



COMUNE DI PESCANTINA

(Provincia di Verona)

ALLEGATO "A"

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL CENTRO ESTIVO RICREATIVO A FAVORE DEI MINORI DAI 3 AI 7 ANNI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI BALCONI DAL 01/07/2019 AL 09/08/2019 E PRESSO LA STRUTTURA ROSA PESCO DAL 26/08/2019 AL 06/09/2019 E N. 8 SETTIMANE NELL'ANNO 2020 CON DATE DA DESTINARSI - CIG 7818026725

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

| | |
|--|-----------|
| ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE..... | 3 |
| ART. 2 – FINALITA’ DEL SERVIZIO..... | 3 |
| ART. 3 – LUOGO DI ESECUZIONE..... | 3 |
| ART. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE..... | 4 |
| ART. 5 – IMPORTO STIMATO COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE..... | 4 |
| ART. 6 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE..... | 4 |
| ART. 7 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE..... | 4 |
| ART. 8 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE..... | 5 |
| ART. 9 – QUOTE DI ISCRIZIONE..... | 7 |
| ART. 10 – ONERI A CARICO DEL COMUNE..... | 8 |
| ART. 11 – DESTINATARI..... | 8 |
| ART. 12 – DIRETTIVE PROGETTUALI..... | 8 |
| ART. 13 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO..... | 8 |
| ART. 14 – DATI E INFORMAZIONI UTILI..... | 9 |
| ART. 15 – SERVIZIO REFEZIONE..... | 10 |
| ART. 16 – SERVIZIO DI PULIZIA..... | 11 |
| ART. 17 – PERSONALE..... | 11 |
| ART. 18 – GARANZIE ASSICURATIVE..... | 12 |
| ART. 19 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO..... | 12 |
| ART. 20 – SUBAPPALTO..... | 13 |
| ART. 21 – OBBLIGHI DI SICUREZZA..... | 13 |
| ART. 22 – DEPOSITI CAUZIONALI..... | 14 |
| ART. 23 – PENALITA’ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO..... | 14 |
| ART. 24 – FORO COMPETENTE..... | 14 |
| ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI..... | 14 |

Art. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del Centro Estivo Ricreativo per bambini dai 3 ai 7 anni, presso la Scuola dell'Infanzia di Balconi per n. 6 settimane nel periodo dal 01/07/2019 al 09/08/2019 e presso la struttura Rosa Pesco di Pescantina per n. 2 settimane nel periodo dal 26/08/2019 al 06/09/2019 e n. 8 settimane nell'anno 2020 con date da definirsi, come meglio dettagliato al successivo articolo 13.

Per tutti i bambini che frequenteranno dovrà essere garantito il servizio mensa.

Nello svolgimento del servizio il concessionario si atterrà alle disposizioni riportate nel presente Capitolato che contiene le condizioni e le modalità minime richieste allo stesso per l'organizzazione e la gestione del servizio.

Il “progetto educativo e di gestione del servizio” presentato in sede di gara, integra e specifica il contenuto del Capitolato e costituirà parte integrante e sostanziale dell'atto di concessione.

Art. 2 – FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il Centro Estivo Ricreativo per bambini della scuola dell'infanzia ha come finalità il raggiungimento degli obiettivi di socializzazione, prevenzione e continuità del momento educativo.

Lo stesso deve:

- offrire attività rivolte a bambini presenti sul territorio in modo che esse rappresentino una proposta articolata e, al tempo stesso omogenea e coerente, di alto profilo qualitativo, perché il tempo libero dagli impegni scolastici sia “significativo”, con esperienze che consentono momenti di crescita personale e collettiva e sfruttino pienamente le opportunità che il territorio offre;
- consentire ai bambini di trascorrere parte delle vacanze scolastiche con altri coetanei impiegando il tempo in attività coinvolgenti in quanto ludico-ricreative, ma altresì a contenuto pedagogico e di tipo strutturato;
- sviluppare le capacità socializzanti dei bambini anche al di fuori della famiglia e della scuola;
- fornire alle famiglie, nelle quali spesso entrambi i genitori sono lavoratori, un supporto organizzativo;
- offrire la possibilità ai giovani di sperimentarsi in servizi di volontariato;

Art. 3 – LUOGO DI ESECUZIONE

Il servizio dovrà essere svolto:

- presso la scuola dell'infanzia “L. Calabrese” nell'immobile di proprietà comunale sito in Via Siedlce n. 4 per n. 6 settimane nel periodo dal 01/07/2019 al 09/08/2019, e n. 8 settimane nell'anno 2020 con date da definirsi;
- presso la struttura Rosa Pesco Via Pozze n. 4 per n. 2 settimane nel periodo dal 26/08/2019 al 06/09/2019 che il Comune di Pescantina mette a disposizione e n. 8 settimane nell'anno 2020 con date da destinarsi.

