



**GESTIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO COMUNALE  
CON ANNESSA SEZIONE PRIMAVERA  
COMUNE DI STRAMBINO**

**PERIODO 01.10.2024 - 31.08.2026**

**OFFERTA TECNICA**

<b>1. PROGETTO EDUCATIVO .....</b>	1
1.1 Progetto educativo in senso stretto .....	1
1.2 Piano organizzativo giornata tipo .....	6
1.2.1. Giornata tipo lattanti .....	7
1.2.2. Giornata tipo medi.....	8
1.2.3. Giornata tipo sezione primavera .....	9
1.3 Organizzazione spazi e materiali .....	10
1.4 Coinvolgimento famiglie.....	12
<b>2. PERSONALE.....</b>	13
2.1 Organigramma e funzionigramma servizio Educativo.....	14
2.2 Organigramma e funzionigramma servizi Ristorazione e Ausiliari .....	18
2.3 Curriculum coordinatore pedagogico.....	20
2.4 Numero ore settimanali coordinatore pedagogico.....	20
2.5 Stabilità personale e limitazione turnover .....	20
2.6 Piano di aggiornamento e formazione permanente del personale .....	21
<b>3. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIA .....</b>	22
3.1 organizzazione servizio ristorazione.....	22
3.2 Programma di autocontrollo HACCP e gestione delle non conformità di prodotto e di processo .....	23
3.3 Piano emergenza in altro Centro di cottura (con indicazione della distanza tra il centro cottura di emergenza dalla sede di via Botta 8, Strambino, utilizzando “Google Maps”).....	25
3.4 Piano di svolgimento dei servizi pulizia e sanificazione.....	26
<b>4. SERVIZI AGGIUNTIVI, MIGLIORIE .....</b>	29
4.1 servizi aggiuntivi proposti .....	29

**Il presente documento è opera di ingegno per cui se ne esclude la possibilità di divulgazione e pubblicazione anche parziale.**

# 1. PROGETTO EDUCATIVO

## 1.1 Progetto educativo in senso stretto

La nostra cornice pedagogico-operativa di riferimento si costruisce a partire dalle [REDACTED]

Ogni bambino<sup>1</sup> è considerato come una 'persona', [REDACTED]

Ciascun bambino che entra al nido [REDACTED]

Il presupposto è quello di considerare i bambini intraprendenti, [REDACTED]

Gli *obiettivi educativi* rispondono ai suoi bisogni di sviluppo, di accudimento, protezione fisica e sicurezza, di possibilità di sperimentare esperienze coerenti con la propria crescita per il raggiungimento di una sua autonomia. La progettazione educativa è il frutto dell'osservazione [REDACTED]

Le azioni necessarie da parte delle educatrici, supervisionate dal coordinatore pedagogico, per la realizzazione della progettazione educativa sono: [REDACTED]

---

<sup>1</sup> Per bambino intendiamo entrambi i generi: bambino e bambina

I servizi all'infanzia trovano uno dei suoi più profondi significati nell'essere, come sostiene Malaguzzi, "luoghi di vita" e luoghi di relazioni.

Sarà cura dell'equipe educativa sostenere opportunità di contatto tra tutti i bambini che abitano il servizio.

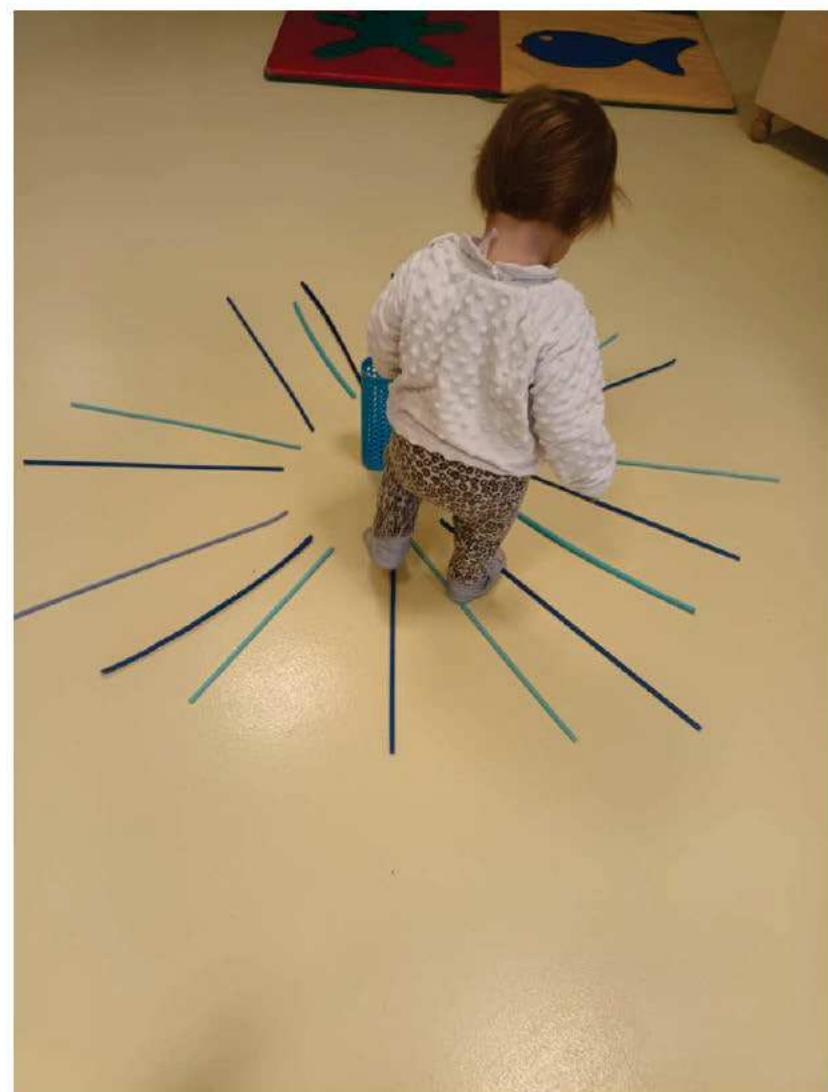
Il nido si pone come **servizio inclusivo**,

Determinante è l'attenzione al "sistema di riferimento" che garantisce il benessere dei bambini, la tranquillità dei genitori e il passaggio di tutte le comunicazioni.

