

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Le linee guida sui servizi educativi per la prima infanzia approvati con DGR 222/2015 integrate dalla DGR 1016 del 2017 in attuazione della legge regionale 6 del 2009 all'oggetto "Promozione delle politiche per i minori e per i giovani" qualificano il nido d'infanzia quale servizio educativo e sociale che concorre insieme alla famiglia alla crescita, cura, formazione e socializzazione dei bambini, assicurando la realizzazione dei programmi educativi, il gioco i pasti ed il riposo.

Il **nido d'infanzia comunale** è un servizio a carattere educativo e sociale, rivolto a bambini in età compresa fra i 10 mesi e i 3 anni (36 mesi) senza distinzione di sesso, diversa abilità, nazionalità, etnia, religione, gruppo sociale e condizione economica, con una particolare attenzione verso i bambini diversamente abili e per le situazioni di particolare disagio sociale.

Il servizio è attualmente gestito in convenzione dalla Fondazione Simone Stella Leone Grossi fino al 31.12.2023 e si svolge in immobile di proprietà della Fondazione Simone Stella Leone Grossi sito in Loano via Delle Caselle, completamente accessibile ai disabili, in grado di ospitare fino a 60 bambini dai 10 mesi ai 3 anni, munito anche di sala mensa, cucina attrezzata per confezionare i pasti in loco, aree esterne con giochi, locali amministrativi.

L'attuale gestore dispone di autorizzazione al funzionamento ed accreditamento regionale e, pertanto, analogo requisito devono possedere tutti i candidati (ovvero impegnarsi ad ottenere autorizzazione ed accreditamento entro 30 giorni dalla data di stipula della convenzione) sulla base delle disposizioni della legge regionale 9/2017.

La proposta di coprogettazione della Fondazione Simone Stella Leone Grossi che l'amministrazione comunale ha approvato giusta deliberazione di Consiglio Comunale n. 31 in data 28 settembre 2023 prevede la prosecuzione della gestione in concessione dell'asilo nido comunale Stella stellina all'interno dello stabile in via Delle Caselle di proprietà della medesima. La azione economica che la fondazione continua a richiedere all'ente è una compartecipazione economica su parte del disavanzo del piano economico finanziario impegnandosi a coprire con fondi propri parte del disavanzo derivante dal piano economico finanziario

Durata: 10 anni

Valore della concessione: euro 3.530.000,00 entrate stimate per 10 anni da piano economico finanziario.

Impegni dell'amministrazione comunale:

Compartecipazione massima di euro 240.000,00 annui ed è pari ad euro 2.400.000,00 come risulta dal piano economico finanziario allegato.

La compartecipazione sarà erogata in rate mensili. Il budget copre tutti i costi richiesti dal bando, quelli offerti dal soggetto attuatore e concordati fra le parti e le attività collegate direttamente o indirettamente alla gestione del servizio. A decorrere dal secondo anno di gestione la compartecipazione può essere soggetta a revisione secondo gli indici ISTAT.

Si sottolinea che il finanziamento del Comune assume natura esclusivamente compensativa degli oneri e responsabilità progettuali del partner per consentire adeguata e sostenibile partecipazione alla funzione pubblica e sociale dell'iniziativa e, pertanto, il rimborso sarà erogato a seguito di rendicontazione dei costi sostenuti debitamente documentati.

La compartecipazione alla coprogettazione tiene anche conto delle risorse proprie messe a disposizione dall'ETS.

OBIETTIVI PROGETTUALI

Creare una rete di lavoro che valorizzi la conoscenza che i partecipanti hanno del territorio, le loro positive esperienze e l'esigenza di garantire un servizio di alto livello a favore dei minori dai 10 mesi ai tre anni

che possa essere un punto di riferimento per le famiglie soprattutto quelle che lavorano o che per svariate ragioni si trovano in situazioni di fragilità.

Il progetto tiene in primaria considerazione le esigenze degli utenti disabili e nell'attuazione del piano pedagogico pone la massima attenzione ai bisogni di questa fascia di utenza.

I genitori e la famiglia sono soggetti attivi del servizio.