In caso di indisponibilità dei succitati plessi il servizio si svolgerà presso altra scuola idonea sita nel Comune di Pescantina individuata dal competente Ufficio Comunale.

L'edificio dovrà essere utilizzato dal concessionario esclusivamente per l'attività in oggetto. Eventuali danni a beni mobili e ad immobili nonché eventuali ammanchi di beni mobili, che venissero rilevati dall'Amministrazione Comunale al termine dell'attività, dovranno essere riparati

o reintegrati a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione in oggetto si svolgerà per n. 6 settimane nel periodo dal 01/07/2019 al 09/08/2019, n. 2 settimane nel periodo dal 26/08/2019 al 06/09/2019 e n. 8 settimane nell'anno 2020 con date da definirsi.

A discrezione del Comune e nel rispetto della normativa vigente in materia, al fine di garantire l'erogazione del servizio senza pregiudizio per gli utenti, la consegna del servizio medesimo potrà avvenire anche nelle more della stipulazione del contratto, sotto le riserve di legge.

E' facoltà del Comune di procedere, ai sensi della normativa vigente al momento della scadenza del contratto, al rinnovo dello stesso o alla sua ripetizione fino ad un massimo di due anni, dandone comunicazione all'aggiudicatario a mezzo di PEC (o lettera raccomandata A/R nel caso la pec non andasse a buon fine), inoltrata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto.

Art. 5 – IMPORTO STIMATO DELLA CONCESSIONE

L'importo stimato della concessione per il periodo 2019/2020 è pari a € 155.376,00, oltre IVA (con riferimento al quadro di entrata derivante dalle risorse acquisibili dal concessionario mediante riscossione delle tariffe a carico dell'utenza), così calcolato:

(€ 78,00 x 6 settimane) x 150 bambini x n. 2 anni = € 140.400,00

(€ 78,00 x 2 settimane) x 48 bambini x 2 anni = € 14.976,00

dove:

- € 78,00 è la quota di partecipazione settimanale posta a base d'asta per la frequenza giornaliera dalle 8.30 alle 16.30 con mensa;
- N. 8 settimane di attività per ciascun anno (n. 6 settimane + n. 2 settimane);
- N. 150 il numero massimo iscritti alla settimana ammessi per la struttura di Balconi;
- N. 48 il numero massimo iscritti alla settimana ammessi per la struttura Rosa Pesco;

I costi per la sicurezza sono pari a zero.

Art. 6 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio rientra nell'allegato IX del codice dei contratti pubblici, D.Lgs. n. 50/2016. La relativa aggiudicazione verrà effettuata tramite procedura negoziata mediante R.D.O in MEPA, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n.50/2016. L'impresa concessionaria verrà scelta con le modalità di cui all'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'istruttoria comparativa a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 7 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammessi a partecipare alla procedura negoziata gli operatori economici di cui agli artt. 45 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 abilitati nel mercato elettronico (MEPA) operante presso CONSIP per l'iniziativa/categoria di abilitazione "Servizi Sociali", in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

requisiti di ordine generale:

- a) inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art.80 del decreto legislativo n. 50/2016 e successive modificazioni.

In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al raggruppamento o Consorzio

requisiti di idoneità professionale:

b) - se prevista dalla tipologia del soggetto giuridico, iscrizione nel registro della competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività analoga a quella oggetto d'appalto;

- per le cooperative sociali: iscrizione all'Albo delle Cooperative Sociali di tipo A.

In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascun partecipante al raggruppamento o Consorzio.

requisiti di capacità tecnica e professionale:

c) aver gestito, nel triennio 2018 – 2016 con buon esito e senza contestazioni, servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara di valore complessivo non inferiore ad € 150.000,00 (Iva esclusa). Al fine della determinazione di tale requisito, il concorrente deve fare riferimento alle prestazioni analoghe, intendendosi come tali i principali servizi eseguiti quali servizi integrativi e/o innovativi per la prima infanzia, per bambini, giovani e adulti.