Fondamentale, pertanto, è il lavoro collegiale, il lavoro "del gruppo, per il gruppo".

Sostiene nel gruppo di lavoro l'idea di una progettazione frutto della intenzionalità educativa del nido e del lavoro di sintesi, integrazione e co-costruzione progettuale compiuto dal personale in virtù delle esperienze maturate ed in stretta relazione con le famiglie e il territorio.

**La progettazione** investe tutti i diversi livelli di attività del nido e li mette in relazione tra loro, sicché ciò che accade ad un livello, ha necessariamente ricadute sugli altri livelli.





All'interno di questa cornice il progetto educativo prende sfumature differenziate per accogliere e rispondere ai bisogni e alle **aree di sviluppo delle diverse età dei bambini**.



I bambini dai 24 ai 36 mesi hanno consolidato **acquisizioni motorie** e di gestione dello spazio che li portano a padroneggiare spostamenti, prossimità e distanze, a scegliere come e dove collocarsi con il loro gioco, tanto nello spazio fisico, quanto in quello relazionale.

[REDAZIONE] la cooperativa investe nelle comunità in cui sono inseriti i servizi educativi. L'educazione dei bambini è un fatto importante per l'intera comunità: sono molte le risorse territoriali pubbliche, private, formali e informali, che condividono l'interesse per il benessere del bambino e della sua famiglia.



## 1.2 Piano organizzativo giornata tipo



Nella progettazione di tutti gli aspetti della vita quotidiana rivestono importanza fondamentale le **pratiche educative e le routine**.

[REDACTED]

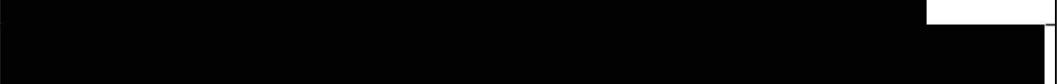
### 1.2.1. Giornata tipo lattanti

Accoglienza e gioco libero	7,30/ 9,30	
Merenda e cambio	9.30/ 10.30	
Esperienze in piccolo gruppo e riposo	10.30/ 11.15	
Cambio e Pranzo	11.15/ 12.30	
Cambio gioco libero	12.30/ 13.00	
Uscite	13.30	
Riposo	13.00/ 15.00	
Cambio e Merenda	15.00/ 16.00	
Uscite e gioco	16.00/ 16,30	
Ricongiungimento	16,30/17,30	

### 1.2.2. Giornata tipo medi

Accoglienza e gioco libero	7,30/ 9,30	
Merenda e cambio	9.30/ 10.30	
Esperienze in piccolo gruppo	10.30/ 11.15	
Cambio e Pranzo	11.15/ 12.30	
Cambio gioco libero	12.30/ 13.00	
Uscite	13.30	
Riposo	13.00/ 15.00	
Merenda	15.00/ 16.00	
Uscite e gioco	16.00/ 16.30	
Ricongiungimento	16,30/17,30	

### 1.2.3. Giornata tipo sezione primavera

Accoglienza e gioco libero	8.00/ 9,30	
Merenda e cambio	9.30/ 10.30	
Esperienze in piccolo gruppo	10.30/ 11.15	
Cambio e Pranzo	11.15/ 12.30	
Cambio gioco libero	12.30/ 13.00	
Uscite	13.30	
Riposo	13.00/ 15.00	
Merenda	15.30/ 16.00	
Uscite e gioco	16.00/ 17.00	

### 1.3 Organizzazione spazi e materiali

Lo **spazio** che il nido offre all'esperienza dei bambini è *organizzato intenzionalmente*,

Lo **spazio** non è vissuto solo dai bambini ma anche **dagli adulti** insieme a loro: giornalmente, sia nei momenti di accoglienza e ricongiungimento, durante i quali si cura la relazione in spazi pensati

Progettare gli spazi educativi significa mantenere vivaci e dialettici il pensiero e lo sguardo perché lo spazio deve prendere forma in corrispondenza dei significati che gli vengono attribuiti da chi lo abita.

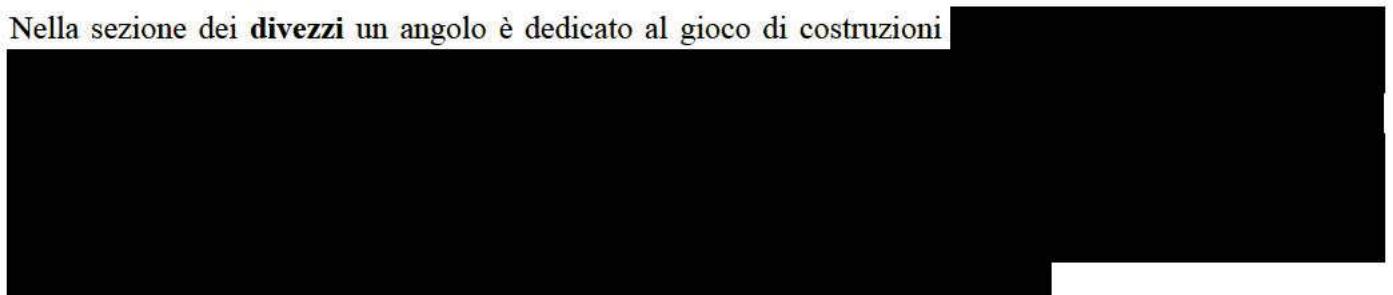
Il nido è suddiviso in tre sezioni: una sezione dedicata ai **piccoli**, una dedicata ai **medi/ grandi** e una **sezione primavera**.

