



Città di Pescia

U.O. Politiche di inclusione sociale ed educative

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 1018 del 09-07-2025

OGGETTO: PARZIALE RETTIFICA DELLA DECISIONE A CONTRARRE N. 971 DEL 02.07.2025 E AL RELATIVO CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO IN MERITO ALL'INDIZIONE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO UNITARIO E OMNICOMPRESIVO DELLA GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE "IL CUCCIOLO", DAL 01/09/2025 AL 31/07/2028 PIÙ EVENTUALI ULTERIORI DUE ANNI.

IL DIRIGENTE

VISTI:

- il vigente Regolamento di Contabilità;
- il vigente Regolamento degli Uffici e dei Servizi;
- lo Statuto Comunale;
- il D.Lgs. n. 267/2000;
- il D.Lgs. n. 118/2011;
- il D.Lgs 36/2023;
- la Legge 241/1990;

VISTI ALTRESI' I SEGUENTI ATTI:

- delibera di C.C. n. 10 del 28.02.2025 avente ad oggetto "Approvazione nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) 2025-2027. (art 170, comma 1, D. LGS. 267/2000)";
- delibera di C.C. n. 11 del 28.02.2025 avente ad oggetto "Bilancio di Previsione 2025/2027 – Approvazione";
- la deliberazione di G.C. n. 39 del 20.03.2025 avente ad oggetto “Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.) 2025/2027 – Parte Finanziaria – Approvazione”;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 110 del 30.06.2025 avente ad oggetto "Piano integrato di

attività e organizzazione 2025-2027. Approvazione”;

RITENUTA la propria competenza, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267, in virtù delle deleghe attribuite con Decreto del Sindaco n.75 del 24.06.2025;

CONSIDERATO CHE con determinazione dirigenziale n.971 del 02.07.2025 si è proceduto alla decisione a contrarre per l'affidamento della gestione a titolarità comunale del nido d'infanzia “Il Cucciolo”, comprensivo del servizio di pulizia, custodia e manutenzione dei locali e annessi, preparazione, assistenza alla preparazione, sporzionamento dei pasti, compresa la fornitura di derrate alimentari e prodotti igienico – sanitari, con il metodo della procedura aperta ad evidenza pubblica, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs. 36/2023, art. 71;

CONSIDERATO INOLTRE CHE per mero errore materiale occorre effettuare una parziale rettifica sia della determinazione dirigenziale n.971 del 02.07.2025 sia del relativo capitolato speciale di appalto come di seguito riportato, specificando in grassetto le modifiche apportate:

- L'importo stimato per gli ulteriori anni 2 di affidamento come previsto dal D.lgs. n° 36/2023 art.120 c.10, diritto potestativo di opzione in ordine alla proroga contrattuale del servizio, pari a € 991.200,00 (novecentonovantunomiladuecento,00 euro) al netto dell'IVA **di cui € 120,00** (al netto dell'iva) per oneri per la sicurezza non ribassabili;

- **Non é fatto ricorso alla proroga tecnica, di cui all'art.120, comma.11 Dgls.vo n.36/2023 come disciplinato dall'art. 3 del Capitolato speciale di appalto che pertanto deve intendersi per la parte in questione parzialmente eliminato;**

- **Non é previsto il cd. "Quinto d'obbligo" di cui all'art.120 comma.9 Dgls.vo n.36/2023 come disciplinato dall'art. 3 del Capitolato speciale di appalto che pertanto deve intendersi per la parte in questione parzialmente eliminato;**

EVIDENZIATO CHE la rettifica è un atto amministrativo, diretto all'eliminazione degli errori sostanziali che inficiano il provvedimento introducendo quelle correzioni idonee a rendere l'atto conforme alla volontà della pubblica amministrazione quale concreta manifestazione del principio di conservazione del provvedimento amministrativo;

RICORDATO CHE la rettifica, quale provvedimento di secondo grado volto alla semplice correzione di errori materiali o di semplici irregolarità involontarie, si distingue profondamente dall'annullamento d'ufficio e dalla revoca, non avendo natura di vero e proprio provvedimento di riesame e non essendo assoggettato alla disciplina di cui all'art. 21-nonies, l. n. 241/1990, in quanto non riguarda atti affetti da vizi di merito o di legittimità e non presuppone alcuna valutazione, più o meno discrezionale, in ordine alla modifica del precedente operato della P.A., anzi ha natura doverosa, in luogo della discrezionalità insita nel potere di annullamento d'ufficio; non comporta nessuna valutazione tra l'interesse pubblico e quello privato sacrificato; non richiede una motivazione rigorosa (T.A.R. Lombardia, Brescia, sez. I, 04 marzo 2021, n. 213);

RITENUTO opportuno e necessario procedere alla dovuta rettifica degli errori materiali;

ACCERTATO che relativamente al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 6 bis L. 241/1990, dell'art. 6 D.P.R. 62/2013 e del Codice di comportamento aziendale, non sussistono nei confronti del Dirigente, del Responsabile del procedimento e del Responsabile dell'istruttoria, situazioni di conflitto di interesse, neanche potenziale;

RITENUTO OPPORTUNO procedere come proposto;

DETERMINA

- 1) di approvare tutto quanto esposto in premessa quale parte integrante e sostanziale del presente dispositivo;
- 2) di rettificare il contenuto sia della determinazione dirigenziale n.971 del 02.07.2025 sia del relativo capitolato speciale di appalto come sopra indicato in premessa e di procedere pertanto anche a riapprovare il capitolato speciale di appalto come da documento allegato;
- 3) di chiarire che la durata dell'appalto è quindi di tre anni educativi, a decorrere dal 1° settembre 2025 e con termine dell'appalto previsto per il 31 Luglio 2028, con riserva, come previsto dal D.lgs. n.36/2023 art.120 c.10, del diritto potestativo di opzione in ordine alla proroga contrattuale del servizio con il medesimo soggetto aggiudicatario, ai medesimi patti e condizioni, per ulteriori due anni educativi 2028/2029 e 2029/2030, quindi fino a tutto luglio 2030;
- 4) di confermare gli importi già impegnati e prenotati nelle annualità 2025/2026/2027 con determinazione dirigenziale n.971 del 02.07.2025;
- 5) di mantenere, per quanto con la presente non modificato, tutto quanto approvato dalla determinazione dirigenziale n.971 del 02.07.2025 e i relativi allegati;
- 6) di dare mandato alla Stazione Unica Appaltante della provincia di Pistoia (S.U.A.), come da convenzione in essere, di fungere da Centrale Unica di Committenza nell'espletamento della presente procedura di gara;
- 7) di trasmettere alla S.U.A. stessa il presente atto, completo di tutti i propri allegati, per avviare i conseguenti compiti utili all'espletamento di tutte le procedure di gara;
- 8) di accertare che relativamente al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 6 bis L. 241/1990, dell'art. 6 D.P.R. 62/2013, non sussistono nei confronti del Dirigente, del Responsabile del procedimento e del Responsabile dell'istruttoria, situazioni di conflitto di interesse, neanche potenziale;
- 9) di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti della norma recata dall'art. 147 bis, 1° comma, D. Lgs. 207/2000;
- 10) di dare atto che saranno osservati gli obblighi di pubblicità dei provvedimenti amministrativi di cui all'art 23 del Dlgs 33/2013.

Il presente atto viene confermato e sottoscritto.

IL DIRIGENTE
ANTONIO SALANITRI

dell'art. 3-bis del CAD.