In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme e, in particolare, l'impresa designata quale capogruppo deve possedere il requisito nella misura minima del 60% mentre la rimanente percentuale dovrà essere posseduta da ciascuna impresa mandante nella misura minima del 20%.

d) aver gestito, da parte del responsabile del Centro che verrà assegnato al Comune di Pescantina, almeno n. 3 centri estivi.

Il suddetto requisito dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo.

Art. 8 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, in base all'esame dei seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

a) Punti 40 per il prezzo

b) Punti 60 per la qualità

La valutazione dell'offerta sarà effettuata da una commissione giudicatrice, nominata con determinazione della Responsabile dell'Area Servizi alla Persona, dopo la scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa tenendo conto dei seguenti criteri, nonché dei relativi punteggi massimi attribuibili:

| a)PARAMETRO PREZZO | PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE: 40 Punti | MASSIMO |
|--|---|----------------|
| Percentuale di sconto offerta dal concorrente sulla quota di partecipazione settimanale di € 78,00 iva esclusa | Max 40 punti | |

In relazione alla qualità del servizio, il concorrente dovrà presentare un "progetto educativo e di gestione del servizio" articolato in modo che siano evidenziate da un lato le proposte qualificanti il progetto pedagogico-educativo e dall'altro le scelte relative all'organizzazione e gestione del servizio.

In particolare il progetto, redatto preferibilmente entro un massimo di n. 2 facciate in formato A4 dattiloscritto con carattere Arial 11 verrà valutato secondo i seguenti parametri:

| b) PARAMETRI QUALITA' | PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE: 60 Punti | MASSIMO |
|--|---|----------------|
| 1. obiettivi di qualità del centro estivo | Max 14 punti | |
| 2. descrizione dell'attività prevista | Max 18 punti | |
| 3. organizzazione e programmazione del servizio, degli orari del personale | Max 12 punti | |
| 4. qualifica del personale impiegato | Max 8 punti | |
| 5. modalità di verifica della qualità del servizio | Max 8 punti | |

Per quanto riguarda i parametri di qualità la commissione giudicatrice attribuirà i punteggi conseguenti alla valutazione dei relativi criteri applicando il metodo aggregativo compensatore mediante la seguente formula:

$$P_i = \sum_n [W_i * V_{ai}]$$

dove:

P_i = punteggio dell'offerta i-esima;

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti V_{ai} saranno determinati come segue:

- attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario;
- calcolo della media dei coefficienti attribuiti da tutti i commissari;
- attribuzione del valore 1 al coefficiente più elevato e conseguentemente riparametrazione di tutti gli altri coefficienti.

L'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascun commissario avverrà secondo la seguente scala di misurazione:

| Giudizio | Coeff. |
|---------------------|---------------|
| Insufficiente | 0,0 |
| Sufficiente | 0,2 |
| Più che sufficiente | 0,4 |
| Discreto | 0,6 |
| Buono | 0,8 |
| Ottimo | 1,0 |

Per quanto riguarda la valutazione degli **elementi di natura quantitativa (prezzo)** il punteggio attribuito all'offerta sarà calcolato moltiplicando il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio al coefficiente V_{ai} determinato attraverso la seguente interpolazione lineare:

$$V_{ai} = R_a/R_{max}$$

dove:

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

R_a = valore (ribasso) offerto dal concorrente a

R_{max} = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente non effettua alcuno sconto R_a assume il valore 0, così come il coefficiente V_{ai} ; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto V_{ai} assume il valore 1.

L'offerta dovrà essere corredata da un dettagliato prospetto in cui siano elencate tutte le entrate e le spese che concorrono alla concessione del servizio in oggetto alla luce del presente Capitolato e del progetto presentato. Da detto prospetto dovrà scaturire la fattibilità della gestione tenendo conto dei costi, dei ricavi e dell'ordinario utile di impresa.

A titolo di esempio andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:

Spese:

- Costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale, ipotesi organizzativa);
- Servizio mensa;
- Materiale ludico di consumo per l'attività;
- Materiale igienico-sanitario;
- Pulizia degli ambienti;
- Oneri finanziari;
- Altre spese generali;
- Qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata.

