



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
DELLA CONCESSIONE DI SERVIZI**

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ART. 71 E 176 SS. DEL D.LGS. 36/2023, DEL SERVIZIO DI SCUOLA DELL’INFANZIA E DELLA GESTIONE DEL PARCO GIOCHI INCLUSIVO DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI PALERMO PRESSO GLI IMMOBILI DI PROPRIETA’ DELL’ATENEEO, UBICATI ALL’INTERNO DELLA CITTADELLA UNIVERSITARIA DI VIALE DELLE SCIENZE.



Sommario

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
ART. 2 – STRUTTURE E SEDI	4
ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE.....	5
ART. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE.....	5
ART. 5 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	6
ART. 6 – RETTE E CONTRIBUTI	7
ART. 7 – REVISIONE DEI PREZZI.....	7
ART. 8 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI	8
ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO EDUCATIVO PER LA PRIMA INFANZIA.....	8
ART. 10 – SERVIZIO DI REFEZIONE	10
ART. 10.1 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	10
ART. 12 - ULTERIORI SPECIFICHE TECNICHE: FLUSSI INFORMATIVI, PREVENZIONE, GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI E TOVAGLIE, TOVAGLIOLI.....	13
ART. 12.1. - FLUSSI INFORMATIVI.....	13
ART. 12.2. - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	13
ART. 12.3. - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).	14
ART. 12.4. - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.	15
ART. 12.5. – TOVAGLIE, TOVAGLIOLI	15
ART. 13 – GESTIONE SPAZIO VERDE ADIBITO A PARCO GIOCHI INCLUSIVO.....	15
ART. 14 – SERVIZI AGGIUNTIVI E/O INTEGRATIVI, INNOVATIVI E SPERIMENTALI	16
ART. 15 – FORNITURA DI MATERIALI DIDATTICI E ATTREZZATURE D’UFFICIO.....	17
ART. 16 – FORNITURA - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI.....	17
ART. 16.1. SPECIFICHE TECNICHE FORNITURA DI ARREDI	18
ART. 17 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO - FORNITURA DI APPARECCHIATURE ED EFFICIENZA ENERGETICA	19
ART. 18 - PERSONALE E GARANZIE OCCUPAZIONALI	19
ART. 19 - CLAUSOLE SOCIALI	22
ART. 20 - NORME DI SICUREZZA	23
ART. 21 – OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO	23
ART. 22 - OBBLIGHI DELL’AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE	25
ART. 23 – UTILIZZO DEGLI IMMOBILI	25
ART. 24 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA	26
ART. 25 - AVVIO DELL’ATTIVITÀ.....	26
ART. 26 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	27



ART. 27 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI.....	27
ART. 28 - REPORTISTICA	28
ART. 29 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI.....	28
ART. 30 – GARANZIA DEFINITIVA.....	29
ART. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	29
ART. 32 - PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	30
ART. 33 – RECESSO.....	31
ART. 34 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	31
ART. 35 – SUBCONCESSIONE E SUBAPPALTO.....	32
ART. 36 –VARIAZIONI NELLA CONCESSIONE.....	32
ART. 37 - RESPONSABILITA' E GARANZIE.....	32
ART. 38 – VERIFICHE E CONTROLLI.....	33
ART. 39 – ONERI DELLA SICUREZZA	33
ART. 40 – DOMICILIO ELETTO E CONTROVERSIE.....	33
ART. 41 – SPESE CONTRATTUALI	33
ART. 42 – RIFERIMENTI NORMATIVI.....	33

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha per oggetto la gestione integrata del servizio di Scuola dell'infanzia e del parco giochi inclusivo ubicati nella cittadella universitaria di Viale delle Scienze, in immobili e aree di proprietà dell'Università degli Studi di Palermo (di seguito Concedente o Stazione concedente).

La concessione comprende, in particolare:

- a) la gestione del servizio educativo di Scuola dell'infanzia presso l'edificio denominato "Casetta Rossa" e presso i locali siti al piano terra dell'Edificio 9;
- b) la gestione, custodia, vigilanza, manutenzione ordinaria e straordinaria nei limiti previsti dagli atti di gara, nonché l'utilizzo a fini ludico-educativi dello spazio verde adibito a parco giochi inclusivo, adiacente all'edificio "Casetta Rossa".

Rientrano nell'oggetto della concessione tutte le attività necessarie alla completa ed efficace erogazione del servizio, ivi comprese l'organizzazione e gestione delle attività educative e didattiche, la cura e l'igiene personale dei bambini, la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la distribuzione e l'assistenza ai pasti (pranzo e merende) nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, il servizio di pulizia e la sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature, nonché la manutenzione degli immobili e delle aree di pertinenza secondo quanto stabilito nella documentazione di gara.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle finalità educative proprie della Scuola dell'infanzia, degli standard qualitativi e organizzativi e dei criteri di funzionamento stabiliti dalla normativa regionale vigente e futura, dalle disposizioni di settore applicabili, dal presente Capitolato e dal progetto educativo, organizzativo e gestionale presentato dall'aggiudicatario in sede di gara, che costituirà parte integrante e sostanziale del contratto di concessione.

Prima dell'avvio del servizio, il Dirigente dell'Area Affari Generali e Centrale Acquisti, d'intesa con l'impresa aggiudicataria, definirà con apposito atto le modalità operative di gestione per gli aspetti non espressamente disciplinati dalla documentazione di gara e dall'offerta tecnica, nel rispetto dei principi di buon andamento, efficacia ed economicità dell'azione amministrativa.

La concessione è articolata in un unico lotto funzionale, al fine di garantire l'unitarietà gestionale, organizzativa e qualitativa dei servizi oggetto di affidamento.

Il servizio oggetto della concessione è qualificato, a tutti gli effetti, come servizio pubblico e non potrà essere sospeso, interrotto o ritardato dal Concessionario, salvo cause di forza maggiore debitamente comprovate ovvero specifici provvedimenti adottati dall'Amministrazione concedente.

Costituisce parte integrante e sostanziale della documentazione di gara il Regolamento per l'accesso al servizio di Scuola dell'infanzia dell'Università degli Studi di Palermo, emanato con D.R. n. 5488 prot. n. 90442 del 14.5.2026 (Allegato 3); eventuali successive modifiche o integrazioni del medesimo Regolamento si intendono automaticamente applicabili alla presente concessione.

La Scuola dell'infanzia è finalizzata a contribuire alla formazione e alla socializzazione dei bambini, promuovendone il benessere psicofisico e lo sviluppo armonico delle potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali, nel rispetto dei principi di inclusione, pari opportunità e centralità della persona.

ART. 2 – STRUTTURE E SEDI

Il Concedente, ai fini della realizzazione del servizio, mette a disposizione del Concessionario gli spazi, come meglio individuati nell'Allegato 1, siti in Viale delle Scienze, di proprietà dell'Università degli Studi di Palermo, e precisamente:

- **Edificio "Casetta Rossa":** ricettività 55 bambini (3–36 mesi: 15 lattanti, 20 semi-divezzi, 20 divezzi), comprensivo di attrezzature e beni mobili se presenti ed ancora idonei all'uso;
- **Edificio n. 9:** ricettività 10 bambini (3–5 anni);
- **Spazio verde adiacente all'Edificio denominato Casetta rossa adibito a parco giochi.**

Gli immobili e le aree sopra indicate sono concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata della concessione ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

Il Concessionario non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali né concederli, anche parzialmente, a terzi, salvo preventiva autorizzazione scritta del Concedente.

Gli immobili, gli impianti e le attrezzature sono messi a disposizione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna.

Gli immobili saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata della concessione al Concessionario, cui competeranno tutte le spese di funzionamento e di manutenzione ordinaria degli immobili, delle aree esterne, degli impianti e delle attrezzature.

Sarà a carico del Concessionario attrezzare e arredare gli immobili concessi in uso in modo da renderli funzionali all'espletamento del servizio.

Prima dell'inizio della gestione in concessione sarà redatto inventario, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile e dei beni mobili esistenti, in contraddittorio tra le parti.

Alla scadenza del contratto, il Concessionario è tenuto a riconsegnare gli immobili, liberi da persone e cose non autorizzate, in buono stato di conservazione e di funzionamento, salvo i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna dovrà avvenire mediante apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha una durata iniziale di due anni, eventualmente rinnovabili per pari durata, con decorrenza dalla stipula del contratto di concessione.

Il servizio sarà svolto dieci mesi all'anno, con esclusione dei mesi di luglio e agosto, salvo la possibilità di attivazione del tempo di estate nel mese di luglio.

Alla naturale scadenza, il contratto si intende cessato senza necessità di formale disdetta tra le parti.

L'Università degli Studi di Palermo si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto, alle condizioni risultanti dagli atti di gara e dalle proposte negoziali formulate dall'aggiudicatario. Gli operatori economici concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Prima della scadenza, il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ateneo, per il periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure e al perfezionamento degli atti amministrativi per l'individuazione del nuovo affidatario, comunque per un periodo massimo di sei mesi. Resta inteso, che è facoltà dell'Ateneo non disporre alcuna proroga al contratto. L'affidatario non ha diritto ad alcun compenso, risarcimento, rimborso o indennizzo nel caso in cui l'Ateneo decida di non disporre la predetta proroga tecnica.

ART. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato della concessione, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023, è costituito dal fatturato complessivo presunto del Concessionario generato per l'intera durata del rapporto contrattuale, al netto dell'IVA, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

Il valore stimato della concessione in relazione alle soglie di rilevanza europea di cui agli artt. 14 e 179 del citato Codice dei contratti è di **€ 1.854.450,00 oltre IVA**, ed è riferito a un periodo di funzionamento del servizio pari a n. 10 mesi annui, per una durata contrattuale di anni due, comprensiva dell'opzione di rinnovo per ulteriori due anni e della eventuale proroga tecnica di sei mesi, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023.