COMUNE DI PESCIA
Provincia di Pistoia

U.O. Politiche di inclusione sociale ed educative

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 1018 del 09-07-2025

OGGETTO: PARZIALE RETTIFICA DELLA DECISIONE A CONTRARRE N. 971 DEL 02.07.2025 E AL RELATIVO CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO IN MERITO ALL'INDIZIONE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO UNITARIO E OMNICOMPRESIVO DELLA GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE "IL CUCCIOLO", DAL 01/09/2025 AL 31/07/2028 PIÙ EVENTUALI ULTERIORI DUE ANNI.

Si certifica che il presente atto è affisso all'albo pretorio in data 09-07-2025 e vi rimarrà sino al giorno 24-07-2025.

09-07-2025

L'incaricato alla pubblicazione

MONICA PAGNI

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del DLgs 07/03/2005 n. 82 e s.m.i (CAD), il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa. Il presente documento è conservato in originale nella banca dati del Comune di Pescia ai sensi dell'art. 3-bis del CAD.



Comune di Pescia (PT)
Nido d'Infanzia Comunale "Il Cucciolo"
Capitolato Speciale d'Appalto

Periodo 1 SETTEMBRE 2025 – 31 LUGLIO 2028 + ulteriori 2 anni educativi

INDICE

- Art. 1 – FINALITÀ DEL SERVIZIO**
- Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO**
- Art. 3 – DURATA DEL CONTRATTO**
- Art. 4 – DATI DEL SERVIZIO**
- Art. 5 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**
- Art. 6 – CLAUSOLA SOCIALE**
- Art. 7 – PERSONALE ASSEGNATO AL SERVIZIO**
- Art. 8 – COMPITI E FUNZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**
- Art. 9 – IMPORTO DELL'APPALTO**
- Art. 10 – REVISIONE DEI PREZZI**
- Art. 11 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**
- Art. 12 – RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DI PENALITÀ**
- Art. 13 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**
- Art. 14 - RECESSO UNILATERALE**
- Art. 15 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**
- Art. 16 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE**
- Art. 17 - GARANZIA DEFINITIVA**
- Art. 18 - FORO COMPETENTE**
- Art. 19 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE FORME**
- Art. 20 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI**
- Art. 21 - SPESE ED ONERI CONTRATTUALI**
- Art. 22 - ARBITRATO**
- ART. 23 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Art. 1 – FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto rientra fra le tipologie di servizi educativi alla prima infanzia disciplinati dalla Legge Regionale n.32/2002 e successivo Regolamento di attuazione n. 41/r/2013 e successive modifiche e integrazioni.

Il nido d'infanzia "Il Cucciolo" è organizzato 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 del servizio è tutelare, all'interno del proprio progetto educativo, le caratteristiche individuali consentendo ad ogni bambino/a di sviluppare le competenze necessarie a una crescita armonica, valorizzare le differenze culturali, favorire il buon ambientamento dei bambini e delle bambine e dei genitori e la partecipazione delle famiglie alla vita del nido.

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione, a titolarità comunale, del nido d'infanzia comunale "Il Cucciolo" in locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, dotati di arredi ed attrezzature necessari.

Le operazioni affidate sono riassunte nelle seguenti:

- 1) svolgimento dell'attività educativa e pedagogica dei bambini iscritti al servizio, della loro sorveglianza, igiene e cura;
- 2) servizio di custodia, sorveglianza e pulizia dei locali;
- 3) preparazione, sporzionamento e somministrazione dei pasti;
- 4) supporto alla preparazione dei pasti con servizio di aiuto cuoca;
- 5) sostituzione della cuoca (dipendente comunale) nel caso di sua assenza;
- 6) sostituzione della cuoca (dipendente comunale) successivamente alla data del suo collocamento a riposo;
- 7) fornitura delle derrate alimentari e di tutto quanto necessario alla preparazione dei pasti;
- 8) fornitura di materiali di consumo didattico/educativi;
- 9) fornitura dei materiali di pulizia e sanificazione;
- 10) servizio di custodia e sorveglianza dei bambini iscritti al servizio di trasporto scolastico, quando accompagnati al Nido "Il Cucciolo" perché non ritirati dai genitori alla fermata.

Art. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto decorrerà dal 1° settembre 2025.

L'affidamento del servizio è previsto per gli anni educativi 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.

Il termine dell'appalto è previsto per il 31 luglio 2028; a tale data, il Comune di Pescia si riserva, come previsto dal Dlgs.vo n° 36/2023 art.120 c.10, il diritto potestativo di opzione in ordine alla proroga contrattuale del servizio con il medesimo soggetto aggiudicatario, ai medesimi patti e condizioni, per ulteriori due anni educativi 2028/2029 e 2029/2030, quindi fino a tutto luglio 2030. L'esercizio di tale diritto è subordinato ad un giudizio positivo in ordine alla corretta ed efficiente gestione del servizio durante le prime tre annualità ed al perdurare dell'interesse pubblico che il servizio stesso è destinato a soddisfare.

L'Amministrazione Comunale può, se necessario, in attesa della stipula del contratto che dovrà comunque avvenire entro dieci giorni dalla richiesta, chiedere l'avvio della fornitura del servizio alla Ditta aggiudicataria mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Art. 4 – DATI DEL SERVIZIO

Luogo di svolgimento del servizio:

La struttura destinata al servizio, denominata Nido d'Infanzia "Il Cucciolo", è sita in Pescia, Via Sismondi 44, i cui locali sono rappresentati nella planimetria allegata sotto la lettera (A) "Planimetria".

Dati, calendario e orari del servizio:

- *capienza massima prevista n.54 bambini;*
- *attività di riapertura, ripristino locali, attrezzature, pulizia etc 16 agosto di ogni anno;*
- *attività ordinaria, dal 1° settembre al 30 giugno di ogni anno;*
- *attività estiva, dal 1 al 31 luglio di ogni anno. La ditta dovrà tenere in considerazione che, per permettere una serie di lavori già programmati, tale servizio non sarà svolto nell'anno 2026 o, nel caso di impedimenti o ritardi nelle procedure, nel 2027;*
- *attività ordinaria prevista per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;*
- *orario di attività ordinario, dalle ore 7,30 alle ore 17,30;*
- *orario di attività prevista per servizi extra, anche in giorni festivi e in orari serali da praticare, di volta in volta, in conseguenza delle attività previste (es. pigiama party=serale etc);*

La frequenza del nido prevede in ogni caso la fruizione del pasto, oltre agli spuntini e alle merende.

Utenza

L'Ente individua i bambini iscritti al servizio, di età compresa tra i 3 (tre) e i 36 (trentasei) mesi, e provvede alla trasmissione all'appaltatore dell'elenco prima dell'inizio del servizio.

Possono effettuarsi nuovi inserimenti anche in corso di anno educativo. I bambini iscritti non potranno essere contemporaneamente oltre 54. Dentro tale numero potrà essere inserito un/una bambino/a disabile con rapporto numerico da valutare caso per caso.

Nella sede del servizio, presso il Nido Comunale "il Cucciolo" dovrà essere compilato e mantenuto costantemente aggiornato il registro unico delle presenze dei bambini, che deve essere sempre disponibile per la consultazione da parte degli incaricati comunali.

Il registro dovrà contenere: nominativi e date di nascita, data di inizio inserimento, presenze giornaliere dei bambini organizzate su planning mensile, segnalazione delle eventuali sostituzioni intervenute in corso d'anno. Resta inteso che l'appaltatore è tenuto a rispondere in modo puntuale e tempestivo ad eventuali richieste dell'amministrazione comunale in merito a dati e informazioni relative al servizio e al suo funzionamento, anche fuori dai casi previsti nel presente capitolato.

