



COMUNE DI NORCIA

AREA AFFARI GENERALI – SERVIZI SOCIALI - CULTURA

CAPITOLATO TECNICO E DISCIPLINARE DI GARA

REGOLANTE LA GARA A PROCEDURA NEGOZIATA A MEZZO MEPA (MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE) PER LA SELEZIONE DI COOPERATIVE SOCIALI INTERESSATE ALL'AFFIDAMENTO DI SERVIZI GENERALI DI TIPO AUSILIARIO DA ESPLETARSI PRESSO L'ASILO NIDO DEL COMUNE DI NORCIA "LO SCOIATTOLO". PERIODO: 14 SETTEMBRE – 23 DICEMBRE 2020.

PREMESSA

L'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo" è un servizio diurno d'interesse pubblico rivolto alla prima infanzia con finalità educative nel quadro delle politiche di tutela dei diritti dell'infanzia e di supporto alla famiglia. Si tratta di un servizio in grado di rispondere all'esigenza di educazione, di cura, di socializzazione dei bambini e delle bambine nei primi tre anni di vita, nel pieno rispetto delle differenze e specificità di ciascuno, che intende accompagnare in maniera consapevole i piccoli nel loro cammino verso il conseguimento dell'autonomia, fornendo gli strumenti per esprimere al meglio le potenzialità espressive ed intellettive, in un luogo sereno e stimolante per la crescita affettiva, cognitiva e sociale dei bambini.

Il presente Capitolato reca la disciplina dello svolgimento di servizi generali all'interno dell'Asilo Nido Comunale, ed in particolare il servizio di pulizie, cuoca e aiuto cuoca. Si ricorda che ai sensi della Legge Regionale 22/12/2005 n. 30: *"Tutti gli adulti presenti in un servizio per l'infanzia svolgono una funzione educativa nei confronti delle bambine e dei bambini nel rispetto delle diverse competenze....."*

OGGETTO DELL'APPALTO

- Il presente appalto è riservato ai sensi dell'art. 112 del D.Lgs 50/2016 alle Cooperative Sociali, interessate all'affidamento di servizi generali di tipo ausiliario da espletarsi presso l'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo", sito nel Comune di Norcia in Via dell'Ospedale snc, per il periodo 14 Settembre – 23 Dicembre 2020.
- I Servizi generali di tipo ausiliario consistono in:
 - Pulizie ordinarie giornaliere e successive alla chiusura della struttura, pulizie periodiche e sanificazione costante e giornaliera degli ambienti, degli arredi, delle attrezzature e dei materiali ludici e didattici relativi all'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo";
 - Servizio mensa comprensivo di una cuoca e di un aiuto cuoca per la predisposizione dei pasti;

- Sostituzione immediata del personale di cui sopra;
- il personale dovrà essere formato ed informato in materia di sicurezza ed igiene per fronteggiare e prevenire la diffusione della pandemia da Covid- 19;
- La prestazione del servizio richiesta è di 19 ore giornaliere (divise tra pulizie, cuoca, aiuto cuoca) per un totale, dal 14 Settembre al 23 Dicembre (al netto dei giorni di chiusura e festività) di n. 73 giorni di apertura, per un prezzo a corpo per l'intero servizio posto a base di gara di € 24.500,00 oltre Iva ai sensi di Legge.
- Il servizio richiesto nasce dall'esigenza di copertura di n. 36 bambini (n. 15 sezione divezzi, n. 13 sezione semi-divezzi e N. 8 sezione lattanti) suddivisi in fascia corta (8.00 – 14.00) e in fascia lunga (8.00 – 17.00) a seconda delle richieste presentate dai genitori dei bambini in sede di iscrizione;
- E' richiesta la sostituzione immediata del lavoratore assunto in caso di eventuali assenze al fine di consentire la continuità del servizio, che per la sua natura, non può subire interruzioni;
- la modulazione oraria del personale richiesto per i servizi generali di tipo ausiliario, (per un totale complessivo di 19 ore giornaliere) che potrà essere suscettibile di ulteriore rimodulazione sulla base di diverse esigenze organizzative è la seguente:
 - Cuoca: dalle ore 9:00 alle ore 16:00 giornaliere
 - Aiuto cuoca: dalle ore 8:00 alle ore 14:00 giornaliere
 - Pulizie/ausiliaria: dalle ore 10:00 alle ore 14:00 e dalle ore 16:00 alle 18:00 giornaliere.