Introiti

- Rette di frequenza.

I punteggi saranno calcolati tenendo conto di due cifre decimali dopo la virgola, arrotondate per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5 o per difetto se inferiore.

La Commissione nel caso di offerta anormalmente bassa applicherà quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Non sono ammesse variazioni rispetto a quanto disciplinato nel presente invito ed è esclusa la possibilità del soggetto interessato di presentare offerte per una parte dei servizi in oggetto.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento.

L'offerta è valida per un periodo di 180 giorni a far tempo dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione salvo diversa indicazione.

Art. 9 – QUOTE DI ISCRIZIONE

Il concessionario dovrà provvedere alla raccolta delle iscrizioni, alla riscossione e all'introito delle quote di iscrizione settimanali relative alla frequenza al Centro Estivo Ricreativo.

Sulla base dell'offerta formulata in sede di gara (quota di iscrizione settimanale dalle ore 8.30 alle 16.30 comprensivo di servizio mensa) verranno determinate le quote di frequenza ridotte come di

seguito indicato:

- Secondo figlio iscritto per la medesima settimana: riduzione del 25%
- Dal terzo figlio iscritto in poi per la medesima settimana: riduzione del 50%
- Disabili con certificazione 104/92: riduzione del 50%
- Sola mattina 8.30-13.30: riduzione del 20%
- Anticipo orario (8.00-8.30): aumento del 10%

Il Comune non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario relativamente ai servizi del presente articolo.

Art. 10 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune assume a proprio carico i seguenti oneri:

- copertura assicurativa dell'immobile da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- utenze (acqua potabile, energia elettrica), fatta eccezione per quella telefonica.

Art. 11– DESTINATARI

Destinatari del servizio di cui al presente capitolato, sono i bambini di età dai 3 anni ai 7 anni.

Art. 12 – DIRETTIVE PROGETTUALI

Il servizio si articolerà in:

- attività di animazione, programmazione di laboratori e attività ludiche, gestione di materiali didattici, giochi d'acqua;
- attività di accompagnamento durante la mensa;
- attività specifiche di tipo espressivo.

Gli obiettivi perseguiti dalle descritte attività sono:

- avere cura del bambino intesa come risposta ai bisogni primari dei bimbi e della loro autonomia all'interno degli spazi e delle regole della scuola;
- sviluppare la capacità di socializzazione;
- sviluppare la capacità di confronto con gli altri nel rispetto delle regole di convivenza;
- promuovere condizioni d'incontro e di aggregazione attraverso la vita comunitaria e il gioco;
- stimolare la creatività e la libera espressione attraverso l'acquisizione di tecniche espressive;
- stimolare le capacità/attitudini dei bambini;
- offrire opportunità di usare il tempo libero come momento di formazione e crescita culturale;
- avvicinare i bambini al mondo della natura e dell'avventura nel rispetto dell'ambiente.

Art. 13 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'attività sarà articolata su n. 8 settimane per ciascun anno, per 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, escluso il sabato e i giorni festivi.

L'attività avrà inizio alle ore 8,30 e terminerà alle ore 16,30 per i bambini che frequentano a tempo pieno e dalle 8,30 alle 13,30 per i bambini che frequentano mezza giornata (compreso il servizio mensa).

Il personale animatore sarà presente dalle ore 8,30 alle ore 16,30, per consentire l'accoglienza e la consegna dei bambini, al termine dell'attività, ai genitori o a chi per essi.

Dalle ore 8,00 alle ore 8,30 sarà previsto il servizio di anticipo orario per i genitori che ne faranno richiesta per motivi organizzativi di lavoro.

La Ditta dovrà garantire la presenza di un animatore per i bambini che usufruiscono dell'anticipo dell'orario sempre rispettando il rapporto 1 educatore ogni 20 bambini.

Qualsiasi variazione di orario dovrà essere preventivamente concordata con il Comune.

