Servizi al Cittadino
Ufficio Cultura

Chiusi, lì 5/6/2014

CONVENZIONE - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA

Approvato con determinazione del Responsabile del Servizio Servizi al Cittadino n. 436 del 05/06/2014, esecutiva nei termini di legge.

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del nido d'infanzia denominato "Girasole" collocato nei locali dell'edificio scolastico sito in Località Bagnolo a Chiusi Scalo. Il servizio prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività didattiche sulla base del progetto pedagogico elaborato dalla ditta affidataria, la fornitura del personale per il lavoro di cura ed educazione dei bambini e di rapporto con le famiglie (educatori) e di custodia, pulizia e manutenzione ordinaria dell'ambiente oltre che di supporto al personale educativo nelle situazioni di routine (personale ausiliario). Il servizio comprende anche il servizio di mensa per la sezione piccoli. Per gli aspetti normativi, organizzativi e pedagogici del servizio si dovrà fare riferimento a leggi e regolamenti della Regione Toscana in materia di servizi educativi per la prima infanzia, nonché delle disposizioni legislative nazionali, regionali e locali in materia igienico-sanitaria ed autorizzativa per l'attività di mensa e sporzionamento.
2. L'appalto ha durata dal 01/09/2014 al 31/08/2016 e comprende tutte le prestazioni da effettuarsi per gli anni educativi 2014/2015 e 2015/2016, con la possibilità di rinnovo, per altri due anni educativi, ad insindacabile giudizio del Comune.

ART. 2 – CARATTERISTICHE E OBIETTIVI GENERALI DEL SERVIZIO

1. Il servizio è rivolto a bambini di età compresa tra i 3 e i 36 mesi. Il numero dei bambini è pari a 42. Tale numero potrà incrementare 1 o 2 unità sulla base delle necessità organizzative del servizio. La sezione piccoli sarà composta da massimo 7 bambini/e di norma in età compresa tra i 3 e i 12 mesi. Gli altri bambini saranno organizzati in due sezioni: la sezione dei medio-piccoli accoglierà bambini di norma in età compresa tra 12 e 23 mesi; la sezione dei medio-grandi sarà composta da bambini di norma in età compresa tra 24 e i 36 mesi. In ogni caso sarà possibile formare sezioni miste, nel caso in cui problemi di gestione delle sezioni, valutati di concerto con le educatrici, impongano una deroga ai limiti di età sopra indicati. Il numero dei bambini per ciascuna sezione è stato determinato sulla base delle disposizioni fornite dall'art. 25 del DPGR 30 luglio 2013, n. 41R. Il servizio

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

comprende anche la mensa per i bambini della sezione piccoli, inteso come approvvigionamento derrate, preparazione, cottura e somministrazione. La preparazione dei pasti per la sezione piccoli deve essere effettuata nei locali cucina all'interno del nido. Per i bambini delle altre sezioni il pasto è fornito da una ditta esterna, mentre la somministrazione è parte del servizio oggetto del presente appalto.

2. Il servizio ha lo scopo di offrire ai bambini/e un luogo di benessere psicologico e fisico, di socializzazione, di stimolo delle potenzialità cognitive, espressive, relazionali e affettive. Il nido d'infanzia inoltre vuole collocarsi come punto di riferimento forte per le famiglie di tutta la zona, per sostenerle nel loro compito di cura nei confronti dei bambini, ma anche come spazio di discussione e confronto sulle le questioni relative all'educazione e alla cultura dell'infanzia. In particolare sono da conseguire i seguenti obiettivi:
   a) dare una risposta globale ai bisogni propri dell'età e della crescita di ciascun bambino e bambina;
   b) garantire il diritto dei bambini e delle bambine ad un'educazione individualizzata;
   c) garantire lo sviluppo della relazione interpersonale fra i bambini e fra i bambini e gli adulti, con particolare riferimento al pensiero di Elinor Goldschmied attraverso l'individuazione delle figure di adulti di riferimento (educatori);
   d) garantire l'autonomia, l'autoregolazione e lo sviluppo delle capacità creative dei bambini e delle bambine, attraverso il *fare da sé* con particolare riferimento al pensiero di Maria Montessori;
   e) prevenire ed intervenire precocemente su eventuali condizioni di svantaggio psico-fisico e socio-culturale;
   f) valorizzare le diversità di genere e culturali attraverso attività programmate e opportunamente monitorate;
   g) garantire l'accoglienza e l'integrazione dei bambini stranieri, in un ottica di valorizzazione delle diversità culturali;
   h) favorire la continuità dei comportamenti educativi con l'ambiente familiare e la scuola dell'infanzia;
   i) documentare per le famiglie, per i servizi che si occupano di bambini, per la cittadinanza e l'amministrazione il lavoro di osservazione, ricerca e le buone pratiche pedagogiche e gestionali del nido;
   j) svolgere nella comunità locale funzioni di informazione permanente sui temi collegati alla crescita dei figli e alla diffusione della cultura della prima infanzia.