Tale valore è determinato sulla base della capacità ricettiva massima pari a numero massimo di 65 bambini e, in via prudenziale, assumendo una platea minima di n. 35 utenti appartenenti all'utenza UNIPA, in coerenza con il dato storico degli iscritti, moltiplicato per una retta mensile di riferimento pari a € 350,00

per ciascun utente UNIPA, per 10 mesi, corrispondente ad un fatturato annuo stimato pari a € 122.500,00 a tale importo si aggiungono i ricavi derivanti dagli ulteriori di n. 30 utenti esterni, per una retta mensile stimata in € 750,00 per bambino, per n. 10 mesi annui, corrispondente a un fatturato annuo stimato pari ad € 225.000,00.

Al fatturato complessivo delle citate rette percepite si aggiungerebbero ulteriori proventi connessi alla gestione del servizio tempo di estate nel mese di luglio (per circa la metà degli utenti giornalieri complessivi pari a 32 anche con orario ridotto), corrispondente ad un fatturato annuo stimato pari a € 9.600,00, nonché la somma stimata di € 55.000,00, derivante dai contributi pubblici per l'accreditamento delle sezioni componenti la Scuola, come dettagliato nel Piano Economico-Finanziario di massima allegato al presente Capitolato speciale (Allegato 4).

I corrispettivi del Concessionario sono integralmente costituiti dalle rette versate dagli utenti finali del servizio.

Non è previsto alcun contributo, prezzo o integrazione economica a carico dell'Amministrazione concedente.

Il valore definitivo della concessione sarà determinato dall'offerta economica del soggetto aggiudicatario, in funzione del ribasso percentuale offerto sul costo unitario di riferimento sopra indicato, ovvero della retta mensile pari ad € 350,00, oltre IVA, ferma restando la durata contrattuale e le condizioni previste dalla documentazione di gara.

Qualora, nel corso della concessione, dovessero intervenire diverse disposizioni normative in merito alla capacità ricettiva delle strutture ospitanti della Scuola dell'infanzia, il Concessionario avrà l'obbligo di adeguarvisi, senza per questo poter richiedere risarcimenti al Concedente.

Non sono previsti oneri di sicurezza. Non sussistono rischi di interferenza e, pertanto, non è necessaria la predisposizione di apposito D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008. Non è stato, pertanto, quantificato alcun costo specifico per la sicurezza inerente a rischi interferenziali, che risulta pari a zero.

Si precisa che tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione del potenziale incasso, al netto dell'IVA, derivante dai potenziali fruitori dei servizi offerti.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, alla documentazione di gara è allegato un Piano Economico Finanziario di massima (PEF) – Allegato 4, che ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il Piano Economico Finanziario di massima allegato è finalizzato a individuare la dinamica economica generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della concessione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare una stima presuntiva non vincolante di ricavi e di costi di gestione e di individuare l'equilibrio economico finanziario complessivo dell'iniziativa.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Università e non costituisce alcuna garanzia dei corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione. In sede di offerta economica, ciascun concorrente dovrà presentare un proprio Piano Economico-Finanziario asseverato o comunque redatto secondo criteri di sostenibilità economico-finanziaria, idoneo a dimostrare l'equilibrio complessivo dell'iniziativa per l'intera durata della concessione.

ART. 5 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Ai sensi dell'art. 177 del Decreto Legislativo 36/2023, il Concessionario assume integralmente il rischio operativo connesso alla gestione dei servizi oggetto della presente concessione.

Per rischio operativo si intende il rischio legato alla gestione dei servizi sul lato della domanda e/o dell'offerta, tale da comportare l'esposizione del Concessionario alle fluttuazioni del mercato, senza garanzia di recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti nell'ambito della gestione.

In particolare, restano in capo al Concessionario, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- il rischio di domanda, connesso alle possibili variazioni del numero degli utenti e al conseguente livello dei ricavi;
- il rischio di offerta, connesso all'andamento dei costi di gestione e all'ingresso di eventuali operatori concorrenti nel mercato di riferimento;
- il rischio di approvvigionamento e di incremento dei costi dei fattori produttivi;
- il rischio organizzativo e gestionale inerente l'esecuzione del servizio.

Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi automatici di compensazione, integrazione o garanzia dei ricavi idonei a neutralizzare o attenuare il predetto rischio operativo.

Qualora si verificassero fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di fruizione del servizio, rischio di incremento dei costi dei fattori produttivi nonché il rischio di offerta connesso all'ingresso nel mercato di competitori ecc.).

ART. 6 – RETTE E CONTRIBUTI

Per la gestione dei servizi oggetto della presente concessione, il Concessionario ha diritto a percepire, per ciascun anno di funzionamento del servizio (dieci mesi), i seguenti corrispettivi:

- **Retta per utenti UNIPA** - per la frequenza del servizio di scuola dell'infanzia per i bambini figli del personale e degli studenti UNIPA, pari ad € 350,00 mensili, oltre Iva, suscettibile di ribasso percentuale offerto in sede di gara;
- **Retta per utenti esterni** – per i posti non coperti da utenti UNIPA, stimata in € 750,00;
- **Servizi integrativi e opzionali** - quali l'attivazione del servizio tempo di estate nel periodo estivo o per eventuali aperture straordinarie, previa comunicazione e approvazione della Stazione concedente, ai sensi dell'art. 3, ultimo comma, del Regolamento di accesso al servizio;
- **Contributi pubblici** – eventuali contributi regionali o di altra natura destinati all'accreditamento delle strutture ospitanti la Scuola dell'infanzia.

Le rette e gli eventuali corrispettivi per i servizi integrativi saranno fatturati e riscossi direttamente dal Concessionario, che potrà rilasciare agli utenti le relative ricevute fiscali o quietanze.

Con l'atto di concessione del servizio, l'Ateneo trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tal fine, spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione delle somme dovute mediante procedura ingiuntiva, nonché ogni iniziativa volta al recupero dei crediti, senza oneri o garanzie aggiuntive a carico della Stazione concedente.

La Stazione concedente mantiene, in ogni caso, diritto di accesso e controllo sulla documentazione, anche cartacea, relativa alla gestione dei pagamenti e delle morosità.

Con i suddetti corrispettivi, il Concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Università per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, tanto in forma economica che in forma specifica, per l'intera durata del contratto.

ART. 7 – REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 36/2023, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si verificassero particolari condizioni di natura oggettiva tali da determinare una variazione del costo del servizio, in

aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai sensi dei commi 3 e 4 del menzionato articolo 60, ai fini della determinazione della variazione, dovranno essere utilizzati gli indici ISTAT dei prezzi al consumo (Indice Generale FOI senza tabacchi) pubblicati sul portale istituzionale dell'ISTAT.

L'applicazione della revisione dei prezzi:

1. richiede la presentazione motivata da parte del Concessionario della richiesta di aggiornamento, con dettagli relativi all'incidenza della variazione sui costi di gestione;
2. è soggetta a verifica e approvazione da parte della Stazione concedente;
3. non può avere effetto retroattivo e si applica solo alle prestazioni ancora da eseguire.

Resta fermo che eventuali variazioni inferiori al 5% non daranno luogo ad aggiornamenti dei prezzi.

ART. 8 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI

I servizi di cui al presente Capitolato sono destinati a soddisfare un'utenza di bambini ricompresi nella fascia d'età dai tre mesi ai cinque anni di età.

Beneficiari del servizio sono i figli degli studenti (compresi specializzandi e dottorandi e, con riserva, gli studenti che abbiano partecipato alle selezioni per borse di dottorato o scuole di specializzazione, che si ritrovino al momento della presentazione della domanda in attesa del relativo esito), del personale dipendente di ruolo (professori, ricercatori e personale tecnico amministrativo a tempo indeterminato) e del personale a tempo determinato (ricercatori a tempo determinato, contrattisti di ricerca, titolari di "incarichi post doc" e di incarichi di ricerca, assegnisti di ricerca, borsisti *post-lauream* e personale tecnico-amministrativo a tempo determinato) dell'Università degli Studi di Palermo, secondo le modalità indicate nell'art. 1 del citato Regolamento.

La capacità ricettiva della Scuola d'infanzia è attualmente di 65 unità da destinare potenzialmente all'utenza dell'Ateneo ed è articolata, per fascia di età, nelle seguenti sezioni:

- a) Sezione piccoli/lattanti (3-12 mesi) - 15 posti;
- b) Sezione medi/semidivezzi e grandi/divezzi (12 mesi-3 anni) - 40 posti;
- c) Sezione infanzia (3-5 anni) - 10 posti.

In caso di mancata copertura dei posti disponibili, potranno beneficiare del servizio anche i minori con genitori che non siano studenti/dipendenti dell'Ateneo.

Il Concessionario dovrà garantire, con la propria organizzazione e a proprio rischio, le attività educative, ausiliarie e di coordinamento necessarie alla completa ed efficace prestazione del servizio, comprese la cura e l'igiene personale dei bambini, la preparazione, la distribuzione e l'assistenza ai pasti, il servizio di igiene e pulizia dei locali e delle aree esterne.

Il servizio di Scuola dell'infanzia, erogato dal Concessionario, dovrà prevedere le seguenti attività principali:

- Gestione del servizio educativo per la prima infanzia;
- Servizio di refezione, nel rispetto dei CAM previsti dal DM 10 marzo 2020;
- Gestione dello spazio verde adibito a parco giochi inclusivo.

ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO EDUCATIVO PER LA PRIMA INFANZIA

Il Concessionario, con propria organizzazione e a proprio rischio, è tenuto ad attivare e gestire il servizio educativo per la prima infanzia nel rispetto della normativa nazionale, regionale e dei regolamenti dell'Università degli Studi di Palermo, nonché del progetto educativo e organizzativo presentato in sede di gara.

Il servizio dovrà garantire:

- a) **Educazione, cura e socializzazione dei bambini**

- Interventi finalizzati al benessere psicofisico e allo sviluppo armonico delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali;
- Attività che favoriscano l'autonomia del bambino;
- Attenta vigilanza e cura igienico-sanitaria;
- Predisposizione dell'ambiente e scelta delle proposte educative adeguate alle diverse fasi di sviluppo e alle fasce di età dei bambini.

b) Sostegno alla genitorialità

- Favorire la conciliazione dei tempi di lavoro e di vita dei genitori;
- Fornire informazioni e garantire un dialogo costante con le famiglie, anche mediante incontri individuali, di gruppo o assembleari.

c) Ambientamento dei bambini

- Inserimento graduale dei bambini per favorire un positivo adattamento al nuovo ambiente;
- Rapporti individualizzati iniziali tra educatore e bambino, secondo modalità concordate con i genitori.

