



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI

CAPITOLATO TECNICO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE GLOBALE
DELL’ASILO NIDO AZIENDALE
“SOTTOTENENTE SORELLA MARIA CRISTINA LUINETTI”
NEL COMPENSORIO DEL CENTRO DIREZIONALE PERSONALE MILITARE

Edizione 2024

INDICE

1. <u>PREMESSA</u>	Pag. 5
2. <u>OGGETTO DELL'APPALTO</u>	5
3. <u>SCOPO DELL'AFFIDAMENTO</u>	6
4. <u>NORMATIVA APPLICABILE</u>	7
5. <u>MODALITA' DI FUNZIONAMENTO</u>	8
5.1. UTENZA	8
5.2. APERTURA ED ORARI	9
5.3. ONERI DI FUNZIONAMENTO	9
6. <u>CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO</u>	10
6.1. CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DI GESTIONE	10
6.2. CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO EDUCATIVO	13
1. <u>REQUISITI GENERALI</u>	13
2. <u>OBBLIGHI DA ADEMPIERE</u>	14
1. PROGRAMMAZIONE TECNICO PEDAGOGICA	14
2. AMBIENTAMENTO ED INSERIMENTO	15
3. GESTIONE DELLA GIORNATA	16
4. ACCOGLIENZA E RICONGIUNGIMENTO CON I GENITORI	16
5. MOMENTI DEDICATI ALL'ALIMENTAZIONE	17
6. MOMENTI DEDICATI ALL'IGIENE PERSONALE	17
7. IL RIPOSO DEL BAMBINO	18
8. LO SVILUPPO PSICOFISICO – IL GIOCO	18
9. COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE	18
6.3. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	19
1. <u>REQUISITI GENERALI</u>	19
2. <u>IGIENE DELLA PRODUZIONE</u>	20
3. <u>RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE</u>	21
4. <u>MENU' E TABELLE DIETETICHE</u>	21
5. <u>DIETE SPECIALI E "IN BIANCO"</u>	21
6. <u>PREVENZIONE E CONTROLLO DELL'INSORGENZA DI MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE</u>	22
7. <u>VERIFICHE E CONTROLLI SUL SERVIZIO</u>	22
6.4. PULIZIA E SANIFICAZIONE	22
1. <u>REQUISITI GENERALI</u>	22
2. <u>PRODOTTI PER LA PULIZIA</u>	23
3. <u>FORNITURA DI MATERIALI IGIENICO-SANITARI E DETERGENTI PER L'IGIENE</u>	24
4. <u>GESTIONE DEI RIFIUTI</u>	25
6.5. FORNITURA DI MATERIALE DIDATTICO	25
6.6. MONITORAGGIO DEL SERVIZIO	25
7. <u>PERSONALE DELL'AFFIDATARIO</u>	26
7.1. ADDETTI ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO	26
7.2. NORME SUI LAVORATORI	26
7.3. OBBLIGHI ATTINENTI AL PERSONALE	29
7.4. FORMAZIONE DEL PERSONALE	29
8. <u>UTILIZZO DEI BENI DELL'A.D.</u>	30
9. <u>RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE</u>	32

10. <u>DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA</u>	34
11. <u>VERIFICHE E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</u>	36
12. <u>PENALI</u>	38
13. <u>CUSTOMER SATISFACTION</u>	39
ANNESSO 1 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'ASILO NIDO "LUINETTI"	41
1. Requisiti degli alimenti	41
2. Flussi informativi	44
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	44
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	46
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti	47
6. Tovaglie, tovaglioli	47
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	47
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	48
ANNESSO 2 - Menù e tabelle dietetiche	49
1. Indicazioni per bambini ad allattamento artificiale esclusivo e ad allattamento misto 3 - 4 mesi	50
2. Indicazioni dietetiche 5 - 6 mesi	51
3. Indicazioni dietetiche 7 - 8 mesi	52
4. Menu estivo e invernale 9 - 12 mesi	54
5. Tabelle dietetiche e ricette relative al menu 9 - 12 mesi	58
6. Tabelle dietetiche 13-18 mesi	61
7. Menu estivo e invernale 19 - 24 mesi	62
8. Menu estivo e invernale 25 - 36 mesi	64
9. Tabelle dietetiche e ricettario 19 -24 mesi e 25 - 36 mesi	66
10. Tabelle pesi netto/lordo	86
ANNESSO 3 - PERIODICITA' DEGLI INTERVENTI DEL SERVIZIO DI PULIZIA	87
ANNESSO 4 - TIPOLOGIE DI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA	90
ANNESSO 5 - PIANO EMERGENZA PANDEMICA	91

1. PREMESSA

Il presente capitolato, parte integrante del contratto di appalto stipulato con il soggetto aggiudicatario, riporta le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio di gestione dell'asilo nido aziendale "S.Ten. Sorella Maria Cristina Luinetti", ubicato nel comprensorio del Centro Direzionale Personale Militare (C.D.P.M.).

Ai fini dell'appalto, si intende per:

- Stazione appaltante: Ministero della Difesa – Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali, Ufficio Spese Generali Nazionali ed Estere, Piazza della Marina, 4 – 00196 Roma.
- Ente esecutore del contratto: l'Ente responsabile dell'esecuzione del contratto è il Comando Raggruppamento Autonomo (RAMDIFE), via Napoli 41, Roma (PEC: ramdife@postacert.difesa.it), che assolve anche le funzioni di segreteria dell'asilo nido aziendale oggetto del presente affidamento.
- Affidatario: l'Operatore Economico, risultato aggiudicatario, titolare del contratto di appalto, che assume il ruolo di "impresa affidataria" per l'espletamento dei compiti in materia di sicurezza nel cantiere, responsabile del servizio di gestione globale del nido aziendale.
- Utenza: il servizio è destinato a bambini di età compresa tra i 3 e i 36 mesi, figli del Personale civile e militare del Ministero della Difesa. L'affidatario si impegna a svolgere il servizio esclusivamente nei confronti degli utenti indicati dal Ministero della Difesa, restando totalmente vietata qualsiasi attività nei confronti di estranei.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione globale dell'asilo nido aziendale "Luinetti", ubicato nel comprensorio del Centro Direzionale Personale Militare (C.D.P.M.), in via dei Fucilieri s.n.c. – Roma.

Il servizio è inteso come un aiuto alle famiglie e come servizio educativo per la prima infanzia finalizzato al benessere psico-fisico del bambino, allo sviluppo delle sue potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali mediante l'erogazione di servizi educativi nelle tre sezioni "Piccoli", "Medi" e "Grandi" dell'Asilo, che includono le attività pedagogiche/didattiche, gestionali ed amministrative.

Il servizio di gestione "globale" comprende, come specificato di seguito, i servizi accessori di ristorazione, di pulizia e sanificazione e le prestazioni connesse al mantenimento della struttura, all'igiene personale dei bambini e, comunque, al funzionamento dell'asilo nido. Tali attività dovranno essere svolte dal personale dell'impresa aggiudicataria per tutta la durata del contratto.

3. SCOPO DELL’AFFIDAMENTO

L’Asilo Nido persegue i suoi fini istituzionali avvalendosi della partecipazione attiva degli operatori, dei genitori e delle componenti sociali, culturali e sanitarie del territorio. Esso si propone di raggiungere le seguenti finalità:

- accogliere bambini di età compresa da 3 a 36 mesi;
- sollecitare le attività cognitive, affettive, personali e sociali del bambino, assicurandogli un adeguato sviluppo psico-fisico e garantendogli, nel contempo, una preventiva assistenza sanitaria e psico-pedagogica;
- collaborare con la famiglia al fine di favorire l’armonico sviluppo della personalità infantile;
- facilitare l’accesso dei genitori al lavoro.

L’affidamento si prefigge di assicurare la gestione dell’asilo nido, al fine di soddisfare le richieste delle famiglie garantendo il benessere psico-fisico del bambino.

L’asilo nido è un servizio educativo e sociale per la prima infanzia e lo stesso dovrà essere espletato nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e regionale, secondo le indicazioni fornite dal presente Capitolato, nonché nel rispetto del progetto educativo ed organizzativo presentato dall’affidatario in sede di gara.

In generale, il servizio educativo ed organizzativo richiesto all’aggiudicatario, dovrà:

- offrire un servizio inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell’armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l’autonomia del bambino, assicurando un’attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell’ambiente e la scelta di proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;
- sostenere le capacità educative dei genitori, favorire la conciliazione tra le scelte professionali e familiari di entrambi i genitori, fornire le dovute informazioni, assicurare un dialogo costante mediante incontri con le famiglie a livello individuale, di gruppo o assembleari. Il tutto è richiesto in virtù del fatto che il progetto educativo dell’asilo nido accompagna ed integra l’opera della famiglia in un rapporto costante con questa;
- destinare particolare cura all’ambientamento del bambino, provvedendo affinché lo stesso affronti un inserimento graduale finalizzato a consentire un favorevole adattamento. Nel primo periodo, infatti, l’educatore instaurerà un rapporto individualizzato in modo che il bambino si abitui

gradualmente al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento, secondo modalità concordate dal Coordinatore Educativo con i genitori;

- perseguire gli obiettivi pedagogici rivolti ai bambini da uno a tre anni: identità e autonomia, identità e sviluppo delle competenze, garantendo una continuità di riferimenti ed una relazione costante del bambino con il personale educativo.

4. NORMATIVA APPLICABILE

Il servizio dovrà essere svolto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato tecnico e dalla seguente normativa:

- R.D. n. 2440/1923 – Legge di contabilità generale dello Stato;
- R.D. n. 827/1924 – Regolamento di contabilità generale dello Stato;
- L. n. 196/2009 – Legge di contabilità e finanza pubblica;
- D.Lgs. n. 36/2023 – Codice dei contratti pubblici;
- D.P.R. N. 236 del 15/11/2012 – Regolamento recante la disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture;
- D.Lgs n. 66/2010 – Codice dell'Ordinamento militare;
- D.P.R. n. 90/2010 – Testo unico delle disposizioni regolamentari in materia di Ordinamento militare;
- Legge 13 luglio 2015, n. 107, «Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti» e successive modificazioni;
- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 65, «Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera e), della legge 13 luglio 2015, n. 107»;
- Decreto ministeriale del 26 gennaio 2018 n. 48, «costituzione della commissione per il sistema integrato» di cui all'articolo 10 del decreto legislativo n. 65 del 2017;
- Circolare ministeriale n. 404 del 19 febbraio 2018, «Attuazione del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 65 “sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni”. Primi orientamenti operativi per gli Uffici Scolastici Regionali»;
- Decreto ministeriale del 18 marzo 2019 n. 220, «Costituzione della Cabina di regia» di cui all'articolo 5 del decreto legislativo n. 65 del 2017;
- Circolare ministeriale n. 667 del 14 maggio 2020, «Sistema 0-6. Orientamenti pedagogici sui Legami educativi a Distanza»;

- D. lgs. n. 39/2014 – in attuazione della Direttiva UE 2011/93 relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile;
- Direttiva sull'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di gestione globale dell'asilo nido - S.Ten. Sorella Maria Cristina LUINETTI", edita da COMMISERVIZI;
- Regolamento dell'Asilo nido "Sottotenete Sorella Maria Cristina Luinetti" presso Palazzo "G. Messe";

nonché, ove applicabili:

- L.R. 13 agosto 2011, n. 12 Disposizioni collegate alla legge di assestamento del bilancio 2011-2013;
- L.R. 7 dicembre 2001, n. 32 Interventi a sostegno della famiglia;
- L.R. 3 gennaio 2000, n. 3 Asili presso strutture di lavoro. Modifiche alla Legge Regionale 16 giugno 1980, n. 59;
- Delibera G.R. 23 giugno 1998, n. 2699 Primi adempimenti relativi agli indirizzi e alle direttive nei confronti degli enti locali per l'esercizio delle funzioni conferite ai sensi delle leggi regionali 5 marzo 1997, nn. 4 e 5 in materia di assistenza sociale;
- L.R. 5 marzo 1973, n. 5 Norme sugli asili nido;
- L.R. 16 giugno 1980, n. 59 Norme sugli Asili Nido;
- L.R. 1 giugno 1990, n. 67 Modifiche e integrazioni alla Legge Regionale 16 giugno 1980 n. 59, avente per oggetto "Norme sugli Asili Nido".

5. MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

Il Regolamento dell'Asilo nido, approvato e promulgato da RAMDIFE, individua ulteriori specifiche modalità di funzionamento, a cui si rimanda per la loro applicazione.

5.1. UTENZA

L'asilo nido è idoneo ad ospitare fino a un massimo di n. 40 bambini, suddivisi, in relazione all'età ed allo sviluppo psicomotorio, nelle seguenti tre sezioni:

- "Piccoli", che accoglie n. 12 bambini di età compresa tra i 3 e i 12 mesi;
- "Medi", che accoglie n. 14 bambini di età compresa tra i 12 e i 24 mesi;
- "Grandi", che accoglie n. 14 bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi.

Ferma restando la ricettività massima sopra indicata, sulla base delle iscrizioni pervenute, al fine di suddividere i bambini in gruppi omogenei per fascia di età e competenze, può essere disposta diversa articolazione numerica, previa valutazione del gruppo educativo e del gruppo psicopedagogico.

La graduatoria di ammissione sarà compilata dall'Amministrazione Difesa, che ne darà comunicazione all'impresa aggiudicataria, in modo che quest'ultima possa organizzare la fase di inserimento e rendere noto il calendario d'ingresso alle famiglie.

