzi di cui agli artt. 45 comma 2 lett. b) e c) e 46 co. 1 lett. f), sia dal consorzio che dalle imprese indicate quali esecutrici.

È vietato il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del Codice per la soddisfazione dei requisiti generali.

8.2 Requisiti di idoneità professionale ex art. 83 comma 1 lett. a) del Codice:

Il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 di:

8.2.1- *(se impresa italiana o straniera avente sede operativa e/o legale in Italia)* **essere iscritto al Registro delle Imprese** presso la competente Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato per attività coerenti a quelle oggetto dell'appalto;

- *(se impresa straniera)* essere in possesso di equivalente dichiarazione di iscrizione al registro professionale dello Stato di appartenenza;

Inoltre

- *se Cooperativa o Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016* essere iscritto all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i. da cui risulti specificatamente l'esercizio delle attività oggetto di affidamento;

- *se Cooperativa sociale e/o Consorzio di Cooperative sociali di cui alla L. 381/1990* essere iscritta all'albo Regionale delle cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali con oggetto sociale da cui risulti specificatamente l'esercizio della attività oggetto di affidamento. Le cooperative sociali non iscritte in un Albo a norma dell'art. 9 della L. n. 381/1991 in quanto con sede legale in Regioni che ancora non ne dispongono, purché in possesso dei requisiti previsti per l'iscrizione all'Albo della Regione Toscana, fatta eccezione per l'obbligo di sede legale in Toscana.

I requisiti di partecipazione di idoneità professionale dovranno essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte il raggruppamento secondo quanto riportato al punto 8.5. e, in caso di consorzi ex art. 45 comma 2 lett. b) e c), dovrà essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Il possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui al presente punto 8.2 dovrà essere dichiarato da parte dell'operatore economico all'interno del Documento di Gara Unico Europeo, Parte IV, lettera A, punti 1 e 2 di cui all'articolo 12 del presente Disciplinare.

8.3. Requisiti di capacità economica e finanziaria ex art. 83 comma 1 lett. b) del Codice:

- **8.3.1 Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività oggetto del servizio riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili (2016 – 2017 – 2018) di valore pari o superiore a **€ 5.000.000,00 (cinquemilioni/00)** IVA esclusa.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato deve essere rapportato al periodo di attività effettivamente prestata.

Tale requisito di fatturato è richiesto in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale.

8.4. Requisiti di capacità tecniche e professionali ex art. 83 comma 1 lett. c) del Codice:

1. 1. Il concorrente dovrà dichiarare, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, di aver gestito, regolarmente e con buon esito, nell'ultimo triennio utile (2016 -2017 e 2018) appalti o concessioni di servizi educativi alla prima infanzia (**Nidi d'infanzia**) per un importo minimo stabilito in **€ 3.400.000,00 (tremilionequattrocentomila/00)**. Tra i servizi effettuati dovrà essere compreso almeno un contratto di dimensioni non inferiore ad **€ 689.733,58** - cd. "servizio di punta" (importo annuo a base asta).

Il possesso dei requisiti di cui sopra dovrà essere dichiarato all'interno del Documento di Gara Unico Europeo di cui all'articolo **12-A2** del presente Disciplinare, Parte IV, con le seguenti modalità:

- a) **8.3.1: lettera B, punto 2a**
- b) **8.4. lettera C, punto 1b**

Si precisa che tali servizi dovranno essere svolti regolarmente e con buon esito (*senza che si siano verificate inadempienze gravi, formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori*) e dovranno riportare per ciascun servizio gli importi, le date e i destinatari;

Ai fini della partecipazione alla gara, i requisiti richiesti devono essere posseduti dall'operatore economico partecipante alla gara dal momento di presentazione dell'offerta e devono perdurare per tutto lo svolgimento della procedura di affidamento.

8.5 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

N.B.: nei raggruppamenti temporanei la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice. La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un' aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 8.2.1** deve essere posseduto da:

- ciascuno degli operatori economici raggruppati/raggruppandi, consorziati/consorziandi o GEIE;
- ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al **fatturato specifico** di cui al **punto 8.3.1** deve soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo al **precedente punto 8.4 (requisiti di capacità tecnico professionale)**, **cd. "servizio di punta"**, deve essere posseduto **per intero** dalla mandataria.

ATTENZIONE: Non avendo la stazione appaltante individuato nel presente appalto prestazioni di natura principale e prestazioni di natura secondaria (accessorie) non è possibile ricorrere a raggruppamenti di tipo verticale ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del Codice.

INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, **lett. b) (consorzi tra società cooperative e di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane) e c) (Consorzi stabili)** del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 8.2.1.** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Il possesso dei requisiti di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecniche e professionali dovrà essere dichiarato all'interno del Documento di Gara Unico Europeo, Parte IV, lettera A (idoneità professionale) punti 1) e 2);

lettera B (capacità economico finanziaria) punti 2a);

lettera C (capacità tecniche e professionali), punto 1b), di cui all'articolo **12** del presente Disciplinare.

ART. 9 - COMUNICAZIONI

ART. 9.1. Comunicazioni dell'amministrazione

Tutte le **comunicazioni** nell'ambito della procedura di gara avvengono e si danno per eseguite mediante spedizione di messaggi di posta elettronica. Le comunicazioni agli utenti si danno per eseguite con la spedizione effettuata alla casella di posta elettronica indicata dal concorrente ai fini della procedura telematica di acquisto. Le comunicazioni sono anche replicate sul sito nell'area relativa alla gara riservata al singolo concorrente. Il concorrente si impegna a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica. In assenza di tale comunicazione la Stazione Appaltante ed il Gestore del Sistema non sono responsabili per l'avvenuta mancanza di comunicazione. Eventuali comunicazioni aventi carattere generale, da parte della Stazione Appaltante, inerenti la documentazione di gara o relative ai chiarimenti forniti, vengono pubblicate sul sito nell'area riservata alla gara.

ART. 9.2. Richiesta di chiarimenti da parte degli operatori economici

Le eventuali richieste di **chiarimenti o informazioni relative alla gara in oggetto**, dovranno essere formulate esclusivamente attraverso l'apposita sezione "**chiarimenti**", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo: <https://start.toscana.it/>.

Attraverso lo stesso mezzo la stazione appaltante provvederà a fornire le risposte.

N.B. L'Amministrazione garantisce, ai sensi della normativa vigente in materia, **una risposta alle richieste di chiarimenti** che perverranno **almeno 8 (otto) giorni prima dalla data di scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte**.

Attenzione: Il sistema telematico di acquisti online utilizza la casella denominata noreply@start.toscana.it per inviare tutti i messaggi di posta elettronica.

I concorrenti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni.

Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve:

1. Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password)

2. Selezionare la gara di interesse
3. Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema

Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve:

1. Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password)
- 2 Selezionare la gara di interesse
- 3 Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

ART. 10 - POSSESSO DI UN CERTIFICATO QUALIFICATO DI FIRMA ELETTRONICA

Per firmare digitalmente, ove richiesto, la documentazione di gara, i titolari o legali rappresentanti o procuratori degli operatori economici che intendono partecipare all'appalto dovranno essere in possesso di un certificato qualificato di firma elettronica che, al momento della sottoscrizione, non risulti scaduto di validità ovvero non risulti revocato o sospeso. Ai sensi del Regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 luglio 2014, il certificato qualificato dovrà essere rilasciato da un prestatore di servizi fiduciari qualificati presente nella lista di fiducia (trusted list) pubblicata dallo Stato membro in cui è stabilito.

Al fine di verificare la validità delle firme digitali e delle firme elettroniche qualificate basate su certificati rilasciati da tutti i soggetti autorizzati in Europa, la Commissione europea ha reso disponibile un'applicazione open source utilizzabile on line sul sito dell'Agenzia per l'Italia Digitale nella sezione "Software di verifica".

L'amministrazione utilizzerà tale applicazione per il riconoscimento e la verifica dei documenti informatici sottoscritti nei diversi Stati Membri della Comunità.

ART. 11 - MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE SUL SISTEMA TELEMATICO

Per partecipare all'appalto, entro e non oltre le ore **09:00:00** del ____/____/2019, gli operatori economici interessati dovranno identificarsi sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana accessibile all'indirizzo <https://start.toscana.it/> ed inserire la documentazione di cui al successivo articolo **12**.

Per identificarsi, i fornitori dovranno completare la procedura di registrazione on line presente sul Sistema. La registrazione, completamente gratuita, avviene preferibilmente utilizzando un certificato

digitale di autenticazione, in subordine tramite userid e password. Il certificato digitale e/o la userid e password utilizzati in sede di registrazione sono necessari per ogni successivo accesso ai documenti della procedura.

L'utente è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso (User ID), a mezzo della quale verrà identificato dalla Stazione Appaltante, e la password.

Istruzioni dettagliate su come completare la procedura di registrazione sono disponibili sul sito stesso nella sezione dedicata alla procedura di registrazione o possono essere richieste al Call Center del gestore del Sistema Telematico al numero **+39 081 0084010**, o all'indirizzo di posta elettronica: Start.OE@PA.i-faber.com

ART. 12 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare all'appalto dovrà essere inserita nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara in oggetto, entro e non oltre il termine perentorio¹ indicato al precedente articolo 11, la seguente documentazione, in formato elettronico e sottoscritta, ove richiesto, a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. 82/2015.

- per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, le dichiarazioni integrative, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore. In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

- A) LA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA** di cui ai successivi punti **A.1 e ss.;**
B) LA DOCUMENTAZIONE TECNICA di cui al successivo punto **B. 1;**
C) LA DOCUMENTAZIONE ECONOMICA di cui ai successivi punti **C. 1 e ss.**

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

A.1) la "DOMANDA DI PARTECIPAZIONE", recante le dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto notorio da rendersi ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Si evidenzia che il concorrente è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese dal concorrente e sulla base di queste verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara.

¹ Il sistema telematico non permette di completare le operazioni di presentazione di una offerta dopo tale termine perentorio

L'Amministrazione, nella successiva fase di controllo, verificherà la veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

Il concorrente, dopo essersi identificato dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Scegliere** la funzione "Presenta offerta";
- **Completare:**
 - Il passo 1 "Definisci forma di partecipazione" ed eventualmente aggiornare le informazioni presenti nell'Indirizzario fornitori cliccando su "Modifica";
 - Il passo 2 "Gestione della documentazione - amministrativa" da qui cliccare sul tasto "crea" per compilare il form "Domanda di partecipazione";
- **Scaricare** sul proprio pc il documento "domanda di partecipazione" generato dal sistema;
- **Firmare digitalmente** il documento "domanda di partecipazione" generato dal sistema. Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute.
- **Inserire** nel sistema il documento "domanda di partecipazione" firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

La domanda di partecipazione è soggetta all'importo di bollo ai sensi del DPR 642/1972, che dovrà essere versato nelle modalità indicate al successivo punto A 6.

L'operatore economico deve indicare, **nel Form on-line della Domanda di partecipazione, nel campo "Dati amministrativi"**, tutti i soggetti che **ricoprono le cariche di cui all'art. 80 co.3 del D. Lgs. 50/2016 o i soggetti cessati che le abbiano ricoperte** nell'anno antecedente la data di invio del presente invito.

In particolare:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico,
- in caso di società in nome collettivo: soci e direttore tecnico,
- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico,
- in caso di altro tipo di società o consorzio: membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci. Si precisa che, in caso di due soli soci, persone fisiche, i quali siano in possesso ciascuno del 50% della partecipazione azionaria, devono essere indicati entrambi.

Si invitano gli operatori economici a verificare la completezza e l'esattezza delle informazioni contenute nel pdf "domanda di partecipazione" generato automaticamente dal Sistema. Per modificare o completare le informazioni mancanti è necessario utilizzare la funzione "Modifica" presente al passo 1 della procedura di presentazione dell'offerta.

L'inserimento e la modifica dei dati anagrafici e di residenza di tutti i soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, qualora non presenti nella domanda di partecipazione, deve essere effettuata utilizzando la funzione "Modifica anagrafica" presente nella home page.

OPERATORI RIUNITI (Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti)

Nel caso in cui l'operatore economico partecipi alla gara come operatore riunito:

- la mandataria deve generare, per sé e per conto di ciascuno dei membri dell'operatore riunito, la corrispondente "domanda di partecipazione".

La mandataria genera la corrispondente domanda di partecipazione recuperando le informazioni precedentemente inserite dal membro stesso nell'Indirizzario fornitori; di conseguenza **ciascun membro dell'operatore riunito deve iscriversi all'Indirizzario fornitori.**

Si invita la mandataria a verificare la completezza e l'esattezza delle informazioni contenute nei pdf "*domanda di partecipazione*" di ciascun membro; eventuali modifiche e/o integrazioni alle informazioni contenute nella domanda di partecipazione possono essere effettuate solo dal membro stesso utilizzando la funzione "Modifica anagrafica" presente nella home page;

- per ogni membro dell'operatore riunito dovrà essere specificata, al passo 2 della procedura di presentazione dell'offerta, la quota percentuale di apporto dei requisiti di qualificazione, le parti di prestazione e la relativa quota percentuale o le prestazioni che saranno eseguite da ogni membro dell'operatore riunito, le quote percentuali di esecuzione rispetto al totale delle prestazioni oggetto dell'appalto, per ogni singolo membro;

- ognuno dei membri dell'operatore riunito dovrà firmare digitalmente la "domanda di partecipazione" generata dal sistema e ad esso riferito.

La suddetta documentazione prodotta da ciascuno dei membri dell'operatore riunito deve essere inserita nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte dell'operatore economico indicato quale mandatario e abilitato ad operare sul sistema START.

