



## CAPITOLATO TECNICO

**Gara informale per la concessione del servizio di gestione socio-educativa dell'asilo nido aziendale "Marameo" per un periodo triennale con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio**

**Numero gara 5289181 - CIG 5573502758**

### PREMESSA

Il presente Capitolato Tecnico disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche richieste per il servizio di gestione socio-educativa dell'asilo nido "Marameo" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (in seguito "Istituto") e le obbligazioni gravanti in capo all'aggiudicatario e all'Istituto. Lo stesso costituirà parte integrante e sostanziale del contratto di concessione che sarà stipulato tra l'Istituto e l'aggiudicataria.

### 1. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME A PENA DI ESCLUSIONE

Tutte le prestazioni e le modalità di svolgimento del servizio principale e dei servizi accessori nonché le ulteriori obbligazioni prescritte in capo alla ditta aggiudicataria illustrate negli articoli che seguono ovvero in altri e differenti articoli del Disciplinare o del Capitolato d'Oneri sono da intendersi quali caratteristiche tecniche minime richieste a pena di inammissibilità dell'offerta alla procedura, salvo laddove espressamente definite come meramente eventuali, presunte o indicative.

### 2. UTENZA

Il servizio di gestione socio-educativa dell'asilo nido aziendale "Marameo" è destinato a bambini di età compresa tra i 3 mesi e 36 mesi, divisi nelle due sezioni seguenti:

- sezione lattanti: ricomprensente i bambini iscritti e frequentanti di età compresa tra i 3 e i 12 mesi;
- sezione semi-divezzi e divezzi: ricomprensente i bambini iscritti e frequentanti di età compresa tra i 13 e i 36 mesi.

L'asilo nido accoglie prioritariamente i figli del personale dell'Istituto, dell'INFN, e di Veneto Agricoltura in qualità di Enti firmatari dell'Accordo di Programma con l'Istituto del 9/07/2007, l'Università degli Studi di Padova, giusta Convenzione stipulata con l'Istituto in data 18.11.2013, garantendo altresì una quota di posti esterni, riservata a bambini residenti nel Comune di Legnaro.

Analogo criterio di preferenza per l'iscrizione potrà essere introdotto con riferimento ai figli del personale di ulteriori Enti terzi, in seguito alla stipula di ulteriore apposito Accordo di Programma con l'Istituto.

In caso di cessazione del genitore dal rapporto di lavoro con gli Enti sopra richiamati durante la frequenza del nido, il posto sarà garantito fino al completamento del percorso educativo annuale, per tale intendendosi l'anno didattico (dal 1/09 sino al 31/08 di ciascun anno). Trattandosi di un servizio educativo e sociale per la prima infanzia lo stesso dovrà essere espletato nel rispetto delle modalità previste dalla normativa nazionale e regionale vigente e applicabile.

### 3. FUNZIONAMENTO E ORARI

Il servizio oggetto di concessione sarà attivo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì.

Nell'ambito degli orari sotto specificati, l'orario di permanenza di ciascun iscritto al nido sarà concordato con la famiglia in relazione alle esigenze prioritarie del bambino, ai bisogni della famiglia medesima e alle necessità del gruppo di bambini all'interno del quale l'iscritto dovrà essere inserito.

L'orario potrà essere inferiore alle 5 ore, comprensivo della fruizione dei pasti e/o del riposo pomeridiano.

L'accoglienza dei bambini dovrà essere garantita dalle ore 7:30 alle ore 9:00, e avverrà con le modalità meglio specificate nell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria, mentre l'uscita si svolgerà con le seguenti modalità:

- per gli iscritti a tempo parziale, uscita dalle ore 13:00 alle ore 14:00
- per gli iscritti a tempo pieno, uscita dalle ore 15:30 alle ore 16:00
- per gli iscritti all'orario prolungato, uscita dalle ore 17:00 alle ore 17:30.

La ditta aggiudicataria si impegna altresì ad espletare l'eventuale servizio di post-nido, dalle ore 17:30 alle ore 18:30, la cui attivazione sarà subordinata alla ricezione di un numero congruo di richieste.