Il Concessionario è tenuto ad attivare il servizio nel rispetto degli standard organizzativo-funzionali del Regolamento per l'accesso al servizio di Scuola dell'infanzia dell'Università degli Studi di Palermo e ss. mm. ii. e delle normative nazionali e regionali vigenti e future.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da rispondere efficacemente alle esigenze di educazione e cura dei bambini e, allo stesso tempo, aiutare le famiglie a conciliare tempi di vita e tempi di lavoro.

Il Concessionario dovrà provvedere alla gestione del servizio in conformità al progetto da esso stesso elaborato e presentato in sede di partecipazione alla presente procedura ed è tenuto ad armonizzare la propria attività con tutte le normative e le disposizioni nazionali e regionali alle quali si rimanda per quanto previsto in materia.

La Scuola dell'infanzia dovrà essere strutturata nel seguente modo:

- accogliere sino ad un massimo di n. 65 bambini di età compresa tra 3 mesi e 5 anni di età;
- i bambini devono essere suddivisi in sezioni per fasce di età e in relazione agli spazi disponibili, nello specifico: sezione lattanti 15 bambini; sezione semi divezzi 20 bambini; sezione divezzi 20 bambini e sezione infanzia 10 bambini;
- le sezioni devono essere organizzate nel rispetto del rapporto numerico massimo educatore/bambino così come disposto dalla normativa vigente e dalla normativa regionale.

I mesi di apertura per ogni anno educativo sono da settembre a giugno (10 su 12 mesi all'anno); il servizio dovrà essere garantito per n. 5 giorni settimanali, rispettando il seguente orario minimo: dal lunedì al venerdì 7:30 a.m. -17:30 p.m., assicurando sempre il servizio mensa.

Potranno essere previste aperture straordinarie. Potranno essere previste chiusure in occasione delle festività disposte annualmente dal Calendario scolastico e dalla chiusura disposta dall'Ateneo. La chiusura del servizio è prevista durante il mese di agosto in concomitanza con il periodo di chiusura previsto dall'Ateneo.

Al Concessionario sarà consentita la possibilità di offrire, quali servizi integrativi, il prolungamento dell'orario di apertura e chiusura, nonché l'apertura del servizio al territorio per attività di carattere formativo e aggregativo, anche mediante il coinvolgimento di altri soggetti istituzionali e realizzare altre attività complementari, integrative e/o collaterali di socializzazione rivolte a minori nel rispetto della normativa vigente.

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

Il servizio in concessione presso la sezione infanzia, già accreditata come "Istituto infanzia UNIPA"

composta da n. 1 sezione in capo al precedente Concessionario, deve articolarsi nel rispetto delle condizioni richieste dalla normativa vigente per la conservazione dell'accreditamento del servizio.

Per le altre sezioni ubicate presso l'edificio denominato "Casetta rossa", denominata "Università dei bimbi", il nuovo Concessionario dovrà attivarsi per richiedere il conseguimento dell'accreditamento del servizio una volta effettuati i lavori necessari di ristrutturazione a carico dell'Ateneo.

ART. 10 – SERVIZIO DI REFEZIONE

L'intero processo relativo alla refezione sarà a completo carico del Concessionario che dovrà assicurare la fornitura e la somministrazione dei pasti e merende nel rispetto delle tabelle dietetiche (da allegarsi al progetto ed approvate dal competente servizio dell'ASP) e di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia, garantendo, altresì, l'utilizzo di prodotti alimentari di prima qualità o scelta, ivi compresi prodotti biologici e provenienti da aziende locali.

Il Concessionario ha l'obbligo di fornire diete speciali a bambini con accertate allergie alimentari, su prescrizione del medico pediatra di base e richiesta dei genitori e alimentazione differenziata nel rispetto della cultura di appartenenza.

Per tutte le attività di preparazione e somministrazione di pasti completi, anche cucinati in cucina esterna per la sezione infanzia, è obbligatorio rispettare rigorosamente i CAM (criteri ambientali minimi) previsti dal Decreto 10 marzo 2020 relativo ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, pubblicato sulla G.U.R.I. del 4 aprile 2020. In particolare:

- percentuale minima di prodotti biologici, DOP/IGP, fair-trade;
- approvvigionamento da filiera corta e da Km 0;
- riduzione degli imballaggi;
- gestione degli sprechi alimentari e donazione eccedenze;
- utilizzo di detergenti ecologici;
- riduzione dei consumi energetici e idrici;
- uso di stoviglie riutilizzabili o compostabili certificate UNI EN 13432 (ove consentito).

Si riportano ai successivi articoli i criteri ambientali minimi di cui al **punto C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)" del DM 10 marzo 2020** in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 57, commi 2, del Decreto legislativo n. 36/2023, ai sensi del quale le stazioni appaltanti e gli enti concedenti inseriscono, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nel citato Decreto.

ART. 10.1 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense

scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola 8 di 31 sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefitta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirnpnato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli **spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

ART. 11 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

I servizi oggetto del presente Capitolato speciale dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei “*Criteri Ambientali Minimi*” (CAM), di cui al D.M. 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, e del “*Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione 2023*” (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 259 del 3 agosto 2023, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 193 del 19 agosto 2023) in materia di Green Public Procurement (GPP) cioè della sostenibilità ambientale dei consumi della PA e in particolare degli obiettivi ed effetti ambientali, sociali ed economici, e del ruolo dei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Il presente Capitolato speciale intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale dei servizi richiesti al Concessionario, orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi. A tal fine, il Concessionario dovrà presentare, con periodicità annuale, una proposta di abbattimento quantitativa dell'impatto ambientale degli stessi, contenente le soluzioni tecnologiche e organizzative nonché le relative misure attuative, volte a ridurre i consumi energetici, a prevenire la produzione dei rifiuti e a ridurre l'impatto della logistica o altri impatti ambientali.

Il Concessionario si impegna a condurre i servizi oggetto del presente Capitolato e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e in coerenza con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

Il Concessionario, inoltre, dovrà osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della concessione, garantendo in particolare:

- ✓ il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza sul lavoro, nel testo vigente;
- ✓ il rispetto del D. Lgs n. 193/2007, in materia di sicurezza alimentare, nel testo vigente;
- ✓ l'applicazione delle modalità operative previste dallo standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio Manuale HACCP;
- ✓ l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle Autorità sanitarie competenti.

Il Concessionario dovrà prestare particolare cura e attenzione all'igiene, alla pulizia e al decoro dei locali, tenuto conto del contesto delle attività universitarie all'interno del quale è inserito.

In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, dovrà:

- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le loro parti utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumo all'interno della Scuola dell'infanzia e nelle relative pertinenze, secondo la normativa vigente in materia;
- organizzare i servizi in coerenza con quanto disposto dalle Direttive europee 2008/98/CE e 2019/904/CE nonché dal Circular Economy Action Plan;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia, tramite il posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo della Scuola dell'infanzia ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utenza la corretta separazione dei rifiuti;
- trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti secondo la normativa e i regolamenti vigenti in materia;
- utilizzare detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 per la pulizia dei locali e delle altre superficie dure e nei lavaggi in lavastoviglie o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

ART. 12 - ULTERIORI SPECIFICHE TECNICHE: FLUSSI INFORMATIVI, PREVENZIONE, GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI E TOVAGLIE, TOVAGLIOLI

ART. 12.1. - FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al Direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti, nel quale si prevede che *«L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato» può disporre, con provvedimento motivato, la sospensione provvisoria delle pratiche commerciali scorrette, laddove sussiste particolare urgenza»*.

ART. 12.2. - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero

di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (per garantire la porzione idonea con una sola presa).

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono, altresì, essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione concedente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione concedente.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASP, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare graditi, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutarì.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la Stazione concedente un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, deve assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 12.3. - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

ART. 12.4. - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 12.5. – TOVAGLIE, TOVAGLIOLI

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

ART. 13 – GESTIONE SPAZIO VERDE ADIBITO A PARCO GIOCHI INCLUSIVO

La concessione comprende anche la gestione dello spazio verde sopraelevato alla destra dell'edificio denominato "Casetta rossa", adibito a parco giochi inclusivo sito in Viale delle Scienze, di cui l'Università degli Studi di Palermo è proprietaria, compreso i beni e le attrezzature ivi installate, per le attività *outdoor education* e ludico-ricreative dei bambini che frequentano la Scuola dell'infanzia.

L'area verde, adibita a parco giochi inclusivo, ha un'estensione di circa 1.340,00 mq, come da planimetria allegata di cui all'Allegato 1, la cui gestione, manutenzione e custodia sarà affidata al Concessionario alle condizioni di seguito riportate.

Tale forma di gestione intende raggiungere i seguenti scopi:

- 1) manutenzione dell'area verde e delle attrezzature ivi posizionate;
- 2) pulizia e buona conservazione del complesso;
- 3) adeguato controllo sull'utilizzo e la sicurezza.

La gestione del parco non potrà essere effettuata per altro scopo per cui la concessione è disposta, salvo i casi formalmente autorizzati, dall'Ateneo.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'area verde e delle attrezzature oltre che degli accessi sono a esclusivo carico del Concessionario.

Rimangono, inoltre, a carico del Concessionario le riparazioni cagionate da cattivo uso o negligenza.

Il Concessionario non potrà apportare all'immobile innovazioni, addizioni o migliorie, senza il preventivo consenso scritto dell'Università e previa autorizzazione degli organi competenti.

Fermo restando quanto sopra previsto, l'effettuazione di lavori non autorizzati dall'Università, comporta la decadenza della presente concessione e l'obbligo di restituzione dell'area verde, salvo il risarcimento del danno arrecato.