ART. 3 – CALENDARIO E ORARIO GIORNALIERO

1. Il calendario è stabilito ogni anno dall'Amministrazione Comunale. Esso deve comunque garantire un'apertura annuale del Nido non inferiore a 42 settimane, per 5 giorni a settimana. L'inizio delle prestazioni, di norma, è previsto per il primo settembre ed il termine per il trenta giugno.
   Entro il 31 luglio di ogni anno l'Amministrazione comunale comunicherà alla ditta appaltatrice il calendario dell'anno educativo, con l'indicazione della pausa natalizia, compresa tra Natale e Capodanno e delle eventuali altre interruzioni. Per l'anno educativo 2014/2015 il calendario è stato stabilito con la deliberazione della Giunta Comunale n. 116 del 30/04/2014.
2. Il servizio sarà attivato dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 17:30. All'interno di tale orario dovranno essere garantiti i seguenti moduli orari di frequenza:

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

a) frequenza di 10,00 ore giornaliere, dalle ore 7:30 alle ore 17:30 con assistenza al pasto;
b) frequenza di 8,30 ore giornaliere, dalle ore 7:30 alle ore 16:00 con assistenza al pasto;
c) frequenza antimeridiana di 5 ore, comprese nella fascia 7:30 – 13:30 con assistenza al pasto;

3. Per la sezione piccoli (3 - 12 mesi) il servizio è attivato dalle ore 7:30 alle ore 13:30 (modulo orario di cui alla lettera c));
4. L'Amministrazione Comunale, per motivi organizzativi, per esigenze delle famiglie o per adeguamento alla normativa regionale, potrà modificare nel corso dell'appalto il calendario ed i moduli orari di frequenza.

ART. 4 – SERVIZIO ESTIVO E SERVIZI AGGIUNTIVI

1. L'Amministrazione Comunale può stabilire, tenuto conto delle disponibilità finanziarie, il prolungamento del servizio anche per i mesi di luglio e di agosto in base alle esigenze delle famiglie. La Ditta aggiudicataria è obbligata contrattualmente a svolgere tale servizio. Il calendario e i moduli di frequenza attivati verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa appaltatrice entro congruo termine. Il costo del servizio verrà determinato in base al numero dei bambini frequentanti e alle fasce orarie attivate, tenuto conto del costo mensile di aggiudicazione.
2. L'Amministrazione Comunale potrà altresì affidare all'Impresa appaltatrice altri servizi integrativi al Nido d'Infanzia, nonché progetti educativi rivolti alla prima infanzia promossi dall'Amministrazione Comunale. Il costo dei servizi sarà concordato con l'Impresa appaltatrice.

ART. 5 - REDAZIONE DEL PROGETTO PEDAGOGICO E ORGANIZZATIVO E EDUCATIVO

1. Il progetto pedagogico e il progetto educativo costituiscono i documenti fondamentali di riferimento di ogni servizio educativo.
2. Nel progetto pedagogico le Ditte devono esplicitare i valori (l'azione educativa che ciascun educatore e il servizio nel suo insieme mettono in atto), gli scopi (che cosa si vuole), le ragioni (perché si vuole) gli orientamenti e le finalità pedagogiche a cui si deve riferire il progetto educativo, organizzativo e gestionale del servizio proposto, tenendo conto della storia decennale del Nido d'infanzia Girasole e di quanto già stabilito dal presente capitolato ed in particolare nell'art. 2.
3. Le Ditte interessate dovranno elaborare il progetto organizzativo e educativo che dovrà tenere conto di quanto indicato nel presente capitolato e dovrà inoltre contenere le seguenti indicazioni:

a) analisi dei bisogni dell'utenza;
b) assetto organizzativo del servizio, che dovrà tenere conto di quanto già esplicitato dal capitolato con riferimento al calendario e agli orari, l'organizzazione dell'ambiente (tenendo conto della attuale destinazione degli spazi conoscibile al momento del sopralluogo) e l'organizzazione dei gruppi dei bambini (tenendo conto della articolazione nelle tre sezioni);
c) gli elementi costitutivi della programmazione educativa, in particolare l'organizzazione della giornata educativa, l'articolazione-organizzazione delle diverse attività, esplicitando le motivazioni e indicando le modalità di impiego dei tempi, degli spazi e arredi, dei giochi e materiali a disposizione dei bambini, anche con riferimento alla eventuale presenza di bambini diversamente abili e conseguenti progetti educativi individualizzati; nel rispetto di quanto indicato all'articolo 3 del Capitolato speciale;