A.2) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO – DGUE

Nello spazio così denominato sulla piattaforma dovrà essere caricato il DGUE di cui al modello approvato

dalla Commissione UE con Regolamento n.2016/7 del 5/01/2016, come allegato al presente disciplinare di gara. Il modello allegato è un modello conforme a quello europeo in cui le parti che non sono richieste in questo specifico appalto sono state barrate. Rispetto al modello europeo sono inoltre state aggiunte alcune note, come ulteriore guida alla compilazione e per chiarire la corrispondenza tra la dichiarazione esposta nel modello e quella prevista dal D.Lgs.50/2016.

Per ogni DGUE il concorrente dovrà:

- Scaricare** sul proprio PC il documento denominato "DGUE" o "DGUE altri legali Rappresentanti";
- Firmare digitalmente** il documento a cura del Titolare, Legale Rappresentante o Procuratore che rende le dichiarazioni nello stesso contenute;
- Inserire** il documento firmato digitalmente sul sistema nell'apposito spazio dedicato alla

presentazione delle dichiarazioni.

In merito alla compilazione si precisa inoltre:

DGUE PARTE I

Questa parte è già stata compilata dalla stazione appaltante.

DGUE PARTE II

Il concorrente indica i dati dell'impresa, la forma di partecipazione, le generalità dei legali rappresentati e dei soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80, l'eventuale ricorso all'avvalimento (parte II lett C) e al subappalto (parte II lett D).

DGUE PARTE III

In questa parte il concorrente rende le dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti di ordine generale

facendo attenzione a quanto segue.

Nella parte III lett A, l'operatore economico, in relazione ai soggetti che ricoprono le cariche elencate al primo capoverso del presente paragrafo al momento della presentazione dell'offerta e indicati nel Form on-line (compresi gli eventuali soggetti cessati), deve rendere le dichiarazioni relativamente all'insussistenza di cause di esclusione dalle gare di appalto come specificate nella stessa parte III lett. A); a tale fine la dichiarazione deve essere resa da un solo legale rappresentante in relazione alla posizione propria e di tutti gli altri legali rappresentanti e dei soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80 oppure deve essere resa da ciascuno dei soggetti come prima indicati singolarmente. **Nel primo caso la parte III lett. A) del DGUE è compilata in relazione a tutti i nominativi interessati e il documento è firmato dal legale rappresentate che rende la dichiarazione; nel secondo caso ciascun legale rappresentante o soggetto di cui al comma 3 dovrà rendere e firmare digitalmente il "DGUE altri legali Rappresentanti" (mod. allegato DGUE altri legali Rappresentanti) in relazione alla propria posizione.**

Ogni DGUE/ DGUE altri legali Rappresentanti, con le modalità sopra indicate, deve essere inserito nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte dell'operatore economico partecipante alla gara.

La parte III lett D. è stata integrata con l'elenco dei motivi di esclusione previsti dalla legislazione esclusivamente nazionale come indicati all'art.80 del D.lgs. 50/2016.

DGUE PARTE IV

Nel DGUE parte IV sono riportate anche le dichiarazioni relative all'idoneità professionale e alla capacità economica e tecnica, si richiede la compilazione del modello per le parti necessarie ai fini della dimostrazione dei requisiti, le parti non necessarie sono state barrate nel modello.

Nella parte IV lett. A va inserita la dichiarazione relativa all'iscrizione alla CCIAA o ad altro registro commerciale e/o professionale.

Nella parte IV lett. C il concorrente inserisce le dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti di capacità tecnica richiesti all'art. 8 del presente disciplinare di gara.

In caso di operatori riuniti o consorzi tale parte del DGUE dovrà essere compilata da ciascuno dei

membri/consorzio esecutore del consorzio/RTI sulla base della quota di requisito posseduta dallo stesso.

Nella parte IV lett. D il concorrente indica le eventuali certificazioni di qualità che verranno prese in considerazione ai fini dell'eventuale riduzione dell'importo della cauzione.

A.3) MODELLO 1 – ULTERIORI DICHIARAZIONI

Il “**Modello 1 – Ulteriori dichiarazioni**”, reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara, dovrà essere compilato ove richiesto in conformità con quanto indicato successivamente in base alla forma di partecipazione.

Tale modello contiene ulteriori dichiarazioni ai sensi della normativa vigente sulla partecipazione alle gare d'appalto non ricomprese nei documenti di cui ai punti A.1) e A.2), tra cui le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 co. 5, lett. C, c-bis, c-ter, c-quater, e lett. f-ter) del D.lgs. 50/2016.

Tutti i concorrenti dovranno obbligatoriamente compilare:

- **Sezione I:** dati generali relativi all'operatore economico concorrente;
- **Sezione IV:** dichiarazioni per la partecipazione ai sensi dell'art. 80 co. 5 lett. b
- **Sezione V:** dichiarazioni relative agli eventuali motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 co. 5 lett. C, c-bis, c-ter, c-quater e f-ter ai sensi del D.lgs. 50/2016;
- Sezione VI: **dichiarazione dell'impresa ausiliaria ai sensi dell'art. 186-bis r.d. 267/1942 nei casi previsti dall'art. 110 co. 4 e 6 del d. lgs. 50/2016**
- **Sezione VII Accettazione degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento;**
- **Sezione VIII: Trattamento dati personali;**

Si evidenzia che il sottoscrittore del documento è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese dal concorrente e sulla base di queste verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara.

L'Amministrazione, nella successiva fase di controllo, verificherà la veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

A.4) MODELLO 2 – ACCETTAZIONE PROTOCOLLO DI INTESA PER LA LEGALITA' E LA PREVENZIONE DEI TENTATIVI DI INFILTRAZIONE CRIMINALE NELL'ECONOMIA LEGALE TRA LA PREFETTURA DI FIRENZE, LA PROVINCIA DI FIRENZE, LA CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE E I COMUNI DELLA PROVINCIA DI FIRENZE

Il “**Modello 2 – Accettazione protocollo di intesa**”, reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara, dovrà essere compilato in conformità con quanto indicato successivamente in

base alla forma di partecipazione e firmato digitalmente a cura del titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente. Il documento, sottoscritto digitalmente, dovrà essere inserito sulla piattaforma nell'apposito spazio predisposto dall'Amministrazione.

Il sottoscrittore del documento è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese dal concorrente e sulla base di queste verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara.

Mediante la compilazione di tale Modello, l'operatore economico dichiara di conoscere ed accettare l'intero Protocollo.

- Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000;

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA di cui ai punti A.1), A.2), A.3) e A.4)
MODALITA' DI PRESENTAZIONE PER:
IMPRENDITORE INDIVIDUALE E SOCIETA' di cui all' art. 45, co. 2 lett. a) del Codice
Il concorrente dovrà presentare i documenti di cui ai precedenti punti A.1), A.2), A.3) e A.4) debitamente compilati in ogni loro parte e sottoscritti con firma digitale a cura del titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente. La documentazione di cui ai punti A.1) e A.2), A.3) e A.4) dovrà essere inserita negli appositi spazi previsti sulla piattaforma START.
CONSORZI FRA SOCIETA' COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO, CONSORZI TRA IMPRESE ARTIGIANE E CONSORZI STABILI di cui all'art. 45, co. 2 lett. b) e c) del Codice
Il concorrente dovrà presentare i documenti di cui ai precedenti punti A.1), A.2), A.3) e A.4) debitamente compilati in ogni loro parte e sottoscritti con firma digitale a cura del titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente. La documentazione di cui ai punti A.1) e A.2), A.3) e A.4) dovrà essere inserita negli appositi spazi previsti sulla piattaforma START. Ciascuna impresa consorziata esecutrice indicata dal concorrente all'interno del DGUE di cui al punto A.2) dovrà compilare e firmare digitalmente a cura del proprio titolare, legale rappresentante o procuratore: <ul style="list-style-type: none">➤ il DGUE in tutte le sue parti; la Parte IV sez. B, C e D dovranno essere compilate esclusivamente nel caso in cui le consorziate apportino i requisiti in favore del Consorzio;➤ il Modello 1 – Ulteriori dichiarazioni relativamente alle Sezioni I, II, V, VI, VII e VIII;➤ il Modello 2 – Accettazione Protocollo di Intesa. Tutta la suddetta documentazione deve essere inserita nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte del consorzio concorrente. Le imprese consorziate per le quali il consorzio concorre non devono trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis R.D. 267/1942 nell'ipotesi in cui sia il consorzio stesso a trovarsi nella

situazione dell'art. 186 bis citato.

OPERATORI RIUNITI (Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE, rete d'impresa) ai sensi dell'art. 45 co. 2 lett. d), e), f), g) del Codice

Ciascuna impresa facente parte dell'operatore riunito dovrà presentare i documenti di cui ai precedenti punti A.1), A.2), A.3) e A.4) debitamente compilati in ogni loro parte e sottoscritti con firma digitale a cura del titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa.

Per generare la "Domanda di partecipazione" di cui al punto A.1) la mandataria dovrà selezionare, al termine della compilazione del passo 1 "Forme di partecipazione/dati identificativi" presente sulla piattaforma START, la forma di partecipazione dell'operatore concorrente attraverso l'apposita funzione.

Tutta la suddetta documentazione prodotta da ciascuno dei membri dell'operatore riunito deve essere inserita nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria e abilitato ad operare sul sistema START.

Nel caso di partecipazione di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E., **già costituiti** deve essere, inoltre, prodotta ed inserita, nell'apposito spazio, da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria ed abilitato ad operare sul sistema START copia autentica, rilasciata dal notaio, dell'**atto di costituzione** di RTI /consorzio ordinario di concorrenti /GEIE, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48, commi 12 e 13, del Codice, in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo.

Nel caso di partecipazione di rete di imprese deve essere inoltre prodotto ed inserito nell'apposito spazio dall'operatore abilitato ad operare sul sistema copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

AVVALIMENTO ART. 89 DEL CODICE

Il concorrente che intenda avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai fini del raggiungimento delle soglie minime di cui all'art. 8 del presente Disciplinare deve indicare nella Parte II, Sezione C del DGUE:

- la volontà di avvalersi dei requisiti di altri operatori economici;
- la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi;
- i requisiti di cui ci si intende avvalere

Nell'apposito spazio previsto sulla piattaforma START l'operatore economico **dovrà inserire il CONTRATTO**, ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione, attesa la

rilevanza dell'affidamento dei servizi socio-educativi, unitamente alla professionalizzazione richiesta dalla vigente regolamentazione regionale, **le risorse umane necessarie per tutta la durata dell'appalto.**

Il **contratto di avalimento dovrà essere prodotto** in originale in formato elettronico firmato digitalmente dai contraenti, oppure mediante scansione della copia autentica dell'originale cartaceo rilasciata dal notaio.

Detto contratto ai sensi dell'art. 88 del D.P.R. 207/2010, deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- oggetto;
- risorse e mezzi, (personale, attrezzature etc...) messi a disposizione per l'esecuzione dell'appalto, in modo determinato e specifico;
- durata;
- ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 co. 1 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, il contratto di avalimento deve contenere, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

L'impresa ausiliaria indicata dal concorrente nel DGUE di cui al punto A.2) deve compilare e firmare digitalmente a cura del proprio titolare, legale rappresentante o procuratore:

- il DGUE nella Parte II, Sezione A e B; Parte III, Parte IV e Parte VI;
- il Modello 1 - Ulteriori dichiarazioni nelle sezioni I, III, V, VI, VII e VIII;
- il Modello 2 – Accettazione Protocollo di Intesa.

Suddetti documenti contenenti le dichiarazioni dell'impresa ausiliaria devono essere inseriti nell'apposito spazio previsto sul sistema telematico da parte dell'**operatore economico partecipante** alla gara ovvero, in caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE, da parte della mandataria.

E' ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. Ai sensi dell'art. 89 c. 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti. Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, il Responsabile del C.U.A. impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria, assegnando un tempo congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente entro tale termine deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avalimento del concorrente, il D.G.U.E. della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avalimento). In caso di inutile decorso del termine, il responsabile del C.U.A. procede all'esclusione del concorrente dalla procedura. E' sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, a condizione che i citati elementi

siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

L'impresa ausiliaria individuata dal concorrente non deve trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis R.D. 267/1942.

DICHIARAZIONI DI CUI ALL' ART. 80 C. 5 LETT. B) DEL CODICE

Il concorrente che si trovi in una delle condizioni di cui all'art. 80 c. 5 lett. b) dovrà dichiararlo all'interno della Parte III, Sezione C del DGUE, indicando, nei casi di cui agli art. 110 c. 4 e 110. co. 6, l'impresa ausiliaria.

Nel caso in cui il concorrente si trovi nella condizione di cui agli art. 110 c. 4 è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto.

Nei casi di cui all'art. 110 c. 5, l'ANAC può subordinare la partecipazione, l'affidamento di subappalti e la stipulazione dei relativi contratti alla necessità che l'impresa in concordato si avvalga di un altro operatore in possesso dei requisiti di carattere generale, di capacità finanziaria, tecnica, economica, nonché di certificazione, richiesti per l'affidamento dell'appalto, che si impegni nei confronti dell'impresa concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa nel corso della gara, ovvero dopo la stipulazione del contratto, non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto o alla concessione quando l'impresa non è in possesso dei requisiti aggiuntivi che l'ANAC individua con apposite linee guida (Art. 110 c. 6).

L'impresa ausiliaria di cui all'art. 110 c. 6 del Codice indicata dall'operatore economico nella Parte III, Sezione C del DGUE deve compilare e firmare digitalmente a cura del proprio titolare, legale rappresentante o procuratore:

- il DGUE nella Parte II, Sezione A e B; Parte III, Parte IV e Parte VI;
- il Modello 1 - Ulteriori dichiarazioni nelle sezioni I, IV, V, VI, VII e VIII;
- il Modello 2 – Accettazione Protocollo di Intesa. Suddetti documenti contenenti le dichiarazioni dell'impresa ausiliaria **di cui all'art. 110 c. 6 del Codice** devono essere inseriti nell'apposito spazio previsto sul sistema telematico da parte dell'**operatore economico partecipante** alla gara ovvero, in caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE, da parte della mandataria.

