categorie: predisposizione servizi aggiuntivi; servizi che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti; servizi che facilitino l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni richieste)

max punti 20;

2) progetti sociali per l'inserimento di persone svantaggiate

max punti 15;

Valutazione delle offerte

La valutazione delle offerte presentate, per quanto riguarda gli elementi di cui ai punti a,b, i cui coefficienti saranno discrezionalmente attribuiti, avverrà mediante la seguente formula:

(valutazione media effettuata dalla valutazione dei singoli componenti della commissione rispetto ai singoli punti utilizzando i valori della scala di equivalenza) * (punteggio attribuito ad ogni singolo punto)

SCALA DI VALUTAZIONE

Valutazione	Coefficiente di valutazione
Non valutabile	0,00
Parzialmente adeguato	0,30
sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
ottimo	1,00

b) offerta economica: sino ad un massimo di punti 40, così suddivisi:

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

Il massimo punteggio (**punti 40**) verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{miglior prezzo} \times 40}{\text{prezzo offerto}}$$

L'offerta economica verrà aperta in seduta pubblica dopo l'attribuzione del punteggio tecnico;

L'offerta è vincolante per l'offerente sin dal momento della sua presentazione.

I prezzi di offerta devono essere comprensivi di ogni onere relativo all'esecuzione del contratto.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 5 – Periodo di fornitura e orari

I servizi di cui al precedente art. 1 dovranno essere assicurati nei giorni feriali nella fascia oraria dalle ore 7.30 alle ore 17.00 per quanto riguarda il personale addetto ai servizi generali, indicativamente, dalle ore 8.00 alle ore 13.00, per il personale addetto alla gestione della ristorazione. I servizi dovranno essere forniti per tutti i giorni del calendario scolastico per un numero totale minimo di settimane di apertura pari a 47.

Ai sensi della normativa regionale per le strutture e i servizi socio-assistenziali lo standard del personale di cucina e ausiliario addetto agli asili nido dovrà rispettare il rapporto gestionale stabilito.

Il numero di bambini per cui si ha l'autorizzazione al funzionamento è di 35 unità.

Art. 6 - Specifiche tecniche e qualitative relative alle prestazioni

Per tutti i servizi dovrà essere curata:

- la direzione e la gestione;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- l'approvvigionamento dei materiali di pulizia e di attrezzature idonee al servizio ;
- la gestione del personale che presta servizio per la Cooperativa.
- La gestione e il rispetto degli standard igienici e di produzione previsti dalle leggi vigenti
- La compilazione delle schede e del manuale HCCP
- La gestione e il trattamento dei dati relativi alla privacy e di quelli riferiti alla l.81/2008 e della normativa vigente.

Il servizio viene sospeso nei giorni di chiusura dell'asilo nido, seguendo il calendario scolastico. I servizi accessori, se necessario, dovranno essere svolti anche nei giorni non rientranti nel calendario scolastico.

Servizio ausiliario

La Cooperativa dovrà assicurare l'esecuzione di prestazioni relative ai servizi accessori e al servizio mensa suddivisi in:

- lavori quotidiani;
- lavori settimanali;
- lavori mensili.

Lavori quotidiani

- lavatura (a mano e in lavatrice a seconda del caso), asciugatura in essiccatoio e piegatura della biancheria piana, delle bavette e di quanto altro utilizzato per la normale conduzione dell'asilo, suo ricollocamento in sede;

- pulizia dei locali:

- pulizia generale dei locali, dei mobili e suppellettili di tutta la struttura, anche esternamente;
- scopatura, lavaggio pavimento di tutto il piano superiore;
- scopatura, lavaggio pavimento, pulizia generale dei tavoli e sedie e dei locali utilizzati per il pranzo, dopo pranzo e merenda;
- scopatura, lavaggio, pulizia generale della sala giochi, comprensivo di aspiratura tappeti;
- pulizia e disinfezione accurata dei bagni dell'asilo;
- rifacimento lettini dopo le ore 14.30;
- riempimento e trasporto sacchi rifiuti nel cassonetto antistante l'asilo;
- Riordino generale dei locali, ricevimento forniture per pulizia, collocamento dei prodotti in loco, intervento su richiesta del personale educativo per pulizia ed eventuale spostamento di piccoli mobili (per esempio tavoli o sedie) per l'utilizzo adeguato da parte dei bambini;
- disinfezione giochi in caso di malattie infettive;

Lavori settimanali

- pulizia locale televisione, locale ad uso pediatrico, bagno relativo;
- pulizia vetri interni ed esterni di tutto l'asilo;
- pulizia scale interne ed esterne all'edificio;
- pulizia accurata di tutto il dormitorio, con cambio di lenzuola dei letti;
- pulizia delle parti esterne dell'edificio, con particolare attenzione per l'ingresso, con scivolo e marciapiede;
- pulizia e disinfezione dei seggiolini, giochi
- Pulizia spazi esterni durante il periodo primaverile ed estivo