DURATA DEL SERVIZIO

- il servizio in oggetto avrà durata dal **14 Settembre al 23 Dicembre 2020 (per interruzione a causa delle vacanze Natalizie)**
- la decorrenza iniziale e finale dell'affidamento può essere modificata in dipendenza all'esito della procedura di aggiudicazione, in considerazione dell'effettiva riapertura dell'Asilo Nido Comunale per l'AVS 2020-2021 e in relazione ad eventuali proposte migliorative del servizio dichiarate in sede di gara;
- Al termine del suddetto periodo, sarà facoltà dell'Amministrazione procedere alla proroga del servizio ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016 alle medesime condizioni economico-gestionali, nelle more dello svolgimento di nuove procedure di scelta del contraente o di altre modalità di individuazione delle suddette unità di personale;
- l'eventuale provvedimento di proroga rientra nell'ambito della discrezionalità delle amministrazioni comunali appaltanti senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, aspettative o pretese di sorta in tal senso.

CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

L'Asilo Nido Comunale "Lo Scoiattolo" è aperto all'utenza dal mese di Settembre di ogni anno fino al mese di Luglio; funziona dal Lunedì al Venerdì ed è aperto dalle ore 08:00 alle ore 17:00.

L'Asilo Nido è dotato di una cucina esclusiva dove devono essere predisposti i pasti per tutti i bambini presenti, anche per il personale educativo avente diritto (in media 8 educatrici/die).

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Tutte le attività oggetto del presente affidamento devono essere svolte in via ordinaria tutti i giorni in cui il servizio è aperto all'utenza.

PULIZIE

Le pulizie devono essere svolte a regola d'arte tenendo conto delle particolari esigenze del servizio che accoglie un'utenza al di sotto dei tre anni e pertanto si presenta particolarmente delicato dal punto di vista igienico.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato e nel rispetto delle Linee Guida emanate per la riapertura in sicurezza dei servizi educativi a causa dell'emergenza COVID-19 e consta delle seguenti attività:

a) Pulizia giornaliera dei locali del Nido sia durante che dopo l'orario di chiusura; in particolare servizio di spazzatura, spolvero, igienizzazione e sanificazione della stanza cucina – refettorio - guardaroba – aula didattica – servizi igienici e della "stanza sonno";

b) Pulizie periodiche sono quelle sotto indicate e devono essere svolte ogni volta che se ne presenti la necessità:

- pulizia delle finestre, porte e vetrate;
- pulizia delle parti alte dei soffitti con asportazione di polvere e ragnatele;
- pulizia accurata degli elettrodomestici, degli arredi e delle attrezzature della cucina;
- pulizia accurata dei bagni sia degli adulti che dei bambini;
- pulizia e sanificazioni dei giochi utilizzati dai bambini;

Sono poste a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'acquisto o al noleggio e alla manutenzione delle attrezzature e degli strumenti occorrenti per la pulizia di pavimenti, vetrate, arredi, mobili, giocattoli, ecc....

Sono inoltre posti a carico dell'Appaltatore la fornitura di tutti i materiali occorrenti (scope- mop- spazzole- spugne ecc) e di tutti i prodotti per la pulizia degli ambienti, delle superfici, degli arredi e delle attrezzature (detergenti – disinfettanti – sgrassatori ecc).