L'impresa ausiliaria di cui all'art. 110 c. 6 del Codice individuata dal concorrente non deve, a sua volta, trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis R.D. 267/1942.

A.5) LA GARANZIA

L'offerta è corredata da:

A. 5. 1 una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo a base dell'appalto, stabilito come segue salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

Oggetto del SERVIZIO	Comune di Reggello: procedura aperta per l'affidamento dell'appalto del servizio asili nido comunali di Reggello "Arcobaleno" e "Pietrapiana" periodo 1 settembre 2020 - – 31 luglio 2025.
Valore dell'appalto	€. 3.448.667,50
Importo cauzione o fidejussione (2%)	€. 68.973,35
CIG	79608404FD

A. 5. 2 una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

-in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

-fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento tramite Bonifico a favore del **Comune di REGGELLO (IBAN IT IT11P0616038020000000127C01)** che rilascerà un certificato di deposito provvisorio in originale. Si precisa che il deposito è infruttifero. La quietanza dovrà riportare, quale causale, la dicitura *"Garanzia a corredo dell'offerta relativa Comune di Reggello : procedura aperta, svolta in modalità telematica, per l'affidamento in appalto del servizio di gestione degli asili nido comunali di reggello arcobaleno" e "pietrapiana" periodo 1 settembre 2020 - – 31 luglio 2025. CIG 79608404FD* . **La scansione della quietanza di cui sopra deve essere inserita, dal soggetto abilitato ad operare sul sistema START, nell'apposito spazio previsto.**

-fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
4. avere validità per almeno *180 gg.* dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
5. prevedere espressamente:
 - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c) la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

7. riportare l'autentica della sottoscrizione;
8. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).
- copia informatica di documento analogico (e cioè scansione di documento cartaceo) sottoscritta con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

9. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

1. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
2. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che i documenti siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che

tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte.

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

A.6) COMPROVA IMPOSTA DI BOLLO

La domanda di partecipazione è soggetta all'importo di bollo ai sensi del DPR 642/1972.

Il pagamento della suddetta imposta del valore di Euro 16,00 dovrà avvenire mediante l'utilizzo del modello F23, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice fiscale);
- dei dati identificativi della stazione appaltante (campo 5: Ente appaltante: **Comune di Reggello** Codice Fiscale/Partita IVA: 01369050487
- del codice ufficio o ente (campo 6: TZM);
- del codice tributo (campo 11: 456T);
- della descrizione del pagamento (campo 12: "Imposta di bollo – Procedura aperta, svolta in modalità telematica, per l'affidamento in appalto del servizio **asili nido comunali di Reggello Arcobaleno**" e "**Pietrapiana**" periodo **1 settembre 2020 - – 31 luglio 2025. CIG 79608404FD**

Nel caso di partecipazione in forma associata l'importo dell'imposta di bollo dovuta è dovuto solo in riferimento alla domanda della mandataria.

A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà inserire sul sistema telematico nell'apposito spazio copia informatica dell'F23.

A.7) il DOCUMENTO attestante l'avvenuto pagamento a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.) del contributo pari ad € 200,00.

Il pagamento deve essere effettuato, sulla base di quanto disposto dalla deliberazione dell'A.N.AC. numero 1174 del 19 dicembre 2018 (Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2019), con le modalità descritte sul sito <http://www.anticorruzione.it/>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare nella documentazione Amministrativa, nell'apposito spazio sulla piattaforma START, la ricevuta del versamento. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Nessun elemento riconducibile all'offerta economica dovrà essere contenuto nella documentazione amministrativa.

B) DOCUMENTAZIONE TECNICA

B.1) OFFERTA TECNICA

L' Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti.

La relazione tecnica dovrà essere compilata su fogli di formato A4, con numerazione univoca e progressiva delle pagine e dovrà svilupparsi e seguire pedissequamente l'ordine dei criteri di valutazione indicati al ripetuto punto **1)** dell' **ART. 6 e segg.** Le pagine eccedenti i suddetti limiti massimi non saranno valutate dalla Commissione giudicatrice.

Per presentare l'offerta tecnica relativa ai criteri di cui al punto 1) dell'ART. 6 del presente disciplinare il fornitore dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Compilare** il form on line offerta tecnica quantitativa in ogni parte richiesta inserendo il valore che si intende offrire;
- **Scaricare** sul proprio pc il documento “offerta tecnica” generato dal sistema;
- **Firmare** digitalmente il documento “offerta tecnica” generato dal sistema, senza apporre ulteriori modifiche;
- **Inserire** nel sistema il documento “offerta tecnica” firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

L' offerta tecnica deve essere firmata digitalmente da parte del titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente ed inserita a sistema nell'apposito spazio predisposto.

Nel caso di offerta presentata da un **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, l'*offerta tecnica* deve essere sottoscritta con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE.

Nel caso di **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE già costituiti**, per i quali sussiste comunque l'obbligo di produrre **l'atto costitutivo**, l'*offerta tecnica* può essere sottoscritta con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

C) DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

C.1) OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere formulata **in ribasso percentuale rispetto al prezzo posto a base di gara pari ad € 689.733,58, al netto di IVA, espresso con indicazione di n. 2 cifre decimali.**

All'offerta recante il maggiore ribasso rispetto all'importo a base di gara sarà attribuito il punteggio massimo di 20.

N.B. Non saranno ammesse, a pena di esclusione, offerte in rialzo rispetto a quello a base di gara.

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione.

Ai sensi dell'art. 32 del Codice l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipula del contratto.

I coefficienti sono attribuiti applicando la seguente formula

V(a)	(per $Aa \leq Asoglia$)	=	$X * Aa / Asoglia$
V(a)	(per $Aa > Asoglia$)	=	$X + (1,00 - X) * [(Aa - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$

Dove:

V(a)	=	coefficiente relativo all'offerta economica del concorrente (a)
Aa	=	ribasso percentuale offerto dal concorrente (a)
Asoglia	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso percentuale sul prezzo) dei concorrenti
Amax	=	massimo ribasso percentuale offerto
X	=	0,90

Per presentare l'offerta economica il fornitore dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Compilare** il form on line;
- **Scaricare** sul proprio pc il documento "offerta economica" generato dal sistema;
- **Firmare digitalmente** il documento "offerta economica" generato dal sistema, senza apporre ulteriori modifiche, da parte del titolare o legale rappresentante o procuratore dell'operatore economico;
- **Inserire** nel sistema il documento "offerta economica" firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

N.B. All'interno del form on-line dell'offerta economica il fornitore dovrà indicare negli appositi campi:

- gli **oneri per la sicurezza afferenti l'impresa**², espressi al netto di IVA, che saranno sostenuti durante l'esecuzione del presente appalto. Il valore dei suddetti oneri è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

- il **costo complessivo della manodopera** che sosterrà in corso di esecuzione del contratto. Il suddetto valore è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

I costi della manodopera di cui sopra non potranno essere pari a 0 pena l'esclusione dalla gara.