In ogni caso, alla scadenza della concessione, le migliorie e le addizioni eseguite dal Concessionario resteranno acquisite dall'Università senza obbligo di corrispettivo alcuno, salvo il diritto dell'Ateneo di pretendere il ripristino dei locali nello stato in cui sono stati consegnati, qualora le addizioni e migliorie siano state effettuate senza il predetto consenso.

Il Concessionario provvederà alla custodia e alla vigilanza dell'area verde, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi.

Il Concessionario si assumerà, in via diretta ed esclusiva, ogni responsabilità civile e penale derivante dall'operato, anche omissivo, delle persone designate per la vigilanza e per qualsiasi azione o intervento effettuato, che sia causa di danno alla funzionalità degli impianti o alle attrezzature.

Il Concessionario dovrà:

- provvedere all'apertura e alla chiusura dell'area e delle sue pertinenze durante tutti gli utilizzi dello spazio di cui al presente paragrafo;
- provvedere alla dotazione di materiale di pronto soccorso a norma di legge;
- provvedere alla pulizia ordinaria delle aree del parco, dei percorsi e delle aree di pertinenza e dotare tutta l'area del parco di cestini porta rifiuti con fornitura a suo carico dei sacchetti portarifiuti;
- provvedere alla pulizia periodica e/o quotidiana e disinfestazione/derattizzazione regolare della zona limitrofa, delle pertinenze e del complesso nel suo insieme;
- provvedere alla manutenzione, sistemazione e risistemazione del verde;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le strutture (arredi e attrezzature) connesse allo spazio affidato e alla sostituzione di quelle non più riparabili che diventeranno di proprietà dell'Ateneo;
- provvedere alla manutenzione delle infrastrutture presenti nel parco giochi compresa la recinzione ed i cancelli di accesso;
- provvedere alla pulizia e spurgo, continui e periodici, dei pluviali e dei pozzetti di scarico, ove presenti nella zona;
- provvedere all'imbiancatura degli spazi murari delimitanti la zona, ove necessario;
- provvedere a stipulare polizze assicurative anche per i danni occorsi a cose e persone nell'area di che trattasi.

ART. 14 – SERVIZI AGGIUNTIVI E/O INTEGRATIVI, INNOVATIVI E SPERIMENTALI

Al di fuori dell'orario di funzionamento della Scuola dell'infanzia, il Concessionario potrà avviare, nella struttura immobiliare in concessione, altre tipologie d'offerta di servizi socio-educativi per minori,

aggiuntivi e/o integrativi, come il servizio tempo di estate nel mese di luglio a favore delle famiglie e/o bambini frequentanti le sezioni della Scuola dell'infanzia, (come previsti dalla normativa regionale) con tariffe vincolate per gli utenti interni UNIPA e per gli utenti esterni proporzionali alle differenti rette individuate di cui all'art. 6 del presente Capitolato, previa autorizzazione della Stazione concedente.

Il Concessionario, comunque, è tenuto ad attuare quanto proposto in sede di offerta ed a darne tempestiva e preventiva comunicazione alla Stazione concedente, fatte salve il rilascio di eventuali autorizzazioni da parte degli enti preposti.

Per lo svolgimento dei servizi provvederà a dotarsi di apposite polizze assicurative esonerando l'Ateneo da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone e/o cose, ovvero subiti dagli operatori o dagli utenti fruitori del servizio di che trattasi.

Per lo svolgimento delle attività il Concessionario potrà usufruire pienamente della struttura e di tutte le attrezzature in essa contenute sotto la propria ed esclusiva responsabilità; eventuali esigenze particolari di arredo o di materiale, necessari per la corretta erogazione dei servizi aggiuntivi, saranno a suo carico.

ART. 15 – FORNITURA DI MATERIALI DIDATTICI E ATTREZZATURE D'UFFICIO

Il Concessionario è tenuto a provvedere direttamente, con oneri interamente a proprio carico, alla fornitura di tutti i materiali, beni di consumo e attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio oggetto della concessione.

In particolare, il Concessionario dovrà assicurare la fornitura del materiale per l'igiene personale dei bambini, con esclusione di pannolini e salviette, del materiale per infermeria e pronto soccorso idoneo all'utenza infantile, nonché del materiale necessario allo svolgimento delle attività educative e didattiche, ivi compresi cancelleria, colori, fogli, sussidi e materiali didattici vari, anche specificamente destinati a bambini con disabilità, in quantità adeguata e conforme alle diverse aree di sviluppo del minore e alla normativa vigente.

È, altresì, a carico del Concessionario la sostituzione dei giochi e dei giocattoli utilizzati dai bambini, nonché il reintegro della posateria, delle stoviglie, degli utensili da cucina, delle pentole, dei servizi di piatti, dei vassoi e di ogni altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento delle attività connesse al servizio di refezione.

Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire la fornitura del materiale di cancelleria e di ufficio, compresi i materiali di consumo per stampanti e apparecchiature informatiche, nonché provvedere alla dotazione di attrezzature d'ufficio e relativi arredi necessari per l'espletamento delle attività amministrative funzionali al servizio.

Nell'effettuare sostituzioni, integrazioni o nuove forniture, il Concessionario è tenuto a garantire la piena conformità dei beni alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza, prevenzione infortuni e tutela della salute, assicurando che tutti i materiali e le attrezzature siano rispondenti agli standard di qualità e sicurezza previsti dalla normativa nazionale ed europea applicabile.

ART. 16 – FORNITURA - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI

Il Concessionario è tenuto ad allestire e arredare, con oneri integralmente a proprio carico, i locali delle sezioni in cui si articola la Scuola dell'infanzia, assicurando la dotazione di tutti gli arredi, le attrezzature e i componenti funzionali necessari allo svolgimento delle attività educative, amministrative e di supporto previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario deve mantenere gli arredi e le attrezzature in costante stato di efficienza, decoro e sicurezza, garantendone in ogni momento il corretto utilizzo e assicurando la tutela dell'incolumità dei bambini sia all'interno delle strutture destinate al servizio sia nell'area adibita a parco giochi inclusivo.

Qualora un'attrezzatura, un arredo o un bene strumentale non risultasse più riparabile, anche di proprietà dell'Ateneo, il Concessionario è tenuto a provvedere tempestivamente alla relativa sostituzione a propria cura e spese, previa comunicazione all'Amministrazione concedente contenente l'indicazione del bene

sostituito, della marca e del modello del nuovo bene acquisito. I beni acquistati in sostituzione saranno inventariati tra quelli di proprietà dell'Università degli Studi di Palermo.

Con riferimento agli impianti e alle attrezzature della cucina e della zona lavanderia, il Concessionario deve provvedere alla manutenzione ordinaria e agli eventuali interventi di riparazione, ivi compresa la sostituzione di parti di ricambio, entro il termine massimo di 48 ore dalla rilevazione del guasto, utilizzando ricambi originali e avvalendosi esclusivamente di ditte specializzate previamente individuate e comunicate all'Amministrazione concedente prima dell'avvio del servizio. Qualora la riparazione non sia effettuabile in tempi brevi, il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dell'attrezzatura a propria cura e spese, nel rispetto delle disposizioni di cui ai commi precedenti.

Per ciascun impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere garantito almeno un intervento di manutenzione semestrale, da eseguirsi a cura di ditte specializzate. Il Concessionario è obbligato a trasmettere all'Amministrazione universitaria, con la medesima cadenza semestrale, una scheda riepilogativa degli interventi di manutenzione effettuati. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento lo stato di conservazione e funzionalità delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, nonché di accertare la corretta tenuta di un apposito registro delle manutenzioni da custodire presso la struttura.

Eventuali danni derivanti da incuria, negligenza o uso improprio da parte del Concessionario, del personale impiegato o di soggetti comunque riconducibili allo stesso, saranno posti a carico del Concessionario, previa contestazione e accertamento in contraddittorio tra le parti.

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere resi accessibili in qualunque momento al personale del Servizio Professionale Sistema di Sicurezza di Ateneo per le attività di vigilanza e controllo, nonché al personale della Stazione concedente per le attività di vigilanza e monitoraggio della corretta esecuzione del servizio o a imprese incaricate dalla stessa per l'esecuzione di eventuali interventi di manutenzione straordinaria.

ART. 16.1. SPECIFICHE TECNICHE FORNITURA DI ARREDI

La fornitura degli arredi destinati alla Scuola dell'infanzia dovrà essere conforme ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la fornitura e il noleggio di arredi per interni, adottati con Decreto Ministeriale 23 giugno 2022, in attuazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Il Concessionario dovrà garantire il rispetto integrale delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nel citato decreto.

Gli arredi forniti dovranno rispettare integralmente i requisiti previsti dal citato decreto, con particolare riferimento a:

- Requisiti dei materiali

- Legno e materiali a base legnosa provenienti da gestione forestale sostenibile (certificazione FSC, PEFC o equivalente).
- Limitazione di sostanze pericolose.
- Pannelli a bassa emissione di formaldeide (classe E1 o superiore).
- Vernici, adesivi e rivestimenti a basse emissioni di COV
- I materiali tessili e le pelli devono rispettare i limiti di cui all'Appendice B del citato Decreto.

- Durabilità e sicurezza

- Idoneità all'uso in ambienti scolastici per fascia 3–6 anni.
- Assenza di spigoli vivi e parti taglienti.
- Stabilità e resistenza meccanica certificate secondo norme UNI EN applicabili.
- Facilità di manutenzione e pulizia.

- Disassemblabilità e fine vita
 - o Progettazione che consenta la separazione dei materiali.
 - o Disponibilità di pezzi di ricambio per almeno cinque anni.
 - o Indicazioni per corretto smaltimento/recupero.
- Imballaggi
 - o Utilizzo di imballaggi riciclabili o riutilizzabili;
 - o Riduzione del materiale plastico non riciclabile;
 - o Ritiro degli imballaggi a carico del fornitore.