Per motivata e comprovata richiesta da parte del genitore, l'Istituto potrà richiedere al concessionario l'applicazione di un regime di iscrizione personalizzato (es. n. 2 rientri settimanali con uscita alle ore 16:00 e n. 3 giorni a tempo parziale con uscita alle ore 14:00), con conseguente applicazione delle rette e delle maggiorazioni indicate dalla ditta aggiudicataria nella propria offerta negli appositi campi. Nel caso di regime di iscrizione personalizzato non contemplato tra le ipotesi di cui è stata richiesta la quotazione in sede di gara, l'Istituto provvederà a richiedere apposita quotazione al concessionario.

E' prevista la chiusura della struttura nelle festività da calendario, nei periodi natalizio e pasquale. L'Istituto si riserva tuttavia la facoltà di comunicare successivamente al concessionario per iscritto,

nel corso dell'esecuzione contrattuale con congruo anticipo, eventuali ulteriori giorni feriali in cui si richiede la chiusura del nido ovvero eventuali giorni festivi in cui si richiede, al contrario, l'apertura straordinaria.

#### 4. CONTENUTO E CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il concessionario sarà tenuto a gestire il servizio con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e regionale vigente e applicabile, dalle disposizioni del presente Capitolato Tecnico, dal Capitolato d'Oneri e dagli altri documenti della procedura di gara, nonché nel rispetto dell'offerta presentata dalla ditta e del Regolamento per il funzionamento dell'asilo nido, approvato con DDG n. 371/2010 e modificato con DDG n. 434/2011 allegato al Disciplinare (**Allegato C**).

Il servizio oggetto di concessione è comprensivo delle seguenti prestazioni principali:

- a) fornire un servizio educativo globale al bambino, in cui l'asilo venga inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell'ambiente e la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;
- b) programmare le routine (cambio, pasto e sonno) e le attività educative nel rispetto dei tempi del bambino e delle sue esigenze di costruzione dei legami affettivi con gli educatori; le routine e le attività educative dovranno essere oggetto di valutazione periodica;
- c) fornire un adeguato sostegno alle capacità educative dei genitori, favorendo la conciliazione delle scelte professionali e familiari di entrambi i genitori, fornendo le informazioni richieste, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri, individuali, di gruppo o assembleari, con le famiglie dei bambini; in particolare, ciascun concorrente dovrà prevedere l'organizzazione nel corso di ciascun anno didattico di almeno tre incontri tra gli educatori e i genitori degli iscritti, nel corso dei quali sarà presentata e discussa la pianificazione delle attività educative e analizzate le modalità di svolgimento delle stesse;
- d) assicurare un corretto e ampio scambio informativo e relazionale tra il personale operante e le famiglie dei bambini, assicurando la riservatezza delle informazioni riguardanti gli iscritti e i loro familiari;
- e) riservare particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale del neo iscritto per consentire un favorevole adattamento al nuovo ambiente; all'atto dell'iscrizione il concessionario dovrà consegnare e illustrare il Regolamento interno

per il funzionamento dell'asilo nido "Marameo" e le principali norme nello stesso contenute di natura igienico-sanitaria, con particolare riferimento alle regole per l'allontanamento e riammissione; nel primo periodo l'educatore instaurerà un rapporto individuale con l'iscritto, secondo modalità concordate tra il coordinatore e i genitori, così da rendere possibile un graduale acclimatemento al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento; l'inserimento di ciascun bambino dovrà essere preceduto da colloqui individuali approfonditi fra i genitori e gli educatori, al fine di stabilire un rapporto di reciproca conoscenza e collaborazione e si dovrà consentire la presenza di almeno un familiare nel primo periodo di frequenza;