Nel caso di offerta presentata da un **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, l'offerta economica deve essere sottoscritta con

²Gli oneri che devono essere indicati sono quelli sostenuti dall'operatore economico per gli adempimenti cui è tenuto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e imputati allo specifico all'appalto. Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti l'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti la propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: oneri connessi alla sorveglianza sanitaria, dpi individuali, redazione ed elaborazione DVR etc., e comunque diversi da quelli da interferenze.

firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE.

Nel caso di **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE già costituiti**, per i quali sussiste comunque l'obbligo di produrre **l'atto costitutivo**, *l'offerta economica può* essere sottoscritta con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

Nel caso di offerta presentata da un **raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, *l'offerta economica* deve contenere **l'impegno** che, nel caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno, con unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandataria.

In caso di **raggruppamento, consorzio ordinario di concorrenti o G.E.I.E. di tipo orizzontale**, l'offerta presentata determina la loro responsabilità solidale nei confronti della Amministrazione nonché nei confronti degli eventuali subappaltatori e fornitori.

In caso di **raggruppamento, consorzio ordinario di concorrenti o G.E.I.E. di tipo verticale**, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale della mandataria.

C.2) DICHIARAZIONI SUI SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI

Il soggetto concorrente dovrà dichiarare la sussistenza o la non sussistenza di informazioni fornite nell'ambito delle giustificazioni e/o all'interno dell'offerta tecnica che costituiscano segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 53, comma 5 lett. a), del Codice.

Il soggetto concorrente, utilizzando l'apposito modello disponibile nella documentazione di gara (**Modello 3**), è tenuto, secondo motivata e comprovata dichiarazione, anche allegando la necessaria documentazione, ad indicare le parti delle giustificazioni e/o dell'offerta tecnica contenenti segreti tecnici o commerciali. Le informazioni rese, qualora adeguatamente motivate e comprovate, saranno sottratte dal diritto di accesso esercitabile da soggetti terzi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 53 comma 6 del Codice.

Il predetto modello, corredato da eventuale documentazione allegata in formato elettronico, firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente, dovrà essere inserito nel sistema nell'apposito spazio predisposto dall'Amministrazione su START.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti o di rete d'impresa o di G.E.I.E. già costituiti la dichiarazione deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore dell'impresa dichiarata mandataria.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario o di rete d'impresa o G.E.I.E. da costituire deve essere sottoscritta con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE.

C.3. DETTAGLIO DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Il dettaglio del costo della manodopera è da inserire a sistema **firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente**.

La tabella **dovrà essere compilata** utilizzando l'apposito modello disponibile nella documentazione di gara, **secondo le modalità di seguito indicate**:

- inserire il n. delle unità di personale impiegate nel servizio (specificando qualifica, livello, n. ore di lavoro per ciascuna unità), oltre che il relativo costo orario (campi evidenziati in giallo nelle colonne (A), (B), (C), (D), (E) e (H). In automatico saranno calcolate le componenti del costo della manodopera.

Si fa presente che il costo della manodopera da indicare è da riferirsi al periodo temporale 01.09.2020 – 31.07.2025. Altresì dovrà essere indicato il contratto collettivo nazionale di riferimento del personale impiegato nel servizio.

Il documento firmato deve essere inserito a sistema nell'apposito spazio previsto.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, deve essere sottoscritto con firma digitale da **tutti i soggetti** che costituiranno il concorrente.

In caso di associazione temporanea, consorzio o GEIE già costituiti, può essere sottoscritta con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, deve essere sottoscritto con firma digitale da **tutti i soggetti** che costituiranno il concorrente.

In caso di associazione temporanea, consorzio o GEIE già costituiti, può essere sottoscritta con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

ART. 13 – MODALITA' DI INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE ATTRAVERSO START

Entro il termine ultimo di cui al precedente [Art. 11](#), l'operatore economico dovrà caricare sulla piattaforma START tutta la documentazione amministrativa di proprio interesse sulla base della forma di partecipazione scelta, la documentazione tecnica ed economica richiesta per la partecipazione alla presente procedura.

Al passo 3 "presenta offerta" si accede alla schermata di riepilogo della documentazione caricata sulla piattaforma START. L'operatore economico può prendere visione dei documenti caricati verificando la validità delle firme apposte nonché, il contenuto degli stessi al fine di non commettere errori formali.

Nella sezione "Comunicazioni ricevute" relative alla gara il Sistema inserisce la notifica del corretto recepimento dell'offerta stessa, tale notifica è inoltrata alla casella di posta elettronica certificata del concorrente, ovvero, qualora non indicata, alla casella e-mail presente nell'indirizzario.

Quando si è certi del contenuto dei documenti che si intende inviare alla Stazione appaltante è necessario cliccare sul tasto "invia offerta". Si aprirà una finestra di dialogo dove sarà necessario confermare l'invio dell'offerta cliccando sul tasto "ok". Si visualizza un messaggio di conferma dell'invio contenente la data e l'ora di sottomissione dell'offerta.

È possibile, fino al termine del tempo utile per presentare offerta, annullare l'invio dell'offerta cliccando sul tasto "annulla invio offerta" in fondo al riepilogo del passo 3.

ART. 14 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Nel caso in cui ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 c. 3 del Codice a mente del quale: *“Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. **Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre**”* e in ogni altro caso in cui, in base ad elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa (cfr. art. 97, c. 6 del Codice dei contratti pubblici) il R.U.P. della stazione appaltante, avvalendosi della Commissione, valuta la congruità, la serietà la sostenibilità e la realizzabilità delle offerte che appaiano anormalmente basse.

In ogni caso l'Amministrazione può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Qualora ricorrano i presupposti per la verifica di congruità delle offerte la Stazione appaltante avvia la verifica di congruità ai sensi dell'art. 97, co. 5 del Codice.

La verifica di anomalia dell'offerta sarà condotta dal RUP della Stazione Appaltante, avvalendosi, se ritenuto necessario, del supporto della Commissione Giudicatrice. A tal fine Il RUP, con il supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

All'esito delle operazioni di cui sopra la Commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

NOTE PER L'INSERIMENTO DEI DATI E PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La dimensione massima di ciascun file inserito nel sistema è pari a **150 MB**. Nel caso occorra apportare delle modifiche a documenti prodotti in automatico dal sistema sulla base di form on line, è necessario ripetere la procedura di compilazione del form on line e ottenere un nuovo documento. Questa procedura si applica: all'offerta economica, alla domanda di partecipazione.

ART. 15- MOTIVI DI NON ABILITAZIONE ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DI ESCLUSIONE ALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

L'Amministrazione esclude i concorrenti ai sensi dell'art. 83 comma 9) del Codice.