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

d) indicazione delle unità di personale impiegato per le singole funzioni e relativa turnazione nel rispetto del rapporto numerico adulto-bambino; organizzazione del lavoro collegiale e non frontale; modalità di coordinamento pedagogico e supervisione del servizio;
e) i contesti formali, quali i colloqui individuali, e non formali, quali feste e laboratori, nonché le altre attività e le iniziative per la partecipazione attiva delle famiglie alla vita del servizio;
f) le forme di integrazione del servizio nel sistema locale dei servizi educativi, scolastici, sociali e culturali;
g) gli strumenti di verifica e valutazione della qualità del progetto e delle attività proposte e di rendicontazione e documentazione delle medesime;
h) Quanto altro la ditta ritenga opportuno indicare.

2. I parametri cui si dovrà fare riferimento nella stesura del progetto educativo sono i seguenti:
a) AMBIENTI: E' obbligatoria la visita degli ambienti nei quali dovrà essere svolto il servizio. UTENTI: iscritti della struttura: 42 bambini. Il numero degli iscritti può incrementare di 1 o 2 unità. La sezione piccoli è composta da n. 7 bambini, gli altri bambini saranno distribuiti nelle atre due sezioni secondo quanto indicato nell'art. 2.
b) CALENDARIO E ORARIO DI APERTURA : vedi voce corrispondente (art. 3)
c) PERSONALE : vedi voce corrispondente (art. 6). Il numero degli educatori, degli ausiliari e del cuoco messo a disposizione dovrà essere indicato nel progetto.

ART. 6 – PERSONALE

1. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire personale educativo, ausiliario ed il cuoco.
2. Il ruolo dell'**educatore** è centrato sulla gestione della cura, educazione e custodia del bambino, di attuazione e verifica del progetto educativo, di cura delle relazioni con i genitori e del loro coinvolgimento nella vita del servizio. Il personale **ausiliario** è responsabile della gestione della refezione (secondo quanto specificato all'articolo 15 del presente capitolato), della pulizia, del riordino degli ambienti e dei materiali e collabora con gli educatori nelle diverse situazioni nell'arco di tempo di funzionamento del servizio. Il personale ausiliario comprende il cuoco.
3. Il numero degli educatori nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio dovrà rispettare il seguente parametro, così come stabilito dall'art. 27 del DPGR 30 luglio 2013, n. 41R, Regolamento regionale di attuazione dell'art. 4 bis della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32: sei bambini per educatore, per i bambini di età inferiore a 12 mesi; sette bambini per educatore, per i bambini di età compresa tra 12 e 23 mesi; dieci bambini per educatore, per i bambini di età compresa tra 24 e 36 mesi. Nel caso in cui siano iscritti bambini portatori di handicap, la ditta dovrà assicurare la presenza di personale idoneo. L'impresa si impegna a rispettare rigorosamente tali parametri ovvero quelli che nel corso dell'appalto saranno eventualmente stabiliti dalla normativa di riferimento.
4. Gli educatori ed il personale ausiliario impegnati nel servizio compongono il gruppo degli operatori. Esso, affiancato dalla figura di coordinamento, è responsabile collegialmente dell'elaborazione e dell'aggiornamento del progetto pedagogico.
5. Il **cuoco** deve dedicarsi alla preparazione dei pasti della sezione piccoli (n. 7 bambini) che include la preparazione del latte, pasti di divezzamento, pasti, merende etc.

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

ART. 7 – REQUISITI DEL PERSONALE

1. Gli educatori dovranno avere compiuto il diciottesimo anno di età.
2. In base all'art. 13 del DPGR 30 luglio 2013, n. 41R, per l'esercizio della funzione di educatore è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio o qualifiche professionali:

a) laurea o laurea magistrale conseguita in corsi afferenti alle classi pedagogiche o psicologiche;
b) master di primo o secondo livello avente ad oggetto la prima infanzia per coloro che sono in possesso di laurea in discipline umanistiche o sociali e hanno sostenuto esami in materie psicologiche o pedagogiche;
c) diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico;
d) diploma di liceo delle scienze umane ad indirizzo socio-psico-pedagogico;
e) diploma di assistente comunità infantile;
f) diploma di dirigente di comunità;
g) titoli equipollenti riconosciuti dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

