



# COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila  
Piazza della Libertà, 1 – Tel.: 0863908300 Fax: 0863995412



## DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEI SERVIZI GENERALI

<b>N°</b> 51	<b>OGGETTO:</b> Procedura negoziata con richiesta di offerta (R.d.O) tramite Me.PA ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D. Lgs.vo n° 50/2016 - per l'affidamento del servizio di <b>GESTIONE NIDO D'INFANZIA "A PICCOLI PASSI..."</b> con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs.vo n° 50/2016 CIG <b>Z181E2C0C0</b>
<b>Data</b> 07.04.2017	

L'anno duemiladiciassette, il giorno 7 del mese di Aprile, nel proprio ufficio.

### IL RESPONSABILE DEI SERVIZI GENERALI

Visto il Decreto Sindacale prot. n° 5463 del 10.06.2016 che ha attribuito alla Sottoscritta la posizione organizzativa, ai sensi dell'art. 50, comma 10 del T.U.E.L., approvato con D. Lgs. n° 267/2000 e dell'art. 8 e segg. del C.C.N.L.

Vista la Deliberazione di Consiglio Comunale n° 14 del 31.03.2017 di approvazione del bilancio di previsione triennio 2017-2019;

Premesso che Questo Ente, assegnatario del contributo di € 251.000,00 da parte del Dipartimento per le Opere Pubbliche per il conseguimento dell'obiettivo di servizio S.04, giusta Determinazione della Regione Abruzzo n° DC 19/130 dell'11.07.2011, ha realizzato un nido d'infanzia comunale in Via Mazzini, a Carsoli;

Rilevato che con deliberazione di G.C. n° 61 del 16/06/2016, nell'ambito del fondo di sviluppo coesione (FSC) – Risorse premiali. Piano di azione per gli obiettivi di servizio di cui alle Deliberazioni G.R. n° 579 dell'01.07.2008 e n° 717 del 04.11.2014. Obiettivo di servizio S.05 Servizi di cura per l'infanzia", è stato approvato il progetto e richiesto il finanziamento per l'intervento sub lettera a) "**Sostegno allo start up di nuovi servizi**", per l'attivazione del predetto asilo nido comunale, per il quale al nostro Ente è stato assegnato un finanziamento di € 95.000,00, su un importo totale del progetto di € 100.000,00 di cui € 5.000,00 a carico dell'Ente;

Con successiva deliberazione di G.C. n° 100 del 06/09/2016, è stato stabilito di partecipare alla linea di intervento Art. 1 c. 1 lett. a) sub a.1 "**avvio di nuovi servizi**" di cui all'avviso pubblico "Rilancio del piano per lo sviluppo dei servizi educativi per la prima infanzia" approvato con Determinazione 25.07.2016 n. DPF014/147 del Dipartimento per la Salute e il Welfare, Servizio per la Programmazione Sociale e il Sistema Integrato Socio-sanitario, per il quale ci è stato assegnato al nostro Ente un ulteriore contributo di € 156.000,00 per l'avvio del nuovo servizio di nido;

Rilevato che, ai fini dell'avvio del nuovo servizio, con deliberazione di G.C. n° 35/2017 è stato dato mandato alla Sottoscritta di procedere nell'immediato e in via sperimentale all'affidamento della **gestione del nuovo nido d'infanzia comunale denominato "A Piccoli Passi..."**, limitatamente alla parte residuale dell'anno educativo 2016/2017, rinviando a successivo atto gli indirizzi in merito alle procedure di gara per l'affidamento della gestione per gli anni educativi 2017/2018 e 2018/2019;

Rilevato, altresì, che è stata effettuata un'indagine di mercato con relativo computo metrico, dalla quale si è desunto che l'importo da porre a base d'asta, per il servizio di gestione del nido per circa 3 mesi (maggio/luglio 2017), ammonta a complessivi € 450,00 mensili, oltre iva, a bambino;

Considerato, pertanto :

- che l'importo complessivo presunto del servizio, rapportato al numero massimo ospitabile nel nido di 25 bambini, è di € 33.750,00, oltre Iva come di legge, di cui € 337,50 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (pari all'1% dell'ammontare complessivo dell'appalto)

- che il valore contrattuale non supera la soglia stabilita per gli acquisti in economia;

- che con L. 06/07/2012 n.94, di conversione in legge con modificazioni del Decreto Legge 07/05/2012 n.52, è stato imposto l'obbligo per le pubbliche amministrazioni di ricorrere, ai fini dell'affidamento di appalti pubblici di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) di CONSIP ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi della normativa vigente;

Preso atto che non sono attive alla data odierna convenzioni stipulate da Consip aventi ad oggetto il servizio di cui in premessa, come risulta dalla pagina internet del sito [www.acquistinrete.pa.it](http://www.acquistinrete.pa.it),

**Che** sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) è presente l'iniziativa "Servizi Sociali" – Servizi di gestione asilo nido a titolarità pubblica - nell'ambito della quale è presente il servizio *de quo*;

**Richiamato** l'art. 32, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016, secondo cui "*Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte*";

**Dato atto che** ai sensi dell'art. 36, comma 6, del decreto legislativo n. 50/2016 "*...Per lo svolgimento delle procedure di cui al presente articolo le stazioni appaltanti possono procedere attraverso un mercato elettronico che consenta acquisti telematici basati su un sistema che attua procedure di scelta del contraente interamente gestite per via elettronica. Il Ministero dell'economia e delle finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle stazioni appaltanti il mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni*".

**Atteso che**, ai sensi dell'art. 37, comma 1, del predetto testo normativo, "*Le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro e di lavori di importo inferiore a 150.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza*"

**Ritenuto, pertanto, di** dover procedere ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del d.lgs. 50/2016 attraverso una procedura negoziata, con procedura telematica denominata Richiesta di Offerta (RdO), previa consultazione di almeno 5 operatori di mercato e di avvalersi, ai fini dell'aggiudicazione, del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, in termini di: 1) Offerta tecnica: Punti 70/100 – 2) Offerta economica: Punti: 30/100

**Rilevato che** la scelta di tale procedura consente la realizzazione dei principi generali codicistici di cui all'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016, ovvero:

- il principio di economicità, intesa quale uso ottimale delle risorse da impiegare nello svolgimento della selezione degli operatori, e di congruità dei propri atti rispetto allo scopo che si vuole perseguire, viene realizzato attraverso la fissazione dell'importo a base d'asta sulla base di prezzi di mercato;

- il principio di efficacia, inteso come capacità di conseguire gli obiettivi precedentemente fissati, viene realizzato poiché l'affidamento risponde all'esigenza di attuare politiche di conciliazione tra la vita familiare e la vita lavorativa; soddisfare la richiesta di centri per la prima infanzia; nonché realizzare servizi improntati a criteri di qualità pedagogica e di flessibilità rispondenti alle caratteristiche della specifica fascia d'età.

- i principi della correttezza e della libera concorrenza vengono garantiti attraverso il ricorso al MEPA e l'individuazione del contraente mediante ricorso ad una procedura telematica denominata Richiesta di Offerta

(RdO), previa consultazione di almeno 5 operatori di mercato;

- il principio di tempestività - derivante dall'urgenza di attivare il servizio per la parte residuale dell'anno educativo 2016/2017 nonché dall'esigenza di non dilatare la durata del procedimento di selezione del contraente soprattutto in considerazione dell'obbligo di provvedere entro termini prescritti per l'erogazione del finanziamento regionale - viene garantito dall'adozione di tale procedura di selezione del contraente; nonché gli ulteriori principi generali dell'azione amministrativa:

- il principio della non discriminazione viene realizzato rispettando i principi di correttezza e libera concorrenza, nonché accogliendo l'indicazione del D. Lgs. n.50/2016 di aprire il mercato alle piccole e medie imprese;

- il principio della trasparenza viene garantito sia dal rispetto degli specifici obblighi di pubblicità posti dall'art. 36 del D.Lgs. n. 33/2013, nonché dall'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016;

- il principio di pubblicità viene garantito attraverso la pubblicazione sul profilo dell'ente committente della procedura di affidamento diretto;

**Dato atto che**, ai sensi dell'art. 192 del T.U.E.L.

- il fine che si intende perseguire con l'esecuzione del contratto è l'affidamento della gestione del nido d'infanzia comunale "A Piccoli Passi..." per garantire un sostegno alle famiglie nella cura dei figli e nelle scelte educative nonché nella stimolazione allo sviluppo e socializzazione dei bambini, a tutela del loro benessere psicofisico e per lo sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali, in spazi opportunamente attrezzati e attraverso personale educativo adeguato;

- l'oggetto del contratto è rappresentato dall'affidamento della gestione del nido d'infanzia comunale;

- la forma del contratto è quella generata dal sistema [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), ovvero mediante scambio di corrispondenza commerciale che può consistere anche nello scambio di documenti di offerta e accettazione firmati digitalmente;

- le clausole contrattuali sono quelle previste dalla lettera commerciale;