Lavori mensili

- pulizia cappa della cucina, filtri aspiranti;

- lavaggio e disinfezione giochi bimbi;
- lavaggio giochi all'aperto nella stagione estiva;
- lavaggio termosifoni;
- pulizia di tapparelle, porte, piastrelle, davanzali, zoccoli, cassettoni delle tapparelle;
- pulizia (interna ed esterna) armadi e armadietti bimbi;
- pulizia accurata delle aule e del piano superiore;
- pulizia accurata di tutto il piano inferiore con scopatura, lavaggio e spolveratura dei mobili e suppellettili;
- pulizia ragnatele di tutto l'edificio;
- inventario delle derrate alimentari e del materiale di pulizia,
- lavaggio accurato dei passeggini. La Cooperativa: dovrà eseguire tutte le prestazioni straordinarie richieste per la pulizia dei locali a seguito di eventi eccezionali (tinteggiatura, rifacimento pavimentazione, lavori di ordinaria e straordinaria amministrazione).
- Piccole riparazioni di cucito (bavette o altro)

Refezione Scolastica

Utenti della refezione scolastica sono gli alunni dell'asilo nido e il personale educativo in servizio. Il servizio dovrà comprendere la fornitura delle derrate, la preparazione dei pasti nella cucina collocata presso la struttura stessa, la pulizia e il riordino della cucina e dei locali relativi alla sala mensa e alla sala sistemazione delle derrate.

- compiti relativi alla mensa:

- ricevimento delle derrate, separazione e collocamento in dispensa o frigorifero;
- pulizia accurata dei lavelli, cucine, tavoli e in genere di ogni ripiano e comunque di tutto ciò che viene utilizzato nella cucina dell'asilo;
- preparazione e somministrazione in loco dei pasti secondo il menù predisposto;
- apparecchiatura tavoli per pasto entro le ore 10.45;
- trasporto cibi in sala pranzo;
- apparecchiatura dei tavoli;
- lavaggio stoviglie e pentolami, a mano e in lavastoviglie, asciugatura e ritiro negli scaffali;

Menu'

Il menù è redatto in conformità alle direttive regionali e dovrà essere organizzato con menù settimanali a rotazione su 4 settimane e su due stagioni.

Prima dell'avvio di ogni menù, questi andranno visionati dal Comune per le eventuali richieste di modifiche.

Nei casi di patologie accertate con certificato medico, l'affidatario è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, la cui composizione sarà concordata

Grammature, materie prime e metodi di cottura

Per i piatti previsti nei menù devono essere rispettate le grammature, le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei metodi di cottura degli alimenti previsti dal Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione dell'ASL di Pavia (vedere sito ASLI Pavia ristorazione scolastica) e conformi alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia.

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne la preparazione di alcuni alimenti come arrostiti, brasati, bolliti, purchè dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, compresa tra 1° e 6°. E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Materiali, pulizia ed igiene delle strutture di produzione e consumo

Nell'ambito del servizio di ristorazione devono essere fornite le derrate per la preparazione, dell'eventuale colazione, del pranzo e della merenda. La qualità delle materie prime deve essere garantita e corrispondente alle linee guida per la ristorazione scolastica previste dalla Regione e dall'Asl. La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e di produzione previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature,
- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazione alimenti;

Il centro cottura dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (REG. CE n. 852/2004 D.Lgs. 193/2007).

In suddetto Piano dovranno essere analizzate tutte le lavorazioni e le fasi di produzione attivate presso il centro cottura, per poter limitare al massimo e tenere sotto controllo tutti i punti critici del sistema.

L'affidatario della produzione dei pasti dovrà essere in possesso di certificazione di qualità, specifica per il sito di produzione interessato, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008.

Per quanto riguarda il servizio di pulizia deve essere fornito il materiale e le attrezzature per la pulizia dei luoghi, delle attrezzature e delle persone nei locali dell'Asilo Nido.

La qualità delle materie prime, delle prestazioni del personale e dei prodotti di pulizia deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme d'igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture.

Disposizioni in materia di sicurezza e imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

E' fatto obbligo alla Cooperativa., ai fini di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Cooperativa. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e d'igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La Cooperativa. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno del Comune.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Al termine dell'operazione di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella cucina devono essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle schede tecniche, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulla confezione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i locali dell'Asilo Nido.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 7 - Specifiche tecniche e qualitative relative al personale

L'aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale.