Il comitato di gestione ed il costante coordinamento con il servizio sociale sono gli strumenti per garantire la massima partecipazione delle famiglie alla vita del nido e costituisce un valido strumento per il controllo sulla gestione e per monitorare costantemente l'andamento dei servizi offerti.

La compartecipazione alla redazione della carta dei servizi rende efficace la comunicazione esterna sui servizi offerti.

Cura della professionalità del personale coinvolto nella coprogettazione e cogestione.

Il personale coinvolto, in possesso di professionalità e qualifica, deve essere messo in condizioni di offrire il massimo del proprio contributo evitando il turn over o la frammentazione degli incarichi e garantendo il più possibile le figure di riferimento.

Economicità, efficienza ed efficacia dei servizi.

La compartecipazione del proponente ai costi di gestione e la messa a disposizione dell'immobile mantenendo inalterati gli standard di qualità fino ad ora forniti consente di perseguire obiettivi di efficacia, efficienza ed economicità nell'erogazione del servizio che deve continuare ad essere un fiore all'occhiello per la comunità loanese nel rispetto del principio di risultato di cui all'art. 1 dlgs 36/23.

OBBLIGHI DI GESTORE

Nel dettaglio gli obblighi del servizio a carico del gestore che si evincono dalla proposta e si intendono porre in consultazione sono i seguenti:

- servizio di gestione asilo nido comunale autorizzato ed accreditato dalla Regione Liguria ai sensi della legge regionale 9/2017 gestito sulla base delle disposizioni del vigente regolamento comunale
- messa a disposizione di locali a norma, privi di barriere architettoniche, autorizzati ed accreditati per svolgervi il servizio asilo nido per massimo 60 bambini comprensivo di locali mensa e cucina attrezzata in grado di confezionare e somministrare i pasti per l'utenza con proprio personale, uffici amministrativi e spazi all'aperto attrezzati assorbendo i costi del canone di locazione evidenziato nel piano finanziario nonché le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria ed impegnandosi ad effettuare la gestione nel rispetto delle prescrizioni di cui alla legge regionale 6/2009 e delle Linee guida sugli standard strutturali, organizzativi e qualitativi dei servizi socio educativi per la prima infanzia, approvati con DGR 222/2015 e DGR 1016 DEL 2017 e sull'accREDITAMENTO approvati con la medesima normativa, di tutte le disposizioni di legge applicabili, nonché del regolamento comunale.

La gestione include la gestione amministrativa presso un ufficio sito all'interno della struttura e comprende la raccolta delle domande di iscrizione, l'ammissione dei bambini al servizio asilo nido, l'erogazione dei pasti all'utenza (merenda mattutina, pranzo e merenda) nonché la realizzazione di un ottimale progetto educativo. Il gestore predispose in accordo con l'amministrazione comunale la carta dei servizi ed un sito internet dedicato.

La gestione provvederà con personale qualificato ad eseguire i servizi connessi alla gestione e ad effettuare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulla struttura necessari a garantire l'ottimale offerta del servizio alle famiglie in piena sicurezza.

La gestione si impegna, altresì, ad attuare il costante coordinamento con l'amministrazione comunale e con il Comitato di gestione previsto dal regolamento comunale ad adempiere le prescrizioni di cui ai vigenti protocolli per gli asili nido e disposizioni normative di Regione Liguria ed Alisa per la definizione dei criteri di ammissione, allontanamento e riammissione causa malattia.

Si impegna, altresì, a presentare all'Amministrazione Comunale una relazione annuale sullo svolgimento del servizio, evidenziando difficoltà, carenze, problemi e contenente i dati economici della gestione e le eventuali proposte per il miglioramento del servizio.

Il servizio sarà organizzato per accogliere bambini di età compresa fra 10 mesi e 36 mesi, organizzato in almeno 3 diverse sezioni. Il rapporto numerico educatore bambino deve essere articolato secondo queste indicazioni minime:

1 educatore ogni 5 bambini per gli iscritti dai 10 ai 12 mesi

1 educatore ogni 7 bambini per gli iscritti dai 12 ai 24 mesi

1 educatore ogni 10 bambini per gli iscritti dai 24 ai 36 mesi

Nella programmazione dell'attività degli educatori viene garantita:

- la presenza di un educatore di riferimento per sezione al momento dell'accoglienza e uscita
- il piano turni fisso mensile
- la presenza di coordinatore pedagogico in possesso dei titoli di legge

Il numero di unità per ciascuna sezione può essere modificato di anno in anno, di comune accordo fra i due soggetti convenzionati, in relazione al numero di domande presentate nonché sulla base di modifiche alla vigente normativa regionale. E' ammessa la suddivisione dei bambini in sezioni eterogenee dandone atto nel progetto educativo.