5.2. APERTURA ED ORARI

Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì, dalle ore 07:00 alle ore 17:00.

Indicativamente, l'accoglienza dei bambini avverrà dalle ore 07:00 alle ore 09:00, mentre l'uscita è prevista dalle ore 14:30 alle ore 17:00.

Posto che il servizio non è previsto nel mese di agosto, nelle festività da calendario e nella ricorrenza del Santo Patrono (29 giugno), il calendario di funzionamento dell'asilo è fissato annualmente in accordo con l'ente esecutore, anche considerato quanto previsto dal calendario scolastico regionale. L'interruzione dei servizi per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità per entrambe le parti. Al riguardo, si conviene che per cause di forza maggiore devono intendersi calamità naturali gravi, interruzione totale di energia elettrica, eventi tali da impedire il normale svolgimento del servizio. A seguito di tali eventi, per interruzione pari o superiore a quindici giorni, nessun compenso sarà corrisposto all'affidatario. In caso di sciopero del personale, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con almeno quattro giorni di anticipo.

5.3. ONERI DI FUNZIONAMENTO

Sono a carico dell'Amministrazione Difesa:

- la messa a disposizione gratuita di locali idonei e arredati per l'attività del nido d'infanzia;
- la copertura assicurativa dell'immobile da incendio;
- il pagamento delle spese correnti di funzionamento (energia elettrica, rifornimento idrico, gas, costi per riscaldamento);
- le imposte, le tasse e gli obblighi derivanti dalla proprietà;
- gli oneri di manutenzione straordinaria dell'immobile e degli impianti fissi.

Il servizio di gestione dovrà essere svolto dall'Affidatario assicurando le seguenti prestazioni:

- coordinamento organizzativo e pedagogico;
- servizi educativi e di accudimento;
- preparazione e distribuzione dei pasti (anche per il personale messo a disposizione) e merende in numero e quantità previsti per la fascia di età dei bambini e secondo le tabelle dietetiche predisposte dall'aggiudicatario ed approvate dall'Ente esecutore, compresa la fornitura dei generi alimentari e dietetici di prima qualità e scelta secondo le previsioni di cui al D.M. n. 65 del 10

marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

- fornitura di tutto il materiale di consumo necessario per la consumazione dei pasti (es. piatti, bicchieri, posate e tovaglioli di carta);
- pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti che fanno parte dell'Asilo Nido;
- fornitura, cambio e pulizia della biancheria, ivi compreso il servizio di lavanderia e di stireria per la biancheria dei letti, della cucina (telerie da tavola e stoviglie) e di tutta quella di uso quotidiano e del vestiario del personale;
- fornitura del materiale parafarmaceutico e igienico-sanitario per la cura e l'igiene personale dei bambini (es. sapone liquido, creme e pomate, pannolini, carta igienica), tenendo conto di eventuali indicazioni pediatriche specifiche;
- fornitura e sostituzione di tutto il materiale di cancelleria, didattico, fotografico, audiovisivo e di consumo occorrente per lo svolgimento delle attività educative;
- adozione di uno specifico Sistema Qualità, il cui campo di applicazione comprenda il progetto pedagogico ed educativo (contenente le finalità e la programmazione delle attività educative), il progetto organizzativo (modulato secondo la tipologia e il dimensionamento della struttura, per assicurare lo svolgimento del servizio in conformità alla normativa nazionale e regionale) e strumenti e metodologie di valutazione del servizio anche utili alla definizione e monitoraggio di un Piano di Miglioramento della Qualità.
- manutenzione ordinaria di locali, impianti, attrezzature e dell'area verde esterna (sfalcio, potatura, piantumazione, etc.) e sostituzione di singoli arredi danneggiati o usurati per motivi diversi dal deterioramento prodotto dal normale utilizzo;
- stipula, con oneri a proprio carico, di idonea/e polizza/e assicurativa/e per la copertura delle responsabilità come successivamente disciplinato.

6. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

6.1. CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DI GESTIONE

L'affidatario è tenuto a gestire il servizio con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale e, ove applicabile, regionale.

L'affidatario si impegna ad osservare, per tutta la durata del contratto, gli obblighi generali di seguito definiti e gli ulteriori impegni assunti in sede di offerta tecnica, riferiti sia al progetto gestionale, sia al progetto educativo, al fine di garantire la regolare attività dell'asilo nido.

L'affidatario si impegna, facendosi carico dell'organizzazione, della direzione e del coordinamento del personale operante all'interno del nido, a curare in modo ottimale lo svolgimento del servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che l'A.D. e le figure istituzionali preposte, contestualmente evidenzieranno.

L'Affidatario ha l'obbligo di attenersi a quanto proposto in sede di gara in ordine al personale da utilizzare, all'organizzazione tecnico-pedagogica del servizio e alla dieta alimentare.

Eventuali modifiche potranno essere apportate solo dopo l'approvazione scritta da parte dell'Amministrazione Difesa.

Le prestazioni offerte, nell'ambito dell'autonomia organizzativa interna dall'Affidatario, dovranno assicurare il regolare svolgimento del servizio di asilo nido, in accordo agli standard della norma UNI 11034 (da intendersi quale linea guida nell'esecuzione del servizio e per la quale non è richiesto all'Operatore Economico il possesso della relativa certificazione).

In particolare, l'Affidatario, mediante propria organizzazione tecnico-economica ed aziendale, si obbliga a:

- a. assicurare l'esecuzione delle prestazioni descritte nel presente Capitolato e quelle offerte nel progetto educativo ed organizzativo, assumendosi in proprio tutte le responsabilità attinenti alla mancata, parziale o inadeguata assistenza ai bambini ammessi;
- b. realizzare il progetto presentato in sede di gara e raggiungere gli obiettivi in esso indicati, salvo diverse disposizioni o adeguamenti da concordare preventivamente con l'Amministrazione;
- c. rispettare il Regolamento di funzionamento fornito dall'Ente esecutore;
- d. effettuare la gestione e la conduzione dell'asilo nido, in conformità agli indirizzi in materia di protocolli igienico-sanitari, di sicurezza e di rispetto dei protocolli educativi, definiti nel presente Capitolato;
- e. presentare all'inizio dell'anno scolastico il calendario delle attività e relazionare ogni tre mesi sull'andamento del servizio, con descrizione dell'attività svolta, dei risultati conseguiti e dei possibili miglioramenti alla gestione;
- f. predisporre misure specifiche per l'accesso e l'erogazione del servizio a favore di bambini disabili, in collaborazione con i genitori;
- g. tenere aggiornata l'Amministrazione sul flusso di utenti;
- h. garantire uno scambio informativo e relazionale tra il personale operante e le famiglie dei bambini, e tra il personale operante e i preposti dell'A.D.;

- i. favorire, stimolare e agevolare la partecipazione e collaborazione dei genitori alla vita del nido, anche attraverso l'organizzazione di incontri;
- j. organizzare un servizio di accoglienza garantito dal personale ausiliario ed educativo;
- k. organizzare eventuali seminari, convegni, incontri su temi afferenti alla sicurezza e al primo soccorso, consulti con un nutrizionista, consulenze familiari su temi di carattere pedagogico e psicologico (a richiesta dei genitori durante l'orario di apertura usufruendo di servizio baby-sitting durante le riunioni);
- l. garantire riunioni di verifica tra gli educatori. Al riguardo, in occasione di ogni incontro dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto dal personale educativo, da trasmettere agli uffici amministrativi;
- m. organizzare i rapporti con l'utenza in modo tale che siano improntati alla cortesia e all'estremo rispetto dei fruitori;
- n. fornire pasti e merende ai minori utenti e al personale messo a disposizione;
- o. fornire tovaglie e bavaglini e materiale per la consumazione dei pasti;
- p. fornire lenzuola e copertine per il riposo pomeridiano dei bambini;
- q. fornire materiale igienico-sanitario (tra cui i pannolini di primarie aziende leader nel settore, al fine di garantire il benessere del bambino);
- r. effettuare la pulizia di tutti gli ambienti con personale, prodotti ed attrezzature proprie;
- s. fornire guanti monouso, sacchi per rifiuti, materiale per l'igiene personale (sapone neutro per bagno, fazzoletti, carta assorbente, carta igienica, detergenti, creme, salviettine, etc.);
- t. fornire specifici prodotti igienico sanitari espressamente richiesti, in caso di allergie dei bambini;
- u. fornire detergenti specifici per le superfici ed i corredi;
- v. svolgere il servizio di gestione dell'asilo nido con personale idoneo, nel rispetto delle disposizioni stabilite nel presente capitolato;
- w. sostenere ogni spesa inerente al personale (coordinatore, educativo ed ausiliario);
- x. predisporre il piano di formazione annuale del proprio personale;
- y. garantire che il personale venga sostituito tempestivamente in caso di assenza e che, comunque, sia sempre garantito il previsto rapporto numerico fra figure professionali e bambini;
- z. fornire il materiale didattico e di consumo idoneo a realizzare il progetto educativo;
- aa. organizzare, con oneri a proprio carico, e tramite accordi con l'Ente esecutore, la festa di Natale, di Carnevale, del papà, della mamma, di fine anno educativo;
- bb. assicurare la dotazione di un'utenza telefonica, con spese a proprio carico, al fine di consentire il contatto delle famiglie con l'Asilo nido;

- cc. garantire l'utilizzo di idonee attrezzature audio/video (televisore, videoregistratore, videocamera, macchina fotografica, computer) per la documentazione, l'analisi e la verifica delle esperienze. Al riguardo, il costo per la stampa delle fotografie sarà interamente a carico dell'Operatore Economico;
- dd. garantire la funzionalità della struttura concessa nel rispetto delle disposizioni dettate nel presente capitolato;
- ee. effettuare la manutenzione ordinaria corrente, intendendosi con ciò quella necessaria a mantenere le attrezzature, gli arredi, la struttura, le aree verdi ed ogni altro materiale ivi custodito in perfetto ordine e stato d'uso;
- ff. osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, ivi compreso la nomina del responsabile del servizio prevenzione e protezione, garantendo la formazione del personale;
- gg. assicurare l'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti;
- hh. provvedere alle spese per la fornitura e manutenzione degli apparecchi estintori;
- ii. assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati a terzi ed all'Amministrazione Difesa appaltante, in dipendenza di carenti prestazioni relative al presente capitolato;
- jj. assicurare la riservatezza delle informazioni relative ai bambini che frequentano il nido e ai loro familiari ai sensi del GDPR 2016/679 in materia di privacy e del D.Lgs.196/2003, così come modificato dal D.Lgs. 101/2018.

6.2. CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO EDUCATIVO

1. REQUISITI GENERALI

L'aggiudicatario è obbligato ad osservare gli impegni relativi al Progetto educativo assunti in sede di gara, che costituiscono parte integrante del contratto che sarà sottoscritto. Nel predetto progetto sono definite le metodologie relative all'inserimento dei nuovi utenti, l'insieme delle attività educative, dell'organizzazione degli spazi educativi, dei tempi e dei materiali necessari per il raggiungimento degli obiettivi formativi, delle azioni di interoperabilità sinergica con le famiglie, degli strumenti e delle azioni per la continuità nido-scuola dell'infanzia. Detto progetto deve inoltre prevedere la messa in atto di azioni di stimolo differenziate per percorsi di crescita (sviluppo senso percettivo, sviluppo motorio, sviluppo della comunicazione verbale e non verbale, etc.).

Il progetto educativo deve essere conosciuto e condiviso da tutto il gruppo educativo, la sua attuazione sarà sottoposta a verifica da parte del coordinatore.

In particolare, nelle modalità in cui saranno offerti in sede di gara, dovranno essere garantiti:

- il miglioramento del servizio: l'aggiudicatario si impegna a prevedere un piano di formazione e di aggiornamento del personale, al di fuori dell'orario di servizio, integrativo rispetto a quanto previsto nel presente capitolato tecnico e/o a garantire la partecipazione, al di fuori dell'orario di servizio, di tutto il personale con funzione educativa, ad un corso di formazione finalizzato all'apprendimento di tecniche base di riconoscimento e gestione di uno stato di emergenza, manovre pratiche di pronto soccorso pediatrico, prevenzione e trattamento dei traumi pediatrici. L'Affidatario si impegna a garantire che il personale con funzione educativa abbia effettuato tale formazione (di durata minima pari a 8 ore, con attestazione dell'avvenuta formazione rilasciata da operatore di comprovata esperienza) a inizio della gestione dell'asilo ed avere;
- laboratori per obiettivi formativi specifici: l'aggiudicatario si impegna a realizzare i laboratori specifici offerti, in linea con quanto esplicitato nell'offerta in termini di competenze, attività proposte, spazi, materiali e tempi di realizzazione;
- attività di sostegno ed integrazione dei bambini di etnie diverse e dei bambini disabili: l'aggiudicatario si impegna ad impiegare il personale educativo in possesso delle competenze specifiche (titoli di studio ed esperienze pregresse), per l'attuazione delle iniziative offerte;
- partecipazione della famiglia e sostegno alla genitorialità: l'aggiudicatario si impegna a garantire iniziative volte a sostenere i genitori nell'affrontare le problematiche neuropsicologiche in età evolutiva e alla partecipazione degli stessi alla vita del nido, organizzando specifici incontri, al di fuori dell'orario di servizio;
- proposte innovative del progetto educativo: l'aggiudicatario si impegna a dare attuazione alle eventuali strategie ed iniziative innovative, proposte in sede di gara, volte ad agevolare l'inserimento del bambino nella prima parte dell'anno educativo, il distacco ed il rapporto con i genitori nel suo complesso (es. proporre ai genitori di creare un oggetto, un book fotografico o altro, che il bambino avrà a disposizione durante le ore scolastiche, che sarà per lui un riferimento costante e un sostegno soprattutto nella fase di inserimento ma anche durante l'intero anno).