- f) provvedere alla riscossione diretta delle rette di frequenza dai genitori degli iscritti; il pagamento resta ad esclusivo carico del genitore e l'Istituto non potrà in alcun caso essere ritenuto responsabile in solido per il mancato pagamento della retta;
- g) istituire il registro delle presenze, nel quale saranno annotati i nominativi dei bambini frequentanti, unitamente a quello di un genitore/parente di contatto con il relativo recapito telefonico; tale registro dovrà essere sottoposto ad aggiornamento periodico;
- h) attuare le disposizioni di cui alla Legge n. 104/1992 nel caso di inserimento di bambini disabili;
- i) garantire l'aggiornamento continuo del personale addetto al servizio mediante la partecipazione a corsi di formazione professionale e di aggiornamento con la frequenza prevista per legge o, in mancanza di specifica previsione, con idonea frequenza;
- j) garantire, in caso di sciopero del personale, i contingenti minimi ai sensi della vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali, laddove applicabile;
- k) assumere a proprio carico i costi del proprio personale, inclusa la fornitura degli indumenti da lavoro, dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa di igiene e sicurezza applicabile e ogni ulteriore costo connesso o derivante;
- l) fornire adeguato supporto all'Istituto ai fini della predisposizione della documentazione da presentarsi periodicamente alle autorità amministrative al fine dell'ottenimento dei contributi regionali e nazionali, delle licenze e di ogni altra autorizzazione che si rendesse necessaria per l'esercizio del servizio, incluso ogni adempimento previsto dalla normativa vigente per garantire il mantenimento dei requisiti;
- m) operare la differenziazione dei rifiuti e provvedere al deposito degli stessi nei contenitori all'uopo previsti;
- n) provvedere personalmente al pagamento delle utenze telefoniche;
- o) stipulare idonee polizze assicurative a copertura della responsabilità civile del proprio personale e degli infortuni che potessero accadere allo stesso durante lo svolgimento

dell'attività lavorativa nonché la polizza assicurativa richiesta in conformità a quanto previsto dall'articolo del Capitolato d'Oneri dedicato;

- p) provvedere al pagamento delle spese generali della struttura asilo nido, in seguito a quantificazione da parte dell'Istituto e emissione della relativa nota di debito;
- q) ottemperare ad ogni ulteriore obbligazione prevista dai restanti articoli del presente Capitolato Tecnico, del Capitolato d'Oneri e dal Disciplinare ovvero dagli ulteriori documenti della procedura di gara.

### **5. SERVIZIO ACCESSORIO DI FORNITURA, SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI**

In aggiunta alle prestazioni di cui all'articolo precedente, il concessionario dovrà altresì svolgere il servizio accessorio consistente nella fornitura dei generi alimentari, nella preparazione dei pranzi e delle merende e dei biberon, nel loro sporzionamento e distribuzione.

Il concessionario dovrà distribuire quotidianamente:

- ai frequentanti a tempo pieno un pranzo e due merende;
- ai frequentanti a tempo parziale un pranzo e una merenda;
- ai frequentanti con l'opzione del tempo prolungato un pranzo e tre merende.

I pranzi e le merende dovranno essere conformi ai menu indicati in sede di offerta, i quali dovranno essere strutturati nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- sono previsti due menù annuali: uno invernale ed uno estivo; il menù invernale è di norma adottato nei mesi di novembre-marzo, il menù estivo è di norma adottato nei mesi di aprile-ottobre; ciascuna ditta offerente dovrà illustrare nella propria offerta i due menù con evidenza delle grammature; eventuali deroghe ai menù proposti in sede di gara saranno ammesse solo in circostanze eccezionali e previa adeguata motivazione del concessionario;
- per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva;
- le derrate alimentari e l'acqua minerale naturale dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono interamente richiamate;
- le derrate devono avere confezioni ed etichette conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- in tutte le operazioni di ricevimento e conservazione delle derrate, il concessionario ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione.

La struttura dell'asilo nido non dispone di una cucina attrezzata per la preparazione in loco dei pranzi e delle merende, pertanto il concessionario dovrà preparare i pasti esternamente alla struttura e provvedere personalmente e a proprie spese al trasporto presso l'asilo.

Tale preparazione potrà essere curata direttamente dal concessionario mediante proprio personale in una cucina esterna ovvero essere subappaltata a ditte terze fermi i limiti previsti per il subappalto e previa concessione da parte dell'Istituto della preventiva autorizzazione come previsto dall'articolo dedicato del Capitolato d'Oneri. Il servizio di sporzionamento dovrà essere effettuato direttamente dal personale ausiliario del concessionario in loco.

Il centro di cottura, sia nel caso di ditta terza subappaltatrice che nel caso di cucina del concessionario esterna, dovrà essere in possesso di apposita autorizzazione/certificazione valida per l'espletamento del servizio, laddove richiesta e dovrà aver previsto, adottato ed attuato, per i locali dei centri di cottura, delle cucine, i locali di consumo dei pasti, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti, protocolli operativi per le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria, secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP.

Tutto il personale del centro cottura e del concessionario addetto allo sporzionamento deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del settore e nel rispetto scrupoloso delle vigenti norme igienico sanitarie.