I prodotti utilizzati per le pulizie e quelli di carta e/o tessuto – carta devono essere conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM 24 Maggio 2012 e, ad oggi, a causa dell'emergenza da Covid

– 19, i prodotti utilizzati devono essere rigorosamente quelli indicati nelle normative all'uopo emanate;

E' fatto obbligo alla Cooperativa affidataria del servizio di fornire alla Stazione Appaltante le schede tecniche dei prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio;

Si consiglia inoltre, per la sanificazione giornaliera dei giochi e delle superfici di utilizzare i sali di ammonio quaternali, i quali, oltre ad essere un forte disinfettante, germicida, battericida, fungicida, esplicano anche una forte azione contro i parassiti vegetali dell'acqua, sia dolce che salata, distruggendo e impedendo la formazione di: denti di cane, alghe unicellulari o filamenteose ecc. Sono facilmente miscibili con acqua calda o fredda, formando con questa soluzioni schiumeggianti. Impiegato nelle giuste proporzioni, il prodotto è assolutamente inodore, non corrosivo, non tossico, non irritante per la pelle. Sono pertanto adatti ad essere utilizzati in presenza di bambini di età inferiore ai 3 anni di età.

SERVIZIO MENSA CUOCA – AIUTO CUOCA

Tale servizio verrà effettuato dal Lunedì al Venerdì per un numero complessivo di 36 pasti suddivisi in 8 lattanti – 13 semi – divezzi e 15 divezzi. A tali pasti si aggiungono i pasti degli operatori e degli educatori presenti in servizio al momento del pasto.

Il servizio consiste nella collaborazione con il cuoco per la predisposizione dei pasti e per la pulizia della cucina. Tali mansioni non devono necessariamente essere svolte in via continuativa durante tutto l'arco della giornata ma devono adeguarsi alle varie fasi di preparazione e somministrazione dei cibi. Tali funzioni possono utilmente alternarsi a quelle di assistenza alle attività e a quelle di pulizia.

Esse riguardano principalmente:

- a) collaborazione nella predisposizione delle merende e del pranzo
- b) acquisto delle materie prime presso il supermercato indicato dal Committente;
- c) preparazione dei cibi nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica proposta dall'Azienda e tenendo conto di diete differenziate per motivi di salute ed etico/religiosi;
- d) predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – lavaggio e riordino delle stoviglie e gestione dei rifiuti;

SOSTITUZIONE DEL CUOCO

L'Appaltatore deve farsi carico della sostituzione immediata, qualora dovesse ravvisarsi l'urgenza, e ordinaria, sulla base delle eventuali richieste che perverranno da parte dell'Ufficio competente. Di norma le sostituzioni sono richieste con almeno 48 ore di anticipo. In caso di malattia o impedimento improvviso l'Appaltatore è comunque tenuto a fornire la sostituzione entro la stessa giornata e in tempo utile per la buona esecuzione del servizio, con personale di pari professionalità e senza costi aggiuntivi da parte dell'Amministrazione appaltante.

PERSONALE

- Tutto il personale impiegato deve essere a conoscenza delle modalità di esecuzione dei servizi descritti nel presente capitolato. L'Appaltatore si impegna a garantire per i propri operatori l'idoneità professionale e personale alle tipologie di servizio sopra descritte e la predisposizione al lavoro di squadra.
- L'Appaltatore si impegna a mantenere per il periodo della durata contrattuale, per quanto più possibile, il medesimo personale per garantire la continuità educativa e per evitare un eccessivo alternarsi di persone che risulterebbero estranee ai piccoli utenti.
- Il personale che opera in cucina e manipola gli alimenti deve essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e attenersi alle norme igieniche previste dalle normative vigenti, conoscere le metodologie HACCP ed essere in possesso delle relative attestazioni, e le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni.
- In caso di assenze per malattie o altri motivi l'Appaltatore si impegna a procedere all'immediata sostituzione del proprio personale, per non lasciare comunque "scoperto" il servizio;
- la Stazione Appaltante deve essere, preventivamente, a conoscenza dei nominativi di coloro che effettueranno eventuali sostituzioni, che dovranno risultare debitamente formate;
- eventuali variazioni o mutamenti del personale addetto devono essere preventivamente comunicati all'Ufficio competente del Comune di Norcia.