Tipologia di servizio

Le modalità orarie previste per il servizio nido d'infanzia "Il Cucciolo", tutte comprensive di somministrazione del pranzo, sono le seguenti:

- Tempo Corto: dalle ore 7,30 alle ore 14,00;
- Tempo Lungo: dalle ore 7,30 alle 16,00;

Le diverse sezioni si comporranno:

- n. 1 sezione "lattanti" (3-12 mesi) per complessivi n. 12 bambini;
- n. 1 sezione "medi" (12-24 mesi) per complessivi n.21 bambini;
- n. 1 sezione "grandi" (24-36 mesi) per complessivi n. 21 bambini.
- qualora ragioni di opportunità e/o organizzative lo richiedano, potrà essere costituita n. 1 sezione mista "medio grandi" (12-36 mesi), fermo restando il mantenimento del numero complessivo di 54 bambini.

Organizzazione oraria delle sezioni

- Tempo Corto: dalle ore 7,30 alle ore 14,00:

- n. 1 gruppo “piccoli” (3-12 mesi) per complessivi n. 6 bambini;
- n. 1 gruppo “medi” (12-24 mesi) per complessivi n.14 bambini;
- n. 1 gruppo “grandi” (24-36 mesi) per complessivi n.10 bambini.

- Tempo Lungo: dalle ore 7,30 alle ore 16,00:

- n. 1 gruppo “piccoli” (3-12 mesi) per complessivi n. 6 bambini;
- n. 1 gruppo “medi” (12-24 mesi) per complessivi n.7 bambini;
- n 1gruppo “grandi” (24-36 mesi) per complessivi n. 11 bambini.

Art. 5 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

All'appaltatore sono affidate le seguenti attività:

a) svolgimento dell'attività educativa e pedagogica dei bambini iscritti al servizio, della loro sorveglianza, igiene e cura;

Lo svolgimento delle attività dovrà rispondere ai bisogni di educazione e cura dei bambini. In tale ambito, il gruppo di lavoro e il coordinatore della ditta aggiudicataria dovranno presentare, in tempi e in modi differenziati, la progettazione/programmazione scritta delle esperienze da proporre attraverso la documentazione.

Si dovranno avvalere di strumenti specifici quali:

- schede di documentazione dei colloqui;
- schede per documentare stili e competenze dei bambini;
- il diario personale, come sintesi della storia delle esperienze di ogni bambino.

La ditta aggiudicataria nominerà un proprio coordinatore pedagogico aziendale che avrà compiti di responsabilità del servizio nei confronti dell'Amministrazione Comunale e capacità di rappresentare la Ditta aggiudicataria per la parte organizzativa ed operativa.

Tale coordinatore pedagogico aziendale dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità per almeno un incontro al mese e per ulteriori incontri, anche di carattere eccezionale, con l'Amministrazione Comunale e garantire comunque la sua presenza costante nel monitoraggio del servizio ai fini della valutazione pedagogica e organizzativa dello stesso, nonché mantenere contatti costanti con l'organo di coordinamento comunale.

Gli incontri tra la ditta aggiudicataria e l'amministrazione comunale hanno la funzione di:

- coordinare il servizio oggetto dell'affidamento;
- monitorare il progetto educativo e organizzativo relativo alle attività educative e ausiliarie, nel rispetto di quanto previsto dalle norme, dal Regolamento comunale dei servizi educativi per la prima infanzia e dal presente Capitolato d'Appalto.

Il progetto pedagogico, il progetto educativo ed organizzativo saranno quelli proposti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

Il personale impiegato nello svolgimento del servizio sarà composto da: coordinatore pedagogico, personale educatore, personale ausiliario, cuoco/a, aiutocuoco/a.

– **Il Coordinatore Pedagogico Aziendale** dovrà avere la qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione secondo quanto previsto dal “*Regolamento regionale in materia di servizi educativi per la prima infanzia*” approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana n. 41/R del 30 luglio 2013 e almeno 2 anni di esperienza in funzioni uguali o analoghe. In

caso di sua assenza o impedimento (ferie - malattia, ecc.), la Ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente alla sua sostituzione, dandone specifica ed immediata comunicazione all'Ente.

– Personale educativo; il personale educativo che verrà impegnato nel servizio, compreso quello utilizzato per le sostituzioni, dovrà essere in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente. Esso dovrà adottare una metodologia di lavoro in équipe; dovrà quindi essere disponibile ad un continuo scambio di informazioni e disposto alla collaborazione reciproca. Dovrà partecipare alle riunioni periodiche di programmazione, progettazione e verifica, organizzate dall'Ente e/o dal coordinatore pedagogico. Ogni educatore del servizio, compreso quello eventualmente impegnato per l'integrazione dei bambini con disabilità, dovrà avere a disposizione un monte ore per le attività non frontali.

La figura dell'educatore al nido dovrà svolgere in via prioritaria le seguenti attività:

Accoglienza e inserimento:

accoglie i bambini, li aiuta a inserirsi nel nuovo ambiente ed a relazionarsi con i loro compagni e gli altri adulti.

Cura ed assistenza:

assiste i bambini nei momenti quotidiani, come pasti, nanna, cambio pannolini e igiene personale, favorendo le condizioni di benessere.

Stimolazione e attività educative:

propone attività ludiche e di gruppo mirate a stimolare lo sviluppo psicomotorio, cognitivo e affettivo dei bambini.

Osservazione e valutazione:

osserva attentamente i bambini, registrando il loro sviluppo e valutando le loro esigenze per adattare l'offerta educativa alle loro caratteristiche individuali.

Relazione con i genitori:

instaura un rapporto di fiducia e collaborazione con i genitori, fornendo informazioni sul bambino, sul suo sviluppo e sui programmi del nido.

Gestione dell'ambiente:

si assicura che l'ambiente del nido sia sicuro, stimolante e accogliente per i bambini.

Personale Ausiliario

Il personale ausiliario svolge i seguenti compiti:

Durante la refezione:

sporziona e serve i pasti a tavola, aiuta i bambini durante il pranzo, gestisce l'igiene e la pulizia dell'ambiente.

Pulizia e riordino:

Si occupa della pulizia e del riordino di tutti gli ambienti del nido, dei materiali e degli oggetti utilizzati quotidianamente.

Supporto agli educatori:

Collabora con gli educatori nelle diverse attività, assistendo i bambini, preparando materiali, organizzando giochi.

Igiene:

Si assicura che gli ambienti siano puliti e disinfettati, che i giochi così come gli oggetti personali dei bambini siano mantenuti in ottime condizioni igieniche.

Sorveglianza:

collabora con il personale educativo alla custodia dei bambini, in particolar modo durante i momenti di ingresso e di uscita.

L'aiutocuoca svolge funzioni di supporto alla cuoca, garantendo la pulizia, l'igiene e la sicurezza degli alimenti. Le sue mansioni includono: preparazione di piatti semplici, lavaggio e igienizzazione di stoviglie e attrezzi, pulizia della cucina, mantenimento dell'ordine e supporto nella gestione delle scorte alimentari. Inoltre contribuisce alla preparazione dei pasti, seguendo le ricette e le indicazioni del cuoco. Può occuparsi di attività come lavare e tagliare verdure, preparare insalate, o completare i piatti.

Sicurezza alimentare:

L'aiuto cuoco deve avere conoscenze specifiche in materia di sicurezza alimentare e HACCP per garantire la salute dei bambini.