In ciascuna sezione è presente uno spazio destinato al momento dei pasti, arredato con tavoli e sedie e uno adiacente per il riposo. Ogni sezione ha una specificità nell'allestimento che raccoglie suggestioni dal gruppo che la abita, dall'età, dalla fase evolutiva e dagli interessi dei suoi componenti.

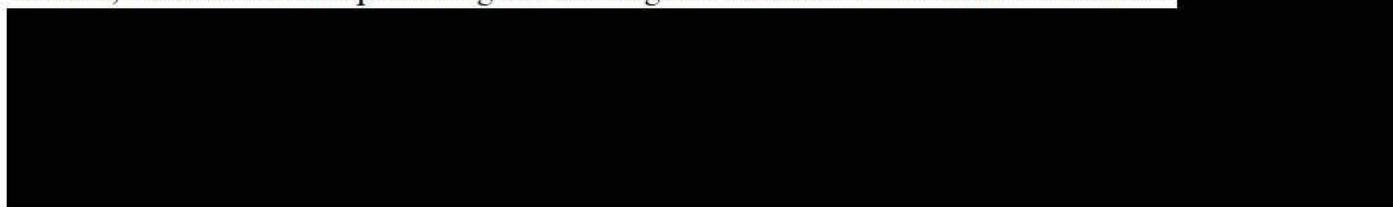
Un ambiente sicuro, protetto e contenuto, per permettere al bambino di esplorare liberamente, con l'obiettivo di promuovere il senso di sicurezza,



Nella sezione dei **divezzi** un angolo è dedicato al gioco di costruzioni



**Sezione Primavera:** la creazione di sezioni appositamente progettate per bambini compresi tra 2 e 3 anni, in termini di spazi, materiali, esperienze, scansione dei tempi nella giornata, dotate di personale appositamente formato, costituisce una risposta adeguata alle esigenze formative e educative dei bambini.



La sezione primavera organizzata in ambienti: una zona per il pranzo e le attività al tavolo; una zona dedicata al gioco al tappeto e alla lettura; e una sala per il riposo.

Un investimento è fatto inoltre sullo **spazio esterno**,

Si sono descritti gli spazi e si vuole sottolineare l'importanza di educare alla bellezza:

#### 1.4 Involgimento famiglie

Accogliere un bambino significa accogliere una famiglia con le sue peculiarità. La relazione con le famiglie è una delle parti più rilevanti dell'intero progetto di un servizio come il nido.

Il nido offre ai genitori l'opportunità di incontrarsi e di confrontarsi tra di loro e con i professionisti, di essere accompagnati nel superare eventuali difficoltà, di non essere soli nelle scelte educative e tutto ciò in un modo non occasionale, ma con una continuità che, a partire dalle giornate di ambientamento si rinnova

giorno dopo giorno.

Vi sono poi diverse le occasioni in cui le famiglie hanno l'opportunità di condividere la vita del nido:



## 2. PERSONALE

### 2.1 Organigramma e funzionigramma servizio Educativo



La **Direzione della cooperativa** effettua il coordinamento generale dei propri servizi tramite un **Responsabile Risorse Umane** e un **Responsabile di Area**

[REDAZIONE DI UN DOCUMENTO CON IL NOME DELLA COOPERATIVA]

[REDAZIONE DI UN DOCUMENTO CON IL NOME DELLA COOPERATIVA]

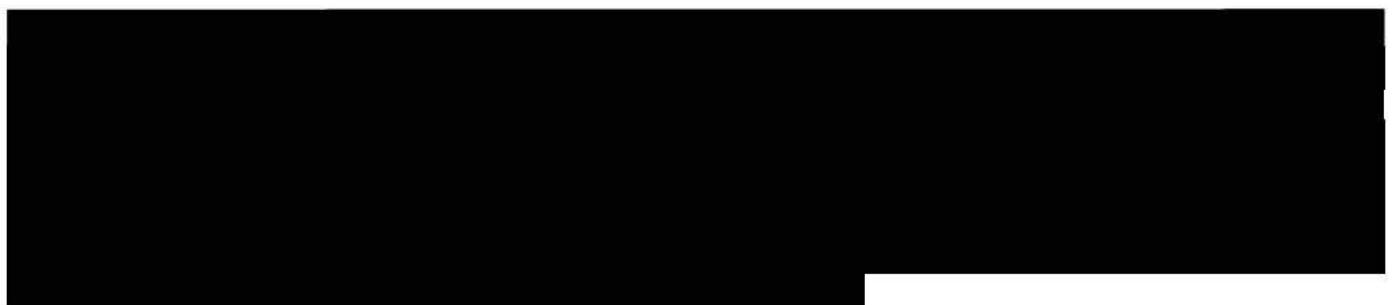
Il **Coordinatore pedagogico** (CP) Si occupa del pensare e dell'agire

[REDAZIONE DI UN DOCUMENTO CON IL NOME DELLA COOPERATIVA]

[REDAZIONE DI UN DOCUMENTO CON IL NOME DELLA COOPERATIVA]



**Educatori** Ad essi sono richieste molteplici competenze: culturali, psicopedagogiche, metodologiche, educative che si intrecciano tra loro e trovano piena espressione grazie alle competenze relazionali. Accolgono, ascoltano e valorizzano ogni bambino adeguando le proposte educative ai bisogni, alle competenze e alle potenzialità di ciascuno.