TRATTAMENTO ECONOMICO

L'Appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali vigenti e degli accordi territoriali vigenti per le località dove si svolge il servizio.

L'Appaltatore si obbliga altresì ad assumere a proprio carico tutti gli oneri inerenti l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge e dalle norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro della specifica categoria di appartenenza ed eventuali accordi integrativi.

REQUISITI RICHIESTI

- Possono essere affidatari del servizio, ai sensi dell'art 112 del D.Lgs 50/2016 le Cooperative Sociali iscritte presso il Ministero delle attività produttive a cura della Camera di Commercio e all'Albo Regionale delle Cooperative;
- Sono inoltre ammessi a partecipare i consorzi di concorrenti costituiti da cooperative, i quali, in sede di offerta, sono tenuti ad indicare per quali consorziati si

concorre e a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla medesima gara. In caso di violazione saranno esclusi sia il consorzio che il consorziato. Qualora il consorzio intenda eseguire in proprio il servizio di cui trattasi, dovrà dichiarare detta volontà in nome e per conto dei consorziati per il quale il consorzio concorre. In caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dell'esecuzione non potranno essere diversi da quelli indicati.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- Non deve sussistere alcuna delle cause ostative alla partecipazione alle gare pubbliche di cui all'art. 80, del D.L. 50/2016 e ss.mm.ii..
- tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale dei dipendenti, delle norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti;
- assenza di cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti;

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

- Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative Sociali di cui alla Legge Nazionale n. 381/1991;
- Iscrizione al MEPA – Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE per la partecipazione alla gara, gli operatori interessati devono:

- aver prestato con buon esito servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto per i servizi della prima infanzia (3 – 36 mesi) a favore di committenti sia pubblici che privati o in quanto privati autorizzati, nell'arco del triennio 2017/2020, senza essere incorsi in contestazioni o disservizi gravi;

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA

- avere un fatturato annuale almeno pari a quello del presente appalto con riferimento all'ultimo triennio;
- Possedere idonee referenze bancarie di almeno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, dalle quali

risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

NB: Ai fini della partecipazione alla gara, i requisiti richiesti devono essere posseduti dall'operatore economico partecipante alla gara dal momento di presentazione dell'offerta e devono perdurare per tutto lo svolgimento della procedura di affidamento.

CORRISPETTIVO DELLE PRESTAZIONI

l'importo stimato dell'appalto posto a base d'asta per l'espletamento di tale servizio è pari a complessivi € 24.500,00 oltre Iva ai sensi di Legge. Tale importo è calcolato sulla base di 19 ore giornaliere (divise tra pulizie, cuoca, aiuto cuoca) per un totale, dal 14 Settembre al 23 Dicembre (al netto dei giorni di chiusura e festività) di n. 73 giorni di apertura.

Le offerte, pena l'esclusione, non potranno superare la base d'asta. L'importo è rapportato all'attuale fabbisogno suscettibile, in futuro, di eventuali modifiche in aumento e/o in diminuzione.

Con tale corrispettivo, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere inerente, connesso o conseguente ai servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

NB: si rappresenta che, qualora, al termine dello stato di emergenza per il contenimento della diffusione del covid – 19 previsto per il 15/10/2020, dovessero venire meno le misure appositamente stanziare per prevenire la diffusione della pandemia, la Stazione Appaltante procederà ad una rimodulazione e riduzione delle ore giornaliere previste, ad oggi, per il servizio di pulizia con conseguente riduzione del prezzo per il servizio oggetto del presente affidamento. In conseguenza, l'affidatario non potrà vantare alcun diverso o maggiore diritto.