I servizi devono essere garantiti come di seguito indicato:

| | |
|---|---|
| Calendario | Scuola dell'infanzia di Balconi: n. 6 settimane: dal 01/07/2019 al 09/08/2019 Struttura Rosa Pesco: n. 2 settimane: dal 26/08/2019 al 06/09/2019 e n. 8 settimane nell'anno 2020 con date da destinarsi |
| Orario attività | Dal lunedì al venerdì: dalle ore 8,30 alle ore 16,30 Possibilità di ingresso anticipato alle ore 8,00 |
| Uscita | 1^ uscita dalle ore 13,15 alle ore 13,30 2^ uscita dalle ore 16,15 alle ore 16,30 |
| Organizzazione e preparazione della struttura | La ditta dovrà occuparsi dell'organizzazione e sistemazione degli ambienti per l'accoglienza dei bambini ed il riordino della struttura al termine del servizio |
| Ricettività | - n. 150 bambini presso la scuola dell'Infanzia di Balconi - n. 48 bambini presso la struttura Rosa Pesco |
| Personale educativo | Il rapporto numerico fra personale educativo e bambini deve essere di n. 1 educatore ogni 20 bambini |

Art. 14 – DATI E INFORMAZIONI UTILI

A titolo informativo si forniscono elementi sull'organizzazione del servizio erogato. Lo scorso anno il servizio svolto presso la scuola dell'infanzia di Balconi aveva la seguente utenza:

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana | 5° settimana | 6° settimana |
|---------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| iscritti totali | 78 | 84 | 84 | 90 | 44 | 31 |
| di cui solo mattina | 33 | 36 | 35 | 37 | 19 | 13 |

| | | | | | | |
|------------|----|---|----|----|----|---|
| anticipato | 10 | 9 | 14 | 18 | 11 | 6 |
|------------|----|---|----|----|----|---|

Il servizio svolto presso la Struttura Rosa Pesco aveva, invece, la seguente utenza:

| | 1° settimana | 2° settimana |
|---------------------|--------------|--------------|
| iscritti totali | 29 | 34 |
| di cui solo mattina | 12 | 17 |
| anticipato | 8 | 5 |

Art. 15 – SERVIZIO REFEZIONE

Il servizio di refezione per i Centri Ricreativi Estivi andrà effettuato mediante fornitura in veicolato, da un centro di produzione pasti autorizzato ubicato indicativamente a non più di 30 minuti dal luogo di consegna.

Le modalità di consegna dovranno in ogni caso garantire la perfetta conservazione dei cibi ed avvenire con attrezzature ed accorgimenti idonei al mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, per il trasporto di alimenti deperibili da consumarsi freddi. La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione biologica.

E' vietata ogni forma di riciclo.

Ogni pietanza deve essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo: non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione con chiara apposizione del cognome e del nome del bambino, in modo da permetterne la corretta identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali contenitori dovranno poi essere inseriti in contenitori in grado di conservare la temperatura delle pietanze calde e delle pietanze fredde sino al momento del consumo in conformità con le vigenti norme in materia.

I prodotti che saranno utilizzati nella refezione scolastica dovranno essere di alto livello qualitativo sotto il profilo igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico (conformità alle Leggi vigenti). Gli alimenti e le modalità di svolgimento del servizio di refezione dovranno soddisfare i principi contenuti nelle linee guida per la ristorazione scolastica nazionali e regionali.

Il concessionario dovrà provvedere, altresì, all'acquisto di tutto il materiale necessario per la distribuzione e somministrazione del pasto e, nello specifico: tovaglie di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri usa e getta, ed al materiale di pulizia e detersivi per il lavaggio di posate in acciaio, vassoi...ecc.

Il concessionario deve provvedere ad effettuare tutto il servizio legato allo sporzionamento dei pasti ed al conseguente rigoverno a seguito della refezione (pulizia stoviglie ed utensili, pulizia e sanificazione locali sporzionamento e refettori, gestione differenziata dei rifiuti...ecc...).

Il soggetto fornitore dei pasti dovrà essere provvisto delle autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste dalle norme in materia.

Art. 16 – SERVIZIO DI PULIZIA

La pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti, utensili e attrezzature utilizzati per il servizio dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni normative vigenti con le seguenti ulteriori prescrizioni:

- E' compito del concessionario provvedere, a propria cura e spese, mediante lo staff di servizio, alla pulizia, sanificazione e riordino dei locali e di quanto negli stessi locali contenuto.

Sono a carico del concessionario tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di pulizia dei locali, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, sacchi di plastica per raccolta rifiuti, fornitura di asciugamani monouso, carta igienica, sapone, ecc.

