



**COMUNE DI OLBIA
PROVINCIA DI SASSARI
ZONA OMOGENEA OLBIA-TEMPIO
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA
SERVIZI SOCIALI**

**RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER LA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ASILO
NIDO AZIENDALE**

Olbia il 24/07/2017

IL RUP

Dott.ssa Giulia Spano

INDICE

1. STATO DI FATTO
2. OBIETTIVI DELLA CONCESSIONE
3. STANDARD QUALITATIVI
4. STANDARD DI CONTROLLO
5. QUADRO ECONOMICO (Allegato alla Relazione)

1. STATO DI FATTO

Il Servizio attuale è configurato come Nido d'Infanzia Aziendale, con la presenza di n. 22 bambini, di età compresa tra i tre mesi e i tre anni, dei quali soltanto due sono figli di dipendenti comunali e gli altri provenienti dal libero mercato nel rispetto dell'organizzazione prevista nel contratto e nel regolamento del Servizio.

Il Servizio è stato affidato in appalto per anni 3, previo esperimento di procedura ad evidenza pubblica. Il servizio viene garantito all'interno dell'immobile sito in Olbia, Via Modena 2 ed utilizzando anche le relative aree pertinenza, di proprietà comunale .

Nel servizio risultano attualmente impiegati n° 6 educatori professionali part-time, per un minimo di 4 ore ed una massimo di 5 ore giornaliere, n° 2 ausiliari part-time per 4 ore giornaliere ed un cuoco part-time per 4 ore giornaliere.

Nel nido attualmente prestano attività anche un consulente pedagogico per un totale di 10 ore mensili ed un consulente pediatrico per n° 2 ore mensili.

L'anno educativo inizia il primo di settembre e termina il trentuno agosto dell'anno successivo.

Il concessionario garantisce l'apertura del Nido d'Infanzia Aziendale rivolto ai figli dei dipendenti comunali, per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 17.00, esclusi sabato, domenica, festività da calendario, Santo Patrono. E' consentita la chiusura del Servizio per n.15 giornate, orientativamente durante le festività Natalizie, Pasquali e ponti, da programmare in condivisione con le famiglie e comunicare per iscritto all'Amministrazione appaltante .

La preparazione dei pasti avviene ad opera del concessionario e si realizza all'interno dei locali all'uopo predisposti, con arredi e attrezzature resi disponibili dal Comune. Il servizio mensa prevede la preparazione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte dall'Ufficio competente della ASL territoriale.

I costi delle utenze mediamente sostenuti annualmente nell'attuale gestione sono i seguenti: acqua € 2.790,00, luce € 1.440,00, gas € 2.428,00, telefono € 687,00.

2. OBIETTIVI DELLA CONCESSIONE

La concessione riguarda la gestione del servizio Nido d'Infanzia Aziendale nella struttura di proprietà comunale sita in Olbia in via Modena 2, servizio istituito per rispondere principalmente alle esigenze dei dipendenti del Comune di Olbia. Infatti la costruzione dell'immobile è avvenuta grazie ad un finanziamento regionale ottenuto con la finalità di designare lo stabile ad asilo nido aziendale, motivo per cui occorre salvaguardarne la designazione.

L'Amministrazione Comunale di Olbia progetta, istituisce, gestisce e coordina i servizi socio educativi per la prima infanzia fra i quali gli asili Nido che rappresentano un investimento per la realizzazione di politiche di prevenzione e riconoscimento dei diritti dei minori e delle loro famiglie di appartenenza. Nell'ambito dell'offerta dei servizi a sostegno della famiglia, gli asili nido si pongono l'obiettivo di supportare le famiglie nella cura dei figli e nelle scelte educative, ma anche di favorire la conciliazione tra tempi di vita e tempi lavoro ed è in tale ottica che verrà favorita l'estensione orario e/o giornaliera del servizio, così da fornire sul territorio risposte diversificate rivolte ai genitori lavoratori. Il servizio oggetto della concessione dovrà accogliere massimo 23 bambini di cui n. 5 figli dei dipendenti del Comune di Olbia, ancorché non residenti, di età compresa tra i tre mesi e i tre anni. I suddetti inserimenti dovranno essere programmati attraverso prenotazione, da effettuarsi entro e non oltre il 31 gennaio, per la frequenza al successivo anno educativo. Si intende offrire un servizio prioritariamente ai dipendenti comunali e successivamente all'intera popolazione attraverso un servizio con un offerta flessibile.