Il Comune potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'aggiudicatario, nel rispetto dell'articolo 37 del CCNL delle cooperative sociali del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, visti i frequenti cambi di gestione che si producono nel settore delle cooperative sociali, salvaguarderà e tutelerà il salario dei lavoratori e soci/lavoratori, a garanzia dei diritti acquisiti e riconoscerà in busta paga l'anzianità ed i livelli retributivi acquisiti, e precisamente: scatti d'anzianità maturati e maturandi.

La Cooperativa, dovrà fornire dettagliato elenco nominativo del personale che impiegherà nel servizio, con la specifica delle ore e delle mansioni. Tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione. La Cooperativa inoltre dovrà sostituire immediatamente i propri operatori assenti per malattia o per ferie, permesso o altro, garantendo sempre comunque le prestazioni. Inoltre la Cooperativa:

- dovrà dotare il proprio personale di tutti i presidi necessari allo svolgimento del servizio;
- dovrà garantire la predisposizione dei piani di sicurezza di cui al D.Lgs. 626/95 e seguenti;
- La Cooperativa in merito alla presentazione dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D. Lgs. N. 81 del 09.04.2008 dovrà firmare il DUVRI (allegato C);
- dovrà garantire altresì che tutto il personale proprio che opera all'interno dell'Asilo Nido osservi le disposizioni vigenti in tutela della privacy;
- sarà responsabile di ogni eventuale danno di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo arrecato a persone o cose dal personale incaricato dello svolgimento dell'attività convenzionata, tenendone comunque sollevato il comune. La stessa, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, al risarcimento dei danni arrecati;
- dovrà garantire l'osservanza delle norme derivanti da leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
- dovrà osservare nei riguardi di tutto il personale impiegato le leggi, i regolamenti e le disposizioni dei contratti nazionali ed integrativi provinciale ed aziendali: normativi, salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria;
- Al fine di garantire la stabilità del servizio, la Cooperativa si impegna ad assicurare la continuità delle prestazioni del personale che sino ad ora abbiano svolto con competenza analoga attività presso i servizi oggetto dell'affidamento, fatta salva la disponibilità dello stesso e nel rispetto delle normative contrattuali;
- tutto il personale adibito alle attività di cui al presente capitolato presta il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Cilavegna e risponde del proprio operato esclusivamente per conto della Cooperativa;
- l'aggiudicatario si impegna ad assicurare l'autocontrollo alimentare, con totale carico dei costi sostenuti;
- tutto il personale dovrà essere dotato di un visibile cartellino identificativo contenente: foto, generalità, qualifica, nome della Cooperativa;

sulla base di quanto stabilito dalla legge n. 146/90, in caso di proclamazione di sciopero, la Cooperativa si impegna a garantire, concordandolo con il Servizio alla Persona, il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi ritenuti essenziali.

Per tale servizio dovrà essere previsto l'inserimento di personale che rientri nella definizione di lavoratore svantaggiato di cui al Regolamento UE N. 651/2014 punto 4). Per il personale per il quale è posta la riserva è obbligatoria la predisposizione di un progetto personalizzato di inserimento lavorativo, redatto dal soggetto affidatario dell'appalto e sottoscritto.

La formazione obbligatoria, l'affiancamento e la verifica di continuità e di miglioramento saranno impegno preciso dell'affidatario del servizio, nonché responsabilità specifica del referente per la gestione del contratto/responsabile sociale dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 100 del D. lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento, si stabilisce quale specifica condizione di esecuzione del contratto che tale

servizio debba prevedere necessariamente l'assunzione di personale effettuata nell'ambito di un programma di lavoro protetto.

Ai sensi dell'art. 50 del D. lgs. 50/2016, quale clausola sociale, ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche, e livelli retributivi acquisiti (scatti di anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

Art. 8 - Organizzazione e coordinamento

La Cooperativa è tenuta a designare un referente che assicuri il collegamento con il Servizio Comunale e al quale risultino in particolare assegnati i compiti di seguito riportati:

- coordinamento degli aspetti tecnico-organizzativi e operativi degli interventi nonché funzioni di integrazione con il Servizio Comunale;
- gestione e verifica sull'operato del personale addetto;
- raccordo in ordine alla gestione degli aspetti organizzativi ed economici con l'Amministrazione Comunale.

In ogni caso, il personale ausiliario addetto ai servizi generali e il personale di cucina sono tenuto a collaborare attivamente tra di loro.

Art. 9 - Verifiche e controlli

All'Amministrazione Comunale sono riconosciute facoltà di indirizzo e di controllo in ordine all'adempimento del servizio e al rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato.