3. Possono inoltre ricoprire il ruolo di educatore coloro che sono in possesso di uno dei titoli di studio di cui all'art. 11 del Regolamento emanato con DPGR 8/8/2003, n. 47/R:

a) diploma di dirigente di comunità infantile rilasciato dall'Istituto tecnico femminile;
b) diploma di maturità magistrale rilasciato dall'Istituto magistrale;
c) diploma di scuola magistrale di grado preparatorio;
d) diploma di maturità rilasciato dal Liceo socio-psico-pedagogico;
e) diploma di assistente di comunità infantile rilasciato dall'Istituto professionale di Stato per assistente all'infanzia;
f) diploma di maestra d'asilo;
g) diploma di operatore dei servizi sociali;
h) diploma di tecnico dei servizi sociali;
i) titolo di studio universitario conseguito in corsi di laurea afferenti alle classi pedagogiche o psicologiche;
j) Master di primo o secondo livello avente ad oggetto la formazione della prima infanzia;
k) Attestato di qualifica rilasciato dal sistema della formazione professionale per un profilo professionale attinente ai servizi per la prima infanzia;
l) Titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge.

4. Il cuoco deve possedere l'attestato di qualifica professionale.
5. Il personale ausiliario dovrà avere compiuto il diciottesimo anno di età e dovrà avere assolto all'obbligo scolastico.
6. Ai sensi dell'art. 16 del DPGR 30 luglio 2013, n. 41R, costituisce requisito per l'esercizio delle funzioni di educatore e di operatore ausiliario presso i servizi educativi per la prima infanzia il non aver riportato condanna definitiva per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione.
7. Il cuoco ed il personale addetto alla somministrazione dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi, come previsto dalla normativa comunitaria (Regolamento CE 852/04); il Piano di Autoncontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

ART. 8 – TEMPI DI LAVORO DEL PERSONALE

1. Il tempo quotidiano di lavoro del personale educativo ed ausiliario dovrà essere indicato nel progetto, il quale dovrà prevedere un tempo di lavoro con i bambini ed un tempo senza bambini, da destinare, secondo le competenze delle due figure professionali, all'organizzazione del lavoro, alla progettazione, all'osservazione, documentazione e valutazione dell'attività educativa, al rapporto con le famiglie ed all'aggiornamento professionale. Nel progetto dovrà essere indicato anche il tempo di lavoro del cuoco.

ART. 9 - AGGIORNAMENTO

1. L'impresa deve garantire e curare l'aggiornamento e la formazione professionale degli educatori e del personale ausiliario secondo un programma annuale, per tutta la durata dell'appalto, anche attraverso la partecipazione a corsi esterni all'impresa medesima.
2. Il personale dovrà inoltre partecipare, senza che ciò costituisca onere per il Comune, a tutti gli incontri di aggiornamento, formazione o coordinamento programmati e promossi dal Coordinamento gestionale e pedagogico, costituito in seno alla Conferenza per l'Istruzione della zona Valdichiana Senese.

ART.10 - SOSTITUZIONE DELLE ASSENZE DEL PERSONALE

1. L'impresa deve garantire la stabilità del personale educativo e potrà, nel corso dell'anno educativo, sostituire il personale in modo definitivo soltanto in caso di cessazione del rapporto di lavoro, maternità o convalescenza superiore al mese.
2. Le assenze a qualsiasi titolo (temporanee o permanenti) del personale educativo ed ausiliario impegnato nel Nido d'infanzia dovranno essere regolarmente e tempestivamente sostituite con personale in possesso degli stessi titoli e requisiti richiesti dal presente capitolato, pena la risoluzione del contratto di appalto.

ART. 11 – PROGETTAZIONE EDUCATIVA E DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

1. Il personale educativo ed ausiliario, costituitosi in gruppo di lavoro, avrà la responsabilità educativa, di custodia e cura dei bambini ad esso affidati e di custodia, pulizia e manutenzione ordinaria degli ambienti, oltre che del corretto svolgimento di altre mansioni assegnate in stretta connessione alla tipologia di attività in oggetto.
2. Al personale educativo affiancato dalla figura di coordinamento, è inoltre richiesto annualmente la programmazione/progettazione scritta delle esperienze o attività di cura ed educativa, l'adozione di varie tecniche di osservazione/documentazione e la relazione di testi e relative immagini intermedi e finali di rendicontazione e valutazione delle attività o esperienze educative, in accordo con il Responsabile del Servizio dipendente dall'Amministrazione Comunale.
3. L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a compilare giornalmente un registro delle presenze dei bambini vidimato dal Comune. L'impresa inoltre si impegna a compilare il materiale relativo alle rilevazioni statistiche del quale il Comune necessiti, nonché ad effettuare ogni altra rilevazione statistica che il Comune intenda acquisire ai fini del controllo della gestione.