CUOCA

La cuoca si occupa della preparazione dei pasti seguendo le tabelle dietetiche e le esigenze specifiche di ciascuno, inclusi coloro con allergie o intolleranze seguendo in tali casi le indicazioni specifiche fornite dal medico. Inoltre, si occupa dell'igiene, pulizia e disinfezione della cucina, degli utensili e della conservazione degli alimenti garantendo il rispetto delle norme igienico-sanitarie. Si occupa della corretta conservazione degli alimenti, garantendo la loro freschezza e sicurezza.

Collabora con gli educatori e il personale del nido per garantire un'alimentazione sana e bilanciata ai bambini.

Gestisce le scorte di alimenti e prodotti di pulizia, dagli ordini, alla verifica delle scadenze e al riordino delle rimanenze.

b) servizio di custodia, sorveglianza, pulizia e manutenzione dei locali;

Il servizio di riordino del nido dovrà essere eseguito quotidianamente per permettere un funzionale svolgimento delle varie attività educative proposte.

Si sottolinea che il servizio di riordino ha il pregio di avere caratteristiche non solo di tipo organizzativo ma educative nei confronti dei bambini che vivono questa esperienza come insegnamento all'ordine e alla piacevolezza nel vivere esperienze ricche di stimoli.

Il servizio dovrà garantire la perfetta pulizia, sanificazione e igiene di tutti i locali e ambienti, nonché gli spazi esterni: loggiato, marciapiede, vialetto.

Servizi a cadenza giornaliera:

- Pulizia completa. E' vietata la costituzione di deposito/scorte di prodotti infiammabili (alcool, ecc). Tutti i prodotti chimici impiegati dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità ecc) e corredati dalle relative schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza). L'Amministrazione appaltante si riserva di richiedere l'elenco e le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
- rimozione rifiuti dai cestini ed eventuale detersione e igienizzazione;
- spazzatura e lavaggio igienizzante pavimenti e scale a mezzo mop a doppio secchio;
- spolveratura e igienizzazione di tutte le porte e superfici orizzontali quali arredi, attrezzature, davanzali interni;
- eliminazione impronte dai vetri a portata di bambino;
- pulizia e igienizzazione delle attrezzature di gioco;
- battitura o aspirazione dei tappeti d'ingresso;
- spazzatura dei marciapiedi esterni;
- riordino giornaliero delle brandine e lettini utilizzati per il riposo dei bambini.

Servizi a cadenza settimanale:

- pulizia di infissi, radiatori, battiscopa, soffitti, pareti, lampadari e veneziane.

Servizi a cadenza mensile:

- spolveratura speciale per la rimozione di acari con idonei mezzi per prevenire casi di allergia;

- lavaggio interno ed esterno delle superfici di vetro e vetrate anche poste in alto.

Servizi a cedenza annuale:

Almeno due volte nell'anno educativo (Agosto e Dicembre) dovranno essere garantite le pulizie straordinarie di tutti i locali del nido.

Servizi a carattere periodico non preventivabile:

- taglio dell'erba del giardino, vialetto e spazi esterni, ogni qualvolta sia opportuno, preventivabile in circa 6 volte ogni anno educativo.
- manutenzione ordinaria dei servizi sanitari e igeinici, macchinari e attrezzature della cucina e lavanderia, infissi e tutto quanto altro presente all'interno ed all'esterno dei locali che dovranno essere restituiti nelle condizioni e nelle forme come consegnati.

- Derattizzazione e disinfestazione

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo essere introdotti nei locali. La ditta aggiudicataria deve effettuare, in tutti i locali, un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio manuale di autocontrollo. Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici la disinfestazione deve essere effettuata il servizio chiuso. La ditta aggiudicataria avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

c) Preparazione, sporzionamento e somministrazione dei pasti;

I pasti saranno preparati presso la cucina interna del Nido.

A tale procedura è destinata la cuoca dipendente del Comune di Pescia o la sua sostituta in caso di assenza della stessa ad ogni titolo. Essa si avvarrà della collaborazione della aiuto cuoca assegnata dalla Ditta per quanto di competenza.

La ditta dovrà rispettare le norme igienico sanitarie vigenti in materia di preparazione, sporzionamento e somministrazione dei pasti.

Avrà cura inoltre di rispettare il menù predisposto secondo le procedure previste dalla normativa vigente. In nessun caso possono essere consumati cibi e bevande portate da casa. La ditta, deve provvedere ad applicare le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e deve inoltre procedere all'esecuzione delle analisi, con costi a suo completo carico, comunque concordate e autorizzate dall'ente.

Inoltre, la ditta dovrà attenersi alle specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 10 Marzo 2020 (CAM Ristorazione) per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio del 29 Gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (CAM Pulizie) per le attività di igienizzazione e pulizia.

sostituzione della cuoca (dipendente comunale) nel caso di sua assenza;

Nei casi di assenza anche per periodi prolungati la ditta è tenuta alla sostituzione della cuoca dipendente comunale (minimo di cinque ore giornaliere) nell'ottica del buon andamento del servizio. Nei casi in cui, l'amministrazione comunale, venga a conoscenza di assenze programmate della cuoca (dipendente comunale) è tenuta a darne comunicazione alla ditta in tempi celeri.

d) fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;

La ditta è tenuta a fornire le derrate e i generi alimentari necessari alla confezione dei pasti, e alla sua distribuzione. La ditta inoltre, dovrà gestire l'organizzazione e la gestione delle fasi di:

- Trasporto e consegna delle derrate nei tempi prefissati, quotidiana delle derrate deperibili (verdura, frutta, latticini, carne, pollame, pesce, formaggi e simili) necessarie alla preparazione dei pasti da destinare ai bambini di età 0-3 anni, compresi i bambini sotto i 12 mesi, ed agli adulti aventi diritto che svolgono la loro attività presso il nido.

- La fornitura ed il trasporto devono essere svolti, secondo gli ordini effettuati dal cuoco comprese eventuali necessità di derrate per la composizione di diete speciali, nel rispetto del fabbisogno energetico e delle grammature degli alimenti secondo quanto stabilito dalle disposizioni normative vigenti in materia.
- Il Menù è presente in allegato sotto la lettera B).

La ditta deve inoltre garantire l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti. Tutti i generi alimentari forniti devono essere di prima scelta, di ottima qualità. La ditta è tenuta all'osservanza scrupolosa della normativa vigente specifica del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002, ed in conformità al sistema di autocontrollo HACCP, avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie.

Le procedure di acquisto degli alimenti dovranno garantire il rispetto del D.P.R. n. 128/1999 “Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini”, che prevedano l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici. Inoltre, la ditta deve:

- rispettare le prescrizioni contenute nei CAM (Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari).
- assumere a proprio carico l'espletamento di tutte le procedure relative all'osservanza della normativa vigente in materia di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura.
Tempi e luogo di consegna
- Le derrate alimentari necessarie alla preparazione del numero dei pasti deve essere comunicato dal cuoco alla ditta aggiudicataria del servizio, almeno il giorno precedente; esse devono essere consegnate direttamente presso la cucina del nido d'infanzia “Il Cucciolo”, Via Sismondi n. 44.
- È incaricato a ricevere la merce il cuoco (comunale o suo sostituto) presente nel nido sopra indicato, il quale procederà alle operazioni di verifica al fine di riscontrarne la quantità e le caratteristiche organolettiche. Qualora si riscontri delle incongruenze e/o delle non conformità, il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e a provvedere alla sua tempestiva sostituzione. Successivamente, la cuoca è tenuta a comunicare l'accaduto alla ditta e all'Ente. Le derrate alimentari destinate alla preparazione di diete speciali devono essere consegnate distintamente e non devono entrare in contaminazione con gli altri prodotti.
- Dei prodotti, delle derrate e dei generi alimentari da destinare al servizio, si dà riscontro negli allegati C) “prodotti sanitari ed D) “generi alimentari e derrate”.

e) fornitura di materiali di consumo didattico/educativi;

La ditta deve provvedere, nell'ottica della gestione del servizio e nell'ambito delle funzioni specifiche di programmazione e progettazione delle esperienze, ad acquistare il materiale didattico necessario che deve essere a norma di legge, di prima qualità e nella quantità necessaria. Inoltre, il materiale in dotazione deve rispettare i seguenti criteri: facilità di pulizia, sicurezza, funzionalità educativa, facile accessibilità, gradevolezza estetica etc.