2. OBBLIGHI DA ADEMPIERE

Di seguito, si specificano gli obblighi generali da adempiere al fine di attuare il progetto educativo:

1. PROGRAMMAZIONE TECNICO PEDAGOGICA

L'affidatario è tenuto a stilare un programma annuale delle attività, nel quale devono essere indicati con chiarezza: obiettivi e tempi di realizzazione, metodologie, strumenti e materiale, personale coinvolto. Il programma, diversificato per fasce di età, dovrà raggiungere i seguenti obiettivi:

- Fascia 03 - 18 mesi: sviluppare nei bambini una prima conoscenza del loro corpo delle loro funzioni principali; stimolare le percezioni sensoriali, rinforzare la comunicazione proto-verbale e non verbale; far acquisire e rinforzare le graduali competenze motorie; far acquisire una prima conoscenza dello spazio circostante, dei giochi e dei materiali (carta, semola, matitoni colorati, etc);
- Fascia 18 -36 mesi: sviluppare la conoscenza del sé, potenziare la coordinazione motoria e la capacità di orientamento nello spazio del nido, rinforzare le competenze proto-logistiche e l'apprendimento per imitazione.

Nel programma annuale delle attività dovrà essere garantito dall'Affidatario quanto segue:

- a. Programma per l'inserimento dei bambini all'asilo nido:
 - la possibilità per i genitori e/o familiari di stare con il bambino, durante i primi cinque giorni di inserimento, nella prima ora di attività;
 - l'organizzazione di momenti di incontro tra i genitori e/o familiari con l'educatore di riferimento;
- b. Articolazione delle attività nel corso dell'anno con loro individuazione e caratterizzazione;
- c. Metodologie e proposte per lo sviluppo del bambino sul piano motorio, ludico, espressivo, etc.;
- d. Organico dedicato al servizio e schema dell'orario di lavoro;
- e. Proposte per una dieta il più possibile personalizzata;
- f. Programma per curare e valorizzare i rapporti con i genitori e con le famiglie:
 - un colloquio iniziale tra il genitore e/o familiare e contatti quotidiani con il personale operante nel Nido al fine di instaurare un rapporto di piena fiducia tra utenti e operatori;
 - la possibilità per i genitori di formulare proposte in modo da garantire una fattiva partecipazione degli stessi alle attività del nido;
- g. Programma per valorizzare la continuità educativa con la scuola dell'infanzia.

2. AMBIENTAMENTO ED INSERIMENTO

Al fine di presentare il gruppo educativo e la struttura del nido, il coordinatore e gli educatori dovranno organizzare, prima dell'avvio dell'anno educativo, un incontro con i familiari dei bambini ammessi all'asilo nido, in cui sarà illustrata la programmazione delle attività e saranno

pianificati gli incontri individuali tra educatore di riferimento e familiare. Il colloquio individuale è finalizzato ad acquisire tutte le informazioni utili a conoscere meglio il bambino, la sua storia, il vissuto familiare, per elaborare il percorso educativo e condividere con la famiglia l'organizzazione delle prime due settimane.

L'inserimento è un momento molto delicato e importante nella vita di un bambino e dei suoi genitori. Perché il bambino possa compiere questo passo in modo sicuro, nei primi momenti di frequenza è fondamentale che la presenza del genitore sia rassicurante e di mediazione rispetto al nuovo ambiente e occorre che ci sia una figura di riferimento tra gli educatori con presenza costante. L'inserimento dei bambini dovrà avvenire in modo scaglionato e in piccoli gruppi, per favorire e creare un clima di accoglienza disteso e tranquillo e per una maggiore condivisione dell'esperienza con le famiglie e il bambino.

Il distacco dal genitore e i modi di realizzarlo dovranno essere concordati con il gruppo educativo. È di fondamentale importanza lo scambio e la collaborazione che si instaura tra educatrici e famiglia per individuare condizioni e forme favorevoli all'inserimento del bambino. L'aggiudicatario struttura questo percorso con la redazione di apposite schede personali per ciascun bambino.

L'inserimento avviene gradualmente all'inizio di settembre fino a tutto ottobre.

3. GESTIONE DELLA GIORNATA

L'aggiudicatario deve organizzare le attività di "routine" in modo da favorire una quotidianità serena e regolare, con ritmi che tengano conto delle esigenze del bambino. All'inizio di ogni anno deve essere predisposta e trasmessa all'ente esecutore la programmazione delle attività giornaliere, differenziata per ogni sezione, con distinte attività di gioco libero e organizzato in funzione dell'età e con idonea organizzazione degli spazi e dei materiali specifici. Il personale educativo sostiene e agevola le attività nei vari momenti, svolgendo un ruolo di osservazione, di sostegno e di stimolo.

4. ACCOGLIENZA E RICONGIUNGIMENTO CON I GENITORI

Gli educatori di riferimento accolgono e riconsegnano i bambini alle loro famiglie nel rispetto delle identità e delle differenze di cultura, di genere, di percorsi evolutivi, rassicurando e supportando il bambino e il suo familiare nella fase del distacco e del ricongiungimento.

A tal fine deve essere previsto uno spazio accoglienza dove i bambini possono sostare con i familiari e gli educatori di riferimento.

L'aggiudicatario deve riportare su apposito registro le presenze dei bambini e deve verificare che la persona alla quale il bambino viene riconsegnato sia uno dei genitori o persona da lui formalmente delegata. Nel caso di assenze i bambini possono essere riammessi previa consegna dei documenti giustificativi. Nel caso di assenze ingiustificate protratte per più giorni dovrà essere data idonea comunicazione all'ente esecutore. Apposita comunicazione dovrà essere inviata inderogabilmente al 15° giorno di assenza per permettere il subentro di nuovi utenti in caso di decadenza degli assenti.

La riconsegna dei bambini ai loro familiari avviene presso il predetto spazio accoglienza nel quale gli educatori dovranno informarli sull'andamento generale della giornata.

5. MOMENTI DEDICATI ALL'ALIMENTAZIONE

Il pasto al nido rappresenta un'opportunità educativa di grande valore comunicativo perché facilita gli scambi tra i bambini e lo sviluppo di un adeguato rapporto col cibo.

Gli educatori accompagnano i bambini nel momento dedicato all'alimentazione favorendo, in funzione dell'età, lo sviluppo della loro autonomia nell'assumere il cibo.

I pasti previsti per i bambini, a seconda della fascia d'età e delle indicazioni date dalla famiglia e in linea con quanto disposto dal presente capitolato, sono la colazione, il pranzo e la merenda.

Gli educatori verificano sulla scheda personale e con i familiari l'eventuale presenza di particolari condizioni di salute del bambino che richiedano l'adozione di diete speciali, assicurandosi, in tal caso, l'attenta esecuzione delle disposizioni specifiche, eventualmente in accordo con il pediatra.

6. MOMENTI DEDICATI ALL'IGIENE PERSONALE

Gli educatori, nei momenti dedicati all'igiene personale e all'espletamento delle funzioni fisiologiche, promuovono, in funzione dell'età, l'autonomia e la partecipazione dei bambini nello svolgimento delle operazioni di cura personale, favorendo la conoscenza del proprio corpo anche in funzione delle implicazioni sulla salute (es. "si lavano i denti per evitare le carie"). Gli educatori verificano sulla scheda personale e con i familiari l'eventuale presenza di particolari condizioni di salute del bambino che richiedano l'utilizzo di materiali igienici specifici (es. anallergici), assicurandosi in tal caso l'attenta esecuzione delle disposizioni eventualmente in accordo con il pediatra.

7. IL RIPOSO DEL BAMBINO

Il sonno rappresenta un punto fondamentale nella rielaborazione e assimilazione delle esperienze. Inoltre, carico di valenze affettive intime e profonde, il sonno consente di stabilire un ulteriore rapporto di fiducia e sicurezza con l'adulto.

Il personale educativo accompagna il bambino nel momento dedicato al riposo e adotta tutte le misure utili a favorirne il rilassamento e l'addormentamento, nel rispetto delle sue abitudini, garantendo un clima accogliente e rassicurante, con presenza costante nella stanza del sonno. Tali condizioni sono fondamentali affinché i bambini si sentano riconosciuti e accolti nei loro bisogni.

8. LO SVILUPPO PSICOFISICO – IL GIOCO

L'aggiudicatario guida i bambini, organizzati in piccoli gruppi, nell'espletamento delle attività ludico-didattiche, necessarie al loro sviluppo psicofisico (es. gioco libero, gioco simbolico), nonché nelle attività rientranti nei Laboratori eventualmente offerti in sede di gara, in linea con la programmazione delle attività giornaliere di cui sopra.

La finalità principale del gioco è legata al piacere che produce. Per questo motivo si configura come un'attività auto motivata e possiede fin dall'inizio una qualità sociale e di scambio gioioso fra bambini e fra adulto e bambino, favorendo comportamenti di autonomia e di esplorazione. Nel gioco, che deve variare di intensità e di durata secondo l'età, gli aspetti cognitivi ed affettivi sono strettamente intrecciati.

Il nido deve offrire spazi opportunamente predisposti, con angoli dotati di materiale specifico per diverse attività di gioco, favorendo rapporti significativi tra bambini e personale educativo.

9. COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

L'incontro con i genitori del bambino entra a pieno titolo nelle attività educative del nido e riveste un'importanza significativa per una buona relazione nido-famiglia.

L'aggiudicatario deve prevedere azioni volte a coinvolgere la famiglia nella realtà della struttura e ad incentivare l'instaurarsi di un rapporto di fiducia e di cooperazione tra il personale e la famiglia (cd. sostegno alla genitorialità). A tal fine dovrà organizzare almeno:

- n. 3 riunioni di sezione nell'arco dell'anno educativo, al di fuori dell'orario di servizio, alle quali devono essere presenti i genitori, il coordinatore e gli educatori allo scopo di condividere metodi e criteri educativi adottati, di verificare i risultati raggiunti da ciascuna sezione e di confrontarsi sui diversi progetti educativi della famiglia;

- n. 3 colloqui individuali nell'arco dell'anno educativo, al di fuori dell'orario di servizio, con i genitori, l'educatore di riferimento ed eventualmente il coordinatore, allo scopo di condividere i risultati raggiunti, i comportamenti del bambino al nido e a casa, le eventuali problematiche e le conseguenti azioni da adottare.

Con riferimento alla partecipazione della famiglia si precisa che l'aggiudicatario deve farsi carico di promuovere l'istituzione dell'Assemblea dei genitori, secondo quanto previsto dalla legge regionale in materia, costituita da tutti i genitori dei bambini iscritti al nido, alla quale possono partecipare il gruppo educativo ed il coordinatore educativo. Nell'assemblea sono fornite informazioni sulla vita quotidiana del nido presentandone gli ambienti e l'organizzazione generale. L'aggiudicatario si impegna ad organizzare le attività preliminari, mettendo a disposizione, al di fuori dell'orario di servizio, i locali del nido. Inoltre, ove l'Ente esecutore riterrà opportuno, l'Assemblea dei genitori potrà istituire una Commissione mensa, al fine di verificare la rispondenza dei pasti alle prescrizioni del presente capitolato e di formulare proposte migliorative del servizio di ristorazione.

6.3. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

1. REQUISITI GENERALI

L'Affidatario si impegna a garantire la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e distribuzione dei pasti e merende in numero e quantità previsti per la fascia di età dei bambini e secondo le tabelle dietetiche, con tutte le garanzie di sicurezza e d'igiene previste dalla normativa vigente.

Il servizio dovrà rispettare i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) adottati in materia di servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 con riferimento al settore "Servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)", riportati in **ANNESSO 1** al presente Capitolato, relativamente a:

1. requisiti degli alimenti;
2. flussi informativi;
3. prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
4. prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
5. prevenzione e gestione dei rifiuti;
6. tovaglie, tovaglioli;
7. pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure;
8. formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'Affidatario si impegna alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai fini della registrazione per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande "nelle strutture militari", allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) territorialmente competente, ai sensi e per effetto del Decreto del Ministro della Difesa del 6 marzo 2020 (GU n. 85 del 30/03/2020), e a custodire copia, presso i locali dell'asilo nido, del modulo di notifica sanitaria inerente l'avvenuta registrazione.

Il servizio deve essere orientato alla qualità, con particolare riferimento a:

- garanzia della provenienza dei cibi: pasta, riso, pane, olio d'oliva, frutta e verdura arrivano da agricoltura biologica, mentre carni e insaccati devono essere fornite da aziende soggette a certificazioni di qualità. Sono esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM). Le carni e gli insaccati sono DOP e IGP;
- freschezza e gustosità dei pasti: vengono cucinati sul posto, nella scuola, il giorno stesso, seguendo le ricette elaborate dal dietista, per rendere nutrienti e allo stesso tempo gustose le pietanze che i bambini si trovano nel piatto;
- varietà dei menù: sono calibrati sull'età dei bambini e sulla stagione dell'anno, offrendo sempre ai bambini le sostanze nutrienti di cui hanno bisogno.

2. IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'Affidatario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso la cucina e presso il luogo di consumo dei pasti, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE/UE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Nello svolgimento del servizio, dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa. Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel CAPITOLO V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004.

L'affidatario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti.

L'Affidatario è tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica. 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.

3. RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche, di eccedenze di produzione o di avanzzi.

La conservazione delle derrate alimentari deve essere effettuata in conformità alle vigenti leggi in materia.

Inoltre, l'Affidatario è tenuto ad attuare le misure di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari previste in ANNESSO 1, in conformità ai citati C.A.M. di riferimento.

4. MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù proposti dall'Affidatario sono redatti da nutrizionista e soggetti ad approvazione da parte dell'organo competente individuato dall'Ente esecutore e devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli in ANNESSO 2 al presente Capitolato, ove sono riportate le indicazioni relative ai pasti dei bambini, differenziate per fasce d'età (menù giornaliero, tabelle dietetiche e grammature, etc.).

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche in ANNESSO 2. In esse sono riportate tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

5. DIETE SPECIALI E "IN BIANCO"

L'Affidatario si impegna:

- a preparare diete speciali, in aderenza al menù settimanale, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al coordinatore;
- a fornire diete, dietro specifica richiesta da parte dell'utenza, per esigenze etiche e religiose;
- a preparare diete "in bianco", qualora venga fatta la richiesta al Coordinatore entro le ore 09:00 dello stesso giorno.

6. PREVENZIONE E CONTROLLO DELL'INSORGENZA DI MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

Per consentire l'effettuazione delle indagini di laboratorio sulle pietanze somministrate, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, in caso di sospetti di sindromi collettive di origine alimentare e per ogni altro uso a discrezione della A.D., l'Affidatario dovrà conservare per 96 ore, in apposito frigorifero a temperatura non superiore a -18°C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata e che abbiano subito elaborazioni anche minime. Possono essere esclusi dalla campionatura giornaliera i prodotti confezionati all'origine e posti in distribuzione tal quali in confezione originale.

La campionatura è tratta direttamente dalla linea di distribuzione ed al termine della fascia oraria prevista per il turno della mensa. È costituita da una porzione di pietanza che, comunque, non dovrà essere inferiore a g 150. Ogni campione dovrà essere posto in un sacchetto (o contenitore) sterile e dovrà essere contrassegnato con apposito cartellino recante: il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'AD ed aggiuntivi ad eventuali altri test richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Gli oneri per le pietanze prelevate per la campionatura giornaliera ed i sacchetti/contenitori sterili per i campioni sono a carico della Ditta.

7. VERIFICHE E CONTROLLI SUL SERVIZIO

L'Affidatario è tenuto a disporre informazioni documentate che diano evidenza delle attività poste in essere, al fine di consentire all'A.D. la verifica del rispetto dei requisiti previsti dai C.A.M. in ANNESSO 1.

A richiesta dell'A.D., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002 e presentare il piano di formazione per il personale sull'HACCP con relativo registro/attestati di frequenza.

6.4. PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. REQUISITI GENERALI

Il servizio dovrà essere aderente alle prescrizioni dei Criteri Minimi ambientali previsti per l'Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in G.U. n. 42 del 19 febbraio 2021

e con Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. 236 del 2 ottobre 2021).

Con particolare riferimento al contesto, l'obiettivo deve essere quello di pulire e sanificare locali, arredi e attrezzature al fine di prevenire la trasmissione di germi patogeni attraverso oggetti e/o superfici contaminate.

La pulizia deve essere eseguita a regola d'arte con la massima cura e diligenza, nel rispetto delle norme igieniche e con tutte le cautele atte ad evitare ogni eventuale danno ai locali, ai mobili e agli arredi. L'Affidatario si obbliga ad attuare un sistema di gestione della qualità secondo quanto previsto dai C.A.M. di riferimento.

La periodicità dei vari interventi di pulizia non deve essere inferiore, per qualità e quantità, ai parametri indicati in **ANNESSO 3**.

Il personale addetto al servizio deve essere inquadrato con contratti che rispettino almeno le condizioni di lavoro e il salario minimo del contratto collettivo nazionale CCNL vigente per imprese di pulizia e multiservizi, sottoscritto dalle principali sigle sindacali.

Il personale addetto al servizio deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e deve avere un approccio responsabile all'utilizzo dei prodotti detergenti e disinfettanti, evitando l'uso indiscriminato di quest'ultimi che potrebbe risultare pericoloso e inefficace.

Il servizio di pulizia deve essere assicurato anche in caso di eventi straordinari e/o imprevedibili ed a carattere non continuativo, in occasioni di feste, lavori straordinari, raccolta acqua per allagamenti, etc. I lavori di pulizia straordinaria devono essere eseguiti senza interruzione, salvo diverse disposizioni dell'Ente esecutore.

2. PRODOTTI PER LA PULIZIA

I prodotti usati devono essere di prima qualità, di facile uso, di odore non sgradevole, ad azione rapida, non devono alterare i materiali con cui vengono a contatto e devono garantire il pieno rispetto delle norme igieniche, la salvaguardia delle persone e degli ambienti.

I prodotti detergenti usati nelle pulizie ordinarie, oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014, ed essere autorizzati dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998, e come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di destinazione del servizio.

Possibilmente, sono da evitare sostanze che contengono ipoclorito di sodio, ammoniaca ed altre sostanze clorate (solventi). Scegliere preferibilmente detersivi privi di cera, al fine di ridurre il rischio di scivolamento. I detersivi e detergenti vari devono essere privi di sostanze tossiche e comunque non devono contenere sostanze che comportano danni alla salute o inquinamenti atmosferici o gravi contaminazioni delle acque. Non devono essere utilizzati prodotti contenenti CFC (clorofluorocarburi), ovvero lesivi per l'ozono.

Per i prodotti di pulizia relativi al servizio di ristorazione, in applicazione al D.lgs. n.155/97 e s.m.i., si intendono le linee di prodotti per industrie alimentari e devono riportare l'etichetta "utilizzabili per l'attuazione delle procedure HACCP", fermo restando le norme applicabili per i materiali di pulizia previsti nell'ambito dei Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

3. FORNITURA DI MATERIALI IGIENICO-SANITARI E DETERGENTI PER L'IGIENE

L'Affidatario si impegna a fornire il materiale igienico relativo alla cura e all'igiene quotidiana del personale tutto e dei bambini, inclusi i pannolini e il materiale sanitario idoneo a garantire gli interventi di piccolo pronto soccorso.

Si impegna, altresì, a garantire l'utilizzo di materiali igienici specifici, qualora richiesti per particolari condizioni di salute del bambino certificate dal medico.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, salviette monouso etc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Utilizzare saponi neutri per l'igiene quotidiana e la protezione della pelle del bambino.

I saponi forniti devono essere liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

4. GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti durante l'esecuzione del servizio devono essere raccolti in maniera differenziata secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune di Roma. Tali rifiuti, inclusi quelli urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune, laddove specificatamente richiesto dall'Ente esecutore.

6.5. FORNITURA DI MATERIALE DIDATTICO

L'Affidatario si impegna a mettere a disposizione il materiale destinato alle attività educative (materiale didattico, ludico, fotografico etc.), conforme alle norme vigenti e sufficiente per quantità e qualità in relazione alle varie aree di sviluppo del bambino, come da presente Capitolato e da offerta presentata.

All'occorrenza, si impegna a mettere a disposizione piccoli ausili e/o arredi/materiali ludici eventualmente richiesti dai servizi competenti in relazione alla specifica disabilità dei bambini ammessi.

6.6. MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

Ai fini del monitoraggio del servizio, l'Affidatario è tenuto:

- ad organizzare, su richiesta dall'Ente esecutore, al di fuori dell'orario di servizio, incontri ai quali devono partecipare gli educatori e/o il coordinatore per dare modo alla A.D. di discutere di eventuali criticità inerenti al servizio;
- a presentare all'Ente esecutore, con cadenza trimestrale, in allegato alla fattura, una "Relazione sull'andamento del servizio", in cui andrà specificato: l'andamento della frequenza dei bambini, con eventuali osservazioni e/o segnalazioni; le attività svolte debitamente documentate; i tempi e le modalità utilizzati per l'attività di formazione e aggiornamento del personale; esperienze di gestione sociale; segnalazioni e proposte;

- a consegnare all'Ente esecutore, al termine di ogni anno scolastico (entro il 31 luglio), una "Relazione di verifica" dell'attività svolta e dei risultati conseguiti;
- a documentare e conservare con archivio cartaceo, fotografico e video la programmazione e la realizzazione degli interventi educativi all'interno del nido (di tutto il lavoro svolto);
- a predisporre apposito registro, collocato all'ingresso, su cui indicare il nominativo dei bambini iscritti al servizio, le relative presenze giornaliere e le motivazioni delle assenze (con relativa documentazione giustificativa);
- a predisporre apposito registro nominativo, collocato all'ingresso, degli operatori impiegati nel servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione.
- a predisporre un registro delle presenze giornaliere dei bambini e del proprio personale e di un "giornale lavori" consistente in un brogliaccio a pagine numerate, ove dovrà essere registrata giornalmente ogni attività effettuata secondo il progetto educativo presentato. L'impresa dovrà fornire notizie circa l'andamento dell'attività ogni volta che l'Amministrazione lo ritenga utile.

7. PERSONALE DELL'AFFIDATARIO

7.1. ADDETTI ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il personale dell'Affidatario incaricato dell'espletamento del servizio è individuato nelle seguenti figure professionali:

- a. Referente del servizio: il Coordinatore pedagogico è responsabile del progetto gestionale ed educativo, gestisce i rapporti nel gruppo di lavoro, la formazione del personale e provvede a sviluppare in modo continuativo le informazioni sia all'interno sia all'esterno del servizio, con particolare attenzione alla cura delle relazioni con le famiglie. Egli pianifica l'attività del gruppo educativo e di tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio, verificandone la qualità, confrontandosi a riguardo con tutti gli attori coinvolti. Il Coordinatore Pedagogico garantisce la massima trasparenza nella gestione dei servizi prevedendo forme di partecipazione delle famiglie alle scelte educative e alla verifica della loro attuazione. Il Coordinatore non può svolgere nel contempo il ruolo di educatore.

Il Coordinatore dovrà essere in possesso di un diploma di laurea afferente alle classi pedagogiche o psicologiche (Pedagogia o Scienze dell'Educazione, Psicologia, Scienze della Formazione Primaria o lauree equipollenti), ovvero di diploma del corso di laurea triennale per educatore nelle comunità infantili o Servizi sociali o altra equivalente.

- b. Personale educativo: il compito degli educatori consiste nel provvedere con la massima diligenza e cura alla vigilanza, all'assistenza, all'alimentazione, alla perfetta igiene dei bambini, all'attività socio-pedagogica e ludico-ricreativa dei bambini e quanto altro si rendesse necessario per il perfetto funzionamento dell'asilo nido, secondo le indicazioni date dal coordinatore pedagogico. Inoltre, gli educatori, oltre a relazionarsi nell'ambito del gruppo educativo, sono in costante rapporto con le famiglie allo scopo di agevolare l'evoluzione affettiva e lo sviluppo cognitivo e sociale dei bambini.

Il rapporto numerico tra educatori e bambini non deve essere superiore a n. 6 bambini per ogni educatore. Nel caso di ammissione al servizio di bambini disabili, a seguito di specifica e comprovata istanza, supportata da idonea certificazione da parte di struttura sanitaria pubblica, l'Affidatario dovrà attivare un sostegno individualizzato con la presenza di un educatore con competenze specifiche, adeguate alla particolare disabilità.

L'affidatario si obbliga ad impiegare nel servizio solamente personale educativo in possesso di uno dei seguenti diplomi, pena la risoluzione del contratto:

- diploma di scuola magistrale;
- diploma di assistente alla comunità d'infanzia;
- diploma di maturità magistrale o abilitazione magistrale;
- diploma di liceo socio-psicopedagogico
- diploma di tecnico dei servizi sociali
- diploma di operatore dei servizi sociali
- diploma di maturità tecnica femminile (con indirizzo dirigente di comunità)
- diploma di vigilatrice d'infanzia
- diploma di assistente all'infanzia
- laurea triennale in scienze dell'educazione e formazione
- laurea in scienze della formazione primaria.

- c. Personale ausiliario: il personale ausiliario deve provvedere con massima cura alla pulizia degli ambienti, alla custodia dei locali e del guardaroba, alla lavanderia; inoltre, deve collaborare con gli educatori in particolari momenti o situazioni della giornata in cui si ravvisi la necessità di un ulteriore supporto. Deve collaborare con il cuoco, nella tenuta della cucina e in quanto altro si rendesse necessario per il perfetto funzionamento dell'asilo nido, secondo le indicazioni date dal coordinatore pedagogico.

Il rapporto numerico tra personale ausiliario e bambini non deve essere superiore a 15 bambini per ogni unità di personale ausiliario, compreso il cuoco. Qualora i servizi di igiene, pulizia e lavaggio

biancheria siano forniti da ditte esterne specializzate, che effettuano il servizio di pulizia generale a fine giornata, dopo l'uscita dei bambini, il personale ausiliario interno al nido che presta la propria opera durante l'orario di permanenza dei bambini potrà essere ridotto fino alla metà.