- la modalità di scelta del contraente avviene mediante procedura negoziata a norma dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lg.vo n. 50/2016, ricorrendo al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 37, comma 1 della norma citata;

**Ritenuto, in proposito, che:**

- trattandosi di contratto relativo ai servizi sociali, l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a) del D. Lgs.vo n. 50/2016;

- si farà luogo all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida, purché ritenuta conforme a quanto contenuto nel Disciplinare di gara (Allegato A), nel Capitolato d'onori (Allegato B) e nel Menù ASL (Allegato C) allegati alla presente determinazione e congrua da parte dell'Amministrazione;

- in caso di parità di offerta si procederà a sorteggio;

- non sono rilevabili rischi da interferenza per i quali sia necessario adottare le relative misure di sicurezza e/o redigere il DUVRI;

**Considerato che** per tutti i contratti pubblici soggetti all'applicazione del D. Lgs. n. 50/2016, occorre procedere all'acquisizione, tramite l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), del Codice Identificativo Gara (C.I.G);

**Visti** il Disciplinare di gara (Allegato A), il Capitolato d'onori (Allegato B) all'uopo predisposti nonché il Menù (Allegato C) redatto dalla ASL 01 Avezzano Sulmona L'Aquila in data 15.02.2017, allegati tutti alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

**Visti, infine,**

- il "Regolamento per la gestione e il funzionamento dell'asilo nido comunale", approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n° 41 in data 30.2.2016;

- il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e s.m.i. "Testo unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali";
- la L. n. 241/1990 e s.m.i.;
- lo Statuto dell'ente;
- il Regolamento degli Uffici e dei Servizi;

## **DETERMINA**

Per quanto esposto in narrativa, che qui si intende integralmente riportato e trascritto,

- **di procedere**, in via sperimentale, all'affidamento del servizio di gestione del nido d'infanzia comunale "A Piccoli Passi..." per il periodo residuo dell'anno educativo 2016/2017, mediante procedura negoziata a norma dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lg.vo n. 50/2016, attraverso il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, con richiesta di offerta (RDO), a n° 5 operatori di mercato, iscritti all'iniziativa "Servizi Sociali" – Servizi di gestione asilo nido a titolarità pubblica;
- **di dare atto che** trattandosi di contratto relativo ai servizi sociali l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma, 3 lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, in termini di: 1) Offerta tecnica: Punti 70/100 – 2) Offerta economica: Punti: 30/100
- **di approvare** la documentazione per la pubblicazione della RDO, ovvero: Capitolato d'oneri (Allegato A), Disciplinare di gara (Allegato B), Menù ASL (Allegato C) che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- **di dare atto che** l'importo complessivo presunto del servizio è di € 33.750,00, oltre Iva come di legge, di cui € 337,50 per oneri di sicurezza (l'1% del valore dell'appalto) non soggetti a ribasso;
- **di dare atto che** l'importo da inserire a base d'asta ammonta a complessivi € 450,00 mensili, oltre Iva come di legge, a bambino, di cui € 4,50 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
- **di dare atto che** si procederà al relativo impegno di spesa ad avvenuta aggiudicazione del servizio;
- **di indicare** come Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 241/1990, il Responsabile dei Servizi Generali, Dr.ssa Sabrina Marzano;
- **di dare atto** che, per la procedura in narrativa, è stato acquisito dall'ANAC il C.I.G. n. Z181E2C0C0
- **di dare atto, altresì**, che ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 del D. Lgs.vo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del presente provvedimento;

La presente determinazione, avrà esecuzione dopo l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria e l'inserimento nella raccolta di cui all'art. 183 c. 9°, del Decreto Lgv. 267/00 (T.U.);

Ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio On Line per 15 giorni consecutivi.

### **PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Si attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa del presente atto, ai sensi dell'art. 147 bis del T.U.E.L.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
**F.to Dott. sa Marzano Sabrina**

---

### **PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE**

Si attesta la regolarità contabile del presente atto nonché la copertura finanziaria, ai sensi degli artt. 147 bis e 151 c. 4 del T.U.E.L.

**IMP. N. DEL**

Carsoli li **07.04.2017**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
FINANZIARIO**

F.to Dott.sa Anna Maria D'Andrea

**Prot. n. 3132 del 07.04.2017**

La presente determinazione viene trasmessa oggi 07.04.2017 :

All'Albo Pretorio On Line  
 Sezione "trasparenza" – Albo Beneficiari

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.to Dott.ssa Sabrina Marzano**

**LIQUIDAZIONE AMMINISTRATIVA E CONTABILE  
SERVIZIO FINANZIARIO**

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE**

Effettuati i controlli ed i riscontri amministrativi, contabili e fiscali degli atti pervenuti;

Visto che le fatture liquidate con il provvedimento che precede:

- sono state redatte in carta intestata dalle ditte creditrici e riportano l'indicazione del codice fiscale;
- sono regolari agli effetti dell'I.V.A. e/o della tassa di quietanza;

Accertato che la spesa liquidata rientra nei limiti dell'impegno;

**A U T O R I Z Z A**

l'emissione del mandato di pagamento di € \_\_\_\_\_ a favore delle Ditte creditrici

come sopra identificate, sull'intervento n. \_\_\_\_\_ dell'esercizio finanziario \_\_\_\_\_

(impegno n. \_\_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_).

Dalla Residenza Comunale, li \_\_\_\_\_

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE  
DEL SERVIZIO FINANZIARIO**

Emesso mandato n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_

**IL CONTABILE**



# COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila  
Piazza della Libertà, 1 – Tel.: 0863908300 Fax: 0863995412



Allegato "A"

## DISCIPLINARE DI GARA

**Procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016) tramite Richiesta di Offerta (RDO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) per l'affidamento del servizio di gestione del nido d'infanzia comunale "A Piccoli Passi ..." con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016. CIG Z181E2C0C0**

### Stazione Appaltante

**Denominazione dell'Amministrazione aggiudicatrice:**

Comune di Carsoli - C.F. 00217280668;

**Indirizzo:** P.zza della Libertà 1.

**Punti di contatto:** Servizi Generali Tel. 0863/908327

**Responsabile Unico del Procedimento:** ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, responsabile unico del procedimento è la dott.ssa Sabrina Marzano, Responsabile dei Servizi Generali;

**Posta elettronica certificata:** comune.carsoli.aq@pec.comnet-ra.it;

**Siti internet:** [www.comune.carsoli.aq.it](http://www.comune.carsoli.aq.it) ;

**Determina a contrarre:** n. 51 del 07/04/2017

### Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma, 3 lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, in termini di: 1) Offerta tecnica: Punti 70/100 – 2) Offerta economica: Punti: 30/100

### Prestazioni oggetto dell'appalto, modalità di esecuzione e importo a base di gara

**Denominazione dell'appalto:** SERVIZIO GESTIONE NIDO D'INFANZIA COMUNALE "A PICCOLI PASSI..."  
COMUNE DI CARSOLI

**Categoria del servizio:** Servizi sociali ed affini;

**CPV:** 80110000-8 Servizi di istruzione prescolastica

**Tipo di appalto:** Appalto di servizi (Servizi di istruzione prescolastica). GESTIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO NEL COMUNE DI CARSOLI

**Luoghi di esecuzione:** Nido d'Infanzia Comunale "A Piccoli Passi..." sito in Via Mazzini, 67061 Carsoli (Aq).

**Breve descrizione dell'appalto** Il servizio prevede l'avvio e la gestione dell'asilo nido comunale di Carsoli e dovrà offrire i seguenti servizi minimi:

- Servizio Educativo - Didattico per tutto l'arco di apertura : dalle h. 7,30 alle h.14,45 per un totale di 36 ore settimanali dal lunedì al venerdì, rivolto a max venticinque bambini, di età compresa tra i 3 e i 36 mesi; in aggiunta e all'interno di tale orario possono essere previste forme di iscrizione diversificate, quali:
  - il tempo prolungato, che prevede l'uscita dalle ore 15,45 alle ore 17,30;
  - la frequenza corta antimeridiana che comprende la fruizione del pasto.La scelta di una forma di iscrizione piuttosto che un'altra sarà effettuata dalle famiglie sulla base delle proprie esigenze. Quale che sia la forma di iscrizione, il gruppo degli operatori adeguerà il progetto educativo alle esigenze poste dalla flessibilità per garantirne comunque il valore educativo.
- Servizio di vigilanza e assistenza nonché di cura igienica del minore e degli ambienti fisici frequentati;

- Somministrazione dei pasti ai bambini nel rispetto del Menù ASL (Allegato C) e riassetto degli ambienti alle condizioni tutte stabilite nel capitolato d'oneri (Allegato B).

L'appalto ha una **durata presumibile** di mesi 3 (tre) - da Maggio a Luglio 2017 - decorrenti dalla data di stipula del contratto di affidamento o dalla data di consegna del servizio in via d'urgenza.