SVOLGIMENTO DELLA GARA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA

Procedura negoziata ai sensi dell'art.36, comma 2, lettera a), del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 con invito a presentare offerta rivolta agli operatori economici che avranno presentato regolare manifestazione d'interesse in numero massimo di 5.

Qualora il numero di manifestazioni di interesse pervenute e ammesse sia inferiore a 5 si procederà ad invitare i concorrenti che hanno manifestato il loro interesse qualunque sia il loro numero, anche in presenza di una sola manifestazione di interesse purché l'operatore economico sia in possesso dei requisiti prescritti. Qualora le manifestazioni di interesse pervenute e ammesse siano superiori a 5, la scelta degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata nel numero massimo di 5 tra le manifestazioni d'interesse ammissibili, avverrà mediante il criterio del sorteggio pubblico.

DISPOSIZIONI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti invitati dovranno presentare la propria miglior offerta per l'espletamento del servizio entro la data indicata nella RDO. Le offerte e/o eventuali comunicazioni dovranno essere trasmesse direttamente attraverso il sistema. Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al Concorrente. I concorrenti esonerano il Comune di Norcia e la Centrale Acquisti in rete per la P.A. (MEPA) da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il portale e ad inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura. Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti fino a 1 giorno prima della scadenza tramite piattaforma MEPA, nonché all'indirizzo PEC comune.norcia@postacert.umbria.it. Le risposte alle richieste di chiarimento verranno inviate per via telematica attraverso la funzione dedicata del MEPA.

NB: Si rappresenta che, in considerazione dell'imminente apertura dell'Asilo Nido Comunale (14/09/2020) e visti i tempi stretti per l'adattamento da parte della stazione appaltante alle linee guida di recente emanazione (06/08/2020) in materia di apertura in sicurezza dei servizi educativi per la prima infanzia, i tempi di presentazione dell'offerta saranno notevolmente ridotti.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA A PENA DI ESCLUSIONE

La domanda di partecipazione dovrà essere obbligatoriamente redatta in Lingua Italiana e trasmessa al sistema in formato elettronico attraverso la piattaforma Mepa che consente di predisporre :

BUSTA VIRTUALE N. 1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA che dovrà contenere la seguente documentazione:

A) Domanda di partecipazione alla procedura con annessa dichiarazione sostitutiva di certificazione attestante il possesso di tutti i requisiti richiesti, redatta utilizzando il modello A allegato al bando, firmato dal Legale rappresentante della Cooperativa Sociale, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;

B) Dovrà essere allegato copia del presente Capitolato – Disciplinare, firmato dal legale rappresentante del concorrente, in ogni pagina, in segno di totale accettazione delle condizioni in esso contenute, a pena di esclusione;

BUSTA VIRTUALE N. 2 OFFERTA TECNICA che dovrà essere sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante dell'Operatore Economico. La stessa dovrà essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

BUSTA VIRTUALE N. 3 OFFERTA ECONOMICA la quale dovrà contenere l'offerta economica con ribasso rispetto al prezzo a corpo per l'intero servizio posto a base di gara, pari ad € 24.500,00 oltre Iva di Legge. Tale importo è calcolato sulla base di 19 ore giornaliere (divise tra pulizie, cuoca, aiuto cuoca) per un totale, dal 14 Settembre al 23 Dicembre (al netto dei giorni di chiusura e festività) di n. 73 giorni di apertura. L'offerta economica dovrà essere sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante dell'Operatore Economico.

In caso di consorzi, le buste dovranno essere sottoscritte da tutti i legali rappresentanti di tutte le cooperative consorziate.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da apposita commissione giudicatrice, nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 77 del D. Lgs. 50/2016. I membri della commissione sono tenuti a dichiarare sotto la propria responsabilità l'assenza di condizioni di incompatibilità o di conflitto di interesse ai sensi di legge.

Alle fasi della procedura di gara, che si svolgeranno tramite piattaforma MEPA, potrà assistere il titolare o legale rappresentante dei soggetti concorrenti ovvero persone munite di specifica delega fornita dallo stesso a mezzo piattaforma elettronica.