- d. Cuoco: il cuoco è responsabile della tenuta della cucina, delle ordinazioni delle derrate, del controllo delle forniture verificandone la conformità agli standard di qualità previsti nei C.A.M. riportati nel citato ANNESSO 1. Tali specifiche riguardano, in particolare, le caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, la conservazione e manipolazione degli alimenti, la tenuta del manuale di autocontrollo e la preparazione dei pasti previsti nel menu giornaliero, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.
- e. Dietista: formalizza il regime alimentare dei bambini.
- f. Medico pediatra: è responsabile, in linea con le disposizioni vigenti, del controllo dello stato di salute dei bambini, sia in via preventiva sia in caso di insorgenza di patologia o in presenza di visibili condizioni ostative alla frequenza; è, altresì, responsabile del monitoraggio e dell'adeguamento del trattamento dietetico dei singoli bambini in accordo con il medico curante del bambino.

7.2. NORME SUI LAVORATORI

L'Affidatario si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e del C.C.N.L. indicato nella documentazione di gara o equivalente e ad osservare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la formazione del personale relativamente a quanto disposto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni e dall'accordo Stato – Regioni, n. 221 del 21/12/2011, con particolare riferimento ai rischi relativi all'attività lavorativa, primo soccorso e primo intervento emergenze antincendio.

L'impresa aggiudicataria deve garantire l'applicazione, per tutto il personale componente l'organico, del rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con le previste definizioni dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento del servizio), regolamentato dai CCNL applicabili. È altresì obbligo dell'impresa aggiudicataria l'applicazione dei CCNL, dei Contratti integrativi di categoria di riferimento in tutti i loro istituti anche per i soci lavoratori di cooperativa a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, etc.).

L'affidatario si impegna, salvo casi non imputabili alla volontà dell'affidatario stesso, a garantire la massima stabilità del personale educativo, finalizzata ad assicurare continuità nell'assistenza ai bambini. Reiterate e non adeguatamente motivate sostituzioni del personale educativo costituiscono, previ ripetuti richiami, causa di inadempimento contrattuale e motivo di risoluzione del contratto.

7.3. OBBLIGHI ATTINENTI AL PERSONALE

Il personale dell'impresa aggiudicataria è tenuto a rispettare rigorosamente le disposizioni vigenti in materia di riconoscimento, di orari d'accesso, di permanenza e di circolazione nelle aree dell'A.D., deve essere provvisto di tutta la dotazione (abbigliamento ed eventuali accessori) da indossare durante le ore di servizio e dotato di cartellino di identificazione recante il nome proprio e dell'Affidatario. Il personale deve altresì possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

Prima dell'inizio del servizio l'affidatario deve inviare nota scritta all'Ente esecutore con l'elenco dettagliato di tutto il personale educativo, ausiliario e cuoco, specificando nello stesso i dati anagrafici, i titoli di studio e i servizi svolti di ogni singolo operatore.

In un apposito registro, collocato in un luogo accessibile all'Amministrazione per eventuali controlli, contenente i nominativi e le mansioni del personale operante nel nido d'infanzia, devono essere giornalmente annotate le presenze, le assenze e le sostituzioni del personale stesso, con l'indicazione dell'orario di entrata ed uscita degli operatori.

In caso di assenza del personale educativo, l'impresa affidataria deve garantire le condizioni standard del servizio provvedendo alle sostituzioni immediate con personale idoneo in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente. In tal caso, l'affidatario è tenuto ad indicare e documentare, contemporaneamente all'avvio in servizio del nuovo operatore, i dati anagrafici, i titoli di studio e i servizi svolti dal medesimo.

L'Amministrazione ha diritto di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale che non offra garanzia di capacità, contegno corretto e, comunque, non risulti idoneo a perseguire le finalità previste dal progetto.

7.4. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Deve essere assicurata la formazione permanente, tenuto conto dei diversi bisogni formativi. L'attività formativa dovrà garantire la qualificazione del personale e promuovere la qualità dell'intervento educativo/pedagogico/organizzativo.

Detta formazione permanente è garantita per tutti gli operatori educativi ed ausiliari componenti l'organico, tramite la partecipazione a corsi organizzati dall'affidatario.

L'operatore economico titolare del nido dovrà prevedere nell'orario di lavoro dei propri dipendenti in organico al nido:

- a. almeno 43 ore annue per ogni unità di personale con funzione educativa per le attività accessorie al funzionamento del nido, di cui:
 - 18 ore per la programmazione e la gestione sociale;
 - 10 ore per gli incontri con le famiglie;
 - 15 ore per la formazione in servizio.
- b. 20 ore annue per ogni unità di personale con funzione ausiliaria per le attività accessorie della funzione, tra cui l'aggiornamento professionale e le riunioni organizzative.

Il Referente della struttura dovrà assicurare incontri sistematici di raccordo con il rappresentante per il servizio dell'Amministrazione, di raccordo e sostegno tecnico con tutto il personale impiegato nella struttura e tra questo e le famiglie.

L'Affidatario dovrà garantire la formazione del personale in materia di sicurezza, di cui al D.Lgs. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi all'attività lavorativa, primo soccorso e primo intervento emergenze antincendio.

Inoltre, dovrà garantire la formazione in materia di sicurezza igienica relativamente al servizio di ristorazione - HACCP (Regolamento CEE/UE n.852/2004 e DGR Lazio n. 825 del 2009 del Lazio), con particolare riferimento a: igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti; applicazione principi HACCP e misure di controllo; rischi identificati e punti critici; formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi.

Oltre a quanto sopra, l'operatore economico è tenuto a garantire la formazione integrativa, eventualmente offerta in sede di gara, per il personale del gruppo educativo (coordinatore ed educatori), intendendo la formazione e aggiornamento su tematiche particolari che accrescano il contributo specifico in funzione dei laboratori offerti e/o di aspetti metodologico-organizzativi di particolare interesse per la crescita professionale del gruppo educativo, con risvolto specifico sulla crescita psicofisica dei bambini.

8. UTILIZZO DEI BENI DELL'A.D.

L'Amministrazione Difesa mette a disposizione dell'Affidatario per tutta la durata dell'affidamento, a titolo gratuito, la struttura ubicata nel comprensorio del Centro Direzionale Personale Militare (C.D.P.M.), in via dei Fucilieri s.n.c. – Roma. Detti locali comprendono: cucina, spogliatoio, aree di servizio, giardino e locali per le attività educative, come da planimetrie depositate presso il Reparto Supporto Palazzo "MESSE".

L'immobile, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione. Pertanto, i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico dell'affidatario.

L'affidatario è obbligato all'esecuzione della manutenzione ordinaria corrente dell'immobile messo a disposizione, dei relativi arredi e delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'A.D., senza alcun ulteriore onere a carico dell'Amministrazione e dovrà garantire l'efficienza e il funzionamento dell'asilo nido con i costi proposti in sede di gara, nonché assumere tutti gli oneri economici per la gestione del servizio.

A titolo esemplificativo, in **ANNESSO 4**, si riportano le tipologie di intervento da considerarsi oggetto di manutenzione ordinaria. In generale, l'Affidatario deve provvedere:

- alla manutenzione ordinaria dell'immobile, degli arredi e delle attrezzature, alla sostituzione di quelli danneggiati o usurati per motivi diversi dal normale utilizzo;
- alla manutenzione dell'area verde esterna e delle attrezzature ivi allocate;
- alla manutenzione ordinaria dei sistemi di condizionamento, ivi compresa la ricarica degli stessi;
- all'ispezione e al controllo igienico-sanitario, all'occorrenza e almeno una volta all'anno, dei sistemi di condizionamento dell'area di ventilazione, dei sistemi di distribuzione e raccolta idrica e degli ambienti in generale;
- alla generale pulizia e sanificazione, di certificata efficacia, ogni qualvolta sia necessario, dell'area ambientale e degli arredi, nonché, se opportuno, alla sanificazione degli impianti idrici e idraulici, rendendo disponibili le schede tecniche dei prodotti chimici utilizzati;

Prima dell'inizio della gestione, sarà redatto analitico inventario, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile, di tutte le dotazioni fisse e mobili e degli arredi, in contraddittorio tra le parti.

Alla scadenza del contratto, l'affidatario è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità.

Sarà a carico dell'affidatario la sostituzione del materiale mancante o danneggiato consegnatogli dall'Amministrazione Difesa, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo. L'Affidatario è l'unico responsabile dei danni causati per dolo o colpa dai suoi ausiliari. Sono a suo carico il risarcimento dei danni e le spese di ripristino parziale e/o totale del materiale danneggiato.

Eventuali danni all'immobile o alle attrezzature messi a disposizione, eventuali ammanchi di materiale, dovranno essere riparati o reintegrati entro i termini fissati nel verbale. In caso contrario,

L'Amministrazione Difesa procederà alla rivalsa sulla cauzione presentata a garanzia, per l'importo pari ai costi di ripristino dei beni danneggiati o ai prezzi di mercato per quelli mancanti, salvo agire per ulteriori maggiori danni.

9. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

L'Affidatario risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti dell'amministrazione e salvi gli interventi a favore dell'aggiudicatario da parte di imprese assicuratrici.

L'aggiudicatario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o, comunque, con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del servizio. In particolare risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo o colpa degli addetti al servizio.

L'Affidatario è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dall'esecuzione della presente gestione, esonerando pertanto l'A.D. da qualsiasi responsabilità connessa. La responsabilità su indicata ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, devono essere coperte da polizza assicurativa che l'Affidatario dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alle attività oggetto del presente contratto, comprese tutte le operazioni accessorie, complementari, e connesse all'appalto, nessuna esclusa né eccettuata. La suddetta polizza, con una validità non inferiore alla durata del presente appalto, dovrà prevedere:

- una copertura per la Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro (RCO) per gli infortuni ed i danni sofferti dal personale incaricato all'espletamento del servizio e/o lavoratori parasubordinati nonché da lavoratori utilizzati, ai sensi della legislazione vigente, in lavori socialmente utili dipendenti dalla aggiudicataria;
- una copertura per Responsabilità Civile verso Terzi, degli operatori e degli ospiti (RCT), per danni involontariamente cagionati dal personale incaricato all'espletamento del servizio a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione all'attività svolta dall'aggiudicataria.

Le relative polizze, con una validità non inferiore alla durata del presente appalto, dovranno prevedere i seguenti massimali:

- RCO € 1.600.000,00 con limite di € 500.000,00 per persona;

- RCT massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00. Nella suddetta polizza, l'Amministrazione Difesa dovrà essere considerata soggetto terzo e gli utenti saranno considerati terzi tra loro.

A titolo non esaustivo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai bambini, compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Affidatario, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'A.D. e i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con l'Affidatario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, salva la loro responsabilità personale.

Si precisa che la polizza assicurativa (o le eventuali polizze assicurative) dovrà essere stipulata con Compagnia di Assicurazione autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto delle coperture richieste.

La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa al Comando responsabile dell'esecuzione entro 30 (trenta) giorni dalla sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse all'A.D. alle relative scadenze.

In alternativa alle polizze di cui al precedente comma, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche, e produrre un'appendice alla polizza da cui risulti la copertura per il servizio oggetto del presente appalto. La polizza già attivata, dovrà prevedere massimali almeno pari a quelli sopra fissati e non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri.

L'Affidatario, qualora dovesse verificarsi un sinistro anche al di fuori dell'ambito del presente appalto, avente impatto sulle polizze sopra citate, si impegna a darne immediata comunicazione all'A.D. e a garantire l'integrale ricostituzione dei massimali erosi, pena la risoluzione del contratto.

L'Affidatario dovrà altresì stipulare una polizza infortuni a favore dei bambini utenti dell'asilo nido, sia per la durata della loro permanenza nella struttura sia in occasione di eventuali gite e passeggiate, almeno contro il rischio di infortunio, invalidità temporanea o permanente, decesso.

L'Affidatario, in caso di danni ai beni di proprietà dell'A.D., dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà l'Amministrazione Difesa, addebitando all'Affidatario il rispettivo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali. Eventuali danni derivanti a

personale, utenti e terzi causati dalla struttura, resteranno a carico dell'Affidatario qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente l'A.D. di imperfezioni, rotture e simili, agevolmente rilevabili dal personale in servizio.

Le polizze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse al Comando responsabile dell'esecuzione alle relative scadenze.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente la polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

- in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 65, c. 2, lett. e) del D.Lgs. n. 36/2023, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 65, c. 2, lett. f) del D.Lgs. n. 36/2023, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 68, c. 9, del D.Lgs. n. 36/2023;
- in caso di Consorzio di cui dell'art. 65, c. 2, lett. b) e d) del D.Lgs. n. 36/2023 dal Consorzio stesso.

10. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Affidatario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora l'Amministrazione Difesa da qualsiasi responsabilità.

L'Affidatario deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, sono valutate inadempimento grave e possono determinare la risoluzione del contratto.