L'importo complessivo presunto del servizio a base di gara, ai sensi dell'art. 35, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, è di €33.750,00, oltre Iva come di legge, di cui €337,50 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

L'importo predetto è calcolato tenendo conto del servizio da svolgere, del personale richiesto, del costo d'acquisto di tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio e della durata dello stesso.

Nel rispetto dei parametri descritti nelle direttive generali di attuazione della L.R. 28 aprile 2000 n. 76, approvate con D.G.R. n. 565/2001, nel nido d'infanzia il rapporto medio minimo educatore/bambini, nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio, è di 1/6 bambini frequentanti, calcolato sulla media delle presenze del mese di massima frequenza.

La base d'asta è di **€ 450,00**, oltre IVA come di legge, a bambino per mese, di cui € 4,50 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il corrispettivo comprende, inoltre, tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura necessarie alla realizzazione del servizio per l'intera durata dell'appalto, includendo tutte le prestazioni professionali e di coordinamento, la fornitura di materiale necessario per lo svolgimento del servizio, nonché ogni altro onere inerente le eventuali attività di formazione, il personale esperto impiegato e quant'altro necessario all'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto.

Il corrispettivo del servizio viene determinato e liquidato secondo quanto stabilito nel capitolato d'oneri (Allegato B), che qui si intende riportato e trascritto .

Per la realizzazione del servizio non sono stati evidenziati rischi da interferenza, pertanto nel presente procedimento di gara non è stata prevista la redazione del D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 .

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 la presente procedura di gara è sottoposta alle seguenti **clausole sociali**: *il mantenimento dei livelli occupazionali, la ditta aggiudicataria può utilizzare personale in possesso della qualifica richiesta nella presente procedura di gara, già operante sul territorio di ciascun comune, se presente, nel servizio da appaltare, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico - organizzative previste per l'esecuzione del servizio. (AVCP – Parere sulla Normativa del 13/03/2013 – rif. AG 19/13 e AG 20/13; Parere sulla Normativa del 23/01/2013 – rif. AG 41/12; Cons. Stato, V, 15 giugno 2009, n. 3900).*

L'appalto **è finanziato per l'81%** con fondi della Regione Abruzzo derivanti dall'Avviso pubblico "Rilancio del piano per lo sviluppo del sistema territoriale dei servizi socio-educativi per la prima infanzia" e per il restante 19% da compartecipazione degli utenti e/o fondi di Bilancio Comunale.

I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato d'oneri.

Per quanto attiene ai pagamenti, trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Soggetti ammessi alla gara.**

Vengono invitati alla procedura n° 5 operatori economici iscritti nel bando attivo sul MEPA, all'iniziativa "SERVIZI SOCIALI" nell'ambito della quale è previsto il servizio "Servizi di gestione asilo nido a titolarità pubblica".

#### **Divisione in lotti**

La tipologia dell'appalto non può essere divisa in lotti.

#### **Termine per richiesta chiarimenti**

**Giorno 12.04.2017, alle ore 12,00,**

**Termine per la ricezione delle offerte:**

**giorno 18.04.2017, alle ore 10,00**

**Termine di validità dell'offerta:**

180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

**Data di apertura delle offerte:**

**giorno 18.04.2017, alle ore 11,00**, attraverso la procedura telematica del MEPA.

**Facoltà del Comune di Carsoli:**

- a) non dar luogo ad alcuna aggiudicazione ove intervengano ragioni di convenienza e di opportunità;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida o laddove una sola offerta tra quelle pervenute, sia ritenuta valida.

Per quanto non previsto nel presente disciplinare, si fa riferimento al capitolato d'oneri ed alle normative vigenti in materia.

**Termini e modalità di presentazione delle offerte**

Il presente affidamento è condotto mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica. La Stazione Appaltante utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Acquisti in rete per la P.A. Denominato "MEPA", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL [www.acquistiinretepa.it](http://www.acquistiinretepa.it) I concorrenti dovranno inserire nella piattaforma MEPA, la documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente, pena la nullità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura entro il:

**Giorno: 18.04.2017 Ore: 10,00**

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al Concorrente. Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione dalla procedura comporta irripetibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura. E' in ogni caso responsabilità dei fornitori concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste pena l'esclusione dalla presente procedura. I concorrenti esonerano il Comune di Carsoli 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.

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, in termini di: 1) Offerta tecnica: Punti 70/100 – 2) Offerta economica: Punti: 30/100.

La valutazione dell'offerta sarà effettuata con il metodo aggregativo-compensatore su un punteggio massimo di 100 punti: 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica, come di seguito riportati:

**OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA: Max Punti 70**

L'offerta dovrà essere redatta secondo le modalità sotto descritte, non dovrà superare nn. 8 facciate dattiloscritte, formato A4, dimensione carattere Times New Roman 12 o analogo.

Il file, contenente il progetto tecnico, dovrà essere generato in formato .pdf ed essere denominato "Progetto Tecnico", a pena di esclusione dalla gara.

Il progetto tecnico dovrà avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata, ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva e dovrà affrontare i seguenti aspetti:

<b>A)</b>	<b>PROGETTO DI SERVIZIO: massimo punti 30</b>	<b>Max p.</b>
<b>1</b>	Progettazione, organizzazione e attuazione del servizio, finalità e obiettivi, metodologie adottate. Piano pedagogico.	<b>30</b>
<b>B)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: massimo punti 20</b>	<b>Max p.</b>
<b>1</b>	Organizzazione e organigramma aziendale che la Ditta si impegna a mettere a disposizione, oltre al personale in servizio, per il miglior svolgimento del servizio oggetto di gara, con riferimento al complesso dei tecnici (quadri, dirigenti, figure professionali di coordinamento e consulenza etc.)	<b>20</b>
<b>C)</b>	<b>PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE: massimo punti 20</b>	<b>Max p.</b>
<b>1</b>	Innovazioni organizzative proposte attraverso l'implementazione di ulteriori attività al servizio oggetto del presente appalto senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante. Le proposte migliorative dovranno essere esplicitamente accettate dalla Stazione Appaltante.	<b>15</b>
<b>2</b>	entità dei beni mobili (es. attrezzature, strumenti ecc.), strumentali e pertinenti all'erogazione del servizio, che il concorrente mette a disposizione temporaneamente o per l'intera durata dell'appalto, riconducibili a profili di ottimizzazione gestionale ed efficacia del servizio oggetto di gara	<b>5</b>

#### **PREZZO/OFFERTA ECONOMICA : Max Punti 30**

Il totale dei punti disponibili per la valutazione della qualità della proposta è pari a 70 (100 meno 30), dove 30 è il punteggio massimo assegnato alla valutazione del prezzo.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso rispetto al prezzo per bambino posto a base d'asta, ovvero € 450,00 mensili a bambino, oltre IVA come di legge, di cui 4,50 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il ribasso dovrà essere espresso in termini percentuali

La **valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa** (**OFFERTA TECNICA**) sarà effettuata con il metodo aggregativo-compensatore, in base alla seguente formula:  $C(a) = \sum n [ W_i * V(a)_i ]$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a)

$\sum n$  = sommatoria numero totali dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito ai requisiti

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno

1. I coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati mediante la media dei coefficienti, variabili da zero a uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

<b>GIUDIZIO</b>	<b>COEFFICIENTE</b>	<b>CRITERI METODOLOGICI</b>
APPENA SUFFICIENTE	<b>0,00</b>	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.

PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0.50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

2. per ciascun requisito si calcola un coefficiente V (un numero compreso tra 0 e 1)
3. tale coefficiente viene moltiplicato per il peso W attribuito al requisito
4. si calcola la somma, estesa a tutti i requisiti, di questi prodotti.

Per quanto riguarda gli elementi di **valutazione di natura quantitativa** (OFFERTA ECONOMICA) si procederà attraverso la seguente formula, assegnando un punteggio massimo di punti **30**:

$X = \frac{P_i}{P_o} \times 30$ <p>dove:</p> <p><i>X = punteggio da attribuire a ciascun concorrente;</i></p> <p><i>P<sub>i</sub> = valore dell'offerta più conveniente (inteso come sommatoria del costo del personale non soggetto a ribasso e delle spese generali ribassate)</i></p> <p><i>P<sub>o</sub> = valore offerto dal concorrente "iesimo" (inteso come sommatoria del costo del personale non soggetto a ribasso e delle spese generali ribassate)</i></p>
---

I coefficienti così ottenuti andranno moltiplicati per il peso assegnato all'offerta economica (punti 30). A parità di punteggio complessivo finale, l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà riportato il maggior punteggio nella valutazione della qualità del servizio ed, in caso di ulteriore parità, si procederà con il sorteggio.

## SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La procedura di gara si svolgerà:

### I<sup>a</sup> fase: in seduta pubblica

La prima fase della gara si terrà in “**seduta pubblica**” telematica su invito del punto Ordicante

La Commissione Giudicatrice, procederà alla verifica delle offerte ricevute;

- valuterà che le stesse siano conformi a quanto prescritto dal presente Disciplinare;
- all'apertura dell'allegato, in formato .pdf, denominato “Progetto Tecnico” al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto, leggendo il solo titolo del documento rinvenuto e dandone atto nel verbale.

### II<sup>a</sup> fase: in seduta riservata

Questa seconda fase verrà esperita, in “**seduta riservata**” per esaminare e valutare la Documentazione tecnica dei concorrenti; la Commissione attribuirà, quindi, il punteggio in funzione e sulla base dei parametri di cui al presente Disciplinare di gara e il punteggio globale verrà inserito sul MEPA.

### III<sup>a</sup> fase: in seduta pubblica

Questa terza fase si terrà in “**seduta pubblica**” telematica su invito del punto Ordicante la Commissione Giudicatrice procederà all'apertura telematica delle offerte economiche delle Ditte e alla verifica della completezza e correttezza formale e sostanziale delle offerte e all'assegnazione del punteggio relativo.

L'aggiudicazione della gara avverrà in capo all'offerente che, sommati i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

L'eventuale anomalia verrà effettuata dal MEPA in base alle prescrizioni di cui all'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 .

In caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente “all'offerta tecnica”. Qualora i punteggi attribuiti al “valore tecnico” dovessero essere uguali, si procederà per sorteggio ai sensi e per gli effetti del R.D. n. 827/1924. Di tutte le predette operazioni verrà redatto Verbale.

Il Punto Ordicante si riserva comunque di comunicare eventuali variazioni, rispetto a date e orari sopra indicati, a mezzo posta elettronica certificata, con preavviso di almeno 24 ore.

## Avvertenze

Resta inteso che:

1. Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non è riconosciuta alcun'altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti.
2. Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto.
3. Non è ammesso richiamo a documenti allegati ad altro appalto.
4. Non è ammessa alla gara l'offerta che risulti non pervenuta entro il giorno e l'ora sopra stabiliti;
5. Sarà posto a valutazione esclusivamente il progetto presentato, con esclusione, quindi, di eventuali allegati cui il medesimo faccia riferimento;
6. A pena di esclusione dalla gara, è fatto obbligo di non trovarsi in una delle situazioni elencate all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

## Subappalto

Non è ammesso subappalto. Nel caso in cui la Ditta venga incorporata in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e/o negli altri casi in cui la ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, sarà facoltà del Comune risolvere il contratto qualora si verifichi

l'incapacità del nuovo soggetto di fare fronte adeguatamente al servizio con le modalità dell'aggiudicatario originale.

### **Tracciabilità dei pagamenti**

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della L. n° 136/2010, le parti sono obbligate a rispettare ogni disposizione inerente alla tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine il concorrente che risultasse aggiudicatario dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa in oggetto.

### **Tutela privacy, trattamento dei dati**

In ordine al procedimento instaurato si precisa che il trattamento dei dati personali, compresi quelli sensibili e giudiziari, da parte dell'Amministrazione è effettuato esclusivamente per lo svolgimento delle funzioni istituzionali connesse all'espletamento della gara e alla necessaria stipula e gestione del contratto, nel rispetto delle disposizioni del Codice in materia di protezione dei dati personali (D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.). Ai sensi dell'art. 13 del citato decreto, si informa:

1. che il titolare del trattamento dei dati conferiti è il Comune di Carsoli;
2. che i dati forniti verranno trattati per la gestione della procedura di gara per le finalità connesse alla gestione ed esecuzione dell'appalto ed al pagamento dei corrispettivi, nonché per gli adempimenti imposti dalla legge;
3. che per le predette finalità, il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto comporta l'impossibilità di partecipare alla presente procedura;
4. che il trattamento dei dati sarà effettuato secondo modalità cartacee ed informatizzate;
5. che i dati non saranno oggetto di diffusione ed il trattamento sarà curato esclusivamente dal personale dell'Amministrazione;
6. che il responsabile del trattamento è il Responsabile dei S. Generali Dott.sa Sabrina Marzano.

L'interessato, in ogni momento, potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'Art. 7 del D. Lgs.196/03 e s.m.i. L'affidatario è tenuto all'osservanza del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, e dovrà comunicare il responsabile della privacy.

Si precisa, altresì che:

- ✓ unitamente alla presentazione dell'offerta tecnica, ciascun offerente potrà segnalare alla stazione appaltante, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le parti che costituiscono segreti tecnici e commerciali;
- ✓ in caso di presentazione di tale dichiarazione, la stazione appaltante consentirà l'accesso nella forma della SOLA VISIONE delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 53 del D. Lgs. n. 50/2016 e previa notifica ai controinteressati della comunicazione della richiesta di accesso agli atti;
- ✓ in mancanza di presentazione della dichiarazione di cui sopra, la stazione appaltante consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni a corredo dell'offerta economica;
- ✓ in ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo la dichiarazione dell'aggiudicazione definitiva.

Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. 196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

### **ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare entro dieci giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;

**b)** polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro con adeguati massimali;

**c)** comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata.

Si informa che tutte le spese per/ed in causa del contratto di appalto, di registro, bolli e tasse ed ogni altra nessuna esclusa, sono a carico dell'Aggiudicatario.

## **CLAUSOLE RISOLUTIVE**

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a)** insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b)** pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c)** accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d)** inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- e)** frode nell'esecuzione del servizio;
- f)** subappalto e cessione anche parziale del contratto;
- g)** inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza del lavoro;
- h)** abbandono del servizio senza giustificato motivo;
- i)** ripetute violazioni degli orari concordati o effettuazione del servizio fuori dei tempi convenuti o inadempienze che comportino disservizi per l'Amministrazione;
- l)** danneggiamento volontario di cose appartenenti all'Amministrazione;
- m)** ritardo nell'avvio dei servizi;
- n)** manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi appaltati;
- o)** sospensione dei servizi da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo;
- p)** mancato rispetto delle condizioni minimali richieste dal presente capitolato;
- q)** mancata attuazione o difformità delle attività presentate con l'offerta tecnica (comprese le migliori);
- r)** ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi predetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di posta elettronica certificata o di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016.

## **FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del Capitolato d'onori, del disciplinare di gara e del conseguente Contratto sono devolute all'autorità giudiziaria competente. Il foro competente è quello di Avezzano.

## **RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare si fa riferimento al Capitolato Speciale ed inoltre si intendono richiamate, in quanto compatibili, le norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia.

Carsoli lì 07.04.2017

**Il Responsabile dei Servizi Generali**  
**F.to Dott.ssa Sabrina Marzano**



# COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila  
Piazza della Libertà, 1 – Tel.: 0863908300 Fax: 0863995412



**Allegato B**

## CAPITOLATO D'ONERI

**Procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016) tramite Richiesta di Offerta (RDO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) per l'affidamento del servizio di gestione asilo nido comunale per 3 mesi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016. CIG Z181E2C0C0**

**STAZIONE APPALTANTE:** Comune di Carsoli, Piazza della Libertà, 1 67061 Carsoli (Aq)

Tel. 0863/908301 Fax: 0863/995412

E mail: [servizigenerali@comune.carsoli.aq.it](mailto:servizigenerali@comune.carsoli.aq.it) Pec: [comune.carsoli.aq@pec.comnet-ra.it](mailto:comune.carsoli.aq@pec.comnet-ra.it)

### **Art. 1 - Oggetto, durata, importo stanziato e procedura di gara**

Il presente capitolato regola la procedura telematica identificata con CIG **Z181E2C0C0**, tramite RdO nell'ambito del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs.vo n° 50/2016, per l'individuazione di un operatore economico a cui affidare la gestione del nido d'infanzia comunale "A Piccoli Passi...".

- L'appalto è finalizzato all'avvio e gestione dell'Asilo Nido del Comune di Carsoli. Il servizio si svolgerà dal Lunedì al Venerdì, nella fascia oraria compresa tra le ore 7,30 e le ore 14,45 per un totale di 36 ore settimanali dal lunedì al venerdì, rivolto a max venticinque bambini, di età compresa tra i 3 e i 36 mesi; in aggiunta e all'interno di tale orario possono essere previste forme di iscrizione diversificate, quali:
  - il tempo prolungato, che prevede l'uscita dalle ore 15,45 alle ore 17,30;
  - la frequenza corta antimeridiana che comprende la fruizione del pasto.

La scelta di una forma di iscrizione piuttosto che un'altra sarà effettuata dalle famiglie sulla base delle proprie esigenze. Quale che sia la forma di iscrizione, il gruppo degli operatori adeguerà il progetto educativo alle esigenze poste dalla flessibilità per garantirne comunque il valore educativo.

Il Servizio verrà erogato nel rispetto delle finalità, degli standard e dei criteri di funzionamento definiti dalla Normativa Regionale, dalle leggi di settore presenti e future, dal presente capitolato e dal progetto educativo, organizzativo e gestionale che verrà presentato in sede di gara e che sarà valutato dalla Commissione di Gara; nonché dal vigente Regolamento Comunale per la gestione ed il funzionamento dell'asilo nido comunale.