Il gestore si impegna altresì a mettere a disposizione almeno 1 impiegato amministrativo, 1 cuoco, 1 aiuto cuoco, almeno 1 unità per la distribuzione dei pasti e 1 unità per le pulizie ed i servizi di accoglienza.

L'orario di apertura del Servizio è compreso da un minimo di 9 ore ad un massimo di 11 ore nel rispetto delle prescrizioni minime previste dal regolamento comunale vigente. E' facoltà del gestore prevedere moduli di frequenza su mezza giornata con possibilità di applicare uno sconto sulla retta definito in accordo con l'amministrazione comunale.

E' lasciata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di richiedere l'apertura del servizio in periodi di chiusura, per esigenze particolari delle famiglie, al fine di organizzare interventi straordinari inseriti in progettazioni dell'Amministrazione od organizzati in collaborazione con associazioni del territorio.

E' fatto obbligo al gestore di:

- garantire il rapporto numerico educatore/bambino così come previsto nei commi precedenti;
- utilizzare personale educativo in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente;
- assicurare e verificare che gli educatori, nell'ambito delle mansioni loro assegnate:
- adottino particolare attenzione ed adeguate strategie per consentire un ambientamento graduale ed attivo dei bambini nei primi giorni di frequenza;
- garantiscano il raccordo con le famiglie anche mediante la promozione di incontri (colloqui, incontri di sezione, feste) che favoriscano la partecipazione alla vita del nido;
- assicurino il soddisfacimento dei bisogni affettivi, cognitivi, relazionali dei minori, ponendo particolare attenzione all'articolarsi dei rapporti con gli adulti e gli altri bambini;
- dedichino particolare attenzione alle cure quotidiane dei minori, valorizzando gli aspetti di relazione in momenti quali il cambio, il pasto, il sonno, curando e favorendo lo strutturarsi di relazioni stabili fra il bambino e l'adulto che si prende cura di lui;
- creino ed organizzino angoli di interesse strutturali e polifunzionali all'interno di ogni singola sezione;
- creino spazi laboratoriali esterni alle sezioni di utilizzo per attività specifiche inserite nel progetto educativo.

La qualificazione del personale che opera nel Servizio Asilo Nido è un elemento fondante della qualità del servizio stesso; l'ente gestore dovrà garantire, pertanto, il continuo aggiornamento professionale degli educatori operanti, il controllo circa la formazione degli operatori di altri enti privati affidatari di parte del servizio, la presenza in servizio in rapporto numerico adeguato al numero dei bambini, i contenuti del piano pedagogico proposto ed il suo costante aggiornamento.

Il gestore si impegna ad instaurare rapporti di lavoro atti ad assicurare l'applicazione dei CCNL del settore,

il pieno rispetto delle norme assicurative per il personale e degli obblighi previdenziali previsti per tali fattispecie contrattuali nonché il rispetto di tutta la normativa riferita alla sicurezza negli ambienti di lavoro (D.lgs 81/2008) e ad avvalersi per la gestione dei servizi educativi od altri servizi necessari per lo svolgimento della gestione di soggetto in possesso dei requisiti di legge (DGR 222/2015 , DGR 1016 del 2017 e di tutta la vigente normativa regionale in materia di svolgimento dei servizi asilo nido ed il vigente regolamento comunale).

Il personale educativo addetto all'espletamento del servizio asilo nido dovrà essere munito della documentazione sanitaria prevista dalla vigente normativa.

Il Comune, in ogni momento, può richiedere l'accertamento del possesso di questi requisiti.

E' fatto obbligo al gestore di assicurare la continuità delle prestazioni, garantendo l'immediata sostituzione del personale assente, per qualsiasi motivo, e di quello che risulta non idoneo per lo svolgimento del servizio.