ART. 12 - COORDINAMENTO PEDAGOGICO

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

1. Il gestore deve garantire le funzioni di coordinamento pedagogico e di direzione gestionale del nido, tenendo conto delle funzioni di direzione e controllo in capo al Comune che ha la titolarità del servizio, al fine di assicurare la qualità, la coerenza e la continuità degli interventi sul piano educativo, nonché l'omogeneità e l'efficienza sul piano organizzativo e gestionale.
2. Le funzioni di coordinamento pedagogico sono svolte dai soggetti in possesso di laurea o laurea magistrale conseguita in corsi afferenti alle classi pedagogiche o psicologiche, o di titoli equipollenti riconosciuti dal Ministero dell'istruzione, dell'università e delle ricerca.
3. Il coordinatore pedagogico svolge le attività indicate all'art. 6, comma 3, del DPGR 30/7/2013.

ART. 13 - MODALITA' DI AMMISSIONE DEI BAMBINI

1. L'ammissione dei bambini avverrà su designazione dell'Amministrazione Comunale in base alla graduatoria dei bambini le cui famiglie hanno fatto richiesta del servizio e sarà comunicata all'Impresa entro congruo termine compatibile con le esigenze organizzative del servizio.

ART. 14 - ATTREZZATURA DELL'AMBIENTE E MATERIALE DIDATTICO

1. Farà carico all'Amministrazione Comunale la messa a disposizione dei locali con relative forniture di energia elettrica, acqua, riscaldamento, così come gli arredi scolastici e di cucina, la mensa ed il materiale didattico. Tutto il materiale in uso al nido d'infanzia verrà preso in carico per le rispettive competenze dal personale educativo, ausiliario e dal cuoco; esso è responsabile della sua corretta custodia e dell'uso conforme.

ART. 15 - SERVIZIO DI CUCINA E PULIZIA

1. L'appalto comprende il servizio di mensa per la sezione dei piccoli. Tale servizio comprende la preparazione, cottura e somministrazione dei pasti. La Preparazione deve avvenire nella cucina interna del nido d'infanzia. Il servizio comprende anche l'approvvigionamento delle derrate per la preparazione dei pasti. Per la preparazione devono essere utilizzati prodotti biologici. Nell'allegato n. 1 del presente capitolato sono indicate le modalità di alimentazione per il divezzamento. Sulla base di tali indicazione dovrà essere predisposto un menù da un dietologo/biologo nutrizionista che farà parte dell'offerta progettuale. Sarà comunque fatto obbligo per la ditta adottare menù personalizzati eventualmente prescritti dai pediatri per l'allattamento ed il divezzamento. Quando possibile dovrà essere favorito l'allattamento materno o l'allattamento con latte materno.
2. La fornitura dei pasti per i bambini che frequentano le altre sezioni è esclusa dal presente appalto. Farà carico al personale della Ditta aggiudicataria provvedere a tutte le attività relative alla refezione (sporzionamento e somministrazione dei pasti ai bambini, riordino e pulizia dell'ambiente, delle stoviglie e quant'altro), ad eccezione della preparazione e trasporto dei pasti.
3. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di manuale HACCP ai sensi della normativa comunitaria (Regolamento CE 852/04).
4. La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare altresì il servizio di pulizia dei locali del nido e della cucina, con particolare riferimento a:

a) pulizia dei pavimenti ed altre superfici piane, di tutti i locali interni adibiti al servizio nido d'infanzia;
b) pulizia e sanificazione della cucina e delle relative attrezzature;
c) pulizia e riordino degli spazi esterni di pertinenza;
d) pulizia ed igienizzazione di tutti i servizi igienici;

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

e) pulizia ripiani e spolveratura dei mobili, attrezzature e suppellettili;
f) pulizia giornaliera dei tappeti e garanzia di almeno un lavaggio mensile degli stessi ed ogni qualvolta se ne verifichi la necessità;
g) pulizia di vetri, infissi, corpi illuminanti, pareti e soffitti.