A titolo esemplificativo e non esaustivo la ditta è tenuta all'acquisito di:

- materiale didattico propedeutico all'elaborazione della documentazione;
- materiale di cancelleria;
- materiale didattico per lo svolgimento delle attività educative, (fogli, pittura, pastelli, pennarelli, cartoncini, colla, sabbia, terra, materiale naturale, etc);

I materiali e i giocattoli devono essere distinti per età sempre a titolo esemplificativo:

- Per la fascia di età piccola, possono essere acquistati materiali per l'esplorazione tattile (carillon, sonagli, libri morbidi, bambole di stoffa, peluche, palle, incastri facili, cubi e cerchi da impilare;

– Per la fascia medio – grandi, possono essere acquistati materiali per il gioco “far finta di”... (angolo cucina, lavanderia,angolo del travestimento, carretti, tricicli etc);

f) fornitura dei materiali di pulizia e sanificazione, materiale igienico-sanitario e altri materiali vari ;

La ditta deve provvedere alla fornitura dei materiali di pulizia, sanificazione e prodotti igienico-sanitari. La ditta, si impegna a utilizzare idonei prodotti disinfettanti, lucidanti, sanificanti, ecc., di primissima qualità e resa, non sfusi, ma in contenitori dotati di etichette identificative del contenuto, e delle indicazioni di legge e che abbiano caratteristiche di eco-compatibilità secondo l’etichettatura Ecolabel (ove esistente in commercio) normata dai regolamenti CE 2014/313/UE, 2011/263/UE, 2011/264/UE, 2011/382/UE, 2011/383/UE, 201/264/CE, 2012/720/UE e 2012/721/UE.

Tali prodotti dovranno essere impiegati per la pulizia, il lavaggio e la sanificazione dei locali, degli arredi, del materiale didattico, dei refettori, ecc., fornendo al competente servizio comunale le relative schede tecniche.

L’aggiudicatario si impegna, altresì, a comunicare il nome commerciale dei prodotti Ecolabel utilizzati e nel caso essi non siano in possesso di tale etichetta, si impegna a presentare la documentazione attestante il rispetto della normativa sopra indicata, su richiesta del servizio competente.

All’interno della struttura dovranno essere conservate e visionabili su richiesta le schede di prodotto e di sicurezza di tutti i prodotti per la pulizia, il lavaggio e la sanificazione utilizzati.

I prodotti impiegati per lo svolgimento del servizio possono essere controllati dal Comune di Pescia.

La ditta deve provvedere a fornire:

1. Fornitura dei prodotti di sanificazione:

- a. fornitura dei materiali di consumo e attrezzi per la pulizia e sanificazione dei locali e dei servizi e di quant’altro necessario al personale ausiliario per la pulizia, sanificazione e riordino di tutti i locali di competenza;
- b. fornitura di materiali, attrezzi e prodotti per la pulizia e sanificazione degli ambienti e degli arredi e delle attrezzature destinati alla refezione;
- c. smaltimento dei rifiuti, attuando la differenziazione degli stessi e depositandoli negli idonei contenitori.
- d. servizio di lavanderia (con riferimento alla biancheria utilizzata dal personale, dei tendaggi e di quella necessaria alla gestione organizzativa del servizio, con esclusione degli indumenti personali dei bambini);
- e. quant’altro ritenuto necessario allo svolgimento del servizio.

2. Fornitura dei prodotti accessori all’alimentazione dei bambini: panno carta per cucina, tovaglette e tovaglioli, biberon, tettarelle e materiale disinfettante adatto; piatti, bicchieri, posate, stoviglie ed attrezzature adatte ed indispensabili, necessarie al corretto funzionamento della cucina, alla preparazione, alla cottura ed alla somministrazione dei pasti e delle merende.

3. Materiale igienico-sanitario per l’igiene personale dei bambini: pannolini, guanti monouso, sapone neutro, crema antiarrossamento, creme per il cambio, borotalco, cotone idrofilo, latte detergente, salviette detergenti per il cambio, tovaglette monouso, sovrascarpe e quant’altro ritenuto opportuno e necessario allo svolgimento del servizio.

4. Materiale per infermeria e per pronto soccorso adatto ai bambini, e tutto quanto ritenuto necessario.

5. Vestiario e dotazione per il personale e tutto quanto ritenuto necessario.

g) servizio di custodia e sorveglianza dei bambini iscritti al servizio di trasporto scolastico, quando accompagnati al Nido “Il Cucciolo” perché non ritirati dai genitori alla fermata.

Nell’ambito del servizio di trasporto scolastico può accadere che all’arrivo dello scuolabus alla fermata, l’adulto autorizzato al ritiro del minore (scuola primaria e/o infanzia, molto raramente scuole medie) non sia presente e non rintracciabile nell’immediato.

In tali casi, l’autista, come stabilito dal protocollo di tale servizio, provvederà ad accompagnare il minore presso i locali del Nido “Il Cucciolo”, per consegnarlo al personale ausiliario della ditta aggiudicataria del presente appalto.

L’ausiliario provvederà alla sua custodia e sorveglianza fino alla riconsegna direttamente nelle mani del genitore/ tutore o suo delegato, munito di apposita delega con copia della carta d’identità del delegante e del delegato.

In casi di ritardi o non rintracciabilità del genitore o delegato, l’ausiliario provvederà a telefonare direttamente al numero di recapito indicato dall’autista e avviserà il responsabile del competente servizio comunale.

Il primo giorno utile successivo, la ditta provvederà ad inviare una e-mail all’ufficio comunale contenente il rendiconto dei fatti accaduti.

Il servizio è ricompreso nei giorni e negli orari di apertura del Nido “Il Cucciolo”.

Per statistica, tali casi avvengono nell’ordine di circa 10 l’anno.

Art. 6 – CLAUSOLA SOCIALE

L’appaltatore è tenuto al rispetto di quanto stabilito dall’art 57 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 “Clausole sociali dei bandi di gara, degli avvisi e degli inviti e criteri di sostenibilità energetica e ambientale”.

Il personale attualmente in servizio, con il relativo contratto di lavoro, è indicato nell’allegato n. 2 “Elenco personale impiegato A.E. 2024-25”.

Art. 7 – PERSONALE ASSEGNATO AL SERVIZIO

La ditta dovrà provvedere, a sue totali cura e spese, a corrispondere al proprio personale le retribuzioni e le indennità previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e ad osservare le leggi vigenti in materia di assicurazioni e previdenza sociale, di igiene, di medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni. A tale riguardo l’aggiudicatario deve fornire all’Amministrazione appaltante la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori impiegati nell’espletamento dei compiti di cui al presente capitolato.