Nel caso di prolungata assenza del coordinatore o della referente pedagogica, il gestore garantisce la tempestiva sostituzione dei medesimi con altra figura qualificata.

La sostituzione di personale è dovuta ai sensi della convenzione con oneri interamente a carico del gestore. In ragione della natura delle attività oggetto di coprogettazione si applicano le clausole sociali di tutela della continuità occupazionale e della salvaguardia degli attuali livelli salariali per gli attuali occupati.

Il gestore garantisce la presenza della figura del coordinatore pedagogico del servizio e di un referente educativo per un numero di ore mensili adeguato alle vigenti disposizioni di legge.

Dette figure assicurano rispettivamente il coordinamento gestionale e pedagogico e dovranno essere in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Le funzioni di coordinamento si sostanziano nelle seguenti attività:

- promozione e monitoraggio della qualità del servizio;
- incontro mensile con l'Amministrazione Comunale nella persona del dirigente della Direzione 2 - servizi alla persona o suo delegato per quanto riguarda le problematiche tecnico operative inerenti il servizio
- partecipazione al comitato di gestione

Le funzioni del referente educativo sono le seguenti:

- elaborazione ed attuazione del progetto educativo contenente programmi di attività, differenziati per i periodi estivo ed invernale, da presentarsi all'amministrazione entro il 30 settembre di ogni anno;
- verifica del progetto educativo attuato nel corso dell'anno da far pervenire all'Amministrazione Comunale entro il 30 settembre di ogni successivo anno;
- indirizzo, sostegno tecnico e supervisione del lavoro degli educatori.

Il gestore deve riservare ai cittadini residenti in Comune di Loano almeno 54 posti salvo situazioni contingenti (es. emergenza sanitaria) che determinino la necessità di operare una riduzione obbligata dei posti disponibili.

La graduatoria per le ammissioni al servizio è formata sulla base delle istanze pervenute al gestore da parte delle famiglie degli infanti tra il decimo e il trentacinquesimo mese di età ed il medesimo dispone l'esame della domanda di ammissione e l'inserimento quando si rende libero un posto.

I criteri per la formazione della graduatoria d'ingresso sono i seguenti:

- bambini affidati al Comune a seguito di provvedimento emesso dal Tribunale per i minorenni;
- bambini con gravi problemi familiari e sociali segnalati dai Servizi Sociali;
- minori portatori di handicap fisici, psichici o sensoriali dietro presentazione di adeguata documentazione;
- entrambi i genitori lavoratori;
- bambini di genitori separati o divorziati con il genitore affidatario lavoratore/lavoratrice;

nuclei monogenitoriali.

Verificata l'assenza di queste priorità la valutazione avviene in base alla data di presentazione della domanda.

Il gestore tiene un elenco delle domande presentate in ordine cronologico determinato dalla data di protocollo generale. Detto elenco potrà essere consultato da chiunque vi abbia interesse, nei limiti e con le forme previste dal regolamento di accesso agli atti amministrativi e con il rispetto della Legge sulla privacy.

La graduatoria è aggiornata mensilmente, una copia di essa è affissa alla bacheca dell'asilo nido ed inviata periodicamente al referente dell'Amministrazione Comunale presso i Servizi Sociali.

Il gestore dovrà attuare altresì una serie di azioni finalizzati a monitorare la soddisfazione dell'utenza (carta dei servizi, questionari di customer satisfaction, riunioni periodiche del comitato di gestione, frequenti interlocuzioni con l'ente).

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire verifiche periodiche del mantenimento dei requisiti e di monitorare lo stato e le modalità di attuazione del progetto attraverso acquisizione di documentazione, verifiche e ispezioni. La valutazione periodica della qualità dei servizi viene effettuata anche tramite azioni di monitoraggio sul campo, sia a campione che sulla totalità delle prestazioni rese.

Il gestore si impegna ad effettuare opportuna raccolta dati sulle attività svolte e deve presentare al dirigente servizi sociali entro il 20 novembre di ogni anno al fine di permettere al Comune di Loano di osservare gli adempimenti previsti dall'art. 30 dlgs 201/2022:

- una relazione illustrativa accompagnata da idonea documentazione provante la realizzazione delle attività svolte;
- un rendiconto economico a consuntivo dell'attività svolta riportante tutte le entrate e le spese documentabili sostenute.

