



COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
(PROVINCIA DI COSENZA)

OGGETTO: SERVIZIO NIDO Comunale. PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO per tre mesi -ANNO Educativo 2021/2022.

NORMATIVA APPLICABILE DI SETTORE

- Legge Regionale n.15/2013 e successivo regolamento di attuazione, n. 9 /2013-approvato con D.G.R n. 266 del 18/06/2013
- Il Regolamento dei Servizi Educativi per la prima infanzia* adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 35 del 4.8.2014.
- D.lgs.50/2016 e s.m. E i.
- Linee Guida Anac n.4/2016 e s.m. E i.
- Legge n.120/2020 come modificata dal D.L.n.71/2021

EMERGENZA COVID - 19

Decreto n.39 del 26/06/2020 del Ministero dell'Istruzione avente ad oggetto: "Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021";

Decreto n.80 del 03/08/2020 del Ministero dell'Istruzione avente ad oggetto: "Adozione del documento di indirizzo ed orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia";

Circolare Ministero della Salute del 21/08/2020 prot.n.17167 avente ad oggetto: "Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia";

provvedimenti dei quali si dovrà tenere conto nella gestione complessiva del servizio;

Decreto-legge 1° aprile 2021 n. 44, art.2 recante: Misure urgenti per il contenimento dell'epidemia da COVID-19, in materia di vaccinazioni anti SARS-CoV-2, di giustizia e di concorsi pubblici.

L'affidamento ha per oggetto la gestione del Nido Comunale sito in Via Maradea a Corigliano-Rossano Scalo e comprende altresì il servizio di refezione ed il servizio ausiliario con svolgimento del servizio in conformità alla normativa vigente e nei modi e nei tempi rappresentati nel presente Progetto di gestione e nel Capitolato D'oneri. La gestione prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività didattiche, pedagogiche ed amministrative e comprende altresì i servizi connessi al mantenimento ed al decoro della struttura, all'igiene personale dei bambini e comunque al funzionamento del nido. Tali attività dovranno essere svolte dall' Aggiudicatario per tutta la durata del contratto.

Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente progetto di gestione, si fa riferimento alla normativa vigente della Regione Calabria (*Legge Regionale 15/2013 e relativo Regolamento Attuativo n. 9/2013*) e del Comune di Corigliano-Rossano (*Regolamento dei Servizi Educativi per la prima infanzia* adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 35 del 4.8.2014), nonché alle vigenti disposizioni in materia di igiene e sanità, di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro e, per quanto riguarda la gestione del personale, alla normativa vigente in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa dei C.C.N.L.

OBIETTIVI

Il Comune di Corigliano-Rossano persegue finalità di crescita educativa e aiuto della famiglia, offrendo servizi di aiuto e cura dei minori. Tra i servizi che esso offre, è annoverato il nido comunale, il quale è stato istituito a partire dall'anno 1990 e funziona senza soluzione di continuità.

UTENZA

Sono destinatari del servizio n. 43 bambini di età compresa tra 0 e 36 mesi nel rispetto della ricettività della struttura. Le condizioni e le modalità di ammissione al servizio sono definite dal Regolamento dell'Asilo Nido Comunale e dal Bando di ammissione al nido d'infanzia emanato dal comune di Corigliano-Rossano per l'iscrizione. È previsto, secondo i termini di legge, l'inserimento di bambini diversamente abili in collaborazione con la famiglia e gli specialisti di settore che concorderanno congiuntamente le modalità e gli interventi necessari a garantire ai bambini le effettive possibilità di inclusione. Il nido d'infanzia prevede gruppi eterogenei di utenti organizzati in macro-aree. Le macro-aree sono suddivise in gruppi di bambini che rispettano un rapporto numerico medio di 1 a 7 tra personale educativo e bambini. Il comune di Corigliano-Rossano, esamina le domande d'iscrizione

al nido, comunicherà all' Aggiudicatario la graduatoria di ammissione per consentire l'organizzazione degli inserimenti. L'Aggiudicatario si impegnerà ad accogliere i bambini secondo l'ordine di graduatoria comunicato dal comune, anche per i posti che si rendessero eventualmente disponibili nel corso dell'anno educativo;

- SERVIZIO DI REFEZIONE

DISPOSIZIONI GENERALI INERENTI IL SERVIZIO DI REFEZIONE

Tutte le indicazioni relative ai pasti dei bambini, differenziate per fasce d'età (menù giornaliero, tabelle dietetiche e grammature, specifiche tecniche delle derrate, ecc) sono quelle stabilite dall' ASP in concerto con il comune di Corigliano-Rossano e la ditta affidataria.