Di seguito il funzionigramma del servizio educativo:



#### **Organizzazione del tempo lavoro**

In risposta al capitolato speciale d'appalto, i servizi sono organizzati per 45 bambini, così suddivisi: 25 bambini nella sezione medi/grandi, 10 bambini nella sezione lattanti e 10 bambini nella sezione primavera.

Lo schema orario sotto riportato è organizzato sulla capienza massima di partecipazione a tempo pieno da parte degli iscritti.



## 2.2 Organigramma e funzionigramma servizi Ristorazione e Ausiliari

### ORGANIGRAMMA





## 2.3 Curriculum coordinatore pedagogico

La cooperativa ha disponibilità d'impiego di una coordinatrice pedagogica, socia lavoratrice e occupata presso l'impresa dal gennaio 2019.

## 2.4 Numero ore settimanali coordinatore pedagogico

Per la cooperativa, assume rilevante importanza la formazione, l'indirizzo e il tutoraggio del personale impiegato nella gestione del servizio per lo sviluppo della presente progettazione.

## 2.5 Stabilità personale e limitazione turnover

La predisposizione e creazione di un ambiente di lavoro attento ai bisogni delle persone e al benessere del lavoratore è tra i primi obiettivi dell'impresa.

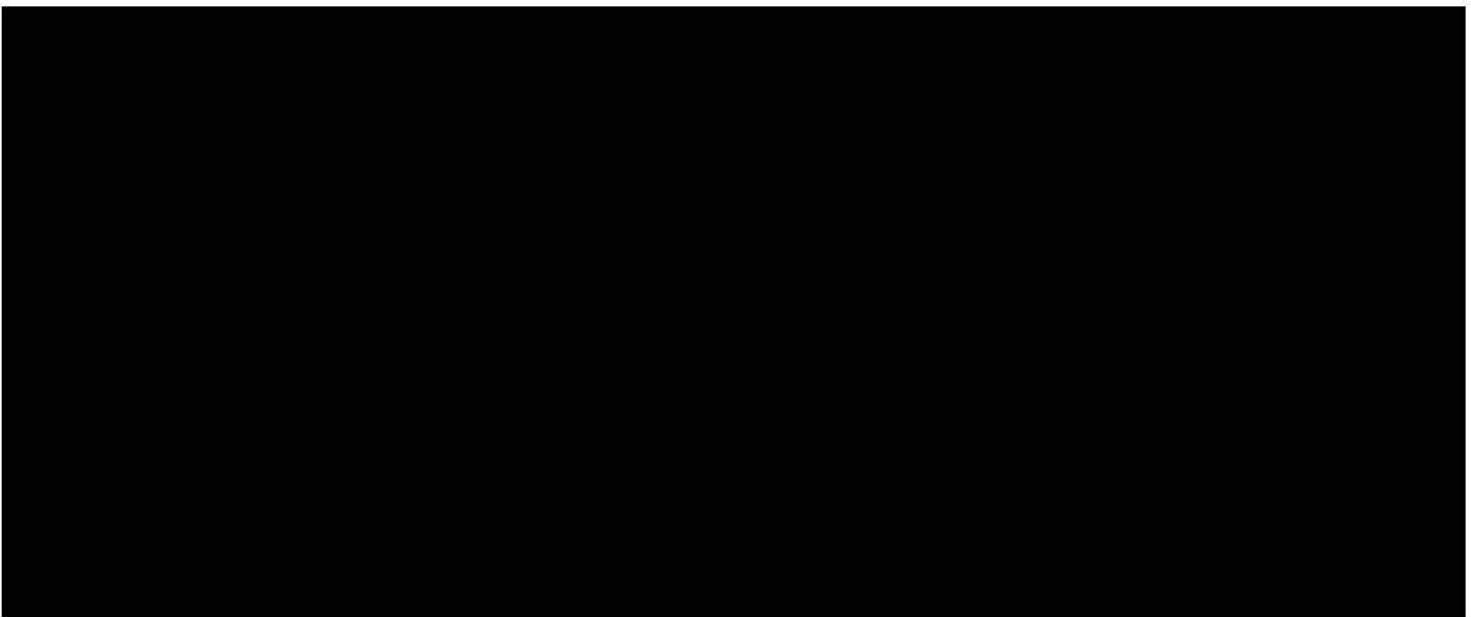
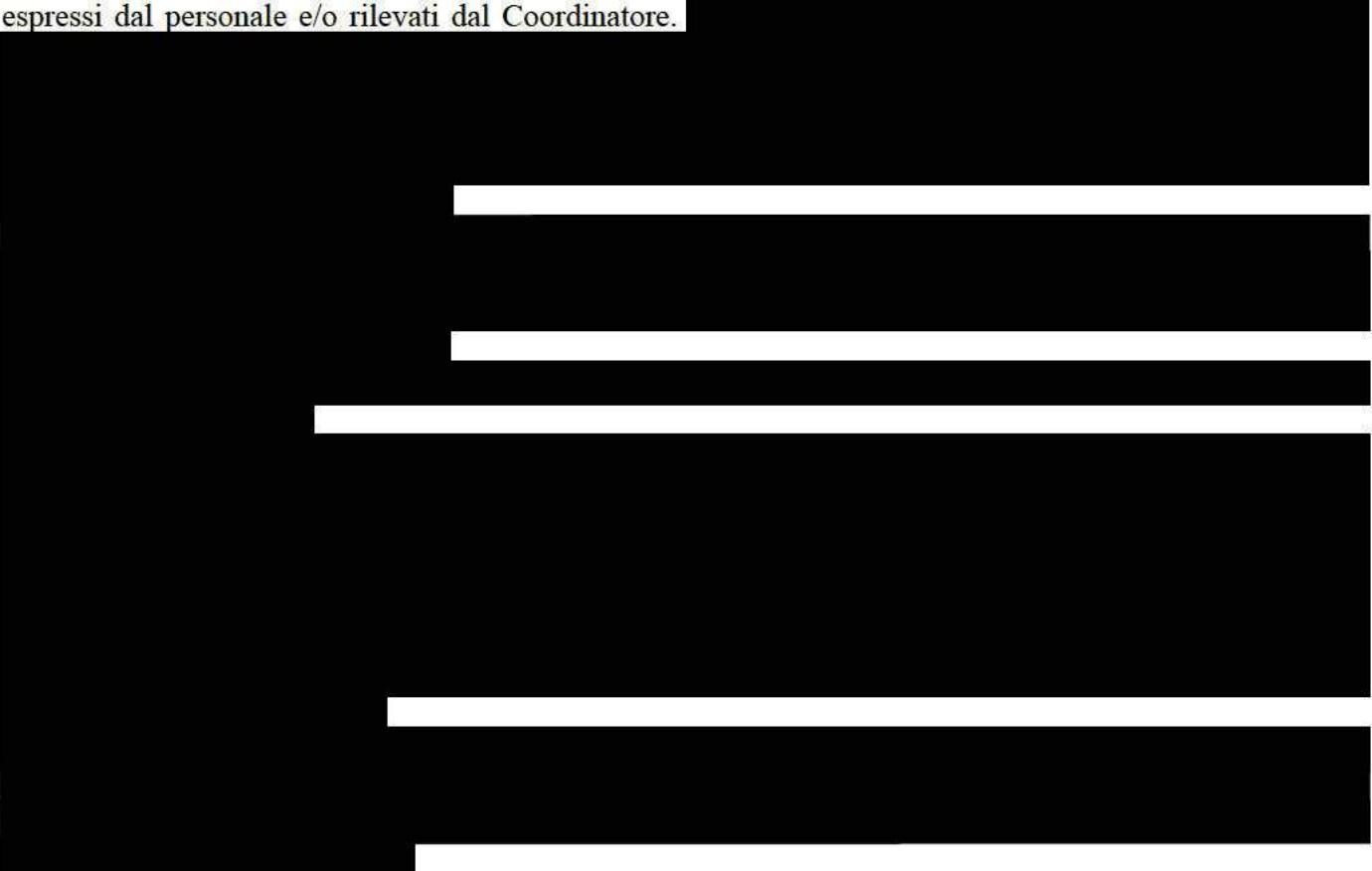
Le sostituzioni vengono attivate immediatamente per assenza del personale a qualsiasi titolo, compatibilmente con le reali necessità del servizio (numero di bambini presenti). La cooperativa si dota ciclicamente di personale addetto alle sostituzioni opportunamente selezionato e con il quale stipula contratti di lavoro.