Per tutta la durata della Convenzione il Servizio alla Persona effettuerà verifiche periodiche sull'andamento globale del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere alla Cooperativa la sostituzione del personale che dimostri inadeguatezza nell'adempimento delle mansioni loro affidate.

Art. 10 - Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- standard merceologici € 1.000,00= per mancato rispetto degli standard previsti per la qualità delle materie prime, confezionamento o etichettatura non conformi alla vigente normativa;
- quantità € 500,00= per mancata preparazione di pasti relativi alle diete speciali personalizzate;
€ 1.000,00= per mancata consegna delle derrate per la preparazione del menù previsto;
€ 250,00= per mancata consegna dei materiali per il servizio di pulizia;
- rispetto del menù € 150,00= per mancato rispetto del menù previsto, senza autorizzazione;
- igienico sanitari € 2.000,00= per inadeguata igiene, rinvenimento di corpi organici ed inorganici, contaminazione microbica, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione, distribuzione e pulizia;

L'applicazione delle penalità dovrà essere proceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, rispetto alla quale la Cooperativa avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione stessa. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale si è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa. Il totale delle penali annue non può superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni del presente capitolato giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione della Convenzione a danno del fornitore.

Art. 11 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione può chiedere la risoluzione del contratto:

1. in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., tenendo indenne l'affidatario delle spese sostenute, dei lavori eseguiti, dei mancati guadagni;
2. per motivi di pubblico interesse;
3. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzioni nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
4. in caso di cessione dell'azienda, di cessione di attività oppure nel caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'affidatario;
5. nei casi di morte dell'imprenditore;
6. in caso di condanna per un delitto che comporti l'incapacità a trattare con Pubblica Amministrazione;
7. In caso di accertate violazioni dei diritti degli utenti e di pratiche lesive della libertà e della dignità personale.
8. Negli altri casi previsti nel presente capitolato.

Art. 12 - Cauzioni e garanzie

L'aggiudicataria sarà tenuta a prestare, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione provvisoria, una cauzione definitiva in misura pari al dieci per cento dell'importo contrattuale.. La cauzione in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.

L'importo della cauzione definitiva sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso del requisito della qualità.

Per fruire del beneficio della riduzione l'operatore economico dovrà allegare al deposito copia della certificazione di qualità comprovante il diritto alla riduzione.

Art. 13 - Assicurazione a carico della ditta

La Cooperativa è responsabile per gli infortuni o i danni, a persone o a cose, arrecati all'Amministrazione o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori nell'esecuzione del servizio.

La Cooperativa si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande e per danni a persone o cose.

La Cooperativa è responsabile del buon andamento del servizio e degli oneri che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza di obblighi dell'affidataria o del personale da esso dipendente.

L'Amministrazione Comunale è perciò tenuta indenne da ogni responsabilità per gli incidenti a persone o cose che venissero provocati dalla Cooperativa. nel corso del rapporto contrattuale.

Art. 14 - Pagamenti

A fronte del servizio prestato secondo le modalità e le condizioni del presente capitolato l'Amministrazione Comunale si impegna a corrispondere all'affidataria un compenso mensile paria al compenso totale pattuito suddiviso per mesi 24.

Il pagamento sarà disposto su presentazione di regolari fatture mensili, la cui liquidazione avverrà entro 60 giorni, in conformità a quanto previsto dal vigente regolamento comunale di contabilità e dalle altre leggi vigenti.

Art. 15 - Attribuzione e oneri a carico del Comune

Il Comune si impegna a consultare la Cooperativa. qualora ritenga opportuno modificare le modalità organizzative del Servizio o qualora intenda far ricorso all'opera della Cooperativa stessa in periodi o orari diversi da quelli fissati agli articoli del presente disciplinare.

Sono a carico del Comune:

- pagamento delle utenze dell'Asilo Nido: gas, acqua, riscaldamento, luce, telefono, manutenzione;
- adeguamenti strutturali;
- accordi con l'ASL per le prestazioni relative alla gestione della ristorazione.

Art. 16 - Clausola compromissoria

Per ogni controversia che potesse derivare nel corso del servizio e nell'applicazione delle norme contenute nel presente disciplinare, è competente il Foro di Vigevano.

Le eventuali spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

Art. 17 - Disposizione finale

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esse contenute si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

La firma della Convenzione implica, per l'offerente, l'accettazione incondizionata di tutte le clausole e condizioni previste nel presente capitolato.

A norma dell'articolo 13 del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, si comunica che i dati raccolti nell'ambito della presente procedura sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della stessa.

L'accesso agli atti da parte degli interessati e dei controinteressati è disciplinato dalla Legge 241/1990 e dal Regolamento comunale vigente.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'articolo 7 del D. Lgs. 196/2003 a cui si rinvia espressamente.

oooooooo