La preparazione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alle caratteristiche merceologiche dei prodotti previste dalla Delibera della Giunta della Regione Veneto n. 3883/2008 contenente "Linee guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica"; i prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6/2002).

Tutte le attrezzature di lavoro utilizzate per la preparazione, la cottura e lo sporzionamento dovranno rispettare le norme in materia della sicurezza e salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs 81/2008, le normative e i regolamenti igienico-sanitari e, nel caso di pentole a pressione, riportare l'apposita marcatura CE.

### **Caratteristiche e modalità operative del centro cottura**

Relativamente alla conservazione delle derrate, le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere adeguatamente conservati utilizzando le attrezzature messe a disposizione (in celle o frigoriferi distinti alle temperature previste dalla normativa vigente).

I prodotti cotti, abbattuti e refrigerati dovranno essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non

viene completamente consumato, lo stesso deve essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Gli alimenti in uso dovranno sempre essere adeguatamente protetti mediante apposito materiale riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente relativa alle caratteristiche del materiale destinato a venire in contatto con gli alimenti. A tali alimenti dovranno essere sempre allegate le etichette originali. Per ogni singola porzione dovrà essere sempre indicata la data di apertura della confezione e l'indicazione "*da consumarsi entro ...*".

In casi di estrema necessità i prodotti cotti e non immediatamente consumati devono essere raffreddati negli abbattitori rapidi di temperatura e conservati in frigorifero.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni originali chiuse ermeticamente.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte al momento e comunque debbono escludere operazioni di precottura.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e delle merende e allo sporzionamento degli stessi, nel caso di tratti di piatti freddi e/o cotti da consumarsi freddi, nonché il personale addetto al taglio di arrosti e dei lessi, nelle fasi di preparazione a crudo delle carni, dovrà fare uso obbligatoriamente di mascherine e guanti monouso, nonché della cuffia e della divisa così come previsto dalla normativa vigente.

Nella preparazione dei pasti e delle merende il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su un apposito carrello, adibito esclusivamente a tale impiego. E' severamente vietata qualsiasi forma di riciclo del cibo e dell'acqua minerale naturale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti refrigerati e gli arrosti che possono essere preparati il giorno precedente e abbattuti termicamente mediante apposita attrezzatura.

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

I pasti di ciascun bambino frequentante saranno addebitati ai genitori sulla base delle sole effettive presenze nel mese; le merende si intendono invece ricomprese nella retta mensile.

La fornitura dei latti per le diete di pre-svezzamento sono a carico dei genitori.

I genitori potranno richiedere in fase di iscrizione la somministrazione di diete speciali per rispondere alle esigenze nutrizionali di bambini che presentino problemi di alimentazione (i quali dovranno essere comprovati mediante presentazione di apposito certificato medico) o esigenze collegate alle convinzioni religiose delle famiglie; il concessionario sarà tenuto ad ottemperare alle

richieste dei genitori, salvo il caso di impossibilità la quale dovrà, in tale caso, essere segnalata per iscritto anche all'Istituto.

Il concessionario dovrà effettuare tale servizio accessorio nel rispetto delle tabelle dietetiche approvate dagli organi competenti, nonché preparare le diete pre-svezzamento nell'osservanza della normativa vigente, con particolare riferimento al D. Lgs n. 155/97 adottando il previsto sistema di autocontrollo.

Per quanto concerne le norme igieniche sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e al relativo regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. n. 327/1980, al Regolamento CE n. 178/2002 (G.U.C.E. n. 31/L del 01/02/2002) che impone l'obbligo della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, al Regolamento CE n. 852/2004 e alle ulteriori normative e atti di regolamentazione regionali

Al fine di garantire un'adeguata sicurezza alimentare dei pasti forniti, è fatto obbligo al concessionario di implementare un sistema di tracciabilità di tutti i prodotti alimentari utilizzati, secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002.

E' altresì fatto obbligo al concessionario di attenersi e ottemperare, nell'esecuzione della concessione, a proprie spese a qualsiasi normativa o regolamentazione sopravvenuta.