In caso di assenze repentine e non programmate, è presente in organico un addetto alle sostituzioni del personale educativo disponibile per l'intera struttura cooperativa.

Tutto il personale in servizio è tenuto alla rendicontazione dell'orario effettuato mediante compilazione giornaliera di un foglio presenze.

## 2.6 Piano di aggiornamento e formazione permanente del personale

Il piano formativo, in caso di aggiudicazione, sarà messo a punto dal responsabile pedagogico concertato e validato dal coordinamento risorse umane della cooperativa sulla base della rilevazione di specifici bisogni espressi dal personale e/o rilevati dal Coordinatore.



Per il personale ausiliario è prevista l'organizzazione di percorsi annuali

### 3. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIA

#### 3.1 organizzazione servizio ristorazione

Le derrate in entrata al nido saranno consegnate quotidianamente, settimanalmente o ogni quindici giorni a seconda degli alimenti, da fornitori accreditati dal Sistema Qualità dell'impresa che garantiscono il rispetto delle normative vigenti in tema di conservazione, trasporto, documentazione accompagnatoria e rintracciabilità.

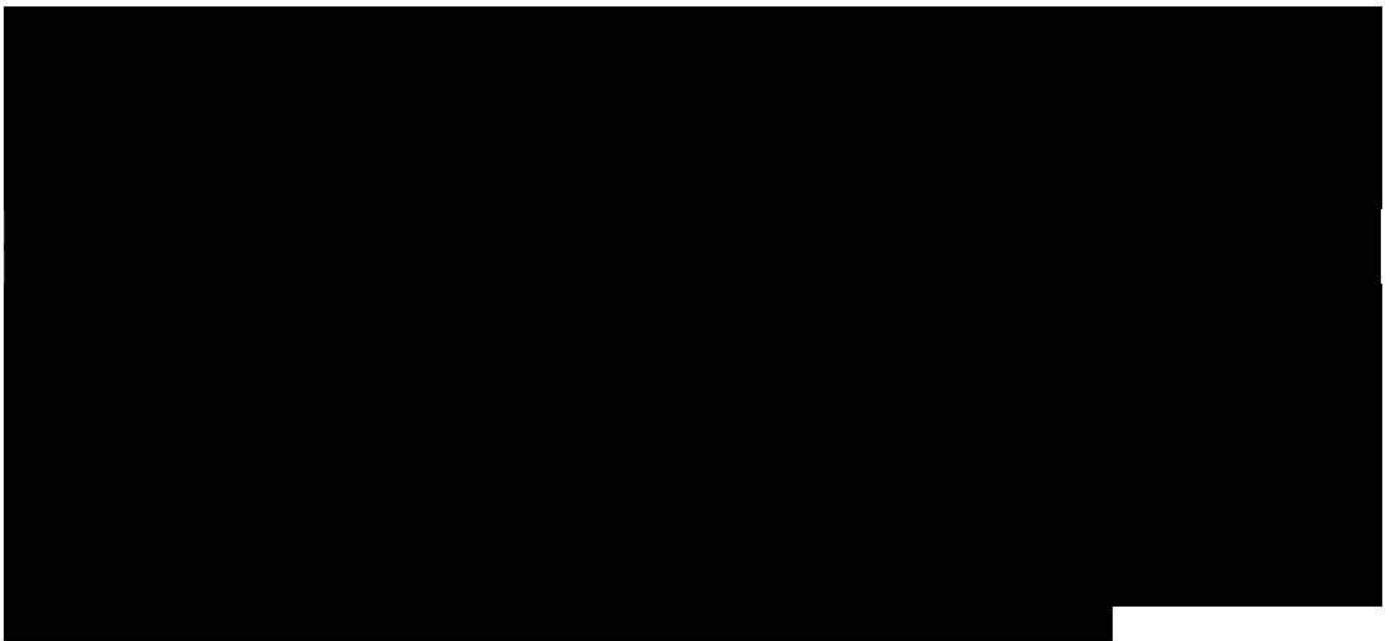
È richiesto al personale di cucina di porre attenzione e cura nella preparazione e presentazione dei cibi