L'Affidatario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

L'Affidatario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione Difesa da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'Affidatario è tenuto:

- a. all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi l'Affidatario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli utenti presenti nella sede (bambini, genitori, etc.), entro la data di attivazione del servizio (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio del servizio) e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza, di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D.Lgs. 81/2008;
- b. a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del d.lgs. n. 81/2008;
- c. a fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tal proposito, si rappresenta che la Stazione Appaltante, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione del servizio, ha predisposto un DUVRI statico, stimando pari a "zero" i costi necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, mentre il responsabile dell'Ente esecutore redigerà, di concerto con l'appaltatore, un DUVRI dinamico, assumendosi i relativi eventuali costi.
- d. a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali dell'Asilo nido, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- e. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità del personale addetto e dei terzi.
- f. a trasmettere all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il Piano di sicurezza relativo alle attività da esso svolte nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto, che tenga conto anche dei rischi connessi alla gestione di crisi pandemiche (al riguardo, in **ANNESSO 5**, si riportano le misure minime che l'affidatario si impegna ad adottare in quest'ultimo caso).

Il piano di sicurezza deve contenere: l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi, derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti; il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza; il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (piano di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alla gestione delle emergenze.

11. VERIFICHE E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'attività di esecuzione contrattuale è regolata dalla Direttiva sull'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di gestione globale dell'Asilo nido "S.Ten. Sorella Maria Cristina Luinetti", approvata dalla Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali.

La vigilanza ed il controllo sulla regolare esecuzione del servizio, mediante costante verifica sull'organizzazione e svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato, compete all'Ente esecutore del servizio, a tal fine l'aggiudicatario deve garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'impresa si impegna a nominare un referente in ordine al puntuale adempimento di tutte le prestazioni di cui al presente capitolato ed in generale in ordine all'effettuazione del servizio.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con l'Affidatario, o con persona da questi delegata, attraverso la firma del Verbale di ispezione. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente né l'aggiudicatario né un suo delegato, ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata.

Nel caso in cui vengano riscontrate delle non conformità, dovranno essere poste in essere le opportune azioni correttive. Nei casi di particolare grave recidiva, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'A.D. potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato nonché a quelle ulteriori offerte in gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Tali attività potranno essere effettuate senza preavviso direttamente presso l'asilo nido. Resta inteso che nessun compenso spetta all'aggiudicatario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Con riferimento ai C.A.M. per il servizio di ristorazione, di cui al D.M. 10 Marzo 2020, l'A.D. si riserva la possibilità di effettuare opportuni controlli e verifiche in situ, anche a mezzo di verifiche a

campione della pertinente documentazione, relativamente alle categorie di alimenti somministrati dalla Ditta. L'Ente esecutore può richiedere alla Ditta in qualsiasi momento documenti di trasporto e fatture riconducibili esclusivamente al contratto oggetto del presente appalto per le verifiche del rispetto dei criteri ambientali minimi o di quelli che hanno determinato quali criteri premianti la aggiudicazione della retrostante offerta tecnica (es. percentuale di biologico, convenzionale, DOP, Equo solidale, specie ittiche e provenienza, ecc.).

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati dei controlli di conformità da parte dell'Ente esecutore. In particolare, presso i locali dell'asilo nido, l'Affidatario è tenuto a custodire copia dei seguenti documenti:

- Progetto gestionale ed educativo (Capitolato Tecnico ed Offerta tecnica);
- Verbale di consegna;
- Elenco del personale, relativo curriculum e monte ore previsto, nonché relative mansioni anche con riferimento alle figure previste dal D.Lgs. 81/2008;
- Programma di turnazione del personale;
- Registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- Piano della formazione per il personale;
- Registro presenze bambini e relative schede personali (posto all'ingresso);
- Certificato UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità e relativo Manuale della Qualità tenuto costantemente aggiornato;
- Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002;
- Documentazione e Piani previsti dal D.lgs. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, DUVRI, etc.);
- Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- Specifiche Tecniche relative al servizio di Ristorazione ed elenco delle diete speciali eventualmente richieste e somministrate ai bambini;
- Registro delle manutenzioni;
- Verbali degli incontri/riunioni svolti presso l'asilo nido per le finalità descritte nel presente capitolato;
- Evidenze del monitoraggio del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

Inoltre, il monitoraggio del servizio è svolto dalle famiglie utenti attraverso i periodici incontri con il gruppo educativo e l'Assemblea dei genitori, nonché attraverso i questionari di "customer

satisfaction” somministrati dall’A.D in forma anonima, al fine di rilevare la qualità percepita del servizio da parte degli utenti.

12. PENALI

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal contratto, anche con particolare riferimento alle ipotesi previste dall’articolo 23 – Clausola risolutiva espressa, l’Ente esecutore applicherà nei confronti dell’affidatario le seguenti penali fisse:

- a. per ogni accesso negato agli incaricati finalizzato ad eseguire controlli e verifiche € 750,00;
- b. in caso di mancata nomina del referente del servizio € 1.500,00;
- c. mancato assolvimento da parte del referente dei compiti afferenti alla funzione di raccordo con l’A.D. € 1.500,00;
- d. in caso di mancato rispetto del rapporto educatore/bambino € 2.000,00;
- e. in caso di mancato rispetto del rapporto ausiliario/bambino € 1.000,00;
- f. per ciascuna unità di personale non in possesso del titolo di studio, esperienze formative e/o professionali richieste € 1.000,00;
- g. per ciascuna unità di personale educativo sostituito senza il consenso dell’A.D. € 2.000,00;
- h. per ciascuna unità di personale ausiliario sostituita senza il consenso dell’A.D. € 1.000,00;
- i. in caso di mancata attivazione di corsi per il personale € 1.000,00;
- j. per ogni mancata applicazione delle condizioni offerte nel progetto educativo, organizzativo e gestionale € 1.500,00;
- k. in caso di mancato rispetto dell’organizzazione degli spazi prevista nel progetto, ovvero di mancata custodia o uso improprio dei locali e degli arredi forniti dall’A.D. € 2.500,00;
- l. in caso di mancata documentazione delle attività svolte dai bambini € 500,00;
- m. per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero € 1.500,00;
- n. in caso di carenze igieniche delle cucine, dei refettori, dei bagni, delle sezioni, delle aree comuni, anche esterne € 3.000,00;
- o. nel caso di mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in tale materia € 3.000,00;
- p. mancato aggiornamento della formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/08, ovvero di quella antincendio € 2.500,00;
- q. per ogni unità di personale non in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente specificati al punto 7.4. del presente Capitolato tecnico € 1.000,00;

r. inadeguata o insufficiente ordinaria manutenzione degli ambienti e degli spazi di pertinenza della struttura educativa, comprese le aree verdi € 3.000,00.

Tali sanzioni non escludono l'ulteriore obbligo dell'impresa di risarcire ogni eventuale danno arrecato all'AD e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite nel presente capitolato, saranno contestati all'aggiudicatario per iscritto dall'Ente esecutore. L'aggiudicatario, nel termine massimo di 5 giorni lavorativi dalla ricezione della stessa contestazione, dovrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni, supportate da chiara ed esauriente documentazione. Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Ente esecutore nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee a giustificare l'inadempienza, l'Ente esecutore potrà applicare le penali stabilite a decorrere dall'inizio dell'inadempimento. L'A.D. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al contratto, con quanto dovuto all'aggiudicatario a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione senza necessità di preventiva diffida, ulteriori accertamenti o procedimento giudiziario.

L'Ente esecutore potrà applicare all'aggiudicatario penali sino a concorrenza della misura massima pari al 10% del valore del contratto.

La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel contratto non esonera in nessun caso l'aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

13. CUSTOMER SATISFACTION

L'Affidatario predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto previsto al paragrafo 8.2.1 della norma ISO 9001 sulla soddisfazione degli utenti del servizio. Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

A tal fine, in accordo con l'A.D., deve essere predisposto un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno due volte per ciascun anno educativo e la prima deve essere effettuata non prima di sei mesi dall'attivazione del servizio.

Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli di qualità:

a. della sicurezza: struttura interna ed esterna;

- b. professionale: risorse umane dedicate al servizio;
- c. del servizio di ristorazione: alimenti, gradimento dei pasti etc.;
- d. dell'ambiente interno: attrezzature ed attività del progetto educativo;
- e. della partecipazione delle famiglie.

I risultati delle rilevazioni devono essere condivisi con l'AD.

ANNESSO 1

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'ASILO NIDO "LUINETTI"

1. Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente¹, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all'aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all'aperto” devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

La carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i

¹ Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle".

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di

certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

2. Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati all'ente esecutore del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico (e pubblicato on line, ove previsto dall'offerta tecnica dell'Affidatario), in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una

sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con l'OE, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso l'asilo per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con l'ente esecutore un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'ente esecutore, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

I biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui di indisponibilità della lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: Oltre alle pertinenti verifiche presso i locali cucina e di refezione, l'ente esecutore del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con

le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: l'ente esecutore del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: l'ente esecutore attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ANNESSO 2

Menù e tabelle dietetiche

Indice

1. Indicazioni per bambini ad allattamento artificiale esclusivo e ad allattamento misto 3 - 4 mesi
2. Indicazioni dietetiche 5 - 6 mesi
3. Indicazioni dietetiche 7 - 8 mesi
4. Menu estivo e invernale 9 - 12 mesi
5. Tabelle dietetiche e ricette relative al menu 9 - 12 mesi
6. Tabelle dietetiche 13-18 mesi
7. Menu estivo e invernale 19 - 24 mesi
8. Menu estivo e invernale 25 - 36 mesi
9. Tabelle dietetiche e ricettario 19 -24 mesi e 25 - 36 mesi
10. Tabelle pesi netto/lordo

BAMBINI AD ALLATTAMENTO ARTIFICIALE ESCLUSIVO
3 - 4 MESI

Alimento	Quantità (ml)
Starting formula	150 – 200 per pasto

N.B. Relativamente alla qualità e alla quantità fare riferimento alla prescrizione del Pediatra.

BAMBINI AD ALLATTAMENTO MISTO
3 - 4 MESI

Alimento	Quantità (ml)
Latte materno	150 - 180 per pasto
Starting formula	50 – 100 x pasto secondo quantità LM (>100ml)

N.B. Relativamente alla qualità e alla quantità fare riferimento alla prescrizione del Pediatra.

INDICAZIONI DIETETICHE NIDO

5 - 6 mesi

Le indicazioni dietetiche proposte per questa fascia di età rappresentano delle linee guida.

Durante l'inserimento al nido devono essere seguite le prescrizioni del Pediatra.

Merenda ed eventuale colazione: Latte materno - Starting formula - formula proseguimento - latte fresco e biscotti primi mesi o di proseguimento o biscotti granulati secondo prescrizione del Pediatra

PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo vegetale con crema di riso o mais e tapioca. - Liofilizzati di carne - Frutta fresca grattugiata o omogeneizzata, da servire a metà mattina o a pranzo, secondo prescrizione del Pediatra.
---	--

- BRODO VEGETALE CON CREMA DI RISO O MAIS E TAPIOCA

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare nel brodo caldo la crema di riso o di mais e tapioca. Aggiungere le verdure passate se previste e l'olio extravergine di oliva. <u>N.B. Aggiungere le verdure passate soltanto se prescritte dal Pediatra.</u> <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	5 - 6 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Patate	10
	Zucchine	20
	Carote	20
	Crema di riso o mais e tapioca	30
	Olio extravergine	5

- LIOFILIZZATO AGNELLO - CONIGLIO

Secondo prescrizione del Pediatra , relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche carne fresca omogeneizzata oppure omogeneizzato di carne. Liofilizzato 5g corrisponde a: - Carne fresca agnello: 20g - Omogeneizzato di agnello o coniglio: 40g	Ingredienti	5 - 6 mesi g
	Agnello/coniglio	5

- FRUTTA

Lavare e mondare la frutta, grattugiare. Secondo prescrizione del Pediatra , relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche frutta fresca omogeneizzata oppure omogeneizzato di frutta. Frutta fresca 60g corrisponde a: - omogeneizzato di frutta 60g	Ingredienti	5 - 6 mesi g
	Mela/pera	60

INDICAZIONI DIETETICHE NIDO

7 - 8 mesi

Le indicazioni dietetiche proposte per questa fascia di età rappresentano delle linee guida.

Durante l'inserimento al nido devono essere seguite le prescrizioni del Pediatra.

La dieta deve essere adeguata gradatamente a quella proposta dal nido, salvo diversa prescrizione del Pediatra.

Merenda ed eventuale colazione: Formula proseguimento - latte fresco e biscotti di proseguimento o biscotti granulati secondo prescrizione del Pediatra

PRANZO LUNEDI MERCOLEDI VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo vegetale con passato di verdure e semolino o crema di riso. - Liofilizzati di carne - Frutta fresca grattugiata o omogeneizzata, da servire a metà mattina o a pranzo, secondo prescrizione del Pediatra.
PRANZO MARTEDI E GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo vegetale con passato di verdure e legumi e semolino. - Parmigiano - Frutta fresca grattugiata o omogeneizzata, da servire a metà mattina o a pranzo, secondo prescrizione del Pediatra.