### **6. ULTERIORI SERVIZI ACCESSORI**

Il concessionario dovrà provvedere, mediante propria organizzazione, propri mezzi e proprio personale, direttamente e personalmente altresì all'esecuzione dei seguenti servizi accessori ulteriori:

- a) il servizio di igiene e pulizia del materiale ludico e didattico, dei lettini, dei tappeti, dei cuscini e dei pannelli morbidi a vario uso e utilizzo nonché della piscina (contenitore e palline) nel rispetto della normativa vigente, comprensivo della fornitura del materiale occorrente per la pulizia; il concessionario dovrà inoltre apparecchiare, sparecchiare e ad igienizzare i tavoli utilizzati per la consumazione dei pasti e provvedere al lavaggio delle stoviglie;
- b) la fornitura, il cambio, l'integrazione, la pulizia (compreso il servizio di lavanderia e di stireria) della biancheria dei letti (copertura per materassini, lenzuolini, federe, coperte, asciugamani, bavaglini, asciugamani, ecc.), delle telerie da tavola, delle stoviglie e di tutti gli utensili di uso quotidiano;
- c) la fornitura e la sostituzione periodica di tutto il materiale utilizzato per l'igiene quotidiana del bambino, ad esclusione dei pannolini la cui fornitura sarà a carico dei genitori;
- d) la fornitura e la sostituzione periodica di tutto il materiale didattico e di consumo occorrente per lo svolgimento delle attività educative, garantendone la sicurezza e la conformità alle normative vigenti;



- e) la manutenzione e la sostituzione di singoli arredi concessi in comodato d'uso che siano stati danneggiati o usurati per motivi diversi dal deterioramento prodotto dal normale utilizzo;
- f) la fornitura mediante acquisto di eventuali integrazioni agli arredi e alle attrezzature già presenti nei locali e concessi in comodato d'uso laddove tali integrazioni siano state proposte dalla ditta aggiudicataria nella propria offerta; gli arredi e le attrezzature forniti ad integrazione dovranno essere ritirati dalla ditta, al termine della concessione, entro 15 giorni solari consecutivi dalla scadenza contrattuale e, laddove la ditta non provveda al ritiro entro i termini, la proprietà di tali arredi passerà in capo all'Istituto senza diritto da parte del concessionario ad alcun corrispettivo.

### 7. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, PERSONALE E RELATIVI REQUISITI

Il personale educativo incaricato dell'espletamento del servizio è individuato nelle seguenti figure professionali:

- **coordinatore/responsabile del servizio:** è competente dei rapporti contrattuali tra la ditta e l'Istituto, è referente di utenti, operatori e dell'Istituto stesso per i problemi di ordinaria gestione ed è incaricato della conservazione della documentazione la cui tenuta è prescritta da norme regionali, nazionali o dal contratto;

- **pedagogista:** tale figura, che può coincidere con la figura del coordinatore/responsabile del servizio di cui sopra, è responsabile della gestione didattico-pedagogica del servizio, deve garantire la propria presenza sistematica presso l'asilo nido per il monitoraggio e la supervisione dei progetti pedagogici e didattici e relazionarsi con il responsabile del servizio nominato dall'Istituto, laddove non coincidente con lo stesso pedagogista, con frequenza mensile ed ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità;

- **educatori:** si occupano della cura ed educazione dei bambini, della relazione con le famiglie, dell'organizzazione e del funzionamento dell'attività educativo-didattica, così come previsto dalla L.R. Veneto n. 22/2002;

- **personale ausiliario:** oltre a quanto previsto nei contratti di lavoro di settore, svolge compiti di assistenza, pulizia, riordino degli ambienti e dei materiali, collabora con il personale educativo alle attività di cura rivolte ai bambini, di manutenzione e preparazione dei materiali didattici, al buon funzionamento del servizio, alla predisposizione e distribuzione del vitto, deve essere presente prevalentemente durante le ore di apertura del servizio in numero adeguato ed adibito al servizio di refezione, nonché ai servizi di pulizia, disinfezione e riassetto degli ambienti.