La verifica delle offerte pervenute avverrà in seduta pubblica, nel giorno che verrà indicato nella RDO.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La valutazione delle offerte sarà effettuata da una commissione giudicatrice nominata dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

SOCORSO ISTRUTTORIO

Ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, nel rispetto del principio di par condicio di tutti i concorrenti, potranno essere richieste integrazioni, chiarimenti, e precisazioni in merito ai documenti ed alle dichiarazioni presentati in sede di gara ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/20169.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara di appalto verrà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi di quanto disposto dall'art. 95, comma 3 del D-Lgs 50/2016: vale a dire che l'appalto verrà aggiudicato alla Cooperativa Sociale che avrà ottenuto il punteggio maggiore, sommando i punteggi conseguiti rispetto sia all'offerta economica sia all'offerta qualitativa e così determinati nella misura massima:

Massimo Punteggio conseguibile (fino a punti 100) con i seguenti criteri:

Offerta tecnica: QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio massimo	70
Offerta economica: PREZZO	Punteggio massimo	30

CARATTERISTICHE QUANTITATIVE – PREZZO

Nell'ambito delle offerte, verrà assegnato il massimo del punteggio previsto per il prezzo (Punti 30) all'offerta che presenterà il "valore economico" più basso per la gestione del servizio, mentre alle altre offerte verranno assegnati punteggi decrescenti secondo la seguente formula:

$$PPi = \frac{P_{min}}{P_i} * MPP$$

PPi = Punteggio prezzo da assegnare all'offerta considerata

Pi = Prezzo dell'offerta considerata

Pmin = Prezzo dell'offerta più bassa

MPP = Punteggio massimo previsto per il prezzo (punti 30)

Si precisa, infine, che tutti i calcoli relativi all'attribuzione dei punteggi verranno eseguiti computando fino alla seconda cifra decimale (arrotondata e troncata).

CARATTERISTICHE QUALITATIVE – TECNICHE DEL SERVIZIO

1) Predisposizione di un progetto relativo all' Organizzazione dei servizi ausiliari **PUNTI 20**

Indicatori:

- piano di pulizie e sanificazione **Punti 10**
- descrizione dell'organizzazione del servizio mensa (sistema di approvvigionamento, porzionamento e distribuzione) **Punti 5**
- frequenza delle attività di controllo e manutenzione **Punti 5**

2) adeguatezza del piano della formazione del personale in rapporto alla finalità di elevare lo standard professionale e la sicurezza del personale anche in considerazione delle nuove normative emanate in materia di salute e sicurezza per contrastare il contagio da Covid – 19; **PUNTI 10**

3) Tempestività ed immediatezza di proposizione e di sostituzione del personale (in caso di urgenza) dal ricevimento della richiesta da parte del Comune con personale avente caratteristiche similari a quello da sostituire.

PUNTI 10

3) Precedenti esperienze documentate presso committenti sia pubblici che privati o in quanto privati autorizzati nell'arco del triennio 2017-2020 senza essere incorsi in contestazioni o disservizi gravi ; **PUNTI 20**

- da 10 in su **Punti 20**

- da 5 a 9 **Punti 15**
- da 2 a 4 **Punti 5**
- da 0 a 1 **Punti 0**

- 4) Servizio migliorativo, per la sanificazione giornaliera dei giochi e delle superfici , utilizzo dei sali di ammonio quaternali, i quali, oltre ad essere un forte disinfettante, germicida, battericida, fungicida, esplicano anche una forte azione contro i parassiti vegetali dell'acqua, sia dolce che salata, distruggendo e impedendo la formazione di: denti di cane, alghe unicellulari o filamenteose ecc. Sono facilmente miscibili con acqua calda o fredda, formando con questa soluzioni schiumeggianti. Impiegato nelle giuste proporzioni, il prodotto è assolutamente inodore, non corrosivo, non tossico, non irritante per la pelle. Sono pertanto adatti ad essere utilizzati in presenza di bambini di età inferiore ai 3 anni di età.

