

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI ASILO NIDO
PRESSO GLI ASIILI NIDO COMUNALI AQUILONE, STRADA MONGINA 11 BIS
E QUADRIFOGLIO, VIA GALIMBERTI 11 E DI RISTORAZIONE PRESSO GLI ASIILI
NIDO IL PICCOLO PRINCIPE, VIA UNGARETTI 24, ARCOBALENO, VIA
PONCHIELLI 4, AQUILONE, STRADA MONGINA 11 BIS, QUADRIFOGLIO VIA
GALIMBERTI 11
MONCALIERI**

RELAZIONE TECNICA

Motivazioni dell'affidamento.

Le motivazioni sottostanti all'affidamento del servizio di asilo nido negli asili nido comunali Quadrifoglio e Aquilone sono individuate nei seguenti punti:

1. A causa dei limiti imposti alle assunzioni negli enti pubblici per il rispetto del Patto di Stabilità, l'Amministrazione Comunale ha ritenuto di non procedere alla sostituzione degli esecutori e/o assistenti pedagogici cessati se non nei due nidi più grandi della Città, Arcobaleno e Il Piccolo Principe e di affidare la gestione completa del servizio nei due nidi a capienza ridotta, Quadrifoglio e Aquilone, a ditte esterne.
2. La specializzazione ed il dimensionamento delle ditte concorrenti permettono di conseguire maggiori livelli di efficienza nell'esecuzione del servizio, nonché economie di gestione quantificabili in un 30% circa della spesa.
3. Sussiste la necessità di tenere sotto controllo la spesa per il funzionamento degli asili nido. L'affidamento del servizio a ditta esterna consente di avere costi certi, in quanto in esso è compreso il costo della sostituzione degli operatori, mentre, in caso di gestione diretta del servizio, la spesa può lievitare a fronte della necessità di sostituire i lavoratori assenti.

Per quanto riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali Quadrifoglio, Aquilone, Il Piccolo Principe e Arcobaleno, oltre alle motivazioni specificate nei punti sopra, legate essenzialmente alle difficoltà di gestione diretta dei servizi, si aggiunga che:

1. Data la complessità organizzativa e gestionale dei servizi rivolti alla prima infanzia, connessa alla delicatezza delle problematiche inerenti alla fascia d'età dei bambini coinvolti, il riferimento ad un unico attore responsabile sia della gestione del nido sia

della mensa, semplifica le procedure riducendo il numero dei soggetti coinvolti rispetto all'attuale assetto e garantisce adeguati livelli di efficienza e di qualità.

2. Il gestore unico consente altresì il raggiungimento di ulteriori economie di mercato con conseguente riduzione della spesa a carico dell'Ente.

S'intende pertanto affidare la gestione degli asili nido e del servizio di ristorazione a ditta specializzata, dotata di attrezzature, competenze tecniche e struttura organizzativa tali da garantire efficienza ed elevati livelli qualitativi, in ottemperanza a quanto previsto dalla Carta del Servizio degli Asili Nido Comunali.

Caratteristiche e modalità di esecuzione del servizio.

Per il dettaglio si rimanda al Capitolato di cui all'oggetto. Dal punto di vista generale si richiede un servizio che prevede la sorveglianza e la pulizia di spazi interni ed esterni degli asili nido, la cura, l'affidamento e l'educazione di bambini in età 12 – 36 mesi nei nidi Aquilone e Quadrifoglio e il servizio di ristorazione nei nidi Aquilone, Quadrifoglio Il Piccolo Principe e Arcobaleno comprendente la fornitura delle derrate in legume fresco-crudo, la preparazione e il porzionamento dei pasti, la distribuzione del pranzo e il rigoverno delle cucine.

E' fatto obbligo alla ditta di fornire personale competente ed adeguatamente formato al rispetto di tutte le normative vigenti a livello nazionale e comunitario, con la capacità di inserirsi in un servizio complesso e delicato come quello dei nidi, di adottare misure di contenimento del turn over e di garantire, per quanto possibile, la presenza degli stessi operatori nel servizio oggetto dell'affidamento.

Capacità tecnica.

Alla ditta è richiesta capacità tecnica nell'esecuzione del servizio così come previsto dal Capitolato di cui all'oggetto. Nell'ambito di quanto previsto in dettaglio nel Capitolato, essa dovrà declinare un piano di pulizie ordinarie indicato per il tipo di servizio, capace di massimizzare il risultato, anche mediante l'utilizzo di apparecchiature adeguate, una programmazione didattica annuale, in relazione ai bisogni espressi dai bambini e dalle famiglie accolte, un piano di lavoro triennale, comprendente sia le attività di cura, sia le routines, sia gli interventi di manutenzione della struttura e le forniture offerte.

Per il servizio di ristorazione si richiede la redazione di apposito Manuale di Autocontrollo, contenente i diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari corredati dalla chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

Si richiede altresì capacità di supervisione e controllo sull'operato di tutti i dipendenti impiegati nell'esecuzione dei lavori, da parte di responsabili incaricati.

È previsto il costante raccordo con l'Ente ed il monitoraggio della qualità del servizio svolto, anche mediante l'obbligo di somministrare agli utenti appositi questionari di gradimento del servizio, la compilazione di schede e modulistica predisposta dall'Ente ed il controllo sulla effettiva esecuzione di quanto contenuto nei piani di lavoro e nei progetti di intervento sui minori e sui risultati conseguiti.

Per il servizio di ristorazione i controlli saranno effettuati da tecnici degli organi istituzionali a ciò preposti, dai competenti uffici dell'Ente nonché da eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Il Dirigente del Settore Istruzione
Dott.ssa Elena Ughetto