Non è abilitato alla partecipazione alla presente procedura il concorrente che:

- Non abbia inviato, attraverso l'apposita funzione di START “invio della busta e confermato lo stesso con il tasto “OK” la documentazione richiesta dal presente disciplinare, di cui ai punti **A.1) e ss.; B.1); C.1) e C3)** entro il termine stabilito al precedente articolo 12, anche se sostitutivi di offerta precedente;

- Abbia inserito elementi riconducibili all'offerta economica, all'interno degli spazi presenti nella procedura telematica destinati a contenere documenti di natura amministrativa, tecnica o all'interno della "Documentazione amministrativa aggiuntiva".
- Abbia inserito elementi riconducibili all'offerta tecnica, all'interno degli spazi presenti nella procedura telematica destinati a contenere documenti di natura amministrativa o all'interno della "Documentazione amministrativa aggiuntiva".
- Non sia in possesso alla data di scadenza del bando, delle condizioni e requisiti di partecipazione di cui al precedente art. 8;
- Presenti una garanzia provvisoria sottoscritta da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante;
- Nel caso in cui il concorrente non dimostri che, a seguito di attivazione del soccorso istruttorio, i seguenti documenti presentati in risposta non fossero stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta: la garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva e/o il contratto di avalimento. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

Determina l'esclusione del concorrente dalla gara il fatto che la documentazione tecnica di cui al punto B):

- manchi;
- non sia firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente;
- non sia firmata digitalmente dai titolari o legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento temporaneo di concorrenti, del consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti;
- non sia firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto indicato quale mandatario nell'atto costitutivo di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti già costituiti;
- contenga elementi di costo riconducibili all'offerta economica presentata;
- la Commissione giudichi la documentazione presentata in contrasto con le disposizioni contenute nei documenti posti a base di gara.

Determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'OFFERTA ECONOMICA di cui al punto C.1):

- manchi;
- non contenga l'indicazione del *ribasso % (percentuale)* e le dichiarazioni presenti nel modello generato dal sistema;
- sia in aumento rispetto all'importo stimato a base di gara;
- non contenga l'indicazione degli oneri per la sicurezza afferenti l'impresa;
- non contenga l'indicazione del costo della manodopera o lo stesso sia indicato pari a zero;

- non sia firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente;
- non sia firmata digitalmente dai titolari o legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento temporaneo di concorrenti, del consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti;
- non sia firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto indicato quale mandatario nell'atto costitutivo di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti già costituiti;

Determina l'esclusione dalla gara il fatto che, in caso di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti, l'Offerta economica di cui al punto C.1):

- non contenga l'impegno che nel caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandataria.

Sono **escluse altresì offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o incompleto, ovvero riferite ad offerta relativa ad altra gara.**

L'amministrazione infine, **esclude dalla gara le offerte individuate anormalmente basse a seguito del procedimento di cui all'art. 97 del Codice.**

ART. 16 - AVVERTENZE

- Non è possibile presentare offerte modificative o integrative di offerta già presentata.
- È possibile, nei termini fissati, ritirare l'offerta presentata.
- Una volta ritirata un'offerta precedentemente presentata, è possibile, rimanendo nei termini fissati dal presente documento, presentare una nuova offerta.
- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nel presente disciplinare con rinuncia ad ogni eccezione.
- La presentazione delle offerte è compiuta quando il concorrente ha completato tutti i passi previsti dalla procedura telematica e viene visualizzato un messaggio del sistema che indica la conferma della corretta ricezione dell'offerta e l'orario della registrazione.
- Il sistema telematico non permette di completare le operazioni di presentazione di una offerta dopo il termine perentorio indicato nel presente disciplinare.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
- L'Amministrazione ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- L'Amministrazione ha facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.
- L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta.

ART. 17 - CONCLUSIONE DELL'AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

Il Centro Unico Appalti effettuerà le verifiche sul possesso dei requisiti con le modalità prescritte nel presente Disciplinare considerato che la deliberazione AVCP n. 111 del 201.12.2012, così come modificata dal comunicato del Presidente del 12.6.2013 e aggiornata con Delibera dell'ANAC del 17.2.2016 n. 157, all'art. 9 comma 1 bis, per gli appalti di importo a base d'asta pari o superiori a Euro 40.000,00 svolti attraverso procedure interamente gestite con sistemi telematici stabilisce che il ricorso al sistema AVCPass per la verifica dei requisiti sarà regolamentato attraverso una successiva deliberazione dell'Autorità e che alla data di pubblicazione del bando di gara non risulta essere stata pubblicata la suindicata deliberazione.

L'Amministrazione, ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto, verifica le dichiarazioni rese dai soggetti partecipanti alla gara. I controlli sono eseguiti sul primo concorrente in graduatoria nonché sul possesso dei requisiti tecnico-professionali dichiarati ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 per la partecipazione alla gara.

Il Responsabile del Centro Unico Appalti verifica le dichiarazioni rese dai soggetti partecipanti alla gara e, nel caso di dichiarazioni aventi ad oggetto servizi effettuati a favore di committenti privati, richiede ai soggetti da sottoporre a controllo di comprovare, entro 10 giorni dalla data della medesima richiesta, il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionali dichiarati per la partecipazione alla presente gara mediante la presentazione della seguente documentazione:

- i contratti, le fatture (o analogha documentazione) in copia conforme all'originale;
- L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, è tenuto ad utilizzare, per tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto, esclusivamente conti correnti bancari o postali dedicati. Ai fini della tracciabilità dei flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore, dal subappaltatore e dai subcontraenti della filiera delle imprese interessate al presente appalto e il codice CIG.
- la relativa attestazione rilasciata dal committente riportante la tipologia dei servizi effettuati, con l'indicazione dell'importo corrispondente alle prestazioni eseguite nel periodo previsto.

Nel caso di dichiarazioni relative ad attività svolte a favore di committenti pubblici, l'Amministrazione provvederà a verificare, ai sensi dell'art. 43 comma 1 del DPR 445/2000 così come modificato dall'art. 15 comma 1 lett. c) della L.183/2011, direttamente presso gli enti destinatari dei servizi dichiarati la veridicità di quanto dichiarato.

Tali controlli sono effettuati:

- in caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E. nei confronti di tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento o del consorzio o del G.E.I.E.;
- in caso di rete d'impresa, nei confronti di tutti i soggetti esecutori;

- in caso di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del Codice i suddetti controlli sono effettuati sia nei confronti del consorzio che nei confronti dei consorziati indicati nel DGUE come soggetti per i quali il consorzio concorre;
- in caso di avvalimento, i suddetti controlli sono effettuati anche nei confronti dei soggetti indicati dal concorrente come ausiliari.
- nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di trovarsi in una delle condizioni di cui all'art. 110 c. 4 e 6 del Codice i suddetti controlli sono effettuati anche nei confronti dell'operatore economico indicato quale ausiliario ai sensi del comma 5 dello stesso articolo.

In relazione alle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti, all'affidamento di subappalti e alla stipula dei relativi contratti, l'Amministrazione può comunque effettuare controlli ai sensi della vigente normativa e in particolare del D.P.R. 445/2000, nei confronti dei soggetti che partecipano in qualunque forma al presente appalto.