PUNTI 10

Il limite minimo di congruità è stabilito in almeno 40 punti complessivi su 70 disponibili, al di sotto di questo punteggio non avverrà la valutazione dell'offerta economica.

L'apposita Commissione giudicatrice esprimerà, a suo insindacabile giudizio, una valutazione tecnico-qualitativa di merito, sulla base dei criteri e dei relativi punteggi sopra indicati.

L'aggiudicazione avverrà a favore della Cooperativa Sociale che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore (dato dalla somma tra il punteggio assegnato al prezzo e il punteggio assegnato alla qualità).

ANOMALIA OFFERTE

Le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica sulla base di quanto disposto dal vigente Codice degli Appalti.

ESCLUSIONE DALLA GARA

Oltre ai motivi di esclusione sopra citati, sono in ogni caso escluse le offerte parziali, le offerte condizionate, quelle espresse in modo indeterminato, le offerte non firmate.

In ogni caso, qualora la Cooperativa provvisoriamente aggiudicataria, all'atto delle verifiche necessarie per l'aggiudicazione definitiva, non risulti in possesso dei requisiti di partecipazione oppure risulti aver rilasciato false dichiarazioni, si provvederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale.

Nel caso in cui tale verifica non dia esito positivo si procederà con l'applicazione della normativa vigente in materia di false dichiarazioni.

L'aggiudicazione, immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria, produrrà effetti per l'Ente appaltante solamente in seguito alla sottoscrizione del contratto.

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

- la Cooperativa affidataria del servizio si obbliga a pagare direttamente al lavoratore quanto dovuto a titolo di trattamento economico, nonché a versare i relativi contributi previdenziali a qualsiasi titolo dovuti in correlazione con lo svolgimento della prestazione lavorativa fornita. Il trattamento economico e normativo dovuto dal somministratore ai lavoratori somministrati è quello previsto dal CCNL funzioni locali relativo alla categoria di riferimento.
- A causa dell'emergenza Covid - 19, è fatto obbligo alla Cooperativa risultante affidataria del servizio di rispettare la normativa contenuta nelle Linee Guida emanate per fronteggiare la diffusione della pandemia e per la riapertura in sicurezza dei servizi educativi della prima infanzia;
- E' pertanto obbligatorio far effettuare i tamponi al personale che verrà impiegato presso l'Asilo Nido Comunale prima dell'inizio del servizio (14/09/2020) ed aver ricevuto entro tale data i rispettivi risultati;

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'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 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

VISITA DELLA STRUTTURA

Il concorrente è invitato a visitare i luoghi di svolgimento dei servizi, entro il termine di presentazione delle offerte, contattando l'Azienda al seguente n. di telefono 0743-828711 INT. 410 – 414 o tramite mail all'indirizzo daniela.camelia@comune.norcia.pg.it

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Cooperativa aggiudicataria non potrà, per nessuna ragione, sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa.

Quando, per cause di forza maggiore dipendenti da fatti naturali o da fatti umani di grande rilevanza, l'appaltatore non possa espletare il servizio deve darne immediata comunicazione all'Amministrazione comunale.

Nei casi di sospensione od interruzione del servizio al di fuori delle ipotesi di cui sopra, l'Operatore è tenuto al risarcimento dei danni.

In tale ipotesi l'Ente potrà, a suo insindacabile giudizio, chiedere la risoluzione del contratto per fatto e colpa della ditta appaltatrice.

MODALITA' DI PAGAMENTO

L'Ente appaltante corrisponderà alla Cooperativa appaltatrice l'importo mensile indicato nell'offerta economica, risultante dal ribasso offerto, moltiplicato per le ore di servizio prestate.

Le fatture saranno liquidate dall'Ente appaltante nel termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

In applicazione della L. n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" l'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto in questione.