L' aggiudicatario si impegna inoltre a preparare diete speciali, in aderenza con il menù giornaliero, per comprovate situazioni patologiche certificate dal pediatra, nonché menù alternativi per esigenze religiose previa richiesta scritta dei genitori.

L' Aggiudicatario è tenuto a preparare giornalmente i pasti destinati agli utenti dei nidi utilizzando esclusivamente la cucina presente nella struttura che deve essere funzionante dal primo giorno di avvio del servizio oggetto del contratto. È fatto pertanto divieto di produrre pasti al di fuori della cucina presente nella struttura, salvi casi eccezionali che dovranno essere adeguatamente motivati e preventivamente comunicati al Comune.

L' aggiudicatario si impegna all'erogazione del servizio di refezione nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia ed in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Le procedure di acquisto degli alimenti dovranno garantire il rispetto del D.P.R. n.128/1999 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini". Esse dovranno prevedere l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati dando priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici, Dop e Igp, preferendo l'utilizzo di derrate e prodotti alimentari provenienti da filiera completa a chilometro zero.

-OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L' affidatario, entro un mese dall' inizio delle attività, deve redigere e applicare, presso la cucina del nido e presso il luogo di consumo dei pasti, un manuale di buona prassi igienica redatto a norma di legge e sottoposto a verifica da parte del Comune, nonché il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. L' Aggudicatario, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative vigenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

- IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le Norme di Buona Preparazione o Good Manufacturing Practices (GMP)scaturenti dal manuale di Autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti e/o trattamenti estetici e ricostruttivi sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L' Aggudicatario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l' ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a gratuita disposizione del Comune ed aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

L' affidatario deve garantire che non sarà effettuata nessuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l' utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche, di eccedenze di produzione o di avanzi.

TEMPI DI FUNZIONAMENTO

Il servizio è garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi e saranno organizzati di norma con le seguenti fasce orarie: orario part-time dalle ore 08:00 alle ore 14:30; orario tempo pieno dalle ore 08:00 alle ore 17:00.

PIANO FINANZIARIO

Al fine di delineare le procedure di affidamento della gestione del nido, occorre preliminarmente definire il costo del medesimo.

L'analisi del costo tiene conto:

- del contratto collettivo nazionale di lavoro per le lavoratrici ed i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo del 28 marzo 2019, e relativo verbale di scioglimento della riserva del 21 maggio 2019,
- del decreto del Ministero del Lavoro del 17 febbraio 2020 di approvazione delle tabelle del costo del lavoro per le cooperative sociali a partire da novembre 2019,
- degli appalti in corso nel territorio regionale per affidamento della gestione dei servizi di nido.

A seguito dell'analisi effettuata e verificato il fabbisogno per garantire il rapporto utenti/educatori, si ritiene di porre, quale somma per l'affidamento del servizio la seguente:

- euro 126.088,19 oltre IVA 5% e comprensiva di €1.500,00 per costi della sicurezza. La suddetta somma remunera quanto segue:

- n.8 educatori a tempo pieno,
- n.4 Ausiliari,
- n.1 coordinatore pedagogico,
- n.1 Cuoco;
- n. 2.150 pasti al costo unitario di € 4,00 pari ad € 8.600,00
- un importo forfettario di euro 6.000,00 per D.P.I., materiale per pulizie, materiale ludico – didattico, costi generali ed amministrativi, per la durata presumibile di tre mesi dall'avvio del servizio;

L'importo previsto in contratto comprende tutti gli oneri e tutte le spese necessarie, comprese pulizie straordinarie per apertura/chiusura, sostituzioni, etc...

Nel rispetto dei principi dettati dalla recente normativa in materia di contratti pubblici, Legge n.120/2020, si prevede l'affidamento diretto mediante preventivo.

CLAUSOLA SOCIALE

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e dell'art.50 del D.Lgs n.50 del 2016 la Ditta affidataria dovrà, nei limiti stabiliti dalla legge, prioritariamente assumere – ove disponibili – i lavoratori adibiti alla precedente gestione del servizio in essere, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario. Ai lavoratori dovrà essere garantito un trattamento in linea con la contrattazione collettiva di settore.