ART. 16 – PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. Il Piano di Autocontrollo, distinto tra reparto cucine e refettori, deve essere redatto a norma della normativa comunitaria (Regolamento CE 852/04) e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. Il Piano di Autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:
   - identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
   - identificare i punti critici di controllo;
   - fissare i limiti critici per ciascun punto;
   - stabilire procedure di sorveglianza;
   - determinare misure correttive;
   - stabilire procedure di verifica;
   - documentare e registrare tutte le procedure.
2. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Chiusi; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità. La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

ART. 17 – FORNITURE A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. La fornitura dei materiali e dei prodotti di consumo per l'igiene degli ambienti e delle persone (compreso ogni tipo di carta, pannoloni ecc.) e del materiale sanitario è a carico della Ditta aggiudicataria, la quale inoltre dovrà garantire l'attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio di pulizia, macchinari compresi.
2. I prodotti usati dovranno essere non tossici. Il materiale d'uso di cancelleria e simili dovrà essere fornito dall'Impresa aggiudicataria.
3. Sono a carico della ditta aggiudicataria la fornitura delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti per i bambini della sezione piccoli.

ART.18 - RESPONSABILI DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

1. La Ditta aggiudicataria dell'appalto designerà un responsabile tecnico del Servizio di Asilo Nido, a cui l'Amministrazione Comunale si rivolgerà per tutte le necessità relative all'espletamento del servizio.
2. Il referente dell'Amministrazione Comunale per gli aspetti organizzativi e di gestione è individuato nel Responsabile dei Servizi al Cittadino.

ART. 19 – RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA E ASSICURAZIONE

1. L'Impresa assume le responsabilità derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del presente appalto sotto il profilo giuridico, educativo, economico, igienico sanitario.
2. L'Impresa è direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possano derivare dall'esercizio dell'attività appaltata.
3. L'Appaltatore deve provvedere a stipulare specifica polizza assicurativa relativa alla responsabilità civile verso terzi per i danni causati dagli operatori nello svolgimento della loro attività, all'infortunio dei bambini ed alla responsabilità civile per danni a terzi causati da attività dei bambini stessi. Essa non deve essere inferiore ad un massimale di Euro 1.600.000,00 per sinistro ed euro 1.600.000,00 per danni a persona. La polizza dovrà contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio.
4. L'Appaltatore è tenuto a risarcire all'Amministrazione Comunale qualsiasi danno che, durante l'espletamento del servizio, venisse eventualmente arrecato alle strutture ed alle attrezzature da parte del personale. A tal fine provvede a stipulare idonea polizza per i danni causati dai propri operatori ai locali ed alle attrezzature scolastiche.
5. In caso di sinistro, fino alla prova dell'avvenuta chiusura dello stesso, l'Amministrazione Comunale tratterrà, sull'importo dovuto per l'appalto della gestione del servizio, la spesa presumibilmente occorrente per tale risarcimento.
6. L'Appaltatore presenta al Comune copia conforme delle polizze sottoscritte.
7. L'Appaltatore dichiara, pertanto, espressamente di esonerare il Comune da qualsiasi responsabilità verso il personale impiegato nonché verso i terzi per infortuni e danni a persone e cose che comunque possano avvenire in dipendenza delle attività previste nel presente capitolato di appalto.

ART. 20 – DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DELLA GESTIONE

1. La Ditta aggiudicataria non potrà cedere o subappaltare la gestione dei servizi assunti, pena la risoluzione del contratto.

ART. 21 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. L'appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti i relativi oneri.
2. Si obbliga, inoltre, a esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.
3. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

4. L'impresa si obbliga ad attuare nei confronti del personale impiegato nelle prestazioni oggetto del contratto tutte le norme contrattuali di categoria e della legislazione vigente in materia di rapporto di lavoro, con particolare riguardo al trattamento economico-normativo e all'inquadramento previdenziale.
5. il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze accertate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto, con esclusione di ogni eccezione per il ritardato pagamento o il risarcimento del danno. Tale ritenuta sarà restituita soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'appaltatore si sia posto in regola.
6. L'impresa si obbliga altresì al rispetto della normativa sulla sicurezza del lavoro (D. Lgs. 81/2008).

ART. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

1. Prima della stipula del Contratto, l'aggiudicatario deve costituire la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo dell'appalto determinato in base al prezzo di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 percento; ove il ribasso sia superiore al 20 percento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 percento. Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria. La cauzione può essere costituita anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dove prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa deve essere comunque valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del DPR 207/2010 o comunque dodici mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni risultante da relativo certificato.
2. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al art. 6, comma 1, punto 2, del bando di gara da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 23 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. I rapporti contrattuali inerenti la fornitura del servizio saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente capitolato d'appalto e nel rispetto della vigente normativa in materia. Il contratto non potrà essere ceduto a terzi a pena di nullità.
2. Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 35 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. In di mancata stipula del contratto da parte dell'aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di incamerare la cauzione provvisoria, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni, ed aggiudicare l'appalto al secondo in graduatoria.