Viene inoltre prestata particolare attenzione a:

- Riduzione degli scarti attraverso il porzionamento adeguato alle fasce d'età dell'utenza,
- [REDACTED]
- Formazione delle addette e degli addetti alla distribuzione, prenotazione informatizzata e puntuale dei pasti. Gli addetti saranno anche formati sul corretto smaltimento dei rifiuti secondo le direttive (umido, oli, etc).
- [REDACTED]

Controlli sono previsti nel manuale HACCP sintetizzato nel punto successivo.

L'orario di lavoro della cuoca è inserito nel piano di organizzazione oraria capitolo 2.1



### 3.2 Programma di autocontrollo HACCP e gestione delle non conformità di prodotto e di processo

*Nota: quanto di seguito descritto è tratto dal piano di autocontrollo redatto dall'impresa.*

#### **Scopo**

Scopo dell'attuazione del Piano di Autocontrollo è quello di ridurre il rischio igienico-sanitario connesso alle attività di preparazione, conservazione e somministrazione nell'ambito del servizio di preparazione pasti presso l'Asilo Nido, in conformità con le disposizioni del Reg. CE 852/2004, ex. D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

#### **Campo di applicazione**

Il Piano predisposto dalla cooperativa, si applica alle fasi di: ricevimento merci, preparazione, conservazione, allestimento carrelli e contenitori di distribuzione, somministrazione

#### **Riferimenti**

Reg. CE 852/04 Regolamento del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari Codex Alimentarius. Codice Internazionale di Prassi Raccomandato. Principi Generali di Igiene degli Alimenti - CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)

#### **Descrizione del prodotto**

##### Prodotto in ingresso

Il rifornimento di materie prime è affidato a ditte terze, cui spetta l'approvvigionamento all'esterno e il successivo trasporto della merce all'interno della struttura.

##### Prodotto in uscita somministrato

I prodotti in uscita, che derivano dalla lavorazione, cottura e assemblaggio delle diverse materie prime, in base alle lavorazioni effettuate possono essere suddivisi nelle seguenti categorie:

- CATEGORIA PRODOTTI

Piatti caldi somministrati caldi primi piatti a base di riso, pasta e minestre secondi piatti a base di carne, pesce, uova contorni a base di verdure cotte

Piatti freddi somministrati freddi secondi piatti freddi a base di prosciutto cotto, formaggi verdure crude in insalata frutta, ecc...

- **TIPOLOGIA MERCEOLOGICA PRODOTTI**

Prodotti confezionati o sfusi conservati a temperatura ambiente pane, grissini, biscotti, riso, pasta, pizza; Prodotti ortofrutticoli vari; Prodotti confezionati o sfusi refrigerati o surgelati carne, pesce, formaggio, yogurt, gelati, sorbetti, budini, salumi e insaccati, ecc...

**Destinazione d'uso del prodotto**

L'attività di preparazione e somministrazione dei pasti è destinata ai bambini ospiti dell'asilo, per il turno quotidiano del pranzo. Si precisa che l'attività di preparazione e, di conseguenza, il presente piano d'autocontrollo tengono conto anche di esigenze alimentari particolari (diете personalizzate, intolleranze) secondo quanto disposto dai certificati medici.

**Determinazione dei pericoli**

La valutazione dei pericoli è stata condotta sulla base dell'esperienza e competenza dei componenti il gruppo di lavoro. I pericoli individuati sono stati valutati dal gruppo di lavoro HACCP secondo i seguenti criteri di analisi:

**GRAVITÀ:** La gravità del pericolo è specifica per il pericolo considerato, ed è valutata in relazione alla destinazione d'uso del prodotto, alla conoscenza dell'agente contaminante, e per le MP e ingredienti all'incidenza quantitativa degli stessi nella ricettazione;

**FREQUENZA:** La frequenza che un pericolo si manifesti è stata valutata dal gruppo HACCP sulla base della memoria storica dell'azienda (relativa alla manifestazione di eventi correlati ai pericoli identificati), della probabilità di trasmissione del danno al consumatore finale in funzione delle caratteristiche del processo (es. filtrazione), e della probabilità di diffusione del danno (quanti soggetti possono essere coinvolti).

**RILEVABILITÀ:** Il concetto di rilevabilità fa riferimento alla possibilità per il consumatore di rilevare nel prodotto la presenza del fattore di pericolo, evitandone quindi il relativo consumo.