Gli arredi per l'infanzia devono essere conformi alle pertinenti norme UNI di seguito indicate:

- UNI EN 12221 (articoli per puericoltura - fasciatoio per uso domestico);
- UNI EN 716 (letti e letti pieghevoli ad uso domestico per bambini);
- UNI EN 14988 (seggioloni per bambini).

L'ambiente didattico dovrà essere concepito mediante arredi:

- o modulari, flessibili e facilmente riconfigurabili;
- o adattabili alle diverse attività educative previste dal progetto pedagogico;
- o facilmente movimentabili, anche mediante ruote dotate di sistemi di bloccaggio di sicurezza;
- o componibili tra loro per favorire attività individuali e di gruppo.

Dovranno essere previsti arredi confortevoli (es. sedute morbide, pouf di diversa dimensione e configurazione), ergonomici, colorati e progettati per favorire il benessere, la concentrazione e l'autonomia del bambino.

ART. 17 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO - FORNITURA DI APPARECCHIATURE ED EFFICIENZA ENERGETICA

Le apparecchiature installate e utilizzate presso il centro di cottura interno dovranno essere conformi alla normativa europea e nazionale vigente in materia di efficienza energetica, sicurezza e tutela ambientale. In particolare, le apparecchiature rientranti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, ove dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato al momento dell'acquisto ovvero, qualora debitamente motivato, alla classe immediatamente inferiore prevista per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali non dovranno contenere gas refrigeranti con potenziale di riscaldamento globale (GWP) maggiore o uguale a quattro; ove disponibili nel mercato di riferimento, dovranno essere privilegiati apparecchi che impiegano gas naturali non brevettati, nel rispetto della normativa ambientale vigente.

Le lavastoviglie professionali dovranno essere dotate di sistemi di recupero del calore ovvero della capacità di utilizzo diretto di acqua calda di rete, struttura a "doppia parete" ai fini del contenimento della dispersione termica e della rumorosità, nonché della possibilità di effettuare prelavaggi integrati, in modo da garantire efficienza energetica, contenimento dei consumi idrici e adeguati standard igienico-sanitari.

Tutte le attrezzature dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, prevenzione incendi, igiene degli alimenti e marcatura CE, garantendo elevati standard di affidabilità, durabilità e sostenibilità ambientale.

In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ART. 18 - PERSONALE E GARANZIE OCCUPAZIONALI

Il Concessionario provvede all'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione con personale proprio, fatto salvo il ricorso al subappalto per prestazioni marginali, da dichiararsi in sede di offerta ai

sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Il personale impiegato deve essere idoneo alle mansioni assegnate sotto il profilo fisico e professionale, in possesso dei titoli di studio richiesti dalla normativa statale e regionale vigente per lo svolgimento delle funzioni di insegnante di Scuola dell'infanzia, educatore di nido, coordinatore pedagogico e addetto ai servizi ausiliari e di cucina, nonché delle certificazioni sanitarie previste dalle disposizioni in vigore, da conservarsi presso la sede del servizio.

Il Concessionario assume direttamente il personale educativo, amministrativo, ausiliario e di cucina nel rispetto della normativa vigente in materia assicurativa, previdenziale, contributiva e fiscale, applicando i contratti collettivi nazionali e territoriali di settore stipulati dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative sul piano nazionale. È tenuto, altresì, a garantire, durante l'orario di apertura del servizio, il rispetto dei rapporti numerici educatore/bambini e ausiliario/bambini previsti dalla normativa della Regione Siciliana, assicurando in ogni caso la presenza contemporanea minima di due unità di personale, di cui almeno una appartenente all'area educativa, a garanzia delle condizioni di sicurezza.

In presenza di bambini con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/1992, il Concessionario, ove richiesto, dovrà assicurare personale educativo di sostegno aggiuntivo in conformità alla normativa vigente. Si impegna, inoltre, a garantire pari opportunità generazionali e di genere, nonché di inclusione lavorativa delle persone con disabilità o in condizioni di svantaggio.

Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario trasmette all'Amministrazione concedente l'elenco nominativo del personale impiegato, con indicazione dei dati anagrafici, titoli di studio, qualifiche, mansioni, livello di inquadramento contrattuale, tipologia di contratto, data di assunzione e attestazione del possesso dei requisiti richiesti. Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata alla Stazione concedente, che si riserva la facoltà di effettuare verifiche in merito alla veridicità delle dichiarazioni rese.

Il servizio dovrà essere gestito con personale dotato di adeguata professionalità e operante secondo modalità collegiali, favorendo il lavoro di équipe e la programmazione condivisa. Nell'ambito dell'orario di lavoro dovrà essere previsto, oltre alle ore frontali, un monte ore non frontale individuale da destinare ad attività di programmazione, documentazione, formazione, verifica e valutazione degli interventi educativi. Il progetto educativo e il piano organizzativo presentati in sede di gara dovranno indicare le figure professionali impiegate, le ore frontali e non frontali attribuite, le qualifiche e i livelli di inquadramento.

La struttura è configurata quale sede di tirocinio convenzionata con l'Università degli Studi di Palermo. I tirocinanti del Corso di Laurea in Scienze della Formazione Primaria operano esclusivamente quali figure aggiuntive e non sostitutive dell'organico minimo obbligatorio, con funzioni di affiancamento educativo, osservazione partecipata e supporto alle attività didattiche, senza incidere sui costi obbligatori di manodopera.

Il personale educativo è responsabile dell'attuazione del progetto pedagogico, garantendo lo sviluppo armonico psicofisico e la socializzazione dei bambini, nonché l'integrazione con le famiglie.

Il personale ausiliario assicura l'igiene e la pulizia degli ambienti e supporta le attività di accudimento dei bambini, attenendosi alle normative igienico-sanitarie vigenti e ai protocolli di sicurezza alimentare.

Il personale di cucina deve possedere idoneo titolo professionale ed esperienza documentata nella gestione di cucine per comunità infantili.

Il Coordinatore pedagogico, in possesso dei requisiti previsti dalla normativa regionale, assicura funzioni di indirizzo, programmazione, coordinamento, monitoraggio e verifica del servizio, mantenendo costanti rapporti con la Stazione concedente e garantendo almeno cinque ore settimanali dedicate al coordinamento.

Il personale impiegato opera senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Ateneo.

L'Amministrazione concedente esercita funzioni periodiche di controllo sulla qualità del servizio e sulla

coerenza tra attività svolta e progetto educativo.

Al termine di ciascun anno educativo il Concessionario presenta al DEC una relazione dettagliata contenente analisi delle attività svolte, criticità riscontrate e proposte operative.

In particolare, s'individuano come necessarie le seguenti tipologie di figure:

- Educatrice/Educatore;
- Ausiliaria/Ausiliario;
- Cuoco/a;
- Coordinatrice/Coordinatore Pedagogica/o.

Educatrice/educatore.

Gli educatori sono responsabili dell'attuazione del progetto educativo attraverso la predisposizione di proposte educative quotidiane che garantiscano il conseguimento degli obiettivi di armonico sviluppo psicofisico e di socializzazione dei bambini nonché dell'integrazione con l'azione delle famiglie.

Il personale educativo in dotazione al servizio deve essere in numero tale da garantire il rispetto del rapporto numerico educatore/bambino per ciascuna sezione, come risulta definito dai parametri previsti dalla normativa vigente.

Il personale educativo dovrà adottare una metodologia di lavoro in equipe, essere disponibile ad un continuo scambio di informazioni ed alla collaborazione reciproca.

Ausiliaria/Ausiliario. Gli ausiliari garantiscono le quotidiane funzioni di igiene e di pulizia delle strutture e delle aree di pertinenza, e supportano il gruppo degli educatori per lo svolgimento delle funzioni di accudimento dei bambini (igiene personale, accompagnamenti, etc.). Il personale esecutore dovrà avere età non inferiore ai 18 anni, e avere assolto l'obbligo scolastico e dovrà essere formato per:

- garantire la qualità strutturale e igienica degli ambienti (pulizia, sanificazione, riordino, controllo e cura di ambienti e arredi);
- garantire l'igiene e la sanificazione di materiali didattici e degli oggetti personali dei bambini (es. ciucci, giochi, biberon ecc.);
- attenersi scrupolosamente alla metodologia di controllo di cui al D.Lgs. 155/1997 e successive modificazioni e integrazioni, sia per quanto riguarda l'igiene degli alimenti, che per la pulizia e l'igiene degli ambienti;
- controllare lo stato di manutenzione delle attrezzature e degli strumenti di lavoro;
- predisporre materiali ed allestire spazi per le attività educative/didattiche;
- garantire il supporto necessario per lo svolgimento dell'attività educativa;
- partecipare, per quanto di competenza, al lavoro di gruppo con gli educatori e ai momenti di incontro con i genitori (colloqui, incontri di sezione, assemblee, laboratori, ecc.);
- collaborare e/o coordinare le operazioni relative alla sicurezza.

Cuoco/a. Il personale di cucina deve essere di età non inferiore ai 18 anni, in possesso di idoneo titolo di studio ovvero diploma professionale triennale di cuoco o licenza della scuola dell'obbligo, oltre all'esperienza professionale almeno triennale nella mansione di cuoco, nell'ambito della quale risulti la conduzione di cucine per comunità infantili, oltreché idonea attestazione secondo la normativa vigente in materia.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Coordinatrice/coordinatore pedagogica/o. L'attività di coordinamento pedagogico dovrà essere assicurata dal Concessionario attraverso la figura del Coordinatore pedagogico, così come regolamentato dalle norme regionali previste in materia, che rivestirà altresì il ruolo di referente coordinatore del servizio, individuato all'interno dell'equipe educativa tra il personale con almeno due anni di esperienza in attività di organizzazione e/o coordinamento di servizi rivolti all'infanzia.

Allo stesso compete il mantenimento delle relazioni con la Stazione concedente e dovrà svolgere funzioni di programmazione, organizzazione, coordinamento e verifica del servizio di Scuola dell'infanzia con compiti di definire e realizzare il progetto educativo e organizzare le prestazioni necessarie al suo corretto svolgimento al fine di garantire la qualità educativa, la coerenza e la continuità degli interventi, verificarne i risultati, promuovere il confronto con le famiglie e predisporre piani di formazione.