Per la gestione delle attività inerenti l'appalto l'Ente mette gratuitamente a disposizione dell'appaltatore i locali siti in Via Mazzini a Carsoli.

Saranno a carico dell'ente le spese per le utenze ( luce, gas, riscaldamento, acqua etc..) nonché le spese per generi alimentari. Questi ultimi saranno acquistati a cura della ditta appaltatrice nei limiti delle necessità quotidiane e rimborsate dall'Ente contestualmente alla liquidazione mensile della fattura inerente il servizio oggetto del presente appalto.

L'appaltatore dovrà fornire il materiale didattico di consumo, di pulizia e quant'altro necessario all'espletamento al meglio del progetto educativo.

L'appalto ha una durata presumibile di mesi 3 (Maggio-Giugno-Luglio 2017) decorrenti dalla data di stipula del contratto di affidamento o dalla data di consegna del servizio in via d'urgenza.

Al termine del rapporto contrattuale l'appaltatore si obbliga alla restituzione della struttura e degli arredi/attrezzature come da inventario e nelle medesime condizioni in cui sono stati consegnati. Gli eventuali danni causati all'immobile, agli arredi, alle attrezzature e alle suppellettili annesse, ad esclusione di quelli causati dall'usura e/o vetustà, saranno a carico del gestore se la responsabilità dell'accaduto è addebitabile allo stesso per incuria o colpa grave dei suoi operatori.

L'importo complessivo presunto del servizio a base di gara, ai sensi dell'art. 35, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, è di €33.750,00, oltre Iva come di legge, di cui €337,50 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La base d'asta è di €450,00, oltre IVA come di legge, per ciascun minore per mese, di cui €4,50 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

L'importo predetto è calcolato tenendo conto del servizio da svolgere, del personale richiesto, del costo d'acquisto di tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio e della durata dello stesso.

Il corrispettivo comprende, inoltre, tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura necessarie alla realizzazione del servizio per l'intera durata dell'appalto, includendo tutte le prestazioni professionali e di coordinamento, la fornitura di materiale necessario per lo svolgimento del servizio nonché ogni altro onere inerente le eventuali attività di formazione, il personale esperto impiegato e quant'altro necessario all'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto.

Vengono invitati alla procedura n° 5 operatori economici, iscritti nel bando attivo sul MePA, nell'iniziativa "SERVIZI SOCIALI" nell'ambito della quale è previsto il servizio "Servizi di gestione asilo nido a titolarità pubblica".

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, in termini di: 1) Offerta tecnica: Punti 70/100 – 2) Offerta economica: Punti: 30/100.

La forma del contratto è quella generata dal sistema [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) mediante scambio di corrispondenza commerciale che può consistere anche nello scambio di documenti di offerta e accettazione firmati digitalmente.

Le clausole essenziali del contratto sono quelle contenute nelle "Condizioni Generali di Contratto" relative all'iniziativa presente sul Me.PA, indicate sul sito internet ufficiale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), nonché quelle contenute nel presente capitolato (Allegato B) e nel disciplinare di gara (Allegato A).

## **Art. 2 - Principi e finalità del servizio**

Il Servizio Asilo Nido è finalizzato al mantenimento e potenziamento dell'offerta pubblica dei servizi educativi più omogenea sul territorio ed è rivolto ai bambini di età compresa tra i 03 e i 36 mesi, al fine di:

- Attuare politiche di conciliazione tra la vita familiare e la vita lavorativa;
- Soddisfare la richiesta di centri per la prima infanzia;
- Realizzare servizi improntati a criteri di qualità pedagogica e di flessibilità rispondenti alle caratteristiche della specifica fascia d'età.

Il servizio ha come finalità la creazione di un ambiente confortevole, con particolare attenzione agli spazi ludico/ricreativi volti allo sviluppo cognitivo e motorio del bambino e si pone i seguenti obiettivi generali ed educativi:

- sostegno alle famiglie, con particolare attenzione a quelle monoparentali, nella cura dei figli e nelle scelte educative;
- cura dei bambini che richieda un affidamento quotidiano e continuativo (superiore a 5 ore per giornata) a figure professionali, diverse da quelle parentali, in un contesto esterno a quello familiare;
- stimolazione allo sviluppo e socializzazione dei bambini, a tutela del loro benessere psicofisico e per lo sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali, in spazi opportunamente attrezzati e personale educativo adeguato.

Le azioni che il Comune di Carsoli intende promuovere sono da individuarsi prevalentemente in:

1. Avvio e gestione dell'Asilo Nido Comunale di Carsoli per n. 25 posti per la fascia di età 03 – 36 mesi;
2. Durante la permanenza del bambino nella struttura, devono essere assicurati i servizi di igiene del bambino, il servizio mensa, il servizio di cura e sorveglianza continuativa del bambino, il tempo riposo, lo svolgimento del progetto educativo che preveda attività educative e attività ludico espressive, le attività ricreative di grandi gruppi, attività laboratoriali e di prima alfabetizzazione.

### **Art. 3 - Descrizione del Servizio richiesto**

Il quadro di prestazioni, oggetto della presente procedura, è la gestione delle attività di seguito elencate:

- Attività educativa - didattica presso il nido d'infanzia comunale "A Piccoli Passi...", così come specificato al precedente art. 2, da realizzarsi con personale qualificato, in un rapporto costante e organico con i bambini e le famiglie, in collegamento con le altre istituzioni sociali e scolastiche, in particolare la scuola dell'infanzia;
- Attività di vigilanza e assistenza dei minori;
- Attività di igiene e cura dei bambini e bambine;
- Attività di cura e vigilanza di tutti gli ambienti dell'Asilo Nido da svolgersi con personale all'uopo preparato;
- Fornitura di materiali di consumo necessari per le attività socio educative e di formazione e le attività di igiene e vigilanza nonché per le attività ludiche;
- Riassetto igienico complessivo di tutti gli ambienti fisici dell'immobile adibito ad Asilo Nido, delle aree esterne, cortili e giardino, lavaggio dell'utensileria, degli arredi, delle attrezzature specifiche delle attrezzature di uso generale e di tutto ciò venga utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato, nel rispetto delle norme di tutela igienicosanitarie. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, igienizzanti ecc.);
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento in appositi cassonetti;
- Fornitura prodotti alimentari (la cui spesa sarà rimborsata dall'Ente);
- Preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti e delle merende, nel rispetto del Menu ASL (Allegato C);
- Assistenza ai bambini e bambine durante la consumazione dei pasti;
- Presa in carico degli arredi e delle attrezzature specifiche e di uso generale messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale con l'obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio;
- Presa in carico degli immobili messi a disposizione dall' Amministrazione Comunale con obbligo della ditta aggiudicataria di averne cura, rispettandone i locali, gli arredi ed attrezzature ed integrando gli stessi qualora non sufficienti per il corretto ed adeguato espletamento del Servizio Oggetto di gara;
- Incontri, feste e iniziative varie coi genitori, nonché incontri individuali con le famiglie;

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico della ditta aggiudicataria.

### **Art. 4 - Personale**

Tenuto conto degli obiettivi che il servizio persegue, degli utenti cui esso è diretto e dei bisogni reali di detta utenza, il soggetto affidatario dovrà impiegare il personale necessario per l'esecuzione del servizio. Il funzionamento del nido d'infanzia dovrà essere assicurato dal personale educatore e dal personale addetto ai servizi generali.

Nel rispetto dei parametri descritti nelle direttive generali di attuazione della L. Regionale 28 Aprile 2000 n° 76, approvate con D.G.R. n° 565/2001, nel nido d'infanzia il rapporto medio minimo educatore/bambini, nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio, è di 1/6 bambini frequentanti, calcolato sulla media delle presenze del mese di massima frequenza.

Pur nella diversità delle mansioni svolte, alla funzione educativa partecipa tutto il personale operante nell'Asilo Nido.

Nell'ambito dell'équipe degli educatori deve essere individuato un educatore referente cui saranno assegnate le funzioni di Coordinatore Interno per il controllo di funzionamento globale del servizio e delle attività di tutto il personale e che relazioni periodicamente al Responsabile del Servizio Comunale di riferimento (Responsabile dei S. Generali). Tale educatore riveste, altresì, le funzioni di referente per i rapporti esterni del servizio.

Il personale educativo deve svolgere le attività previste dal progetto educativo predisposto dal gestore ed approvato dal Comune.

Possono essere ammessi nella struttura dell'asilo nido degli allievi tirocinanti di scuola specifica su richiesta dell'Amministrazione Comunale o del Gestore, previa intesa con il Comune, a condizione che ciò non comporti alcun disagio per l'attività programmata e per gli utenti.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire al competente servizio comunale l'elenco del personale da impiegare con i titoli di studio e di servizio richiesti dalle normative di settore.