Resta, comunque, a carico dell'aggiudicatario qualsiasi altra attività o fornitura necessaria per rendere al meglio il servizio in questione.

Art. 17 – PERSONALE

Le attività saranno svolte da personale in possesso dei requisiti professionali stabiliti dalle norme nazionali e regionali vigenti per lo svolgimento delle seguenti funzioni:

Il **coordinatore responsabile**, con esperienza di gruppi di minori almeno triennale, debitamente documentata e in possesso di uno dei seguenti titoli:

- Diploma di laurea in area umanistico-educativa
- Diploma di laurea di educatore professionale

Il coordinatore è responsabile del coordinamento delle attività e dovrà garantire la reperibilità durante l'erogazione del servizio. Inoltre dovrà curare il riordino ed il mantenimento della struttura assegnata.

Gli **animatori**, il cui rapporto massimo ammesso sarà di 1/20, dovranno avere conseguito la maggiore età, con esperienza lavorativa nel settore almeno annuale anche non continuativa.

Il **personale ausiliario** dovrà avere esperienza lavorativa nel settore.

Il Comune si riserva di mettere a disposizione, per la programmazione e la supervisione dell'attività, l'**Educatore del Servizio Professionale**.

Per l'assistenza dei bambini disabili l'Ulss di competenza, o la famiglia, dovrà mettere a disposizione un **operatore addetto**.

Il personale assegnato al servizio dovrà effettuare le mansioni di propria competenza con diligenza e riservatezza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio o struttura con cui venga a contatto per ragioni di servizio. Il personale deve tenere, inoltre, una condotta irreprensibile nei confronti degli utenti, nonché rispettare gli orari di lavoro.

Il concessionario dovrà assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive nazionali di riferimento.

Volontari e tirocinanti

Potrà essere autorizzato, nel rispetto della vigente normativa in materia di assicurazione contro gli infortuni e sicurezza sul lavoro, personale volontario e/o tirocinante, che svolga la propria attività ad integrazione degli operatori sopra cita

Art. 18 – GARANZIE ASSICURATIVE

La Ditta si assume ogni responsabilità civile e penale che le derivi ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto.

A tale scopo la Ditta si impegna a stipulare con una Compagnia di assicurazione debitamente autorizzata ai sensi di legge, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Tale polizza dovrà coprire ogni danno, verificatosi durante lo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato, agli utenti ed al personale addetto, imputabile sia alla Ditta che al personale di cui essa si avvale per lo svolgimento dei servizi, nonché agli utenti stessi, i quali devono considerarsi terzi tra loro.

Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima dell'inizio del servizio.

La polizza dovrà pertanto essere emessa per i seguenti massimali:

- euro 2.000.000,00 per danni alle persone;
- euro 500.000,00 per danni alle cose.

La Ditta dovrà tempestivamente comunicare al Comune eventuali infortuni o incidenti, verificatisi nel corso dell'attività, inoltrando copia delle denuncia inviata alla propria assicurazione.

La garanzia assicurativa dovrà coprire tutti i periodi di effettuazione del servizio per l'intera durata del servizio.

Art. 19 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario è tenuto a:

personale

- a. indicare il nominativo e il numero di telefono del Responsabile dell'esecuzione del servizio nel suo complesso, sempre reperibile, cui fare riferimento sia per la programmazione degli interventi, sia per la segnalazione di eventuali problematiche ed inosservanze;
- b. garantire la continuità educativa e assistenziale, provvedendo alle eventuali sostituzioni di personale e garantendo in ogni caso il servizio di emergenza;
- c. garantire al personale il materiale necessario per lo svolgimento del proprio lavoro (materiale didattico, di facile consumo, etc.);

locali

- a. utilizzare i locali in cui si svolge il servizio e le relative attrezzature con la diligenza del buon padre di famiglia nel rispetto delle prescrizioni contenute nel verbale di consegna;
- b. eseguire quotidianamente i lavori di pulizia e sanificazione;
- c. conclusione del centro estivo, riconsegnare al comune le strutture e le attrezzature nelle medesime condizioni in cui sono state consegnate ad inizio attività;

organizzazione

- a. raccogliere le iscrizioni e fornire al Comune l'elenco nominativo dei bambini iscritti al servizio;
- b. tenere un registro giornaliero delle presenze dei bambini;
- c. garantire momenti di verifica degli interventi con l'Educatore del Servizio Professionale referente per il Comune;