La ditta dovrà attenersi, inoltre, a quanto stabilito dall’art. 102 comma 1 lett.b) del d.lgs. 36/2023, che riportiamo in stralcio:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;
- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

2. Per i fini di cui al comma 1 l'operatore economico indica nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere quegli impegni. La stazione appaltante verifica l'attendibilità degli impegni

assunti con qualsiasi adeguato mezzo, anche con le modalità di cui all'articolo 110, solo nei confronti dell'offerta dell'aggiudicatario.

A) Con riferimento al personale impiegato:

garantire che il personale inserito nelle attività oggetto dell'appalto sia in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa regionale e nazionale vigente e dell'idoneità fisica; munire tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto di un visibile tesserino identificativo contenente generalità, qualifica del dipendente e nome dell'aggiudicatario; comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio della gestione i seguenti dati e prima di ogni nuovo inserimento:

- nominativo del Responsabile/ referente del servizio per conto dell'aggiudicatario;
- elenchi nominativi del personale impiegato (compreso il Responsabile/ referente) con indicazione dei titoli di studio;

- auto dichiarazione di tutto il personale addetto all'attività e alla cura dei bambini e delle bambine di possedere i requisiti di onorabilità previsti dalla normativa regionale sui servizi educativi per l'educatore, comprensivi, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n.39 del 4 marzo 2014, della dichiarazione sostitutiva di certificazione circa l'assenza a proprio carico di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600bis, 600ter, 600quater, 600quinqies e 609undecies del codice penale, ovvero dell'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori;

- attestati relativi alla formazione effettuata ai sensi dei Decreti Legislativi n.81/2008 e della delibera della Giunta regionale Toscana n.540/2024 e/o programmazione della formazione per il personale neo-assunto. garantire la continuità delle figure educative impegnate nelle attività; qualora, nel corso delle attività, si debba procedere a delle variazioni rispetto agli elenchi nominativi forniti, il soggetto aggiudicatario è tenuto a comunicare in via preventiva, comunque tempestivamente al comune di Pescia l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie. Il soggetto dovrà provvedere, in caso di assenze improvvise del personale in servizio temporanee o di breve durata, alla sua sostituzione con personale idoneo, di pari professionalità e qualifica, in modo da garantire il mantenimento del rapporto educatore/bambino come indicato al precedente art. 5. garantire che gli operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale e rispettino i programmi e gli indirizzi del servizio; dovrà altresì provvedere all'immediata sostituzione di quei dipendenti che l'Amministrazione appaltante a suo giudizio ritenesse non idonei allo svolgimento del servizio affidato.

Dovrà provvedere ad informare il Comune di Pescia di tutti i fatti riscontrati che possano pregiudicare la sicurezza di beni o persone o l'immagine esterna dell'Amministrazione Comunale (proteste, lamentele, rilievi del pubblico, incidenti occorsi, situazioni di disagio, ecc.), unitamente alle soluzioni interne adottate (es. denuncia all'assicurazione, ecc.).

Tutto il personale e il coordinatore dovranno anche rendersi disponibili, nel costo previsto, per riunioni o incontri anche fuori dalla sede del nido, con i servizi specialistici, servizi sociali o altri servizi necessari per la cura dei minori affidati. Dall'anno educativo 2027-28 la ditta dovrà provvedere a destinare al servizio, a tempo pieno, la figura professionale "cuoca", in quanto la dipendente comunale sarà collocata a riposo.

IL MONTE ORE ANNUO RIPORTATO NELLA SEGUENTE TABELLA E' QUELLO MINIMO PRESUNTO DA GARANTIRE :

MONTE ORE ANNUO MINIMO PRESUNTO	FRONTALE	NON FRONTALE	LUGLIO
COORDINATORE PEDAGOGICO	100		
PERSONALE EDUCATIVO	11.580	950	1.000
PERSONALE AUSILIARIO	2.950	90	300

CUOCO (DA SETTEMBRE 2027)	590	20	70
AIUTO-CUOCO	590	20	70
SOSTITUZIONE CUOCA	150		

B) Con riferimento al rapporto di lavoro

provvedere, a sue totali cura e spese, a corrispondere al proprio personale le retribuzioni e le indennità previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e ad osservare le leggi vigenti in materia di assicurazioni e previdenza sociale, di igiene, di medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni. A tale riguardo l'aggiudicatario deve fornire all'Amministrazione appaltante la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori impiegati nell'espletamento dei compiti di cui al presente capitolato.

Le prestazioni d'opera da parte del personale utilizzato dall'aggiudicatario per le attività di cui al presente capitolato non costituiscono rapporto d'impiego con l'Amministrazione appaltante, né possono rappresentare titolo per avanzare richieste per instaurare un rapporto diverso da quanto stabilito nel contratto d'appalto.

Promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice degli Appalti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 (come modificato dal D.L. n.48/2023).

La regolarità retributiva, contributiva e assicurativa deve essere mantenuta nel corso dell'appalto in quanto requisito di ordine generale indicativo della capacità a contrattare dell'appaltatore. In relazione al rilevato inadempimento di uno o più obblighi in materia di retribuzioni, previdenza e assicurazioni obbligatorie dei lavoratori impegnati nell'appalto, la stazione appaltante può procedere con la risoluzione del contratto secondo quanto stabilito dall'art.122 del D.Lgs. n.36/2023, fatte salve le segnalazioni dovute alle autorità competenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare, a propria discrezione, accertamenti circa il rispetto del CCNL di settore richiedendo alla ditta la necessaria documentazione. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal comune di Pescia oppure ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, si procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti non sono stati regolarmente adempiuti.

Per tali sospensioni l'appaltatore non potrà chiedere il pagamento di interessi di ritardato pagamento.

C) Con riferimento agli obblighi assicurativi e alle responsabilità

garantire regolare copertura assicurativa per il personale dipendente contro gli infortuni e le malattie connesse allo svolgimento delle prestazioni inerenti al servizio.

L'Impresa Appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile dei danni eventualmente causati ai suoi dipendenti ed alle attrezzature che possono derivare da comportamenti di terzi; l'impresa sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati.

A tal fine l'impresa risultata aggiudicataria, già prima della stipula del contratto dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa:

c1- per danni comunque derivanti all'Amministrazione causati dal proprio personale, con massimale comunque non inferiore a € 1.500.000,00;

c2 - per la responsabilità civile verso terzi, con massimale comunque non inferiore a € 1.500.000,00.

Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, di ogni rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante

per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio oggetto del presente appalto.

L'Ente appaltante sarà tenuto indenne dei danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative.

Una copia di detta polizza, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti, dovrà essere depositata al comune di Pescia prima della stipula del contratto. Annualmente dovrà essere esibito il bonifico attestante l'avvenuto pagamento del premio.