L'aggiudicatario si impegna ad osservare ed applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e si dichiara responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale di tutte le disposizioni e previdenze antinfortunistiche previste da leggi, regolamenti e/o richieste da Enti ed Autorità competenti, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

In occasione di malattia od impedimento improvviso dei propri operatori, l'aggiudicatario dovrà provvedere immediatamente alla loro sostituzione, garantendo in ogni caso la prestazione.

Tutto il personale utilizzato dovrà essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento da portare in modo visibile durante l'orario di servizio.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto; l'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

#### **Art. 5 - Mansioni**

Le figure professionali richieste, in possesso dei requisiti di cui alla L.R. 28/04/2000, n.76 ed alla D.G.R. n.935 del 23/12/2011, sono:

- *coordinatore pedagogico* con esperienza biennale consecutiva documentata, in possesso del Diploma di Laurea (vecchio ordinamento) in pedagogia o psicologia, ovvero Laurea Specialistica nelle classi 87/S (Lauree Specialistiche in Scienze pedagogiche), 58/S (Laurea Specialistica in Psicologia), ovvero Laurea Magistrale in Scienze della formazione primaria, Laurea Magistrale in Scienze pedagogiche, Laurea Magistrale in Psicologia; altro diploma di Laurea vecchio ordinamento, specialistica e/o magistrale con inquadramento nel ruolo di coordinatore pedagogico almeno quinquennale in via continuativa con certificazione del datore di lavoro;
- *personale educativo* in possesso del titolo di Educatore professionale, Laurea Triennale in scienze dell'educazione e formazione L19 e L18; ovvero Diploma di Laurea vecchio ordinamento in pedagogia, ovvero Laurea Magistrale in Scienze della formazione primaria o in scienze pedagogiche;
- *addetto ai servizi generali* con funzioni di assistenza all'infanzia in possesso del Diploma di scuola secondaria di primo grado o corso professionale rilasciato da Ente di formazione accreditato attestante la qualifica di assistente all'infanzia;
- *addetto alla conduzione della cucina e preparazione dei pasti* munito di apposito attestato, in possesso del Diploma di Istruzione secondaria di I grado.
- *addetto al riassetto e pulizie* dei locali e spazi esterni, in possesso del Diploma di Istruzione secondaria di I grado.

#### **Art. 6 - Infortuni e danni**

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario le provvidenze per evitare il verificarsi di danni alle persone e alle cose nell'esercizio del servizio, ivi compresa la stipula di assicurazioni di legge. L'aggiudicatario si assume ogni più ampia responsabilità civile in caso d'infortuni, sia al proprio personale addetto ai servizi che a terzi, infortuni che per fatto proprio o dei propri dipendenti possano derivare, nonché per ogni danno eventualmente arrecato a beni pubblici e privati, intendendo escludere ogni responsabilità dell'amministrazione in merito, in considerazione della piena autonomia di gestione con cui si concede il servizio. L'operatore aggiudicatario dovrà inoltre procedere a contrarre polizza di responsabilità civile e verso terzi e prestatori di lavoro con adeguati massimali. Tale polizza è a copertura di eventuali danni causati agli utenti, ai dipendenti comunali, e a terzi da qualsiasi atto o negligenza derivante da azioni poste in essere dal proprio personale durante l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento. In alternativa alla stipulazione della polizza di responsabilità civile, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza R.C già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso si dovrà produrre una appendice alla stessa nella quale di espliciti che la polizza in questione copra per l'intera durata dell'appalto anche il servizio in oggetto svolto per conto dell'amministrazione aggiudicatrice, precisando che il massimale è adeguato a quanto richiesto. La documentazione probatoria relativa a tali assicurazioni dovrà essere esibita all'atto della sottoscrizione del contratto e, della stessa, l'amministrazione provvederà a trattenerne copia. La

polizza, con i massimali e le condizioni, e la relativa quietanza, saranno inviate al Responsabile dei Servizi Generali. L'aggiudicatario avrà l'obbligo di far osservare dal proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti, siano essi nazionali e regionali, in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali.

#### **Art. 7 – Obblighi dell'aggiudicatario**

L'appaltatore si impegna a svolgere l'attività oggetto della presente concessione in piena autonomia nel rispetto di tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia. In particolare provvede a garantire:

- L'efficacia e l'efficienza della gestione;
- Ogni spesa inerente il personale;
- La pulizia dei locali, delle aree verdi e del materiale messo a disposizione;
- La somministrazione e la distribuzione dei pasti e delle merende;
- Le assicurazioni di infortuni e responsabilità civile del personale della ditta concessionaria e dei bambini iscritti ai servizi;
- la gestione, anche delle seguenti attività: programmazione, documentazione, valutazione, formazione ed aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'amministrazione comunale, i servizi sociali ed educativi del territorio;
- la fornitura e la sostituzione periodica del materiale di consumo e ludico pedagogico occorrente per l'effettuazione del servizio, (detersivi, cancelleria, cartoleria, igiene della persona, ecc.);
- la compilazione giornaliera del registro di presenza dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti, inviandone mensilmente copia all'ente;
- un sistema informativo idoneo per i flussi di comunicazione fra gestore e servizi comunali;
- la promozione dei servizi (realizzazione e stampa di materiale promozionale);
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del comune dal presente capitolato;
- le imposte, tasse e obblighi derivanti dal servizio;

Alla scadenza naturale o anticipata del contratto, o a seguito di risoluzione o rescissione dello stesso, l'aggiudicatario è tenuto alla riconsegna all'Amministrazione Comunale della struttura, nelle stesse condizioni in cui si trovava all'atto della consegna, fatto salvo il normale deperimento d'uso.

#### **Art. 8 – Oneri a carico dell'amministrazione concedente**

È a carico dell'amministrazione concedente la messa a disposizione gratuita dei locali, idonei e arredati, come da apposito inventario, per l'avvio e la gestione del servizio di asilo nido.

Sono a carico dell'amministrazione comunale, altresì, le utenze ( luce, gas, riscaldamento, acqua etc..) inerenti i locali messi a disposizione nonché le spese per generi alimentari. Questi ultimi saranno acquistati a cura della ditta appaltatrice nei limiti delle necessità quotidiane e nel rispetto del menu ASL (Allegato C) e rimborsate dall'Ente contestualmente alla liquidazione mensile della fattura inerente il servizio oggetto del presente appalto.

Restano, infine, a carico dell'amministrazione comunale gli oneri di pulizia straordinaria dei locali e la cura e sistemazione dell'area verde adiacente ( es. taglio erba).

#### **Art. 9 – Ruolo dell'Amministrazione e facoltà di controllo**

All'Amministrazione aggiudicatrice competono:

- a) Le funzioni di indirizzo e supervisione tecnico socio educativo, con particolare riferimento alla verifica della rispondenza dei servizi attuati dall'aggiudicatario, con quanto previsto nel presente capitolato;
- b) Il controllo sulla gestione con particolare riferimento al rispetto degli standard fissati dalla normativa nazionale e regionale di settore;
- c) La raccolta delle domande, la formazione delle graduatorie e la determinazione delle ammissioni e delle eventuali dimissioni dei bambini;
- d) La tipologia, la durata e la frequenza delle prestazioni che dovranno essere prese a favore di ogni singolo bambino;

e) Le verifiche periodiche sui risultati conseguiti, con conseguente valutazione ed eventuale proposta di modifica e aggiornamento dei piani educativi individualizzati predisposti;

Sono riconosciute all'amministrazione aggiudicatrice, tramite il Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli, ampie facoltà di controllo in merito a:

- buon svolgimento del servizio, in termini di regolare funzionamento, efficacia ed efficienza della gestione;
- al gradimento e soddisfazione degli utenti;
- ai rendiconti presentati;
- al rispetto di tutte le norme contrattuali nei confronti degli operatori dell'aggiudicatario;
- al rispetto di ogni altra forma prevista dal presente capitolato.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento presso il nido d'infanzia, senza preavviso, durante l'esecuzione del servizio. Le verifiche e le ispezioni effettuate dagli appositi incaricati potranno essere effettuate anche in presenza degli affidatari, che controfirmeranno i relativi verbali che saranno redatti allo scopo. L'Amministrazione potrà organizzare, in ogni momento, incontri di verifica della congruità e della puntualità delle prestazioni rispetto agli obiettivi prefissati, incontri di programmazione e coordinamento al fine di migliorare la gestione dei servizi appaltati. Resta a capo dell'Amministrazione aggiudicatrice la facoltà di eseguire monitoraggio e valutazioni del grado di soddisfacimento dell'utenza dei servizi oggetto dell'appalto anche a mezzo di aziende specializzate.

Prima dell'eventuale applicazione di qualsiasi sanzione, le inadempienze e le irregolarità riscontrate dovranno essere contestate al prestatore di servizio, che avrà la facoltà di formulare le sue osservazioni/deduzioni. L'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto d'appalto dopo aver accertato violazioni alle suddette norme.