Il Comune potrà revocare la convenzione entro un congruo termine in caso di:

- riscontro di irregolarità, falsità e/o dichiarazione mendaci nella documentazione presentata a corredo della proposta;
- mancata realizzazione delle iniziative programmate;
- mancata presentazione della rendicontazione consuntiva.

Le rette del servizio sono stabilite dall'amministrazione comunale.

Si allega prospetto contenente le tariffe in vigore dal 1 gennaio 2024:

Fascia	Valore ISEE in €	Compartecipazione in €
1	Fino a 4132	euro 75 ad eccezione degli inserimenti decisi dai servizi sociali (massimo 2 inserimenti)
2	Da 4132 a 7000	200
3	Da 7.000 a 9000	206
4	Da 9000 a 11000	215
5	Da 11000 a 13000	225

6	Da 13000 a 15000	235
7	da 15.000 a 20.000	250
8	Da 20.000 a 25.000	300
9	Oltre 25.000	350
	Riduzione II figlio	20,00%
	Riduzione III figlio	30,00%
	Riduzione dipendenti comunali	10,00%
	Non residenti	440
	retta giornaliera residenti	10 euro
	retta giornaliera non residenti	20 euro
	Retta mezza giornata	Sconto del 30%

CARATTERISTICHE DELL'IMMOBILE

L'immobile messo a disposizione per lo svolgimento del servizio deve essere situato in Loano, in posizione raggiungibile dai mezzi pubblici, munito di spazi tali da ospitare almeno 3 sezioni ciascuna, ognuna munita di bagno privato, bagni e spogliatoi per il personale, cucina attrezzata in grado di produrre i pasti, sala mensa, locale segreteria e spazi esterni muniti di giochi inclusivi

Tutta la struttura deve risultare completamente accessibile ai disabili.

Il gestore assorbe integralmente i costi di gestione dell'immobile nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dello stesso. Nessun canone di locazione può essere richiesto al Comune di Loano né altro rimborso a qualsiasi titolo.

SERVIZIO MENSA

E' fatto obbligo utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente personale qualificato, garantendo la presenza di almeno una unità in possesso della qualifica di cuoco, responsabile del servizio, nonché garantire la presenza di personale assistente in numero adeguato a garantire il regolare svolgimento del servizio cucina e distribuzione pasti.

Nella preparazione dei pasti è richiesto l'impegno ad utilizzare per alcune materie prime e, quando possibile in ordine alle disponibilità di mercato, alimenti con provenienza certificata da agricoltura biologica. Il marchio dell'ente certificatore che ha effettuato il controllo su tutto il processo produttivo deve essere presente sulla confezione dell'alimento biologico impiegato assieme al numero di identificazione dell'operatore ai sensi del regolamento comunitario n. 2092 del 24.06.1991.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle tabelle fatte pervenire dall'ASL

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici o loro derivati.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e devono essere disponibili, a richiesta del Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli approvati dal comitato di gestione e dall'ASL e potranno essere modificati dal comitato previa approvazione dell'ASL nel corso dell'anno tenendo conto di particolari situazioni climatiche.

Il pranzo deve essere composto da:

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato).

Il gestore è tenuto a fornire acqua minerale per la ristorazione o acqua depurata.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche (diete speciali), pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per eventuali uscite possono essere richieste in caso di emergenza. Il gestore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.

Il gestore si impegna altresì a collaborare con l'amministrazione per la fornitura di pasti o cestini in occasione di emergenze sul territorio anche in supporto ai servizi di protezione civile (tali servizi se del caso saranno contabilizzati separatamente).

REVISIONE DELLA COPROGETTAZIONE

Il Comune di Loano si riserva di chiedere al soggetto gestore in qualsiasi momento la ripresa del tavolo di coprogettazione per procedere alla modifica, integrazione, diversificazione e riduzione delle tipologie di intervento, del ventaglio e qualità delle offerte.

La revisione della coprogettazione su richiesta del gestore è ammessa nei limiti delle previsioni di cui all'art. 120 dlgs 36/2023 e necessita l'attivazione di un tavolo di coprogettazione finalizzato ad approvare il piano di revisione.

Si allega piano economico finanziario