Qualora dai controlli effettuati non risultino confermate le dichiarazioni rese dall'operatore economico per la partecipazione alla gara all'interno del DGUE l'Amministrazione aggiudicatrice procede:

- all'esclusione dei soggetti dalla procedura;
- a revocare, nel caso di controllo con esito negativo sul primo in graduatoria, la proposta di aggiudicazione formulata in sede di gara e a individuare il nuovo aggiudicatario nel soggetto che segue in classifica, salvo l'eventuale esperimento del subprocedimento di indagine di anomalia dell'offerta qualora questa sia stata rilevata in sede di formulazione della classifica
- relativamente al primo in graduatoria, all'escussione della cauzione provvisoria prodotta nei casi di cui all'art.89, co. 1 del Codice, alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai fini dell'adozione da parte della stessa dei provvedimenti di competenza, nonché all'Autorità giudiziaria per l'applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni;
- relativamente agli altri soggetti sottoposti al controllo, alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai fini dell'adozione da parte della stessa dei provvedimenti di competenza, nonché all'Autorità giudiziaria per l'applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni.

L'Amministrazione procederà analogamente a quanto sopra nel caso in cui l'operatore economico che abbia dichiarato di essere in possesso di certificazione di qualità conforme alle norme europee in corso di validità al momento della presentazione dell'offerta non documenti detto possesso.

L'Amministrazione richiede ai soggetti di cui sopra i documenti comprovanti quanto dichiarato durante il procedimento di gara, qualora non sia possibile procedere nelle forme specificate dal D.P.R. n. 445/2000.

Prima dell'aggiudicazione, la Stazione Appaltante relativamente ai costi della manodopera provvede a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 97 co. 5 lett. d) del D.Lgs. 50/2016, qualora non ne abbia già verificato la congruità nell'ambito dell'indagine dell'anomalia dell'offerta, richiedendo a tal fine il

dettaglio del costo della manodopera dichiarato dall'operatore economico all'interno della propria offerta.

Dopo l'aggiudicazione efficace l'Amministrazione invita l'aggiudicatario a:

- stipulare il contratto nel termine di 60 giorni dall'aggiudicazione;
- versare l'importo relativo alle spese di imposta di bollo e di registro per il contratto;
- costituire garanzia fideiussoria di cui all'art. 103 del Codice;
- produrre quant'altro necessario per la stipula del contratto.

La mancata costituzione della suddetta garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia a corredo dell'offerta prestata ai sensi dell'art. 93 del Codice. L'Amministrazione conseguentemente aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Il contratto verrà stipulato dopo 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5, del Codice, salvo che non si rientri in uno dei casi di cui all'art. 32, comma 10 del Codice.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 103 del Codice l'esecutore del contratto è obbligato a costituire apposita garanzia fideiussoria.

La fideiussione deve recare la firma di un soggetto autorizzato a rilasciare la fideiussione per conto dell'istituto, banca, azienda o compagnia di assicurazione, e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART. 18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (per brevità "**Regolamento**"). Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

18.1 – Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella "domanda di partecipazione", nelle dichiarazioni integrative, nel "DGUE" e nell'offerta tecnica vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione

della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nel Bando di gara/Disciplinare allegati all'offerta nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;

- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili e il pagamento del corrispettivo contrattuale;

- il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento.

18.2 – Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal personale dell'Amministrazione aggiudicatrice e da eventuali altri addetti, preventivamente individuati, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

18.3 – Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite; - altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 50/2016, dalla legge n. 241/1990 e ss.mm.ii. e dalla L.R. n. 40/2009; - a soggetti, enti o autorità a cui la comunicazione si obbligatoria in forza di disposizioni di legge o di ordini delle autorità; - ad amministratori di sistema; - per esercitare i diritti del Titolare, ad esempio il diritto di difesa in giudizio.

18.4 – Diritti del concorrente interessato

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 e di cui agli artt. 15-22 del Regolamento. La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 e ai sensi dell'art. 13 del Regolamento.

18.5 – Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l' **Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve ed il Comune di Reggello**, ciascuno per gli ambiti di competenza;

Responsabile interno del trattamento dei dati sono i Responsabili di struttura a ciò nominati dei due enti sopra indicati.

Responsabile esterno del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana.

Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti del Gestore del Sistema, dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve e del Comune di Reggello assegnati alle strutture interessate dal presente appalto.

18.6 – Periodo di conservazione dei dati

I dati verranno conservati secondo i seguenti criteri:

- per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati;
- per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento di tutti gli obblighi normativi.

18.7 – Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione aggiudicatrice determina l'impossibilità per l'operatore economico di partecipare alla procedura di gara.

18.8 – Dati particolari e giudiziari

Di norma i dati forniti dagli operatori economici non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) del Codice privacy, né nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE. I dati "giudiziari" di cui all'articolo 4, comma 1, lettera e) del Codice privacy e i "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile. Con la sottoscrizione e l'invio della domanda di partecipazione e della propria offerta, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione al presente procedimento.

ART. 19. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nel precedente appalto, il soggetto aggiudicatario è tenuto ad osservare la clausola sociale, articolo 50 del D.Lgs. n. 50/2016, nei confronti del personale attualmente in servizio presso l'aggiudicatario uscente, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa. L'aggiudicatario dovrà in via prioritaria trasferire nel proprio organico, per il periodo di durata dell'appalto, il personale fino a quel momento occupato nella ditta cessante nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle disposizioni contrattuali a condizione che gli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è indicato nella documentazione di gara.

ART. 20 – COMUNICAZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE, RESPONSABILITÀ DEL PROCEDIMENTO E ACCESSO AGLI ATTI

L'Amministrazione effettua le comunicazioni di cui all'art. 76 del Codice tramite PEC all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato dal concorrente nella documentazione di gara. Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016 ed ai sensi della L. 241/1990 il Responsabile Unico del Procedimento è il Dr. _____ i Recapiti: Tel. 055/_____; e-mail: _____@comune.reggello.fi.it. In materia di accesso agli atti si applicano le disposizioni contenute nell'articolo 53 del Codice

ART. 21 – ALTRE INFORMAZIONI

Ai sensi del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute da quest'ultima per la pubblicazione dell'estratto del bando e dell'avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e su un quotidiano locale e uno nazionale.

In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € _____ IVA inclusa. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Pontassieve li _____

Il Responsabile Unico del Procedimento
dott. Francesco Cammilli



COMUNE DI REGGELLO

Provincia di Firenze

SETTORE FINANZIARIO

Determina N. 562 del 04/07/2019

SETTORE Settore Servizi Educativi Culturali e del Territorio - S.E.C.T.

Proposta n° 1843/2019

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO ASILI NIDO COMUNALI DI REGGELLO ARCOBALENO E PIETRAPIANA PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 31 LUGLIO 2025 CIG: 79608404FD PREVISIONE DI SPESA. PROROGA PONTE ATTUALE CONCESSIONE CIG. 578016570C IMPEGNO DI SPESA. IMPORTO DOVUTO AUTORITA DI VIGILANZA. IMPEGNO SPESA .

Visto di Regolarità contabile.

Ai sensi dell' art. 183 comma 7 del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.

Reggello li, 05/07/2019

**Il Responsabile del
Settore Finanziario
(BENEDETTI STEFANO)
con firma digitale**