- d. acquistare in quantità congrua il materiale che si rende necessario per lo svolgimento delle attività;
- e. acquistare il materiale igienico sanitario per l'igiene dei bambini, il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali, il materiale e le attrezzature necessarie per il servizio di refezione;
- f. provvedere all'attività di cura dell'igiene personale dei bambini;
- g. provvedere alla fornitura di medicinali di primo soccorso da conservare in apposita cassetta chiusa a norma di legge;
- h. dare informazione capillare alla cittadinanza dell'apertura delle iscrizioni per i centri estivi indicati;
- i. effettuare almeno una riunione informativa in cui viene esplicitato e descritto il servizio;
- j. redigere una relazione dell'attività svolta con ipotesi migliorative per la realizzazione del servizio.

In ogni caso è a carico del concessionario tutto quanto non espressamente previsto tra gli oneri a carico del Comune che si renda necessario per il buon funzionamento della struttura.

Il concessionario è tenuto a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le prescrizioni di cui al DPR 62/2013, Codice di Comportamento delle Pubbliche Amministrazioni e delle integrazioni allo stesso, approvate con deliberazione di Giunta comunale n. 209 del 17.12.2013.

La violazione delle prescrizioni del citato Codice comporterà la risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna altresì a rispettare quanto disposto dall'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001.

Art. 20 – SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nel limite del 30% ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Di tutti gli adempimenti relativi al subappalto, anche con riferimento alle norme a tutela dei lavoratori del subappaltatore, così come della perfetta esecuzione delle prestazioni subappaltate, risponderà comunque il concessionario che rimarrà nei confronti dell'Amministrazione Comunale referente unico.

Art. 21 – OBBLIGHI DI SICUREZZA

Il concessionario si impegna ad adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessarie atte a garantire la sicurezza e l'incolumità degli utenti, del proprio personale e di terzi, nonché gli accorgimenti necessari ad evitare danni ai beni pubblici e privati, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni di igiene del lavoro con particolare riferimento al D.Lgs 81/2006.

Art. 22 – DEPOSITI CAUZIONALI

Per la partecipazione alla gara dovrà essere presentata, quale garanzia a corredo dell'offerta, una **garanzia provvisoria di € 3.107,52** pari al 2% del valore della concessione, che dovrà essere costituita ai sensi dell'art.93 del D.Lgs. 50/2016.

Il concessionario del servizio dovrà costituire un **deposito cauzionale definitivo**, secondo le modalità dettate dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto e completo adempimento dei suoi obblighi contrattuali.

Art. 23 – PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il concessionario, qualora violi o comunque non attenda agli obblighi e prescrizioni risultanti dal presente Capitolato, è tenuto al pagamento di una penale di ammontare variabile da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 per ogni infrazione.
2. L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata via pec.
3. Il mancato pagamento della penale comporta la risoluzione del contratto.
4. Nel caso dovessero verificarsi 3 segnalazioni di inadempienza, regolarmente contestate, con conseguente applicazione di penalità, il Comune si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e a nuova aggiudicazione della concessione ad altra ditta, previo incameramento della cauzione e fatta salva ogni ulteriore azione per risarcimento di danni maggiori.
5. Sono causa immediata di risoluzione del contratto:
 - a) abbandono della concessione: per abbandono della concessione si intende anche il non espletamento del servizio per una intera giornata senza giustificato motivo;
 - b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
 - c) contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte della ditta aggiudicataria della concessione o del proprio personale adibito al servizio;
 - d) inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - e) il caso di fallimento o di frode;
 - f) la cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
 - g) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile, ai sensi di legge, la prosecuzione della concessione o che sia prevista dal presente capitolato;
 - h) la violazione degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/10 e 217/10.

Art. 24 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in relazione al contratto che verrà stipulato tra il Comune ed il concessionario sarà competente il Foro di Verona.

Art. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e del Regolamento Ue 2016/679 c.d. GDPR, si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Pescantina, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 e del Regolamento Ue 2016/679 c.d. GDPR, quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati "dati sensibili".

I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria, finalizzata all'emanazione del provvedimento finale, a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune. Titolare del trattamento dati è il Comune di Pescantina.