In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo gara (C.I.G.).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà causa di risoluzione del rapporto contrattuale.

Il mancato assolvimento degli obblighi di cui al citato art. 3 della Legge n. 136/2010 costituirà titolo per l'applicazione delle sanzioni contemplate dall'art. 6 della Legge

medesima.

CONTROLLO SULLA REGOLARITA DEL SERVIZIO

Il Comune di Norcia, provvederà, a mezzo di proprio personale ad effettuare la vigilanza, la verifica ed il controllo sul servizio prestato. Qualsiasi mancanza rilevata a carico degli operatori del servizio sarà accertata e comunicata all'Appaltatore.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di Norcia si riserva la facoltà di risolvere immediatamente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c. il contratto in danno dell'affidatario nei seguenti casi:

- a) Mancato avvio del servizio;
- b) Interruzione del servizio senza giusta causa;
- c) Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti, dei contratti collettivi di lavoro;
- d) Concessione in subappalto totale o parziale del servizio;
- e) Applicazione di tre successive penalità;
- f) Apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Appaltatrice;
- g) Sopravvenute clausole di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- h) Sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- i) Gravi e reiterate violazioni degli obblighi in, materia di sicurezza e prevenzione, in base a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Oltre ai casi specificamente previsti, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, previa assunzione di provvedimento motivato e senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o qualsiasi altra compensazione, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi e di disponibilità finanziari, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni,

gravemente incidenti sul servizio stesso.

CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra il Comune di Norcia e l'appaltatore in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Il Tribunale di Spoleto è il Foro competente per la risoluzione di eventuali controversie non diversamente componibili secondo lo spirito del presente articolo.

SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto della presente procedura.

DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

La stipulazione del contratto e l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto sono subordinate al pieno e più rigoroso rispetto della vigente legislazione antimafia.

La stazione appaltante acquisirà la documentazione antimafia (comunicazioni e informazioni antimafia) con la quale viene accertata l'assenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto- di cui all'art. 84, commi 2 3, del D.Lgs. 159/2011- nei confronti dell'aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario della presente gara d'appalto si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione, ai sensi della normativa vigente in materia:

- i procedimenti o provvedimenti di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/16 intervenuti successivamente alla stipulazione del presente contratto;

- ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

L'operatore economico aggiudicatario dell'appalto prende atto che, ove nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, dovessero essere emanati i provvedimenti summenzionati ovvero dovessero venire meno i requisiti previsti per l'affidamento del servizio, il contratto stipulato si risolverà di diritto, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento di tutti i danni subiti.

NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente Capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa rinvio alla normativa generale e speciale regolante la materia e a quanto disposto dal Codice civile, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

Eventuali altre determinazioni non previste dal presente Capitolato, potranno essere concordate tra le parti in sede di aggiudicazione con la Cooperativa vincitrice.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In ottemperanza al D.lgs 196/2003 (Privacy) i dati raccolti saranno utilizzati al solo fine dell'espletamento delle attività di cui al presente capitolato.

Il trattamento dei dati verrà effettuato con le modalità e le forme previste dall'art. 27 della citata legge.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato ai sensi dell'art. 13 della medesima legge.

L'impresa è autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica, nel rispetto delle disposizioni normative e con particolare riferimento alla liceità, correttezza, riservatezza e misure di sicurezza.

L'impresa non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati se non per le finalità sopra descritte.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni normative comporterà la piena ed esclusiva responsabilità dell'impresa.

L'impresa è tenuta a rendere edotti i propri collaboratori ed operatori delle suddette norme.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile dell'Area Affari Generali – Servizi Sociali e Cultura – Dott.ssa Daniela
Camelia – Via Alberto Novelli, 1 – 06046 Norcia (Pg). Tel. 0743/828711 – Interno 410 -
fax 0743/284021 E- mail: daniela.camelia@comune.norcia.pg.it

La Responsabile dell'Area
Daniela Camelia