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E CREMA DI RISO O SEMOLINO

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare nel brodo caldo la crema di riso e amalgamare. Se si utilizza semolino non istantaneo versare a pioggia e far cuocere mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Aggiungere le verdure passate e l'olio extravergine di oliva. <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	7 - 8 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	20
	Bieta	10
	Lattuga	10
	Crema di riso o semolino	30
	Olio extravergine	7

- LIOFILIZZATO DI CARNE

Secondo prescrizione del Pediatra , relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche carne fresca omogeneizzata (N.B. non aggiungere il sale) oppure omogeneizzato di carne o pesce. Liofilizzato 5g corrisponde a: - Carne fresca agnello: 20g - Omogeneizzato di carne/pesce: 40g	Ingredienti	7 - 8 mesi g
	Liofilizzato di carne	5

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LEGUMI E SEMOLINO

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare a pioggia nel brodo caldo N.B. In caso di fagioli secchi, cuocerli dopo averli tenuti in ammollo una intera notte. <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	7 - 8 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	20
	Bieta	10
	Lattuga	10
	Semolino	30
	Lenticchie / Fagioli secchi o Fagioli freschi	12 / 25
	Parmigiano	3
	Olio extravergine	7

- FRUTTA

	Ingredienti	7 - 8 mesi
--	-------------	------------

Mela e pera: lavare, sbucciare e grattugiare. Banana: sbucciare e schiacciare. Secondo prescrizione del Pediatra, relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche frutta fresca omogeneizzata oppure omogeneizzato di frutta. Frutta fresca 60g corrisponde a: - omogeneizzato di frutta 60g		g
	Mela/Pera/Banana	60

INDICAZIONI DIETETICHE NIDO

9 - 12 mesi

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immodificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e iniziare nell'ambito familiare.

BRODO VEGETALE: patate, carote, zucchine, bieta, cipolla, lattuga, sedano, zucca, pomodoro.

CARNE FRESCA: agnello, pollo, tacchino, manzo, cavallo e maiale.

FILETTO DI PESCE SURGELATO: sogliola, nasello, merluzzo.

FORMAGGIO: parmigiano, ricotta fresca.

FRUTTA: mela, pera, banana.

MENU ESTIVO NIDO 9 - 12 mesi				
Eventuale colazione: Formula proseguimento o latte fresco e biscotti				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
LUNEDI	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Pastina al pomodoro fresco
	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di manzo	Parmigiano	Petto di pollo al vapore tritato o omogeneizzato / liofilizzato di pollo
	Pane	Pane	Pane	Pane
MARTEDI	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti
	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina al pomodoro fresco	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Parmigiano	Filetti di sogliola al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Fesa di tacchino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di tacchino	Filetti di nasello al vapore tritati o omogeneizzato di pesce
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERCOLEDI	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti
	Pastina al pomodoro fresco	Pastina al pomodoro fresco	Brodo vegetale con passato di verdure con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Carne di agnello al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di agnello	Petto di pollo al vapore tritato o omogeneizzato / liofilizzato di pollo	Filetti di merluzzo al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Tuorlo di uovo sodo
	Pane	Pane	Pane	Pane
GIOVEDI	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso
	Carne di maiale al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di carne	Ricotta	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di manzo
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti

VENERDI	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina
	Filetti di merluzzo al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Tuorlo di uovo sodo	Carne di agnello al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di agnello	Ricotta
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti

INDICAZIONI

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immodificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e iniziare nell'ambito familiare.

BRODO VEGETALE: patate, carote, zucchine, bieta, cipolla, lattuga, sedano, zucca, pomodoro.

CARNE FRESCA: agnello, pollo, tacchino, manzo, cavallo e maiale.

FILETTO DI PESCE SURGELATO: sogliola, nasello, merluzzo

FORMAGGIO: parmigiano, ricotta fresca.

FRUTTA: mela, pera, banana.

MENU INVERNALE NIDO 9 - 12 mesi				
Eventuale colazione: Formula proseguimento o latte fresco e biscotti				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
LUNEDI	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Pastina al pomodoro fresco
	Tuorlo di uovo sodo	Fesa di tacchino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di tacchino	Parmigiano	Carne di agnello al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di agnello
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti
MARTEDI	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina al pomodoro fresco	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Parmigiano	Filetti di sogliola al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Carne di agnello al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di agnello	Filetti di nasello al vapore tritati o omogeneizzato di pesce
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti
MERCOLEDI	Pastina al pomodoro	Pastina al pomodoro	Brodo vegetale con passato di verdure con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Carne di bovino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di manzo	Carne di maiale al vapore tritato o omogeneizzato / liofilizzato di carne	Filetti di merluzzo al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Tuorlo di uovo sodo
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti
GIOVEDI	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso
	Petto di pollo al vapore tritato o omogeneizzato / liofilizzato di pollo	Ricotta	Tuorlo di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato o omogeneizzato / liofilizzato di pollo
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti

VENERDI	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina
	Filetti di merluzzo al vapore tritati o omogeneizzato di pesce	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata o omogeneizzato / liofilizzato di manzo	Ricotta
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti	Merenda: Formula di proseguimento o latte fresco e biscotti

TABELLE DIETETICHE NIDO

9 - 12 mesi

In questa fascia di età l'introduzione di nuovi alimenti e nuove preparazioni deve seguire le prescrizioni del Pediatra.

Eventuale colazione: Formula proseguimento (secondo prescrizione del Pediatra) o latte fresco 200 ml e n. 2 biscotti

Merenda: Formula di proseguimento (secondo prescrizione del Pediatra), o latte fresco 200 ml e n. 2 biscotti (secondo prescrizione del Pediatra), oppure yogurt 125 g e n. 2 biscotti (secondo prescrizione del Pediatra).

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E PASTINA/CREMA DI RISO/SEMOLINO

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare a pioggia nel brodo caldo la pastina e cuocere. Aggiungere le verdure passate, l'olio extravergine di oliva e il parmigiano <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	15
	Bieta	10
	Lattuga	10
	In estate pomodoro fresco. In inverno pomodoro pelato.	5
	Pastina o Crema di riso o Semolino	30
	Parmigiano	3
	Olio extravergine	7

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LENTICCHIE E PASTINA

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare a pioggia nel brodo caldo la pastina e cuocere. Aggiungere le verdure passate, i legumi precedentemente lessati e passati, l'olio extravergine di oliva ed il parmigiano. <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Parmigiano	10
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	15
	Bieta	10
	Lattuga	10
	Pastina	30
	In estate pomodoro fresco. In inverno pomodoro pelato.	5
	Lenticchie	12
	Olio extravergine	7

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, FAGIOLI E PASTINA

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare nel brodo caldo la pastina e cuocere. Aggiungere le verdure passate e i legumi precedentemente lessati e passati, l'olio extravergine di oliva. N.B. In caso di fagioli secchi, cuocerli dopo averli tenuti in ammollo una intera notte. <u>N.B. Non utilizzare il sale</u>	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Parmigiano	10
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	15
	Bieta	10
	Lattuga	10
	In estate pomodoro fresco. In inverno pomodoro pelato.	5
	Pastina	30
	Fagioli secchi o	12

	Fagioli freschi	25
	Olio extravergine	7

- PASTINA AL POMODORO O AL POMODORO FRESCO

Ricetta: I pomodori freschi lavati, prima di passarli devono essere scottati in acqua bollente, pelati della buccia e privati dei semi. In un tegame mettere la cipolla tritata, l'olio ed i pomodori precedentemente passati. Far cuocere. Lessare la pastina in acqua, scolarla e condirla con la salsa ed il parmigiano. N.B. Non utilizzare il sale	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Pastina	30
	In estate pomodoro fresco. In inverno pomodoro pelato.	30
	Cipolle	3
	Parmigiano	3
	Olio extravergine	4

- CARNE AL VAPORE TRITATA (agnello, bovino, maiale, pollo, tacchino)

Cuocere la carne al vapore. Tritarla e condire con l'olio. N.B. Non utilizzare il sale Secondo prescrizione del Pediatra , relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche omogeneizzato/liofilizzato di carne. Carne fresca 20 g corrisponde a: Liofilizzato 5 Omogeneizzato di carne 40g	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Carne	20
	Olio extravergine	3

- PESCE AL VAPORE TRITATO (sogliola, merluzzo, nasello)

Cuocere al vapore il pesce correttamente scongelato. Tritarlo e condire con l'olio. N.B. Non utilizzare il sale Secondo prescrizione del Pediatra , relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche omogeneizzato di pesce. Pesce surgelato 30 g corrisponde a: Omogeneizzato di pesce 40 g	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Pesce surgelato	30
	Olio extravergine	4

- RICOTTA FRESCA

	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Ricotta	25

- TUORLO DI UOVO SODO

Lessare l'uovo intero con il guscio per 8 minuti dall'ebollizione. Sgusciare e privare dell'albume. Servire soltanto il tuorlo.	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Tuorlo d'uovo	16

- BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LEGUMI E SEMOLINO

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda senza aggiunta di sale. Portare a ebollizione e far bollire fino a ridurre il liquido a metà. Filtrare il brodo e passare le verdure evitando l'uso di mixer e frullatori. Versare a pioggia nel brodo caldo il semolino e far cuocere mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Aggiungere le verdure passate, i legumi	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Acqua per brodo	400 cc
	Patate	10
	Zucchine o Zucca	20
	Carote, Sedano e Cipolla	15
	Bieta	10
	Lattuga	10
	In estate pomodoro fresco.	5

precedentemente lessati e passati, l'olio extravergine di oliva ed il parmigiano. N.B. In caso di fagioli secchi, cuocerli dopo averli tenuti in ammollo una intera notte. N.B. Non utilizzare il sale	In inverno pomodoro pelato.	
	Semolino	30
	Lenticchie/Fagioli secchi o Fagioli freschi	12 25
	Parmigiano Reggiano	3
	Olio extravergine	7

- FRUTTA

Mela e pera: lavare, sbucciare e grattugiare. Banana: sbucciare e schiacciare. Secondo prescrizione del Pediatra, relativamente alla quantità e qualità, si può utilizzare anche frutta fresca omogeneizzata oppure omogeneizzato di frutta. Frutta fresca 60g corrisponde a omogeneizzato di frutta 60g	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Mela/Pera/Banana	60

- PANE

	Ingredienti	9 - 12 mesi g
	Pane	10

TABELLE DIETETICHE NIDO 13 - 18 mesi

Eventuale colazione: Latte e biscotti

Ore 09:00/09:30: Frutta

Il menu per la fascia di età compresa tra i 13 ed i 18 mesi deve essere adeguato alle esigenze individuali del bambino in quanto trattasi di "menu di passaggio". Infatti per il bambino che pur avendo superato l'anno di vita, non è ancora completamente svezzato sia relativamente all'introduzione di nuovi cibi, sia relativamente alle preparazioni, l'inserimento di nuovi alimenti deve essere concordata con i genitori, sentito il parere del Pediatra. Pertanto il menu deve essere necessariamente flessibile e quindi riferirsi o a quello dei 9 -12 mesi o a quello dei bambini di età compresa tra i 19 - 24 mesi.

La tabella sottostante riporta le grammature indicative da utilizzarsi per questa fascia di età.

GRAMMATURE	g
Brodo vegetale con passato di verdure	400 cc di acqua e 70 verdure
Pasta o riso	40
Pasta o riso per minestra	30
Pomodori pelati	50
Pomodoro fresco da sugo	50
Legumi secchi (fagioli e lenticchie)	12
Legumi freschi (fagioli borlotti)	25
Parmigiano (condimento)	3
Parmigiano (secondo piatto)	10
Carne fresca	30
Pesce surg.	40
Formaggi freschi	25
Ricotta	30
Uovo intero	n. 1
Omogeneizzato carne/pesce	60
Liofilizzato carne	7,5 (3/4 conf)
Verdure per contorno	70
Patate per contorno	70
Omogeneizzato frutta	80
Frutta fresca (metà mattina)	80
Pane	15
Olio extravergine d'oliva	8
Latte vaccino intero (eventuale colazione)	200 ml
Latte vaccino intero (merenda)	100 ml
Yogurt bianco/alla frutta	125
Biscotti	10
Cereali	5
Fette biscottate	10
Marmellata	10
Ciambellone semplice/con yogurt/con mele	25
Tè deteinato	150
Zucchero	5
Frutta fresca (merenda)	80
Pane (merenda)	20
Pomodoro (merenda)	10
Olio extravergine d'oliva (merenda)	3
Gelato gusto "fior di latte"	30

MENU ESTIVO NIDO 19 - 24 mesi (01/04 - 31/10)				
Eventuale colazione: Latte e biscotti o cereali				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
LUNEDI	Riso all'olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro fresco e basilico
	Uova strapazzate	Polpettone di bovino al forno	Provolone dolce	Straccetti di pollo cremolati
	Zucchine al tegame Pane	Patate all'olio Pane	Carote al tegame Pane	Patate stufate Pane
	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Gelato gusto "fior di latte"	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte
MARTEDI	Passato di lenticchie con pasta	Risotto con lattuga	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Passato di verdure con orzo perlato
	Polpette di tacchino al tegame	Mozzarella	Sformato di tacchino con spinaci	Filetti di nasello gratinati
	Carote al tegame Pane	Fagiolini all'olio Pane	Pane	Carote all'olio Pane
	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Pane e pomodoro/pizza al pomodoro*
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta rosa	Passato di verdure con pasta	Pasta con zucchine
	Stracchino	Bocconcini di pollo alla salvia	Filetti di merluzzo su canapè di patate	Frittata
	Fagiolini all'olio Pane	Zucchine gratinate Pane	Pane	Bietina all'olio Pane
	Merenda: Tè deinato e fette biscottate con marmellata	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Latte e cereali
GIOVEDI	Passato di verdure con pasta	Passato di fagioli freschi/secchi con pasta	Pasta alla parmigiana	Risotto allo zafferano
	Arrosto di maiale al tegame	Filetti di platessa al limone	Uova strapazzate	Polpette di bovino in umido al tegame
	Patate al forno Pane	Carote all'olio Pane	Insalata fagiolini e carote Pane	Fagiolini all'olio Pane
	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Tè deinato e ciambellone semplice/con yogurt/con mele*	Merenda: Yogurt e biscotti
VENERDI	Pasta al pesto delicato	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Risotto al pomodoro	Passato di piselli con pasta
	Crocchette di merluzzo con carote al forno	Frittata con zucchine	Bocconcini di agnello alla cacciatora Bietina all'olio	Ricotta Insalata di carote e patate
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e biscotti