**Requisiti del personale:** il concessionario si obbliga ad impiegare nel servizio solamente personale in possesso dei seguenti requisiti:

- per quanto riguarda il coordinatore/responsabile del servizio: deve essere in possesso di laurea attinente alla funzione da svolgere e avere almeno 3 anni di comprovata esperienza nel solo ruolo di coordinatore/responsabile di servizi educativi/ricreativi per la prima infanzia

- (fascia di età 0-3 anni); in tale esperienza professionale non potrà essere conteggiata l'esperienza maturata in ruolo diverso ovvero a titolo di tirocinio;
- per quanto riguarda il pedagogo (laddove non coincidente con il coordinatore): deve possedere diploma di laurea attinente alla funzione da svolgere di durata almeno quadriennale rientrante tra quelli previsti dalla normativa nazionale e regionale ai fini dell'idoneità al ruolo nonché comprovata esperienza di almeno 3 anni svolta in servizi educativi/ricreativi per la prima infanzia, anche con funzioni di educatore, ferma l'esclusione del periodo di tirocinio dal computo del triennio;
  - per quanto riguarda gli educatori: dovranno avere età superiore a 18 anni, essere in possesso di almeno 2 anni di comprovata esperienza nei servizi per la prima infanzia (fascia 0-3 anni) ed di uno dei seguenti titoli di studio: diploma di Istituto Magistrale, diploma di maturità professionale di assistente per comunità infantili, diploma di specializzazione di abilitazione dell'insegnamento delle scuole del grado preparatorio, diploma di tecnico dei servizi sociali e titoli equipollenti riconosciuti dal Ministero della Pubblica Istruzione ovvero diverso diploma di laurea attinente la funzione da svolgere;
  - per quanto riguarda il personale ausiliario: dovrà essere in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado ed aver maturato comprovata esperienza di almeno 1 anno nello svolgimento del ruolo all'interno di servizi educativo-ricreativi per la prima infanzia (fascia 0-3 anni).

Successivamente alla stipula del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione contrattuale, il concessionario dovrà presentare all'Istituto il piano di inserimento del proprio personale educativo e ausiliario, compreso il personale di sostituzione – con relativi dati anagrafici e titoli di studio, assicurando, salvo i casi di forza maggiore, la stabilità del personale assegnato.

Con riferimento specifico alle figure del pedagogo e del coordinatore, tale piano dovrà rispettare quanto indicato dall'aggiudicataria in sede di offerta; la sostituzione di tale due figure sarà ammessa, fermo il rispetto dei requisiti minimi previsti dalla documentazione di gara, solo in caso eccezionali per comprovate sopravvenute esigenze organizzative dell'impresa che dovranno essere debitamente motivate per iscritto da parte di quest'ultima.

I dati (anagrafici e titoli di studio) che non siano stati forniti già in sede di offerta dovranno essere oggetto di specifica dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000; nella medesima dichiarazione, dovrà essere attestato, per ogni singolo addetto al servizio, il possesso delle certificazioni sanitarie necessarie per la funzione assegnata nonché i certificati comprovanti l'assenza di condanne penali e carichi pendenti.

L'organico non potrà mai essere inferiore, per numero, mansioni, qualifica ed orario lavorativo, al numero minimo stabilito dalle normative di riferimento, nonché dal paragrafo successivo.

In particolare, la pianta organica del personale deve rispettare la normativa di riferimento per la Regione Veneto, (L.R. n. 22/2002 e D.G.R. Veneto n. 84/2007), che si intende integralmente

richiamata. Tale normativa prevede, ai fini dell'autorizzazione all'esercizio delle strutture nido, il rispetto dello standard AS-NI-au 1.1, come di seguito riportato:

- rapporto personale con funzione educativa:
  - 1 unità ogni 6 bambini di età inferiore ai 12 mesi;
  - 1 unità ogni 8 bambini di età superiore ai 12 mesi;
- rapporto personale di supporto agli educatori:
  - fino a 16 bambini: almeno 1 ausiliario;
  - da 17 a 40 bambini: almeno 2 ausiliari;
  - da 41 a 60 bambini: almeno 3 ausiliari

Il personale ausiliario dovrà essere dotato, in maniera adeguata alle mansioni svolte, di grembiuli o vestaglie, guanti di gomma o in lattice monouso che dovranno essere forniti dall'aggiudicatario a proprie spese.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì comunicare, anteriormente all'avvio dell'esecuzione contrattuale, i recapiti per l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari, nonché per la trasmissione delle comunicazioni o richieste di informazioni tra l'aggiudicatario del servizio e l'Istituto. A tal fine, l'aggiudicatario dovrà provvedere ad individuare, anteriormente all'esecuzione del contratto, i soggetti che ricopriranno il ruolo di responsabile del servizio/coordinatore e pedagogo e confermarne i nominativi e nonché comunicarne i riferimenti per iscritto all'Istituto.