Tale figura dovrà essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa regionale per lo svolgimento dell'attività e di esperienza di gestione di servizi educativi per la prima infanzia comprovata da curriculum. L'attività di coordinamento pedagogico dovrà essere garantita per almeno cinque ore settimanali e il Coordinatore pedagogico dovrà mantenere un costante rapporto di collaborazione con l'Ateneo.

Al Coordinatore pedagogico sono attribuiti compiti organizzativi di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori, anche in rapporto alla loro formazione permanente, di monitoraggio, nonché di promozione e valutazione della qualità del servizio e di complessiva conduzione pedagogica del servizio erogato.

Al termine e durante l'anno educativo il Coordinatore pedagogico dispone appositi report e relazioni da inviare al DEC al fine di consentire il controllo e la verifica della corretta attuazione del progetto pedagogico. Il referente deve essere presente nelle strutture ospitanti la Scuola dell'infanzia in orari funzionali al suo ruolo e deve inoltre essere reperibile telefonicamente negli orari d'ufficio. Nella sua attività il referente parteciperà agli incontri periodici promossi dalla Stazione concedente.

ART. 19 - CLAUSOLE SOCIALI

Ai sensi dell'art. 57, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, il presente Capitolato prevede, quali requisiti necessari dell'offerta, l'adozione di misure finalizzate a garantire le pari opportunità generazionali e di genere, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o in condizioni di svantaggio, la stabilità occupazionale del personale impiegato e l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore stipulati dalle associazioni comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso all'attività oggetto della concessione.

Il Concessionario è altresì tenuto a garantire ai lavoratori eventualmente impiegati in subappalto le medesime tutele economiche e normative riconosciute ai propri dipendenti, nonché il pieno rispetto della normativa vigente in materia di contrasto al lavoro irregolare.

Al fine di salvaguardare i livelli occupazionali esistenti, trovano applicazione le disposizioni dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e quelle previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, con particolare riferimento all'art. 37 del CCNL Cooperative Sociali. Fermo restando quanto previsto dai contratti collettivi applicabili in materia di diritto alla riassunzione, l'aggiudicatario, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, si impegna ad assumere prioritariamente, nell'ambito del servizio oggetto della presente concessione, il personale impiegato dal gestore uscente per conto dell'Ateneo, sia esso

dipendente o socio, valorizzandone l'anzianità e la professionalità maturate.

Il contratto collettivo applicato è quello delle Cooperative Sociali. Il riassorbimento del personale precedentemente impiegato, oltre a garantire la continuità occupazionale, risponde all'esigenza di assicurare stabilità relazionale e continuità educativa in un servizio rivolto a un'utenza particolarmente delicata, quale quella dell'infanzia, che necessita di relazioni significative e continuative nel tempo.

ART. 20 - NORME DI SICUREZZA

Il Concessionario ha l'obbligo di presentare, al momento della sottoscrizione del contratto, il piano operativo di sicurezza relativo alle attività da esso svolte nell'ambito del servizio oggetto della gestione, nonché le attestazioni previste dal T.U. sulla sicurezza D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il piano operativo di sicurezza dovrà contenere, in via minima, l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività sia per il personale impiegato sia per gli utenti del servizio, nonché il programma delle azioni finalizzate al miglioramento continuo dei livelli di sicurezza.

Il piano dovrà altresì prevedere le procedure e le misure da adottare in caso di emergenza, comprese le modalità di evacuazione in caso di incendio o altre calamità, e dovrà indicare chiaramente il preposto alla sicurezza e i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze, assicurando che tali figure siano adeguatamente formate e sempre disponibili durante l'orario di funzionamento del servizio.

ART. 21 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto previsto negli altri articoli del presente Capitolato, restano a carico del Concessionario:

- il servizio di gestione complessiva della Scuola dell'infanzia, comprese le spese per il personale;
- la dotazione di tutte le autorizzazioni e certificazioni preventive a proprie cura e spese per l'esercizio del servizio di che trattasi;
- la formazione del personale, attraverso iniziative specifiche promosse dal soggetto aggiudicatario mirate al consolidamento dell'equipe di lavoro ed all'autoformazione;
- l'assistenza educativa secondo il progetto educativo e pedagogico proposto in sede di gara e in base alle indicazioni operative che potranno essere fornite dall'Amministrazione universitaria;
- la cura dell'igiene del minore mediante l'impiego di materiale idoneo e di prodotti adeguati e specifici;
- la pulizia dei locali, delle pertinenze, delle attrezzature e del materiale posto a disposizione dell'utenza, tali da garantire la massima igiene e salubrità dell'ambiente frequentato dai bambini, dai genitori e dagli educatori;
- l'intero complesso concernente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la lavorazione, la preparazione e la somministrazione degli alimenti (pasto principale ovvero pasti adeguati all'età del minore e spuntino del mattino e merenda del pomeriggio);
- l'acquisto del materiale didattico e ludico, secondo quanto indicato nel progetto offerto, il rinnovo dello stesso nel caso di deterioramento, nonché la fornitura del materiale di consumo per la normale attività delle sezioni in cui è articolata la Scuola dell'infanzia;
- la copertura delle spese relative all'ordinaria manutenzione dell'immobile e delle spese ordinarie e straordinarie delle attrezzature e arredi;
- la realizzazione degli interventi manutentivi ordinari relativi ai locali occupati e la cura dell'area adibita a parco giochi; è fatto obbligo per il Concessionario presentare un piano annuale di manutenzione ordinaria sull'immobile e sull'impiantistica, che saranno oggetto di controlli in fase di esecuzione del contratto;
- la tempestiva riparazione di beni danneggiati a seguito di condotte negligenti e/o imprudenti;
- lo svolgimento dell'attività a mezzo di personale con idonee qualifiche;

- la predisposizione di una relazione consuntiva annuale dettagliata sull'attività complessiva svolta;
- il fornire notizie ogni volta che l'ente concedente ritenga utile avere informazioni circa l'andamento delle attività;
- le spese telefoniche e/o telematiche;
- il provvedere al pagamento di tutte le imposte, tasse ed obblighi derivanti dalla concessione;
- le spese assicurative, inerenti sia il personale in servizio sia i bambini frequentanti la Scuola dell'infanzia sia i danni eventualmente arrecati a terzi nell'espletamento del servizio;
- la gestione informatizzata dei dati relativi alla concessione, a proprio rischio e spese, della riscossione delle rette anticipate mensili secondo le norme previste dal regolamento della Scuola dell'infanzia;
- la particolare assistenza ai bambini portatori di handicap;
- la fornitura al personale educativo ed esecutivo di vestiario conforme alle mansioni svolte e di relativo cartellino identificativo;
- la fornitura di materiali. In particolare, l'aggiudicatario dovrà fornire, con spese a proprio carico, ogni volta che se ne presenti la necessità e secondo il fabbisogno: materiale di consumo, quali a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo: materiale sanitario, materiale igienico (ad eccezione dei pannolini e salviette), rotoli di carta, carta igienica, etc...; biancheria, quale a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo: teli bagno, spugne, lenzuolini, bavaglini, copriletti, etc.... Il Concessionario provvederà alla sostituzione e/o integrazione in caso di necessità, dei giochi, del materiale didattico (compreso quello specifico per disabili), del materiale di cancelleria e di consumo necessario per lo svolgimento delle attività educative di cui sopra, nonché per la realizzazione del progetto educativo e del piano organizzativo proposto in sede di gara;
- il servizio di pulizia dei locali delle relative pertinenze e dell'area esterna, degli arredi e delle attrezzature secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- la sorveglianza, la custodia, la manutenzione ordinaria degli arredi, delle attrezzature, dell'immobile e delle relative pertinenze, secondo quanto previsto all'art. 16 del presente Capitolato;
- la stipula del contratto assicurativo, verificabile tramite presentazione di copia di contratto, per ciò che concerne i rischi di responsabilità civile verso persone e cose nel corso delle attività svolte con gli utenti sia nelle strutture interne che nell'area esterna del parco giochi come specificato all'Art. 29 del presente Capitolato.

L'attività complessiva e la qualità del servizio saranno oggetto di monitoraggio e valutazione da parte dell'Amministrazione ai sensi del presente Capitolato. Il soggetto aggiudicatario dovrà dotarsi, anche autonomamente, di idonei strumenti di valutazione per il costante monitoraggio della qualità del servizio, percepita ed erogata. L'Aggiudicatario è tenuto al rispetto di quanto specificato a suo carico nel presente Capitolato, assicurando l'efficacia e l'efficienza della gestione. L'Aggiudicatario risponde in sede civile e penale dell'incolumità degli utenti del servizio di cui al presente Capitolato. Spetta agli educatori la prevenzione di infortuni connessi allo svolgimento delle diverse attività, nonché l'opera di primo intervento e soccorso nei casi necessari. Nell'eventualità di accertamenti sanitari sulle condizioni di salute di un bambino (infortunio, malessere, ecc.) l'Aggiudicatario deve informare tempestivamente la famiglia e, se necessario, accompagnare il minore al Pronto Soccorso per le cure mediche del caso. Con tempestività, quindi, il referente presente in servizio fa pervenire alla Stazione concedente e contestualmente alla compagnia assicuratrice, idonea relazione.

L'Aggiudicatario è tenuto agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. (normativa sulla privacy) e dal Regolamento UE 2016/679 (*General Data Protection Regulation*), e conformemente lo devono essere i dipendenti incaricati dello svolgimento dei servizi previsti dalla concessione. Il Concessionario è responsabile della massima riservatezza dei dati e delle informazioni concernenti gli utenti e del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili da parte dei propri dipendenti, secondo quanto prevede la normativa vigente.

Tutte le prestazioni oggetto del presente Capitolato sono da considerarsi integranti il servizio di pubblico interesse e per nessun motivo possono essere sospese o abbandonate. In caso di sciopero del personale

devono essere garantiti i servizi nei modi concordati con l'Ateneo.