**Azioni correttive**

Il gruppo di lavoro ha stabilito specifiche azioni correttive da applicare, quando i risultati del monitoraggio mostrano che un punto critico stia deviando dal proprio limite di accettabilità.

**Non conformità:** essendo una conformità il rispetto di un limite critico in un punto critico, per non conformità (di processo o di prodotto) s'intende ogni deviazione, nei processi, materiali o prodotti, dai limiti di accettabilità stabiliti.

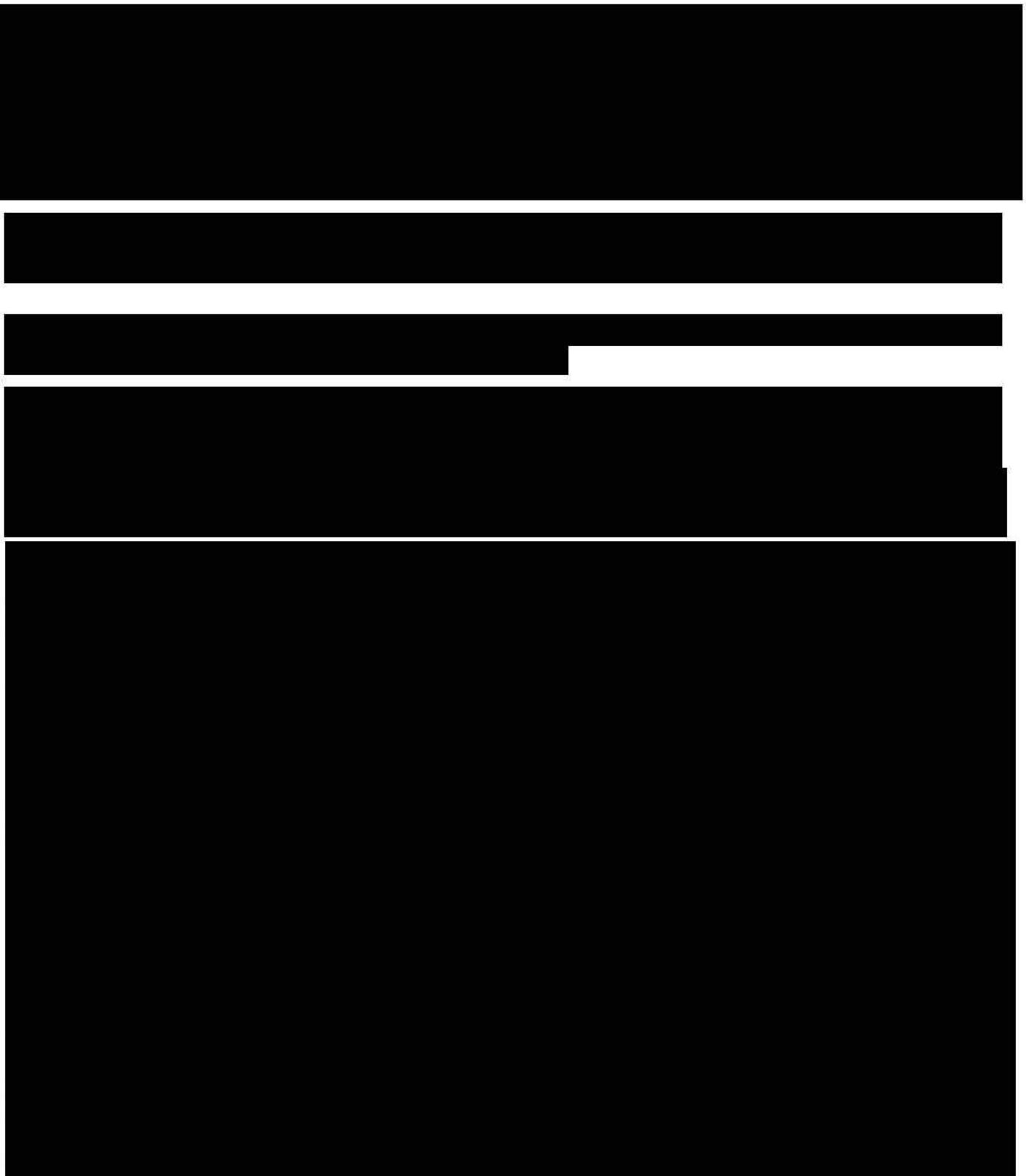
**NON CONFORMITÀ DI PRODOTTO**

In funzione delle loro caratteristiche e della valutazione effettuata, i prodotti non conformi possono essere: segregati e/o bloccati e successivamente respinti; avviati alla distruzione, se trattasi di prodotti in fase di stoccaggio; ritirati dal mercato, se trattasi di prodotti finiti già spediti

**NON CONFORMITÀ DI PROCESSO**

Le non conformità di processo possono derivare dalla mancata o non corretta attuazione delle procedure del PA stabilite, o dall'insorgere di anomalie funzionali a carico di strutture, impianti ed attrezzature dell'Azienda. Esse sono generalmente risolte mediante la corretta attuazione delle procedure stesse o mediante l'attivazione di interventi straordinari su strutture, impianti ed attrezzature.

**Verifica:** Al fine di verificare l'efficacia del piano di autocontrollo-HACCP e di assicurarne il riesame periodico, Accomazzi ha definito specifiche attività di verifica, che comprendono:



### 3.4 Piano di svolgimento dei servizi pulizia e sanificazione

Il piano di pulizia di locali interni ed esterni al nido e delle attrezzature definisce specifiche modalità di pulizia e disinfezione, in riferimento a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di pulizia e sanificazione degli ambienti (riconducibile al Reg. Ce n.852/2004 e alla successione della Legge n. 82/94, D.M. n. 274/97 e Legge n. 40/2007 per quanto concerne le attività di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione).