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

ART. 24 – COMPENSO E PAGAMENTI

1. Il corrispettivo dell'appalto si intende immodificabile per il periodo di validità del contratto. Esso spetta unicamente per il periodo di effettivo svolgimento del servizio.
2. Il corrispettivo, in caso di rinnovamento del rapporto contrattuale, sarà soggetto ad adeguamento, solo all'inizio del terzo anno, in misura corrispondente al 75% della variazione dell'indice ISTAT (FOI) dei prezzi al consumo dell'anno precedente.
3. Le disposizioni del presente articolo escludono l'applicabilità dell'art. 1664 c.c. nonché di ogni altra norma in materia di revisione prezzi.
4. Il pagamento del corrispettivo dovuto relativo al servizio effettivamente svolto sarà effettuato dal Comune a favore dell'appaltatore in dieci ratei mensili, a decorrere dal primo mese di inizio del calendario educativo, l'ultimo mese si effettuerà il conguaglio sulla base dei giorni effettivi di servizio, fermo restando che il prezzo di aggiudicazione non può subire variazioni in aumento. Variazioni in diminuzione del numero dei bambini che comportano un minor impiego del personale nel rispetto dei parametri di cui all'articolo 6, variazioni nelle face orarie che comportano una diminuzione dell'orario di apertura giornaliera del servizio, determinano una riduzione proporzionale dell'importo contrattuale. Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura, di norma entro sessanta giorni dall'acquisizione della stessa al protocollo del Comune, dopo acquisizione del DURC e fatti salvi i tempi per la verifica, per ratei superiori a 10.000,00 euro, che il beneficiario non sia inadempiente agli obblighi previsti dall'art. 48 bis del DPR 602/73 aggiunto dal D.L. 262/06. Tale clausola verrà inserita come vessatoria ai sensi dell'art. 1341 c.c. nel contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario. Detta fattura dovrà essere corredata da una relazione dettagliata indicante, per il mese di riferimento, il numero giornaliero dei bambini frequentanti, l'indicazione delle ore di frequenza per ciascuno di essi e l'indicazione degli educatori impegnati.

ART. 25 – CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione Comunale ha il diritto di effettuare controlli, ispezioni e indagini conoscitive volte a verificare il rispetto da parte della Ditta aggiudicataria dei comuni standard di qualità osservati nel campo della cura e dell'educazione della prima infanzia e la rispondenza dell'attività svolta quotidianamente, annualmente e nel più lungo tempo complessivo dell'appalto al progetto pedagogico ed organizzativo presentato in sede di gara.
2. In caso di inadempienza degli operatori, l'Amministrazione Comunale informa tempestivamente l'Impresa affinché adotti i provvedimenti ritenuti necessari ad un corretto assolvimento delle prestazioni.

Art. 26 - INADEMPIENZE E PENALITA'

1. Ove si verifichino inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione del contratto, sarà applicata dal Comune, in relazione alla loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, fino al massimo del 10% del corrispettivo mensile.
2. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento all'appaltatore, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'appaltatore e salvo l'applicazione delle penali previste.

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

3. In ognuna delle ipotesi di cui sopra, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 27 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

1. Quando nel corso del contratto il Comune accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, ovvero in caso di verificata inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalle rispettive qualifiche professionali e a quanto previsto dal progetto pedagogico e organizzativo di riferimento, il Comune può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'appaltatore.

ART. 28 - FORO COMPETENTE

1. Per il giudizio su eventuali controversie in ordine all'applicazione, interpretazione e esecuzione del contratto di appalto sarà competente il Foro di Siena. E' espressamente escluso il ricorso all'arbitrato.

ART. 29 – NORMA FINALE

1. Per quanto non previsto nel presente capitolato l'appalto è disciplinato dalle norme del Codice Civile, dalla normativa vigente per tale materia, con particolare riferimento alle norme legislative e regolamentari della Regione Toscana e ai regolamenti e alle disposizioni del Comune di Chiusi.
2. In caso di modificazione delle norme nazionali e regionali che regolano la materia l'impresa appaltatrice deve provvedere a conformarsi alle nuove disposizioni.