Il concessionario potrà usufruire pienamente della struttura al fine di incrementare i servizi rivolti all'età zero – 12 anni, rispondendo ad una logica di libero mercato con una duplice finalità : dare la possibilità all'azienda di avere un introito tale da fronteggiare le spese e garantire la qualità del servizio, ma anche di incrementare i servizi all'interno di un quartiere periferico della città, contribuendo alla sua riqualificazione, in coerenza con il più ampio e complesso progetto di I.T.I., finanziato dalla comunità europea, teso alla creazione di una città sostenibile e solidale.

3 STANDARD QUALITATIVI

Per poter garantire il raggiungimento degli standard qualitativi inerenti il servizio in oggetto, il concessionario dovrà garantire e mantenere alcuni standard qualitativi relativi agli elementi di seguito indicati.

Qualificazione del personale educativo, esperienza e formazione, continuità . Il personale, oltre il titolo di educatore previsto dalla normativa vigente, per almeno il 50% dovrà avere una specifica esperienza del settore. Inoltre, tra le premialità viene dato rilievo alla formazione ed aggiornamento del personale come valore aggiunto dell'offerta pedagogica e formativa offerta dall'azienda. I fattori sopra menzionati non possono pertanto prescindere dalla continuità del personale, sia relativamente all'investimento formativo aziendale, sia in termini di continuità delle strategie operative metodologiche messe in essere dagli operatori, ma anche e soprattutto, in termini relazionali ed affettivi con il minore e di rapporto fiduciario con la famiglia. Pertanto, anche per le sostituzioni del personale assente, per le motivazioni previste dal CNL, dovrà essere garantita la stabilità e continuità del personale subentrante.

Coinvolgimento attivo di tutto il personale e della famiglia. Il progetto educativo dovrà prevedere il coinvolgimento in maniera trasversale di tutto il personale (incluso il personale ausiliario e quello della cucina), diversificandone ovviamente, ruoli e compiti, ma realizzando azioni e strategie sinergiche, tese all'obiettivo educativo prefissato e condiviso dall'equipe .

La famiglia, in qualità di prima agenzia educativa, dovrà essere parte attiva del progetto, al fine di garantire la continuità educativa, ma soprattutto il benessere del minore, infatti la fiducia della famiglia verso il servizio, significa serenità del minore. L'asilo nido infatti, dovrà costituirsi come struttura "aperta" in cui vengono privilegiati momenti di condivisione tra minore e genitore nello svolgimento di specifiche attività e/o genitore ed educatore in un continuo confronto che tenda a focalizzare ed a rispondere alle esigenze specifiche di ciascun bambino.

Preparazione e qualità dei pasti La preparazione dei pasti dovrà avvenire ad opera del concessionario e dovrà realizzarsi all'interno della struttura. Pertanto la preparazione sul luogo favorirà la qualità dei cibi preparati (preparazione per quantità ridotte e che non preveda trasporto degli alimenti) nonché la rispondenza a specifiche esigenze alimentari determinate da problemi di salute o da orientamenti etico-religiosi . I pasti, differenziati per fasce d'età dovranno essere predisposti

secondo specifiche tabelle dietetiche fornite dalla ASL. Inoltre si privilegerà l'utilizzo di prodotti freschi e regionali .

4 STANDARD DI CONTROLLO

Qualità percepita dall'utenza.

L'Amministrazione intende avviare iniziative volte a rilevare la qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction), finalizzata ad implementare iniziative di miglioramento dello stesso. La Ditta aggiudicataria si impegna pertanto a collaborare con il personale del Settore Servizi alla Persona al fine di facilitare la somministrazione e la successiva elaborazione di strumenti di rilevazione da cui emerga il gradimento o meno del servizio erogato.

La Ditta assume l'onere di intervenire sull'organizzazione del servizio al fine di rimuovere gli eventuali rilievi avanzati dall'utenza e migliorare la qualità complessiva dello stesso.

Modalità di verifica e controllo .

Sul servizio svolto dal Concessionario sono riconosciuti all'Amministrazione, ampie facoltà di controllo da attivarsi nelle forme ritenute più opportune, in qualsiasi momento e senza preavviso. L'attività di controllo avrà la finalità di verificare la corretta esecuzione e l'esatto adempimento agli obblighi posti in capo alla ditta e disciplinati all'interno del capitolato incluso:

- il mantenimento degli standard di qualità indicati dalla normativa regionale vigente;
- alla conformità dello stesso al progetto tecnico-pedagogico presentato in sede di offerta;
- alla qualità delle derrate alimentari e di tutte le forniture ;