#### **Art. 10 - Sopralluogo**

La stazione appaltante metterà a disposizione personale incaricato di accompagnare l'offerente nell'ipotesi in cui questi ritenga necessario effettuare un sopralluogo presso i locali in cui si svolgerà il servizio prima della presentazione dell'offerta. Sarà cura dell'offerente contattare il Responsabile del Procedimento per fissare un appuntamento.

#### **Art. 11 - Corrispettivo e fatture**

Il corrispettivo dovuto alla ditta aggiudicataria per il pieno e perfetto adempimento delle prestazioni sarà corrispondente alla somma indicata dal concorrente nell'offerta economica e assunta nella determinazione di aggiudicazione definitiva, assentita con attestazione di copertura finanziaria.

Il corrispettivo dovuto all'aggiudicataria si determina sulla base del prezzo offerto in sede di gara e del numero dei bambini presenti.

Il corrispettivo dovuto all'aggiudicataria, comprende il costo del personale impiegato, la fornitura di tutto il materiale necessario per lo svolgimento del servizio, nonché ogni altro onere inerente l'attività in essere. Con tale corrispettivo l'aggiudicataria si intende, pertanto, compensata di qualsiasi suo avere inerente, connesso o conseguente i servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi. Il pagamento del corrispettivo è subordinato alla formale stipula del contratto ed avverrà a seguito di presentazione di regolare fattura mensile posticipata.

Ad ogni fattura l'affidataria dovrà allegare riepilogo mensile. Detto prospetto deve essere firmato dal Coordinatore interno dell'affidataria.

La fattura elettronica relativa al servizio oggetto del presente appalto dovrà contenere, **IN AGGIUNTA AL COSTO DEL SERVIZIO**, anche l'indicazione dei costi sostenuti per i generi alimentari acquistati nel mese di riferimento, supportati dai documenti contabili dimostrativi della spesa stessa, ai fini del rimborso da parte dell'Ente.

La liquidazione della fattura avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, fatto salvo eventuale maggior termine necessario per la verifica della regolarità della prestazione e della regolarità contributiva (DURC). L'irregolarità del DURC comporta la sospensione del pagamento della fattura. Si applicano, in ogni caso, gli artt. 4 e 5 del DPR 207/2010 in materia di intervento sostitutivo della stazione

appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'appaltatore e degli eventuali subappaltatori. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma tre dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

#### **Art. 12 – Tracciabilità dei pagamenti**

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della L. n° 136/2010, le parti sono obbligate a rispettare ogni disposizione inerente alla tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine il concorrente che risultasse aggiudicatario dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa in oggetto.

#### **Art. 13 - Penale**

Le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal presente capitolato comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di € 50,00 a un massimo di € 500,00 ad insindacabile giudizio dell'amministrazione comunale, previa solo formale contestazione scritta degli addebiti e deliberazione della Giunta Comunale.

#### **Art. 14 - Subappalto**

Non è ammesso subappalto. Nel caso in cui la Ditta venga incorporata in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e/o negli altri casi in cui la ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, sarà facoltà del Comune risolvere il contratto qualora si verifichi l'incapacità del nuovo soggetto di fare fronte adeguatamente al servizio con le modalità dell'aggiudicatario originale.

#### **Art. 15 - Trattamento dei dati**

Gli offerenti e l'aggiudicatario accettano fin da ora di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs.vo n° 196/2003 con la precisazione che questi saranno trattati esclusivamente in relazione al procedimento per il quale vengono acquisiti.

#### **Art. 16 - Responsabile del procedimento e referente per la fase esecutiva della fornitura**

Il Responsabile del Procedimento e Referente per la fase esecutiva delle forniture è il responsabile dei Servizi Generali dott.sa Sabrina Marzano, tel.0863/908327 e mail: [servizigenerali@comune.carsoli.aq.it](mailto:servizigenerali@comune.carsoli.aq.it)

#### **Art. 17 – Controversie**

Per la risoluzione di tutte le controversie di qualsiasi natura che dovessero eventualmente insorgere tra il Comune di Carsoli e la ditta appaltatrice sulla interpretazione ed esecuzione del presente capitolato, sarà competente in via esclusiva il Foro di Avezzano.

#### **Art. 18 - Norme finali**

Per quanto non espressamente stabilito e contemplato nel presente atto si applicheranno le norme del Codice Civile e le altre leggi vigenti in materia.

Carsoli, 07.04.2017

Il R.U.P.  
F.to Dott.sa Sabrina Marzano

**Sede di L'Aquila**

Via G. Bellisari  
Tel. e Fax 0862.368980  
Tel. 0862.368874  
Tel. 0862.368968

Dirigenti Medici:  
D.ssa Maria Di Luzio

Personale Sanitario:  
Ass. Sanitario  
Sig.ra Daniela Prisco

Tecnici della Prevenzione  
Dott. Luca Di Francesco  
Dott. Gianfranco Gentile  
D.ssa Maria Palmerini

Ass. Amministrativo:  
Sig.ra Nadia Ciocca

**Sede di Avezzano**

Via Monte Velino, 16  
Tel. 0863499856-5-8  
Fax 0863499856

Dirigenti Medici:  
Dott. Francesco D'Orazi  
D.ssa Maddalena Scipioni  
Dott. Remo G. Pulsari

Tecnici della Prevenzione  
Dott. Antonino Mancini

**Sede di Sulmona**

Via Gorizia, 4  
Tel. 0864499606  
Fax 0864499631

Dirigenti Medici:  
D.ssa Dora Manetta

Tecnici della  
Prevenzione  
Carmine Bucceroni  
Enrico Giovannelli

Collaboratore Amm.vo  
Sig.ra Stefania Di Massa

**Sede di Castel di  
Sangro**

Via Porta Napoli,  
Tel. e Fax 0863899269

Dirigente Biologo:  
D.ssa Diana Di Santo

Tecnici della Prevenzione  
D.ssa Ida Orsini

Prot. n° 30057/14

Avezzano li 15/02/2017

**Comune di  
CARSOLI (AQ)**

**Arrivo**

**Prot. N° 0001630 del 23-02-2017**

**Cat. 1 Classe 1**



SERVIZIO GENERALI  
SM

Alla c.a. del Responsabile

dei S. Generali

Comune di Carsoli

Dr.ssa Sabrina Marzano

*Oggetto: invio menù per asilo nido*

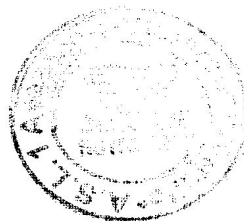
*Con riferimento alla Vs. richiesta del 15/02/2017 ns. prot. 30049/17 si  
invia il menù predisposto da codesto servizio.*

*Per la fascia d'età 3-12 mesi si invia anche lo schema merenda.*

*Per la fascia di età 1-3 anni il menù è articolato su 4 settimane, anche in  
questo caso si è provveduto a definire la merenda pomeridiana.*

*Restando a disposizione per eventuali chiarimenti si inviano*

*Cordiali Saluti*



*Il Dirigente Medico SIAN*

*Dott.ssa Maddalena Scipioni*

**Dieta per bambini da 3 a 12 mesi**

<b>Età 3 mesi</b>	
Latte in polvere o liquido	150 ml
Crema di riso o biscotto granulato	1 cucchiaino
<i>Note: Somministrare ogni 4 ore</i>	

<b>Età 4 mesi</b>	
Latte in polvere o liquido	180 ml
Crema di riso o biscotto granulato	1 cucchiaino e ½
<i>Note: Somministrare ogni 4 ore</i>	

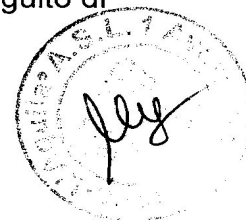
<b>Età 5 mesi</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Brodo Vegetale	Carote, patate, zucchine, acqua	180 ml
	Pastina triplo 0 o crema di riso	20 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	1 cucchiaino
Carne bianca	Pollo o Tacchino	½ vasetto
Frutta	Mela o pera	½ vasetto
<b>Merenda</b>		
Latte	In polvere o liquido	180 ml
	Biscotti o crema di riso	2 o 2 cucchiaini

<b>Età 6-8 mesi</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Brodo Vegetale	Carote, patate, zucchine, acqua	200 ml
	Pastina triplo 0 o crema di riso	30 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	1 cucchiaino
Carne bianca	Pollo o Tacchino	1 vasetto
Ogni nuovo mese aggiungere	Pesce, formaggino	1 vasetto
	Tuorlo d'uovo	1 cucchiaino
Frutta	Mela, pera, banana	1 vasetto
<b>Merenda</b>		
Latte	In polvere o liquido	200-220-240 ml
	Biscotti	3

<b>Età 9-12 mesi</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Brodo Vegetale	Carote, patate, zucchine, acqua	200 ml
	Pastina, semolino o crema di riso	30/40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
oppure Pasta asciutta	Fettuccine o spaghetti	30/40 gr
	Sugo di pomodoro fresco	q.b.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Carne bianca	Pollo o Tacchino	1 vasetto grande
Ogni nuovo mese aggiungere	Pesce, formaggio	1 vasetto grande
	Tuorlo d'uovo	1
Frutta grattugiata	Mela, pera, banana	½ Frutto
<b>Merenda</b>		
Latte	In polvere o liquido	240-250 ml
	Biscotti	3-4

Somministrazione fino al 4° - 5° mese latti maternizzati di tipo 1, poi di latti di seguito di tipo 2 secondo l'indicazione del pediatra di base.

