

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO ASILO NIDO COMUNALE

Il Servizio Asilo Nido comunale si qualifica come servizio educativo e di promozione sociale di interesse pubblico che ha, tra le sue finalità, quella di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano la sua autonomia, 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.

E' un servizio rivolto alle famiglie, che ha come obiettivo quello di promuovere la conciliazione delle scelte professionali e familiari in un quadro di pari opportunità.

L'Asilo Nido di Carbonia ubicato in via Manzoni presso uno stabile di proprietà comunale, è una struttura presente nel territorio dal 1982 ed è perciò uno dei servizi più consolidati ed importanti per il Territorio Comunale.

La struttura ha una superficie di circa 670 metri quadri suddivisa in due sezioni (una dedicata ai bambini dai 3 ai 12 mesi e una dedicata ai bambini dai 13 ai 36 mesi),una zona dedicata ai servizi generali con cucina, spogliatoio personale e lavanderia.

In seguito alla recente normativa (D.P.G.R. n.4/2008 "Regolamento di attuazione dell'art.43 della L.R. n.23/2005. Organizzazione e funzionamento delle strutture sociali, istituti di partecipazione e concertazione", D.G.R. n.62/24 del 14/11/2008 "Requisiti per l'autorizzazione al funzionamento delle strutture e dei servizi educativi per la prima infanzia) è stata emanata una nuova autorizzazione (atto dirigenziale n. 23310 del 29/07/2009) e la struttura è passata dalla capienza massima di 56 bambini alla capienza massima di 67 bambini.

La giornata "tipo" del Nido è strutturata nel modo seguente:

7.30 – 9.30 accoglienza

9.45 merenda per i lattanti

10.00 merenda per i divezzi

10.00-10.45 cambio e gioco libero

10.45 attività secondo il progetto didattico

11.30-12.00 pranzo lattanti

11.45-12.15 pranzo divezzi

13.00-13.30 dimissioni part-time

13.00 – 14.45 nanna

14.45 – 15.30 cambio

15.30 – 15.50 merenda

15.50-16.20 uscita full -time

Al fine di garantire un servizio adeguato, all'interno del Nido dovrà essere sempre presente personale qualificato con compiti precisi e in numero rispondente a quanto stabilito della normativa regionale di riferimento. Nello specifico dovranno essere presenti:

Un Coordinatore, con le seguenti mansioni:

- svolgere le funzioni di referente sottoelencate, garantendo la sua presenza all'interno del servizio, dal lunedì al venerdì, per un numero minimo di 3 ore giornaliere, da espletarsi prevalentemente al mattino;
- essere referente unico della ditta appaltante per il referente pedagogico dell'Amministrazione Comunale;
- curare l'organizzazione generale del servizio (turni, piani di lavoro, sostituzioni, forniture);
- gestire e coordinare il personale impiegato nell'esecuzione del servizio;
- coordinare l'attività formativa rivolta al personale del servizio;
- predisporre apposito registro per la rilevazione giornaliera e mensile delle presenze delle bambine e dei bambini e trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali, entro i primi cinque giorni del mese successivo, il riepilogo;
- programmare e gestire con gli educatori di riferimento i colloqui per l'inserimento delle bambine e dei bambini;
- elaborare con il gruppo di lavoro il progetto educativo-didattico per l'anno di riferimento, comprensivo dei P.E.I. per i bambini in difficoltà;
- curare e coordinare, in collaborazione con il referente pedagogico dell'Amministrazione Comunale, la stesura della programmazione delle attività educative;
- curare e coordinare, in collaborazione con il referente pedagogico dell'Amministrazione Comunale, la stesura della programmazione delle attività educative per i bambini con difficoltà nello sviluppo neuro-psicomotorio e concordare, con gli educatori di riferimento, le modalità di incontro con le famiglie e le équipe mediche;
- essere responsabile e coordinare il lavoro del personale educativo
- è tenuto all'osservazione, alla valutazione, alla verifica e alla documentazione di tutte le attività svolte nel servizio e alla promozione di momenti di scambio, confronto e verifica sistematica delle attività sia all'interno del servizio sia con gli altri Servizi 0/3 dell'Amministrazione comunale;
- promuovere il coinvolgimento, in forma individuale e/o collettiva, delle famiglie presso il servizio;
- accogliere le contestazioni e le inadempienze nell'esecuzione del servizio, segnalate dal Referente pedagogico dell'Amministrazione Comunale e concordare con lo stesso modalità operative finalizzate alla risoluzione di eventuali problematiche;
- provvedere all'acquisto e alla gestione di tutto il materiale necessario comprese le derrate alimentari, necessario al buon funzionamento del servizio e aggiornare periodicamente (almeno una volta all'anno) l'inventario del materiale presente nella struttura;
- provvedere a far eseguire gli interventi di ordinaria manutenzione

Educatori con le seguenti mansioni:

gestire attraverso una attenta e collegiale programmazione il soddisfacimento dei bisogni affettivi, cognitivi e relazionali dei bambini;

- provvedere alle cure quotidiane dei bambini, valorizzando gli aspetti di relazione in momenti quali il cambio, il pasto, il sonno, curando la qualità del rapporto adulto/bambino;
- mantenere un dialogo continuo con le componenti che formano l'ambiente familiare e sociale del bambino, favorendo scambi tra questi e l'Asilo Nido al fine di assicurare continuità al processo educativo in atto;

- realizzare le condizioni necessarie all'armonioso sviluppo dei bambini in rapporto alle loro esigenze specifiche mediante verifica permanente dei risultati e il continuo aggiornamento professionale
- realizzare i progetti educativi
- partecipare ai momenti di verifica e discussione delle attività
- partecipare ai momenti di supervisione
- partecipare ai colloqui con il coordinatore e le famiglie.