L'Aggiudicatario è responsabile degli adempimenti previsti dal Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (D.Lgs. n. 81/2008, in particolare gli artt. 17 e 18) e, all'atto della stipula del contratto, deve presentare il proprio piano di sicurezza dei rischi e comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'Aggiudicatario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed alle altre malattie professionali e deve attuare ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso di esercizio per tutela materiale dei lavoratori.

L'Aggiudicatario può prevedere l'utilizzo di volontari, tirocinanti e giovani in servizio civile, per svolgimento di compiti e attività complementari, e comunque non sostitutive, rispetto ai compiti e alle attività di pertinenza del personale impegnato per l'esecuzione del servizio previsto dal presente Capitolato. Tali collaborazioni devono essere concordate, ai fini di un congruo e opportuno inserimento di tali particolari risorse umane, nonché autorizzate dall'Amministrazione aggiudicatrice.

L'Aggiudicatario dovrà individuare un Responsabile di Progetto e comunicarne il nominativo al committente prima dell'inizio del servizio oggetto della concessione. Il Responsabile di Progetto dovrà garantire la reperibilità durante gli orari di espletamento del servizio. L'Aggiudicatario è tenuto altresì a comunicare il nominativo di un sostituto, che dovrà essere reperibile in caso di impedimento o assenza del Responsabile. Il Responsabile (o eventualmente il suo sostituto) sarà considerato il responsabile gestionale del contratto, dovrà avere piena conoscenza delle norme che condizionano il rapporto fra le parti, dovrà essere munito dei necessari poteri per la gestione del servizio e dovrà fungere da interlocutore amministrativo per il Committente.

ART. 22 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

L'Amministrazione concedente:

- fornisce copia delle certificazioni relative alla sicurezza dei locali e degli impianti; mette a disposizione i locali e arredi, come si trovano allo stato di fatto, che risultano dall'elenco di cui all'Allegato 2 e che saranno oggetto di ulteriore verifica al momento della consegna degli stessi e di integrazione da parte del Concessionario;
- comunica al Responsabile dei servizi i nominativi dei bambini da inserire presso la struttura, che sono risultati vincitori nella procedura di accesso al servizio, svolta dall'amministrazione universitaria, e i loro dati personali utili allo svolgimento del servizio, nonché eventuali dati sensibili necessari alla cura del bambino/a;
- assume l'obbligo di provvedere alla manutenzione straordinaria degli immobili e delle relative pertinenze, ovvero gli interventi finalizzati a mantenere in efficienza la struttura con riparazioni o sostituzioni di parti deteriorate per vetustà e quelli derivanti dalla necessità di adeguamento normativo, tranne che per danni arrecati per negligenza o dolo da parte degli operatori o da parte degli utenti;
- assume l'obbligo di provvedere alla manutenzione straordinaria degli spazi verdi pertinenziali non ricompresi nelle strutture ospitanti la Scuola dell'infanzia ed il parco giochi;
- provvede al pagamento delle utenze idriche ed elettriche.

ART. 23 – UTILIZZO DEGLI IMMOBILI

La Stazione concedente, prima dell'inizio del servizio, provvederà mediante apposito verbale a consegnare al Concessionario, per tutta la durata della concessione, gli immobili di proprietà dell'Ateneo ubicati in Viale delle Scienze presso l'Edificio "Casetta rossa" e Edificio 9, lo spazio verde adiacente adibito a parco giochi inclusivo, meglio individuati nelle planimetrie di cui all'Allegato 1 del presente Capitolato.

Le strutture sono dotate di impianti fissi, arredi, attrezzature, area esterna pertinenziale, nello stato in cui si trovano, e come constatato dall'operatore economico aggiudicatario, a seguito di sopralluogo obbligatorio.

Il Concessionario ha diritto di utilizzo gratuito dell'immobile e delle pertinenze, inclusa l'area verde adibita a parco giochi inclusivo, ai fini del servizio e per il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario. Tale utilizzo gratuito costituisce ricavo figurativo, non rilevante sull'equilibrio economico reale, calcolato in € 68.640,00 per l'intera durata della concessione, sulla base del valore minimo OMI dell'Agenzia delle Entrate.

Gli immobili, i beni mobili (come da inventario allegato al presente capitolato - Allegato 2) e quanto in essi contenuti ed annessi, nonché quelli sostituiti ed integrati dal Concessionario, rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione universitaria; i suddetti beni, pertanto, non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del Concessionario.

Il Concessionario avrà l'obbligo della manutenzione ordinaria dell'immobile (ivi comprese le pertinenze) messo a disposizione, degli impianti, dei relativi arredi e delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'Ateneo e concesso in uso gratuito dalla Stazione concedente, senza alcun onere ulteriore a carico del Concedente e dovrà garantire l'efficienza ed il funzionamento della Scuola dell'infanzia, nonché assumere tutti gli oneri economici per la gestione del servizio, ad eccezione delle utenze relative ai servizi di acqua, luce, che resteranno a carico, altresì, a carico della Stazione concedente.

Alla scadenza del contratto, il Concessionario è tenuto a riconsegnare gli immobili, gli impianti fissi, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso, pena il risarcimento dei danni subiti. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti, sulla base dell'effettivo riscontro con l'inventario dei beni, che sarà allegato al contratto stipulato con il Concessionario.

ART. 24 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Il Concessionario deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio delle attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche parzialmente. Il Concessionario s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Università.

Il Concessionario è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente concessione; tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

ART. 25 - AVVIO DELL'ATTIVITÀ

L'avvio dell'attività, che dovrà avvenire entro trenta giorni dalla stipula del contratto o dal diverso termine convenuto, in ogni caso, dall'inizio dell'apertura dell'anno educativo fissato per il giorno 1 settembre 2027, sarà formalizzato con apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti, al quale dovranno essere allegati:

- il Manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- il progetto di allestimento dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'erogazione dei servizi; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto, ad esempio in caso di dismissione o sostituzione di attrezzature o arredi;
- le certificazioni e le omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore, come Certificazioni CE o UNI, relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate;
- la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, relativo al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";

- l'elenco di tutti i prodotti che comporranno i menù settimanali e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell'Offerta tecnica ed eventuali modifiche che interverranno nel corso del contratto;
- l'elenco del personale impiegato, i relativi ruoli e qualifiche e indicazioni sugli orari per le turnazioni;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e di quanto proposto nell'Offerta tecnica.

ART. 26 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del contratto, il Concessionario dovrà liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà e ripristinare tutti gli spazi oggetto di concessione, riconsegnandoli all'Ateneo nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio della concessione e integrati/sostituiti dal Concessionario, fatte salve le modifiche autorizzate dall'Università nel corso del contratto, tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso. Qualunque miglioria apportata al locale e agli spazi nel corso della concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Ateneo, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna degli stessi tramite un'ispezione dei locali e la redazione di un verbale di riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel verbale di riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni o le attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della concessione.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto dei verbali di consegna e relativi allegati, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Università potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, che saranno decurtati dalla cauzione/garanzia definitiva, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

È fatto obbligo al Concessionario di provvedere, al momento della riconsegna dei locali, alla tinteggiatura completa dei locali e spazi che ospitano i servizi di che trattasi.

ART. 27 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI

Il Concessionario deve adottare un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:

- della qualità dei servizi erogati;
- della corretta gestione dei locali e spazi oggetto di concessione, comprese la loro pulizia e la gestione dei rifiuti;
- della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.

Il Concessionario deve, altresì, provvedere affinché tutto il personale impiegato sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.

Con cadenza semestrale, o su richiesta del DEC, il Concessionario dovrà inviare all'Università un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di *customer satisfaction* per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, in particolare:

- il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati all'interno della Scuola dell'infanzia, come ad esempio la disponibilità delle pietanze indicate nello stesso, le caratteristiche sensoriali delle pietanze,

il grado di cottura e la temperatura dei cibi, la quantità delle porzioni;

- il grado di apprezzamento della gestione del servizio, in particolare rispetto ai livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi.

Gli esiti delle indagini di *customer satisfaction* dovranno essere condivisi con il DEC, al fine di porre in atto le azioni necessarie al miglioramento dei servizi erogati.

L'Ateneo avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità e in ogni momento, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dalle disposizioni interne di Ateneo.

L'Ateneo si riserva, altresì, di effettuare appositi controlli nel corso dell'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione.

Nel caso di esito negativo dei predetti controlli, l'Ateneo, in contraddittorio con il Concessionario, prescriverà l'adozione delle necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo in relazione all'adozione delle sopracitate azioni o di ritardo nell'esecuzione delle stesse da parte del Concessionario, l'Università potrà applicare la risoluzione anticipata del Contratto.

ART. 28 - REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a rendere disponibile al DEC, con periodicità semestrale, l'andamento economico- finanziario relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario e aggiornato con il dettaglio dei ricavi suddivisi per i servizi oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà illustrare al DEC il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, con cadenza annuale, al fine di evidenziare i punti di forza, le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento, nonché di ottimizzare, previa condivisione con l'Università, i servizi oggetto della concessione.

ART. 29 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI

Il Concessionario è custode dei locali, degli impianti e dei beni in essi contenuti e risponde della loro perdita, deterioramento o dei danni a persone e cose derivanti dall'uso dei medesimi. È tenuto a sollevare e tenere indenne l'Università da qualsiasi responsabilità verso terzi e da danni conseguenti all'uso dei locali, dell'area verde adibita a parco giochi, delle attrezzature/arredi e nell'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario provvederà alla copertura assicurativa di tutti i rischi connessi all'espletamento, nell'ambito degli spazi concessi, della sua attività per danni che possano derivare a terzi (danni a cose o a persone), ai propri dipendenti o incaricati, agli utenti fruitori del servizio e, in genere, per tutti i danni derivanti dallo svolgimento dell'attività di cui al presente Capitolato. È a suo carico anche ogni eventuale e possibile danno che si possa verificare in conseguenza della materiale esecuzione degli interventi attinenti all'affidamento.