L'aggiudicatario dovrà garantire il regolare e puntuale adempimento di tutta l'attività affidatagli, con personale adeguatamente preparato ed in possesso dei titoli previsti dalla vigente normativa regionale e nazionale e dal presente Capitolato Tecnico nonché dagli ulteriori documenti di gara e dalla propria offerta.

Il personale dell'aggiudicataria dovrà curare l'attuazione del progetto educativo presentato in sede di offerta, programmando l'attività giornaliera sotto la direzione di un responsabile educativo.

La ripartizione quotidiana del lavoro fra tempi con i bambini e senza bambini dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dall'offerta presentata.

Il tempo di lavoro senza i bambini dovrà essere rivolto all'organizzazione del lavoro, alla progettazione, all'osservazione, alla documentazione e valutazione dell'attività educativa e al rapporto con le famiglie, mentre l'aggiornamento professionale del personale resta a totale carico della ditta e dovrà essere espletato fuori dall'orario del servizio.

Non è autorizzato in nessun caso lo scambio delle funzioni tra il personale educativo e quello ausiliario.

Il personale dovrà essere idoneo al lavoro assegnato, oltre che per qualificazione professionale, per capacità fisiche; dovrà inoltre essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla

normativa in vigore, le quali devono essere messe a disposizione dell'Istituto dall'aggiudicataria presso l'asilo nido.

Nel caso di inserimento di bambini rientranti nei casi di cui alla L. n. 104/1992 debitamente comprovata mediante presentazione di documentazione medica, il personale dovrà essere integrato come previsto dalla normativa vigente.

Il personale, specie quello a contatto con i bambini, dovrà altresì mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di comprovata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia e piena disponibilità alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti, inoltre dovrà indossare un abbigliamento idoneo e curare un'adeguata pulizia personale.

E' altresì vietato utilizzare nuovamente operatori di cui l'Istituto abbia precedentemente richiesto la sostituzione o l'allontanamento; l'Istituto si riserva, nello svolgimento delle funzioni di indirizzo e controllo, di richiedere, previa congrua motivazione, la sostituzione o l'allontanamento del personale del concessionario.

Il personale educativo, al fine di garantire l'auspicabile continuità, non deve di norma essere sostituito per tutta la durata della concessione; eventuali sostituzioni provvisorie o definitive, devono essere preventivamente concordate con l'Istituto.

L'inserimento di tirocinanti può essere autorizzato dall'Istituto a condizione che lo stesso non determini sostituzione del personale dipendente ed avvenga nel rispetto delle normative vigenti, con la previsione di adeguata copertura assicurativa.

Il concessionario dovrà altresì istituire e aggiornare giornalmente apposito registro, conservato in un luogo accessibile all'Istituto, nel quale dovranno essere segnati i nominativi, le mansioni e l'orario di entrata e di uscita del personale operante nel nido.

L'aggiudicatario dovrà operare nel rispetto della Legge n. 125/1992 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriere e sviluppo professionale.

### **8. OBBLIGAZIONI DELL'ISTITUTO**

Compete all'Istituto:

- la concessione in comodato d'uso gratuito di locali idonei per l'attività di asilo nido e per i bambini, secondi gli indici di ricettività precedentemente indicati, completi degli arredi e delle attrezzature elencate nell'Allegato L al Disciplinare;
- la richiesta e l'ottenimento dalle competenti autorità dell'autorizzazione al funzionamento;
- l'istruttoria delle domande di ammissione all'asilo nido dei bambini del personale dell'Istituto, entro il limite consentito e in base alla graduatoria dei richiedenti, formulata tenendo conto dei criteri di massima fissati nel Regolamento di funzionamento dell'asilo nido e la cogestione, in collaborazione con il personale del concessionario, di tutte le domande pervenute;
- alla gestione dei ritiri e delle sostituzioni;
- l'assolvimento degli obblighi contributivi e di tassazione derivanti dalla gestione dell'immobile;

- la fornitura del materiale sanitario idoneo a garantire gli interventi di pronto soccorso (guanti mono-uso, cassetta pronto soccorso, ecc.).

Timbro e firma per accettazione

.....