AVEZZANO 15 FEB. 2017

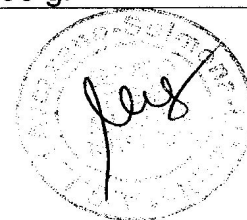


**Dieta per bambini da 1 a 3 anni**

<b>Lunedì – prima settimana</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Brodo Vegetale	Carote, patate, zucchine, bietole, acqua	250 ml
	Pastina	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Formaggio fresco	Stracchino/Ricotta	40/50 gr
Legumi	Piselli	50 gr
	Burro	q.b.
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Pane		50 gr
	Burro + Marmellata	5+5 gr

<b>Martedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Pasta asciutta	Fettuccine	40 gr
	Sugo al pomodoro fresco	q.b.
	Olio	q.b.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Carne bianca	Pollo o tacchino ai ferri	60 gr
Verdura cotta	Carote a bastoncino	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Pane		50 gr
Frutta	Mela+ pera+ banana	150 gr
<b>Merenda</b>		
Yogurt	Bianco o alla frutta	125 gr
	Biscotti	30 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017

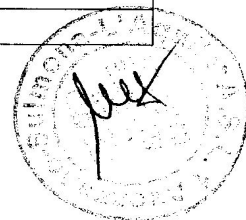


<b>Mercoledì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Passato di verdure	Carote, patate, zucchine, verza bietole, cavolfiore, acqua	200 ml
	Pastina	30/40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaino
Frittata	Uovo intero	1
Verdura cruda	Pomodori	30/40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Pane		50 gr
Frutta	Pera, Mela	150 gr
<b>Merenda</b>		
Pane con olio		50+5 gr
Spremuta di frutta	Arancia	100 gr

<b>Giovedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Pasta al forno	Mezze maniche, sugo, mozzarella, parmigiano	60 gr
Prosciutto	Cotto senza conservanti	40 gr
Purè	Patate	30/40 gr
	Latte, burro	5+5 gr.
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Latte		200 gr
	Biscotti	30 gr

<b>Venerdì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Risotto	Riso	40 gr.
	Burro	5 gr
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Pesce al pomodoro	Palombo	70 gr
	Olio, pomodori pelati, odori	q.b.
Verdure cotte	Cavolfiore	50 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Tè e ciambella	Tè deteinato	100 gr
	Ciambellone al forno	40 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017

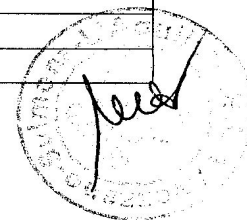


<b>Lunedì – seconda settimana</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Brodo di carne	Carne magra, carota, sedano, acqua	250 ml
	Pastina	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Bollito	Carne magra	60/70gr
Patate prezzemolate	Patate, prezzemolo, olio	40 gr
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Yogurt		125 gr
Biscotti		30 gr

<b>Martedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Pasta asciutta	Farfalle	40 ml
	Sugo al pomodoro fresco	q.b.
	Olio	q.b.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Uovo in camicia	Uovo intero, acqua	1
Verdure cotte	Zucchine	50 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
latte		200 gr
Biscotti	Savoardi al forno	40 gr

<b>Mercoledì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Passato di legumi	Fagioli, piselli, lenticchie, acqua	40 ml
	Riso	40 gr.
	Olio	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Formaggio fresco	Stracchino, robiola	40/50 gr
Verdura lessa	Bietola	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Pane		50 gr
	Burro+ marmellata	5+5 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017



<b>Giovedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Pasta asciutta	Gnocchetti	40 gr
	Pomodoro fresco	q.b.
	Olio	5 gr
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Carne bianca	Petto di pollo alla piastra	60 gr
Insalata mista	Insalata verde + mais	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Latte		50 gr
	Biscotti	30 gr

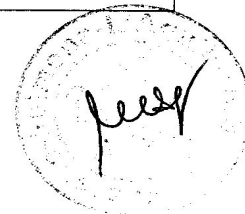
<b>Venerdì</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Risotto	Riso	40 ml
	Burro	5 gr
	Piselli	30 gr
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Pesce	Filetto di platessa lesso	70 gr
Verdura cruda	Pomodori	50 gr
	Olio extra vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Tè e ciambella	Tè deteinato	100 gr
	Ciambellone al forno	40 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017

<b>Lunedì- terza settimana</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Pasta asciutta	Farfalle	40 ml
	Sugo al pomodoro fresco	q.b.
	Olio	q.b.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Frittatina	Uovo	1
	Olio	q.b.
Verdure cotte	Zucchine	50 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Spremuta di frutta	Arancia	200 gr
Pane con olio		50+5 gr

<b>Martedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
<b>Pietanza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>
Brodo di carne	Carne magra, carota, sedano, acqua	250 ml
	Pastina	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Bollito	Carne magra	60/70 gr
Patate prezzemolate	Patate, prezzemolo, olio	40 gr
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Yogurt		125 gr
Biscotti		30 gr

AVEZZANO 15 FEB, 2017

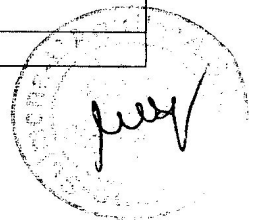


<b>Mercoledì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Risotto	Riso	30/40 ml
	Burro	5 gr
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Pesce al forno	Bastoncini di merluzzo	70 gr
	Olio	q.b.
Insalata mista	Insalata + carote	50 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Tè e ciambella	Tè deteinato	100 gr
	Ciambellone al forno	40 gr

<b>Giovedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Pasta al forno	Mezze maniche, sugo, mozzarella, parmigiano	60 gr
Prosciutto	Cotto senza conservanti	50 gr
Verdura saltata	Cavolfiore	50 gr
	Burro	q.b.
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Latte		200 gr
	Biscotti	30 gr

<b>Venerdì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Passato di legumi	Fagioli, piselli, lenticchie, acqua	150 ml
	Riso	40 gr.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Formaggio fresco	Stracchino o ricotta	40/50 gr
Verdura lessa	Bietola	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Pane		50 gr
	Burro+ marmellata	5+5 gr

AVIZZANO 15 FEB. 2017



<b>Lunedì –quarta settimana</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Risotto	Riso	40 ml
	Olio	5 gr
	Piselli	30 gr
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Carne bianca	Petto di pollo alla piastra	70 gr
Purè di patate	Patate	50 gr
	Burro, latte	q.b.
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Tè e ciambella	Tè deteinato	100 gr
	Ciambellone al forno	40 gr

<b>Martedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Pasta asciutta	Gnocchetti	40 gr.
	Pomodoro fresco	q.b.
	Olio	q.b.
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Pesce lesso	Sogliola	70 gr.
	Olio	q.b.
Verdure cotte	Broccoletti	50 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
Frutta	Mela o pera	150 gr
Pane		50 gr
<b>Merenda</b>		
Latte		200 gr
Biscotti	Savoardi al forno	40 gr

<b>Mercoledì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Brodo di carne	Carne magra, carota, sedano, acqua	250 ml
	Pastina	40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaini
Bollito	Carne magra	60/70 gr
Verdura cotta	Bietola	40 gr
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Tè deteinato		125 gr
	Biscotti	30 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017

*per*

<b>Giovedì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Passato di verdure	Carote, patate, zucchine, verza bietole, cavolfiore, acqua	200 ml
	Pastina	30/40 gr
	Olio extra Vergine d'oliva	1 cucchiaino
	Parmigiano Reggiano	2 cucchiaino
Uovo in camicia	Uovo intero	1
Verdura cruda	Pomodori	30/40 gr
Pane		50 gr
Frutta	Pera, Mela	150 gr
<b>Merenda</b>		
Pane con olio		50+5 gr
Spremuta di frutta	Arancia	100 gr

<b>Venerdì</b>		
<b>Pranzo</b>		
Pietanza	Ingredienti	Quantità
Pasta al forno	Mezze maniche, sugo, mozzarella, parmigiano	60 gr
Prosciutto	Cotto senza conservanti	40 gr
Legumi	Piselli	30/40 gr
	Olio extra vergine d'oliva	5 gr.
Pane		50 gr
Frutta		150 gr
<b>Merenda</b>		
Yogurt	Bianco o alla frutta	125 gr
	Biscotti	30 gr

AVEZZANO 15 FEB. 2017