La ditta affidataria si assume qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti del Comune di Pescia e di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli eventuali strumenti coinvolti e non, nella gestione dei servizi oggetto del presente appalto

D) Con riferimento alla sicurezza sul luogo di lavoro

garantire il pieno rispetto della vigente normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul luogo di lavoro, prestando particolare attenzione alla specificità dei servizi oggetto dell'appalto; partecipare alle riunioni di coordinamento che l'Amministrazione appaltante organizzerà prima dell'esecuzione del contratto allo scopo di fornire le informazioni necessarie sui rischi esistenti negli ambienti in cui l'aggiudicatario è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta;

elaborare e trasmettere, entro massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio, il Documento sulla Valutazione dei Rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e informare il Comune di Pescia della comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro del DVR; informare e formare adeguatamente il proprio personale relativamente al "piano di evacuazione" ed al "piano di emergenza" della struttura, nonché sui rischi specifici esistenti

negli ambienti in cui è destinato ad operare;

far partecipare il personale formato della Ditta aggiudicataria, in quanto personale operante presso la struttura, alle procedure per la gestione dell'emergenza (emergenza, primo soccorso, lotta antincendio, utilizzo defibrillatore, ecc);

istruire i propri collaboratori sul corretto uso delle attrezzature e degli impianti elettrici e di rendere consapevoli gli stessi anche del "rischio elettrico" valutato, come previsto dalla normativa vigente (obblighi forniti rispettivamente dal D.M. 10/03/1998 e dal D.Lgs. n. 81/2008).

organizzare la gestione delle emergenze e provvedere alle nomine e alla relativa formazione dei responsabili e degli addetti alle emergenze, nonché dei responsabili dell'osservanza del divieto di fumo;

la struttura è dotata di un adeguato numero di estintori portatili di tipo omologato e di classe compatibile con i materiali/impianti installati, distribuiti secondo il rapporto capacità estinguente/superficie coperta in metri quadri.

apposizione della/e cassetta/e di pronto soccorso e durante tutto il periodo dell'appalto, un responsabile, individuato dall'aggiudicatario, deve monitorare che le strumentazioni e contenuti siano sempre sufficienti a gestire l'emergenza;

dotare il proprio personale dei necessari Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), in quantità e qualità adatta alle esigenze.

E) Con riferimento al controllo della qualità

monitorare costantemente la qualità percepita ed erogata dal servizio, sia dotandosi di una metodologia e di strumenti propri, sia avvalendosi di strumenti predisposti dal comune di Pescia

F) Con riferimento agli adempimenti in attuazione del Regolamento C.E.

852/2004 (modificato dal Regolamento U.E. 382/2021), Decreto Legislativo

193/07 e successive modifiche ed integrazioni

predisporre uno specifico piano di autocontrollo relativo all'attività di confezionamento e sporzionamento dei pasti e provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004, come modificato dal Regolamento U.E. 382/2021, del D. Lgs. n.193/2007 e ss.mm.ii. e della delibera della Giunta regionale Toscana n.540/2024.

G) Con riferimento al trattamento dei dati personali

In applicazione del DPGR Regolamento UE n.2016/679 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" e del D. Lgs. 30/06/2003 n.196 e ss.mm.ii., mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e assumere la qualifica di Responsabile del Trattamento dati inerente la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. Il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso. I dati personali relativi all'aggiudicatario saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Unione Valdera, nel rispetto di quanto previsto dal DPGR Regolamento UE n.2016/679 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" e del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'aggiudicatario potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato.

Nel progetto presentato in sede di offerta tecnica, l'appaltatore individua ed indica i diversi profili professionali destinati allo svolgimento del servizio, con i relativi orari complessivi e distribuiti nei giorni della settimana, riassunti in un apposito planning da consegnare all'Ente prima dell'inizio del servizio. Tale documento potrà subire variazioni solo se preventivamente autorizzato dall'Ente.

SCIOPERI

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 146/90 "norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei Servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati" e Legge 83/2000 "Modifiche ed integrazioni della legge 12 giugno 1990, n.146, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e di salvaguardia dei diritti della persona sostituzionalmente tutelati" ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso. In caso di proclamazione di sciopero l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali.

Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

Art. 8 – COMPITI E FUNZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale si riserva i seguenti compiti e funzioni:

- individuazione degli utenti ammessi al servizio;
- determinazione e riscossione delle tariffe;
- costi delle UTENZE (a titolo esemplificativo energia elettrica, TARI, riscaldamento e condizionamento, acqua, telefono);
- manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature di cucina, fatto salvo quanto dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta;
- manutenzione straordinaria della struttura, fatto salvo quanto dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta ;
- manutenzione straordinaria dell'area esterna, fatto salvo quanto dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dell'ascensore e monta carichi in uso al nido.
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli estintori in uso al nido.

Si ribadisce che la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature della cucina, della lavanderia e del resto della struttura, degli infissi, dei servizi sanitari e igienici nonché di tutto quant'altro presente all'interno ed all'esterno dei locali, resta a carico dell'aggiudicatario che dovrà restituire all'Ente a chiusura dell'appalto quanto consegnato e affidato compreso quanto aggiunto dalla stessa ditta, integro, funzionante, pulito ed in perfetto ordine.

Art. 9 – IMPORTO DELL'APPALTO

Lo svolgimento del servizio, nelle forme e nei modi previsti dal presente capitolato, viene affidato a corpo, vale a dire con prezzo “chiavi in mano”.

Il corrispettivo d'appalto sarà definito nell'esatto importo in sede di aggiudicazione.

Il corrispettivo è comprensivo di tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente capitolato.

L'importo posto a base di gara per il suddetto appalto, per il periodo indicato all'art. 3, è pari ad € 2,478,000,00 iva esclusa, oltre a euro 300,00 IVA esclusa, per costi di sicurezza non soggetti al ribasso;

L'importo stimato per l'appalto in riferimento, calcolato conformemente all'art. 14 del D.Lgs 36/2023 s.m.i., per il periodo di espletamento del servizio per i primi 3 anni è pari a € 1.486.800,00 (unmilionequattrocentottantaseimilaottocento,00 euro) al netto dell'IVA di cui € 1.207.306,00 (unmilione duecentosettemilatrecentosei,00 euro) per costo della manodopera e oneri per la sicurezza non ribassabili di cui € 180,00 (al netto dell'iva);

L'importo stimato per gli ulteriori anni 2 di affidamento come previsto dal D.lgs. n° 36/2023 art.120 c.10, diritto potestativo di opzione in ordine alla proroga contrattuale del servizio, pari a € 991.200,00 (novecentonovantunomiladuecento,00 euro) al netto dell'IVA di cui € 120,00 (al netto dell'iva) per oneri per la sicurezza non ribassabili.

L'importo dell'appalto è calcolato presuntivamente sui giorni di calendario educativo annuale, oltre al mese di luglio, sulle ore frontali e non frontali del personale, della formazione, sul costo dei materiali e dei giochi per le attività laboratoriali e ludico-motorie, oltre ai materiali educativo/didattici e ai prodotti necessari alla sanificazione, pulizia e manutenzione e tenuta dei locali delle sezioni appaltate, delle derrate alimentari e merci varie necessarie al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, degli utili e delle migliorie.

La manodopera risulta, quindi, pari al 82,21% del costo totale presunto posto a ribasso.

Art. 10 – REVISIONE DEI PREZZI

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale, ad eccezione del verificarsi delle seguenti condizioni:

- a) particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire;
- b) variazione dei costi e dei prezzi al consumo secondo l'indice FOI elaborato dall'ISTAT, da applicarsi non prima del secondo anno educativo.

Art. 11 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il corrispettivo per il servizio sarà erogato con pagamenti mensili da effettuare in base a fatture elettroniche, riconosciute regolari, controllate dall'ufficio competente, così distribuite:

Totale appalto € 2,478,000,00

mesi da: Settembre a Giugno € 46.754,71

Luglio: solo se eseguito € 46.754,71

il giusto importo sarà ricalcolato a seguito del ribasso di gara.