Allegati:
- Allegato 1 – Servizio mensa sezione piccoli 3 – 11 mesi

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Servizi al Cittadino
Ufficio cultura

Allegato 1 – Servizio mensa sezione piccoli 3 – 11 mesi

Menù 3 – 5 mesi

Latte tipo 1 per bambini al di sotto di 4 mesi

Numero pasti: secondo indicazione del pediatra di famiglia

Latte tipo 2 per bambini al di sopra di 4 mesi

Numero pasti: secondo indicazione del pediatra di famiglia

Menù divezzamento, 6 mesi

Prima e seconda settimana

Latte tipo 2 (210 gr acqua + 7 misurini)

Numero di pasti: secondo indicazione del pediatra di famiglia

PRANZO
Brodo vegetale (filtrato e senza sale) g. 250.
(mettere una carota e una patata in mezzo litro d'acqua, senza sale e far bollire finché il liquido non si riduce a metà, poi filtrare con un colino fitto o con una garza ed usare solo il brodo di cottura, scartare le verdure. Iniziare con carota e patata e aggiungere una nuova verdura ogni 3-4 giorni. Es. zucchina – bietola – cipolla – pomodoro – fagioli, piselli, ceci, lenticchie – verza. Utilizzare le verdure di stagione).
Aggiungere 4 cucchiai di crema di riso, o crema di riso, mais e tapioca, o semolino.
Aggiungere mezzo liofilizzato di carne o 30 g. (peso a crudo) di carne lessata frullata molto bene (inserire nell'ordine: agnello – coniglio – tacchino – pollo – manzo – vitello, distanziando le novità di 3 – 4 giorni).
Aggiungere 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine a crudo.

Mezza mela o pera grattata (o, in sostituzione, un omogeneizzato di mela o pera).

Dopo due settimane

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Latte tipo 2 (210 gr acqua + 7 misurini), aggiungere 2 cucchiaini di biscotto granulato.

PRANZO

Brodo vegetale (senza sale) preparato secondo le modalità indicate in precedenza.
Aggiungere 2 cucchiai passato di verdure (passare insieme tutte le verdure del brodo vegetale).
Aggiungere 4 cucchiai di crema di riso, o crema di riso, mais e tapioca, o semolino, o crema d'orzo, o crema multicereali.
Aggiungere 1 liofilizzato di carne o 30 g. (a crudo) di carne lessata frullata (stessi tipi indicati al punto precedente).
Aggiungere 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine a crudo.
Aggiungere 1 cucchiaino scarso parmigiano, o grana, grattugiato.

Mezza mela o pera grattata, o mezza banana schiacciata (o, in sostituzione, un omogeneizzato di mela, pera o banana).

MERENDA

Latte tipo 2 (210 gr acqua + 7 misurini), aggiungere 2 cucchiaini di biscotto granulato oppure yogurt al naturale (bianco) 15 – 150 gr. Con aggiunta di frutta grattata o biscotto granulato.

Menù 7 mesi

La composizione di base della pappa per il pranzo rimane la stessa indicata in precedenza, devono invece essere introdotte le seguenti novità:

- Carne fresca (se non già introdotta al posto del liofilizzato) 30 g. a crudo, lessata e frullata molto bene e aggiunta alla pappa (stessi tipi di carne indicati in precedenza).
- Brodo di carne (nel brodo vegetale consueto mettere a lessare la carne).
- Minestrina – 3 cucchiai – (iniziare con le sabbioline ed aumentare gradualmente la dimensione).
- Pesce 2/3 volte a settimana, 50 g. di peso a crudo, lessato o cotto al vapore e poi frullato molto bene (sogliola, trota, merluzzo, palombo, nasello, orata, spigola)

Introdurre vari tipi di frutta di stagione, distanziando le novità 3 – 4 giorni l'una dall'altra.

Menù 8 e 9 mesi

Come per i sette mesi introducendo le seguenti novità:

Aumentare la dimensione dei cibi: minestrine, carne fino ad arrivare alla consistenza della carne macinata.

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Variare i sapori: provare a separare il primo piatto dal secondo, mettendo in quest'ultimo la carne con singole verdure di contorno.

Menù dai 10 mesi fino a 11

Pastina asciutta 30g. con pomodoro bollito e olio extravergine d'oliva e parmigiano aggiunti a crudo. Il secondo piatto e frutta come sopra.
Piccolissime quantità di sale aggiunte ai cibi.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione dei pasti utilizzando solo prodotti biologici. E' vietato l'uso di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Per prodotti biologici si intendono i prodotti agro-alimentari provenienti da agricoltura biologica di cui all'art. 1, comma 2, lettera a), della L. R. T. 27/5/2002 n. 18.

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it