Devono essere presenti sei Addetti ai Servizi Generali

- n. 4 addetti ai servizi ausiliari (licenza media inferiore); con compiti di pulizia ed igiene degli ambienti e dei giochi e attrezzature presenti nella struttura.

- n. 2 addetti alla cucina (con qualifica di cuoco e aiuto cuoco) ; che si occuperanno della preparazione dei pasti.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti con particolare riferimento a quanto disposto dal regolamento Comunità Europea n.852/04 , n.853/04 , n.854/04 e D. Lgs. 117/05 dal D.lgs 155/97 e dal sistema HCCP. La cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere effettuata solo in pentole in acciaio inox o in vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I menù proposti giornalmente devono essere approvati da parte degli organismi competenti (Aziende U.S.L.).

I prodotti dovranno avere le specifiche tecniche sotto elencate:

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli da utilizzare nelle mense dei Nidi, devono essere di ottima qualità e di recente raccolta, presentare le caratteristiche tipiche della varietà e di provenienza locale (c.d. Km. 0) o, ove ciò non sia possibile, di provenienza regionale. La provenienza da altro territorio potrà essere consentita esclusivamente qualora il prodotto locale o regionale non sia reperibile.

E' consigliato, a garanzia della genuinità dei prodotti, rivolgersi a gruppi di produttori locali in possesso di adeguate certificazioni di qualità ed in grado di soddisfare le specifiche tecniche appresso riportate.

Per gli ortaggi e la frutta è importante che siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Il grado di maturazione dei prodotti acquistati ed utilizzati, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Non devono essere utilizzati prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga che abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature e terra (ad esclusione delle patate);

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali.

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta e priva di terriccio;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere priva di residui di antiparassitari;
- essere esenti da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma e non devono essere germogliati.

FRUTTA FRESCA

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza, con priorità per quella locale;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti;
- deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere.

E' necessario garantire, durante la settimana, l'alternanza dei diversi tipi di frutta in considerazione della stagionalità dei prodotti.

SPECIFICHE TECNICHE DELLE CARNI E DELLE UOVA

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di coniglio, di agnello, di cavallo, necessaria alla predisposizione dei menù, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie. La provenienza delle carni deve essere locale o regionale e, ove ciò non sia possibile, nazionale.

E' consigliato, a garanzia della genuinità dei prodotti, rivolgersi a consorzi di produttori locali in possesso di adeguate certificazioni di qualità ed in grado di soddisfare le specifiche tecniche appresso riportate.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione; presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente, avere colore rosso vivo se di vitellone, rosso-bianco se di agnello o maiale, presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6) e assenza di contaminazioni microbiche e fungine, disossata e con frollatura di almeno 10 giorni.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integri, ben aderenti alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche;

L'etichetta chiara e leggibile, deve indicare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne, il peso.

La carne non deve essere stata congelata o scongelata.

I materiali di imballaggio devono essere resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 327/80 – D.P.R. 503/82).

Le uova devono essere di categoria A e di provenienza regionale; conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al Regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo e preferibilmente biologiche.

A partire dal 24/08/2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m. e i.

MOTIVAZIONE DELLA MODALITÀ ORGANIZZATIVA PRESCELTA

La scelta dell'affidamento in gestione è motivata dalla necessità per il Comune di poter avere un controllo costante sui servizi e un monitoraggio completo dei bisogni dell'utenza, avvalendosi tuttavia di operatori economici specializzati nel settore.

La continua interazione del Comune, tramite i suoi operatori, sia con l'utenza, che con la ditta appaltatrice, consente infatti di verificare completamente non solo l'andamento dei servizi, la loro qualità, la loro efficacia ed efficienza, ma anche il livello di risposta ai bisogni degli utenti e delle famiglie, che sono mutabili nel tempo al variare delle relative condizioni economiche e sociali. Essere in grado di misurare l'efficacia e l'efficienza dei servizi significa anche poter gestire al

meglio le risorse economiche che il Comune investe in questi servizi, che hanno il compito non solo di dare delle risposte ai bisogni immediati, ma anche quello di fare prevenzione.

L' alternativa della gestione diretta, con proprio personale, risulta al momento impraticabile, stante le restrizioni in materia di spesa pubblica e soprattutto di assunzioni di personale

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Carla Zurru