L'Università è esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo e il Concessionario dovrà, altresì, provvedere alla copertura, per tutta la durata della concessione, dei rischi derivanti da: danneggiamento da atti vandalici, incendi, allagamenti dolosi, calamità naturali, furti aventi ad oggetto beni di proprietà del Concessionario, comprese le strutture ospitanti la Scuola dell'infanzia ed il parco giochi, o del personale impiegato nel servizio e, in genere, per danni che possano ad esso derivare da fatti di terzi.

Il Concessionario esonera espressamente l'Università da ogni forma di responsabilità per l'eventuale scarsità o mancata fornitura di qualsivoglia servizio. Si obbliga a dare tempestiva comunicazione scritta all'Amministrazione di ogni eventuale danno verificatosi a persone e/o infrastrutture e/o contenuti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere periodicamente all'aggiudicatario, che dovrà provvedere tempestivamente, l'adeguamento dei massimali e delle garanzie in relazione a comprovati motivi connessi all'attività svolta ed ai rischi conseguenti.

Le coperture assicurative di cui al presente articolo non costituiscono limitazione alla responsabilità del Concessionario, il quale non potrà mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza *in loco* del personale di sorveglianza individuato dall'Università.

L'esistenza, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo per tutta la durata della concessione è condizione essenziale per l'Università e pertanto qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di che trattasi, il contratto si risolverà di diritto.

L'Amministrazione concedente è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza d'energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento e/o raffrescamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

A tali fini il Concessionario dovrà possedere una polizza assicurativa di R. C. T. per i seguenti massimali:

- o € 3.000.000,00 a copertura di tutti i danni a cose e/o a persone derivanti da responsabilità proprie e di tutti coloro della cui opera professionale intende avvalersi, nonché di coloro che gestiscono attività collaterali e funzionali allo svolgimento del servizio;
- o € 1.500.000,00 per rischi relativi alla gestione del servizio, compresa la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi e danneggiamenti.

I testi delle polizze assicurative dovranno essere preventivamente approvati dall'Amministrazione e dovrà essere fornita copia alla medesima prima della stipula del contratto di concessione e, comunque, non oltre dieci giorni successivi alla citata stipula.

Sarà obbligo del Concessionario dimostrarne la validità nel tempo.

La mancata sottoscrizione delle suddette polizze assicurative, nonché il rinnovo delle stesse per l'intero periodo di vigenza contrattuale, è causa di risoluzione automatica del contratto.

ART. 30 – GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario prima della sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione dell'art. 1957, comma 2, c.c. nonché l'operatività della medesima garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Concedente. L'importo è pari al 10% del valore della concessione fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e le eventuali riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del medesimo testo normativo.

La cauzione è prevista a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il Concedente ha diritto, inoltre, di valersi della cauzione nei casi espressamente previsti dal comma 5 dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione concedente, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e seguenti e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE);
- qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio a totale incondizionato giudizio

dell'Amministrazione;

- ritardo nell'avvio del Servizio non superiore a 30 giorni dalla stipula del contratto o diverso termine convenuto e in ogni caso nel caso di mancato avvio entro la data di inizio dell'anno scolastico;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo; cessione, anche parziale, del Contratto; apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- mancata stipula e/o rinnovo delle polizze assicurative;
- cessione del contratto;
- cessione d'azienda non autorizzata dall'Università.
- interruzione del servizio per causa a sé imputabile;
- gravi e ripetute irregolarità di ordine amministrativo, gestionale ed educativo;
- danni agli impianti e alle attrezzature di proprietà dell'Ateneo riconducibili a comportamento doloso o colposo;
- omesso pagamento al personale delle retribuzioni dovute nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali dovuti per legge;
- violazione di disposizioni di legge in materia di prevenzione degli infortuni, assistenza e previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto della concessione;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta;
- utilizzo, gestione o fruizione dei locali dedicati al servizio per finalità o con modalità diverse da quelle previste dal presente Capitolato;
- inosservanza e/o mancata delle specifiche tecniche previste dai CAM applicabili alla presente concessione;
- in tutti gli altri casi previsti dalla Legge.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Università:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese che l'Ateneo dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, trasmessa tramite PEC, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

ART. 32 - PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

IL Concessionario è tenuto a eseguire tutte le attività oggetto di concessione nel rispetto delle tempistiche e modalità previste dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica. In caso di inadempimento non derivante da cause di forza maggiore o attribuibili all'Ateneo, si applicano penalità secondo l'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 e

ss.mm.ii.

E' prevista, pertanto, l'applicazione di una penale commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all'importo del contratto o delle prestazioni contrattuali.

Tale penale è stabilita in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

Si indicano, qui di seguito, alcuni casi:

- ritardo nell'avvio dei servizi di cui al presente Capitolato o a quanto successivamente concordato nel contratto stipulato col Concessionario;
- mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura della scuola, del calendario dei servizi rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l'Università in caso di aperture straordinarie;
- mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Ateneo entro i termini previsti;
- esecuzione delle prestazioni contrattuali in modo difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel contratto nonché nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara; in tal caso si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento;
- inosservanza dei rapporti educatore/bambini previsti dalle norme vigenti;
- comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio. Il perdurare del comportamento scorretto/sconveniente, o il suo ripetersi per più di due volte, dovrà portare alla sostituzione del personale interessato;
- mancata sostituzione del personale, entro ventiquattro ore, nel caso in cui non sia garantito il rapporto previsto educatore/bambini;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il servizio di refezione;
- violazione delle norme e procedure di sanificazione e igiene degli ambienti, ivi compreso l'utilizzo di prodotti non rispondenti alle normative vigenti o privi di Scheda di Sicurezza prevista in ambito UE;
- il ritardo nell'effettuazione di interventi di manutenzione ordinaria ed anche straordinaria per le attrezzature e gli arredi.

Il pagamento della penale non esonera il Concessionario dall'obbligo di risarcire eventuali danni arrecati all'Ateneo e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento. Il pagamento della penale del medesimo va effettuato entro 30 giorni dalla notifica o dalla ricezione della PEC da parte della Stazione concedente; decorso inutilmente tale termine, l'Ateneo si rivarrà sulla cauzione.

ART. 33 – RECESSO

L'Università può recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza indennizzi a favore del Concessionario, ai sensi dell'art. 123 del Codice dei Contratti e degli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011.

Il Concessionario non potrà pretendere dal Concedente alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L'Università potrà, pertanto, recedere dal contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice civile, dandone comunicazione al Concessionario mediante PEC, con preavviso di almeno 30 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano prima della stipula del contratto.

ART. 34 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010. L'Università risolverà il Contratto qualora il Concessionario non rispetti la succitata legge.

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

ART. 35 – SUBCONCESSIONE E SUBAPPALTO

È espressamente vietata la subconcessione a terzi di tutta o parte della gestione dell'immobile ed attrezzature, così come è fatto espresso divieto di subconcessione del servizio. E conseguentemente nullo ogni patto eventualmente assunto dall'aggiudicatario in violazione del predetto divieto. La violazione di tali divieti comporta la risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 188 del D.Lgs 36/2023 in ambito di esecuzione delle concessioni, il ricorso al subappalto da parte del Concessionario è regolato dalle corrispondenti disposizioni in materia di appalto di cui all'art. 119 del citato Codice, tenuto conto altresì della specificità del servizio in questione.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione concedente dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Per ogni altro riferimento al subappalto, si fa rinvio alle prescrizioni del citato art. 119 D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

ART. 36 –VARIAZIONI NELLA CONCESSIONE

Sono previste le modifiche e le variazioni al contratto di Concessione durante il periodo di efficacia, ove ricorrano le condizioni di cui agli artt. 189 e 192 del D. Lgs. n. 36/2023 ed alle disposizioni legislative e regolamentari correlate.

ART. 37 - RESPONSABILITA' E GARANZIE

Ai fini della partecipazione alla gara, sono richieste le seguenti garanzie:

- per i concorrenti: garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. n.36/2023;
- per l'aggiudicatario: garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 dello stesso decreto, per un importo pari al 10% del valore contrattuale.

Gli importi della garanzia provvisoria e definitiva possono essere ridotti:

- *del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;*
- *del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.*
- *del 10 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fidejussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3;*
- *fino ad un importo massimo del 20 per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possieda uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13, nei documenti di gara iniziali che fissano anche l'importo della riduzione, entro il limite massimo predetto. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva è calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In sede di prima applicazione del codice, l'allegato II.13 è abrogato a decorrere dalla data di entrata in vigore di un corrispondente regolamento adottato ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e il Ministro per gli affari europei, che lo sostituisce*

integralmente anche in qualità di allegato al codice.).

ART. 38 – VERIFICHE E CONTROLLI

Il Concedente si riserva, con ampia e insindacabile facoltà e senza che il Concessionario possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa l'osservanza da parte del medesimo di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nel successivo contratto, in particolare controlli di rispondenza e di qualità. Qualora, dal controllo qualitativo, il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste, il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.

Eventuali osservazioni saranno contestate per iscritto al Concessionario a mezzo PEC, che avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni con analogo strumento.

ART. 39 – ONERI DELLA SICUREZZA

L'Ateneo ha escluso l'esistenza di interferenze. A seguito di tale valutazione, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza risulta essere pari a zero.

ART. 40 – DOMICILIO ELETTO E CONTROVERSIE

La competenza alla trattazione di tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della concessione e della esecuzione del relativo contratto è devoluta la Foro di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 41 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, i diritti, le imposte e le tasse inerenti la stipula del contratto, nonché quelle relative alla registrazione, sono a totale carico del Concessionario.

ART. 42 – RIFERIMENTI NORMATIVI

La partecipazione alla gara, mediante presentazione dell'offerta, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole del presente Capitolato e di tutte le altre clausole di carattere generale che regolano la concessione di servizi di cui al D. Lgs. n. 36/2023.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, le parti faranno riferimento al Bando/Disciplinare di Gara e agli altri atti di gara, alle vigenti norme di legge, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice civile.

Allegati:

1. Planimetrie
2. Elenco beni mobili
3. Regolamento di accesso al servizio della Scuola dell'infanzia dell'Università degli Studi di Palermo
4. Piano Economico Finanziario.