Le modalità di pulizia prevedono operazioni ordinarie e operazioni straordinarie; le ordinarie vengono eseguite con frequenza prefissata a prescindere dai risultati del controllo o da eventi esterni, quelle straordinarie sono determinate dalla necessità di un intervento di pulizia o disinfezione non previsto nel piano ordinario.

Nel piano di pulizia sono identificate le frequenze, le modalità di esecuzione ed il prodotto da utilizzare per le operazioni di sanificazione. Tali operazioni sono registrate dagli operatori giornalmente su specifica modulistica presente all'interno del piano di autocontrollo igienico-sanitario della struttura. Tali schede di autocontrollo prevedono modalità, prodotti, attrezzature, frequenza, monitoraggio a fine operazione, limite critico, azione correttiva.

Vengono indicate anche le modalità di raccolta e smaltimento dei rifiuti che prevedono azioni di salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

I prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione di locali, ambienti ed attrezzature sono conformi alla normativa in vigore e le relative schede tecniche e di sicurezza sono conservate a cura del responsabile dell'autocontrollo. I prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione sono stoccati in apposito locale destinato a tale scopo.

È stata definita inoltre un'efficace lotta ad ogni forma di infestazione biologica, al fine di ridurre i pericoli di trasmissione d'infezioni agli alimenti tramite il contatto diretto o con le feci o con le urine degli infestanti, attraverso una specifica pianificazione e documentazione dei risultati relativi agli interventi di derattizzazione e disinfestazione, con un controllo giornaliero.

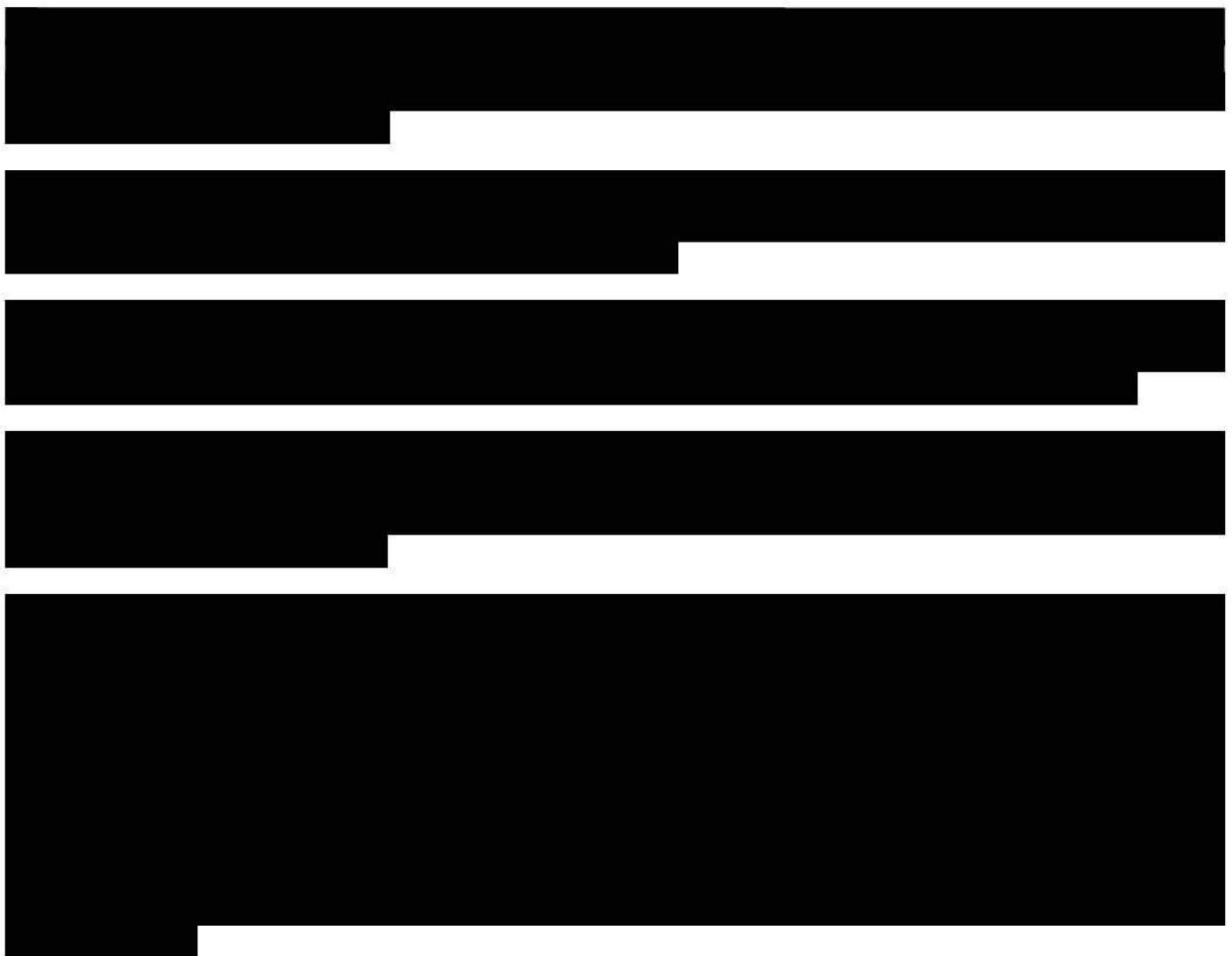
Il piano di svolgimento dei servizi e sanificazione è articolato sui principali locali del nido.





## 4. SERVIZI AGGIUNTIVI, MIGLIORIE

### 4.1 servizi aggiuntivi proposti



**Attività contribuite economicamente dalle famiglie**