Il Comune di Pescia subordina il pagamento del corrispettivo dovuto mensilmente al gestore, alla verifica della regolarità contributiva previdenziale e assicurativa obbligatoria per gli infortuni sul

lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, attraverso l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).

Per la sospensione o ritardo di pagamento dovuti alla mancata regolarità contributiva, il soggetto gestore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni, né a pagamento di interessi.

Il soggetto aggiudicatario dovrà, inoltre, assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010, mediante l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

Art. 12 – RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DI PENALITA'

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà, in qualsiasi momento essa lo ritenga necessario, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio offerto alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché al Progetto presentato in sede di gara. Tali controlli potranno essere effettuati direttamente da personale dell'Ente o da suoi incaricati esterni.

Quanto sopra potrà essere effettuato, oltre che con le modalità esplicitate nel presente capitolato, anche mediante ispezioni, check list, questionari, sondaggi o altro, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché e si renda invece disponibile fin da ora a dare la massima collaborazione per il buon fine dei controlli.

Il comune di Pescia procederà, inoltre, al monitoraggio e alla valutazione della qualità complessiva del servizio erogato.

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa aggiudicataria, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'impresa aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le contro deduzioni dell'Impresa aggiudicataria non siano ritenute valide il Comune di Pescia procederà, all'applicazione delle sanzioni previste, sottoforma di penali, secondo i parametri della tabella riportata:

PENALITA' PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 500,00;

•per ogni caso di non conformità di norme primarie e secondarie del presente capitolato che non arrecano d.

2° livello (inadempienza media) euro 1.000,00

•per ogni caso di non conformità di norme primarie e secondarie del presente capitolato che arrecano danni al Servizio e/o lesione dell'immagine dell'Ente.

3° livello (inadempienza grave) euro 2.000,00

•per ogni caso di non conformità di norme primarie del presente capitolato che arrechi danni al Servizio e lesione dell'immagine dell'Ente.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune di Pescia. L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'uno per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà, a scelta del Comune, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento della fattura mensile o, qualora necessario, sulla cauzione. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

Art. 13 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
- c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- d) dopo contestazioni di inadempienze contrattuali, senza che le relative contro deduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune di Pescia;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune di Pescia;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/04;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- k) impiego di personale non dipendente dall'Impresa e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- l) contegno abituale scorretto verso l'utenza da parte dell'Impresa o dal personale adibito al servizio;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) assenza o irreperibilità del coordinatore pedagogico e/o responsabile dell'impresa aggiudicataria per più di tre volte in un mese;
- o) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
- p) gravi danni prodotti a macchinari e attrezzature di proprietà del Comune di Pescia;
- q) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Pescia in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Pescia, di risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Pescia avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune di Pescia potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione dell'Impresa aggiudicataria alla partecipazione di successive gare indette dal Comune di Pescia.

Tutte le clausole del presente Capitolato, comprese quelle poste a favore del personale e dei terzi, sono comunque essenziali e pertanto ogni eventuale inadempienza può produrre un'immediata risoluzione del contratto stesso di diritto e di fatto, con esclusione di ogni formalità legale o di pronuncia di arbitri o di magistrati.

Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune di Pescia si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni. In questo caso, nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 14 - RECESSO UNILATERALE

Il Comune di Pescia si riserva il diritto di recedere in ogni tempo dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse.

Art. 15 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto al soggetto gestore di subappaltare anche parzialmente ad altra ditta il servizio oggetto di appalto, senza preventiva autorizzazione da parte della stazione appaltante, pena la risoluzione del contratto.

Non viene considerato subappalto il ricorso a ditte esterne per la manutenzione e per gli adempimenti del D. Lgs. n. 81/2008.

E' fatto assoluto divieto all'impresa appaltatrice di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Art.16 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

Il soggetto gestore provvede ad assicurare se stesso ed il personale impiegato per la responsabilità civile verso terzi per qualsiasi evento o danno che possa verificarsi a cose o persone, esonerando in maniera assoluta l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio per tutta la sua durata.

Il soggetto gestore assume di fronte all'Amministrazione comunale, per la gestione del nido "il Cucciolo", la piena responsabilità di tutti i danni arrecati all'immobile e/o alle attrezzature, anche da parte di terzi, e si obbliga a rispondere di detti danni e ad eseguire a proprie spese e cura i lavori conseguentemente necessari per il ripristino della situazione precedente.

Qualora il soggetto gestore non provvedesse al ripristino di cui sopra, l'Amministrazione comunale tratterà, sull'importo della spesa per la gestione del servizio, la spesa presumibilmente occorrente a titolo di risarcimento.

Resta inteso che l'Amministrazione comunale è ritenuta indenne da ogni responsabilità derivante da comportamenti tenuti dal soggetto gestore (o dal suo personale) e/o dai frequentatori, che possano risultare nocivi per sé medesimi o per altri soggetti.

Il soggetto gestore si obbliga a stipulare, dalla data di decorrenza del contratto, (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto) un'adeguata copertura assicurativa riferita allo specifico servizio in oggetto, specificamente riferita ai rischi derivanti dalla esecuzione del presente appalto di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) comprese tutte le operazioni ed attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un "massimale unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00.

Tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia, mentre l'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi tipo di responsabilità per danni a persone o cose che derivino dalla gestione del servizio.

Allo stato attuale si rileva la presenza di interferenze e, pertanto, viene redatto il DUVRI di cui all'allegato C), facente parte integrante del presente capitolato.

Art. 17 - GARANZIA DEFINITIVA

L'osservanza del presente contratto è garantita, conformemente a quanto stabilito all'art.117 del D.lgs. 36/2023, mediante una garanzia definitiva pari al 10% del valore contrattuale (IVA esclusa) che verrà depositata o costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, a norma di legge, e resterà vincolata a favore dell'Ente affidante fino al termine del periodo contrattuale.

Essa dovrà essere depositata prima della firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni da assumere.

Tale cauzione, che verrà resa solo al termine del contratto, è prestata a garanzia di ogni adempimento assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del comune di Pescia per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- a) a 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) una validità non inferiore a 180 giorni oltre la data ultima di presentazione dell'offerta;
- c) l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario. La mancata costituzione della garanzia di cui al primo comma determina la decadenza dell'affidamento e la facoltà da parte della stazione appaltante di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 18 - FORO COMPETENTE

Il Foro di Pistoia è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 19 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE FORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 20 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla procedura di gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dalla stazione appaltante conformemente alle disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D. Lgs. 1018/2018 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la gara di appalto, la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 e ss. del decreto legislativo suddetto.

Art. 21 - SPESE ED ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione complessiva dei servizi, sono interamente a carico dell'Impresa sin dall'inizio dell'appalto. Il comune di Pescia resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché le spese relative alla stipula e registrazione del medesimo.

Art. 22 - ARBITRATO

In caso di contestazioni tra il comune di Pescia e l'Appaltatore, che non possano essere composte in via transattiva e amichevole, la risoluzione della vertenza verrà affidata al giudizio inappellabile di un Collegio Arbitrale composto da tre membri nominati, uno per ciascuno, dalle parti, e il terzo, che fungerà da Presidente, di comune accordo; in caso di mancato accordo dalla Camera Arbitrale come definito dall'art. 213 del D.Lgs. 36/2023. In ogni caso, durante la mora del giudizio, l'Appaltatore non deve interrompere il servizio. Per quanto riguarda le spese e oneri relativi all'Arbitrato si fa riferimento agli art. 209 del citato decreto legislativo.

ART. 23 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.