*SOMMINISTRARE A SETTIMANE ALTERNE

MENU INVERNALE NIDO 19 - 24 mesi (01/11 - 31/03)				
Eventuale colazione: Latte e biscotti o cereali				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
LUNEDI	Riso all'olio e parmigiano	Passato di lenticchie con pasta	Crema di zucca con pasta	Pasta al pomodoro
	Frittata con spinaci	Bocconcini di tacchino con crema di lattuga	Tortino di patate con formaggio	Sformato di tacchino con finocchi
	Pane	Carote al tegame Pane	Pane	Pane
	Merenda: Spremuta d'arancia e fette biscottate con marmellata	Merenda: Pane e olio/pizza Bianca*	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti
MARTEDI	Passato di verdure con pasta	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta
	Polpettone di bovino al forno	Caciotta dolce	Polpettone di agnello al forno	Filetti di merluzzo su canapè di patate
	Patate stufate Pane	Finocchi stufati Pane	Carote al tegame Pane	Pane
	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Biscotti e frullato di banana con latte
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro	Polenta al ragù di maiale/Timballo di pasta con ragù di maiale*	Passato di ceci/piselli con pasta*	Pasta rosa
	Robiola Bietina all'olio	Spinaci all'olio e parmigiano	Filetti di nasello al limone	Uova strapazzate
	Pane	Pane	Finocchi gratinati Pane	Carote al tegame Pane
	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Latte e biscotti
GIOVEDI	Passato di fagioli con orzo perlato	Passato di verdure con pasta	Pasta alla parmigiana	Risotto con zucca
	Bocconcini di pollo al tegame	Filetti di platessa al pomodoro	Frittata	Medaglioni di pollo gratinati al forno
	Zucca gratinata Pane	Patate al forno Pane	Spinaci all'olio Pane	Cavolfiore all'olio Pane
	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Tè deteinato e Ciambellone semplice/con yogurt/con mele*	Merenda: Yogurt e cereali
VENERDI	Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Risotto con lattuga	Crema di patate con pasta
	Medaglioni di nasello al forno	Uova strapazzate	Bocconcini di bovino al pomodoro	Crocchette di ricotta con spinaci
	Cavolfiore all'olio Pane	Bietina all'olio Pane	Purea di patate Pane	Pane
	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e cereali

*SOMMINISTRARE A SETTIMANE ALTERNE

MENU ESTIVO NIDO 25 - 36 mesi (01/04 - 31/10)				
Eventuale colazione: Latte e biscotti o cereali				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
LUNEDI	Riso all'olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro fresco e basilico
	Uova strapazzate	Polpettone di bovino al forno	Provolone dolce	Straccetti di pollo cremolati
	Zucchine al tegame Pane	Patate all'olio Pane	Carote al tegame Pane	Patate stufate Pane
	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Gelato gusto "Fior di latte"	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte
MARTEDI	Passato di lenticchie con pasta	Risotto con lattuga	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Passato di verdure con orzo perlato
	Polpette di tacchino al tegame	Mozzarella e pomodori con basilico	Sformato di tacchino con spinaci	Filetti di nasello gratinati
	Insalata cappuccina Pane	Pane	Pane	Carote flangè Pane
	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Pane e pomodoro/pizza al pomodoro*
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta rosa	Passato di verdure con pasta	Pasta con zucchine
	Stracchino	Bocconcini di pollo alla salvia	Filetti di merluzzo su canapè di patate	Frittata
	Fagiolini all'olio Pane	Zucchine gratinate Pane	Pane	Insalata di pomodori Pane
	Merenda: Tè deteinato e fette biscottate con marmellata	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Latte e cereali
GIOVEDI	Passato di verdure con pasta	Passato di fagioli freschi/secchi con pasta	Pasta alla parmigiana	Risotto allo zafferano
	Arrosto di maiale al tegame	Filetti di platessa al limone	Uova strapazzate	Polpette di bovino in umido al tegame
	Patate al forno Pane	Carote flangè Pane	Insalata cappuccina Pane	Fagiolini all'olio Pane
	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Tè deteinato e ciambellone semplice/con yogurt/con mele*	Merenda: Yogurt e biscotti
VENERDI	Pasta al pesto delicato	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Risotto al pomodoro	Passato di piselli con pasta
	Crocchette di merluzzo con carote al forno	Frittata con zucchine	Bocconcini di agnello alla cacciatore	Ricotta
	Pane	Pane	Bietina all'olio Pane	Insalata di carote e patate Pane
	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Biscotti e frullato di frutta fresca mista con latte	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e biscotti

*SOMMINISTRARE A SETTIMANE ALTERNE

MENU INVERNALE NIDO 25 - 36 mesi (01/11 - 31/03)				
Eventuale colazione: Latte e biscotti o cereali				
Ore 09:00/09:30: Frutta fresca di stagione				
	I e V Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
LUNEDI	Riso all'olio e parmigiano	Passato di lenticchie con pasta	Crema di zucca con pasta	Pasta al pomodoro
	Frittata con spinaci	Bocconcini di tacchino con crema di lattuga	Tortino di patate con formaggio	Sformato di tacchino con finocchi
	Pane	Carote al tegame Pane	Pane	Pane
	Merenda: Spremuta d'arancia e fette biscottate con marmellata	Merenda: Pane e olio/pizza bianca*	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti
MARTEDI	Passato di verdure con pasta	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta
	Polpettone di bovino al forno	Caciotta dolce	Polpettone di agnello al forno	Filetti di merluzzo su canapè di patate
	Patate stufate Pane	Finocchi stufati Pane	Carote al tegame Pane	Pane
	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Biscotti e frullato di banana con latte
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro	Polenta al ragù di maiale/Timballo di pasta con ragù di maiale*	Passato di ceci/piselli con pasta*	Pasta rosa
	Robiola Bietina all'olio	Spinaci all'olio e parmigiano	Filetti di nasello al limone	Uova strapazzate
	Pane	Pane	Finocchi gratinati Pane	Insalata cappuccina Pane
	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Latte e biscotti
GIOVEDI	Passato di fagioli con orzo perlato	Passato di verdure con pasta	Pasta alla parmigiana	Risotto con zucca
	Bocconcini di pollo al tegame	Filetti di platessa al pomodoro	Frittata	Medaglioni di pollo gratinati al forno
	Zucca gratinata Pane	Patate al forno Pane	Spinaci all'olio Pane	Cavolfiore all'olio Pane
	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Tè deinato e Ciambellone semplice/con yogurt/con mele*	Merenda: Yogurt e cereali
VENERDI	Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Risotto con lattuga	Crema di patate con pasta
	Medaglioni di nasello al forno	Uova strapazzate	Bocconcini di bovino al pomodoro	Crocchette di ricotta con spinaci
	Cavolfiore all'olio Pane	Insalata cappuccina Pane	Purea di patate Pane	Pane
	Merenda: Latte e cereali	Merenda: Yogurt e biscotti	Merenda: Yogurt e cereali	Merenda: Latte e cereali

*SOMMINISTRARE A SETTIMANE ALTERNE

Tabelle dietetiche e ricettario 19 – 24 mesi e 25 – 36 mesi

(Primi piatti, secondi piatti, contorni, base per brodo vegetale per preparazione, pane, frutta, colazione, merenda, cestino per gite)

PRIMI PIATTI

- RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO

Ricetta: Cuocere il riso in acqua. Scolarlo mantenendo un po' di acqua di cottura. Togliere dal fuoco, aggiungere l'olio ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Riso ribe	45	50
	Parmigiano	5	6
	Olio extravergine	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA

Ricetta: Sciacquare le lenticchie e lessarle con carote, cipolla, pomodori pelati e patate lavate, mondate e tagliate a dadini. Portare a cottura. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e portare ad ebollizione. Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla al passato. Condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	30	35
	Lenticchie	15	20
	Sedano	3	3
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Patate	5	5
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA AL POMODORO FRESCO EBASILICO

Ricetta: Lavare i pomodori freschi e tagliarli a metà mettendoli poi, con la cipolla tritata e l'olio, in una casseruola e far addensare. A fine cottura aggiungere il basilico fresco. Lessare la pasta, scolarla e condirla con la salsa. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	45	50
	Cipolla	3	3
	Pomodori freschi	55	60
	Olio extravergine	4	4,5
	Parmigiano	4	5
	Basilico	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI VERDURE CON PASTA

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure. Tagliarle in grossi pezzi. Aggiungere i pomodori pelati e l'acqua necessaria e portare a cottura. Passare il tutto. Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla al passato. Togliere dal fuoco, aggiungere l'olio ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	30	35
	Carote	20	20
	Cipolla	5	5
	Sedano	5	5
	Patate	10	10
	Zucchine	20	20
	Lattuga	10	10
	Bieta	15	20
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Parmigiano	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA AL PESTO DELICATO

Ricetta: Lavare le foglie di basilico e asciugarle. Porle nell'omogeneizzatore insieme all'olio e tritare.	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	45	50

Lessare a parte la pasta, scolarla e unire il composto di basilico aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura per amalgamare. Condire con parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Olio extravergine	4,5	5
	Basilico	15	15
	Parmigiano	4,5	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- RISOTTO CON LATTUGA

Ricetta: Dopo aver mondato e lavato la lattuga tagliarla e lasciarla disfare insieme alla cipolla finemente tritata in olio e poco brodo vegetale. Passare il tutto e versare in una casseruola unendo il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento, portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. A fine cottura togliere dal fuoco e condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Riso ribe	45	50
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Lattuga	25	30
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA ROSA

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Lessare la pasta. Nel frattempo, a fuoco spento, aggiungere la ricotta nel sugo. Scolare la pasta e condirla con il composto, mescolando con cura. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	45	50
	Pomodori pelati	55	60
	Ricotta	10	15
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI FAGIOLI FRESCHI CON PASTA

Ricetta: Sgranare i fagioli freschi, risciacquarli bene e lessarli con carota, cipolla, sedano, pomodori pelati e le patate mondate e tagliate a dadini. Portare a cottura. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda), e portare ad ebollizione. Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla al passato. Condire coniglio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	35
	Fagioli freschi (borlotti)	30	40
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Patate	5	5
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI FAGIOLI SECCHI CON PASTA

Ricetta: Lessare i fagioli (precedentemente messi in ammollo almeno per una notte, risciacquati bene e scolati) con carota, cipolla, sedano, pomodori pelati e patate mondate e tagliate a dadini. Portare a cottura. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda), e portare ad ebollizione. Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla al passato. Condire con olio.	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	35
	Fagioli secchi Borlotti/cannellini	15	20
	Sedano	3	3
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Patate	5	5
	Pomodori pelati	10	10

N.B. Usare il sale con moderazione	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA ALLA PARMIGIANA

Ricetta: Lessare la pasta. Scolarla mantenendo un po' di acqua di cottura per amalgamarla con il burro. Condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	45	50
	Parmigiano	5	6
	Burro	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- RISOTTO AL POMODORO

Ricetta: Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento, portare a cottura aggiungendo, man mano, il brodo vegetale bollente. Togliere dal fuoco e condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Riso ribe	45	50
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Pomodori pelati	55	60
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO PERLATO (ESTIVA)

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure. Tagliarle in grossi pezzi. Aggiungere i pomodori pelati e l'acqua necessaria e portare a cottura. Passare il tutto. Lessare a parte l'orzo perlato, scolarlo e unirlo al passato. Condire con olio e parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Orzo perlato	30	25
	Carote	15	20
	Cipolla	5	5
	Sedano	5	5
	Patate	10	10
	Zucchine	20	20
	Lattuga	10	10
	Bieta	10	20
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Parmigiano	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA CON ZUCCHINE

Ricetta: Far appassire la cipolla finemente tritata con l'olio. Aggiungere le zucchine mondate e tagliate a pezzetti. Lessare la pasta, scolarla e condirla con le zucchine ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Pasta di semola	45	50
	Zucchine	25	30
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Ricetta: Far appassire la cipolla tritata finemente nell'olio e in poco brodo vegetale. Unire il riso. Mescolare accuratamente e portare a cottura aggiungendo, man mano, il rimanente brodo vegetale bollente. A cottura ultimata sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale, unirlo al	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Riso ribe	45	50
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Zafferano	q.b.	q.b.

riso e amalgamare bene. Togliere dal fuoco e condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI PISELLI CON PASTA

Ricetta: Cuocere i piselli con la cipolla finemente tritata, olio e un po' di brodo vegetale. Quando sono cotti passarli in modo da ottenere una crema omogenea. Aggiungere altro brodo vegetale e portare nuovamente a bollore. Lessare la pasta, scolirla ed unirla al passato. Condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	35
	Piselli surg.	30	40
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI VERDURE CON PASTA (INVERNALE)

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure. Tagliarle in grossi pezzi. Aggiungere i pomodori pelati e l'acqua necessaria e portare a cottura. Passare il tutto. Lessare a parte la pasta, scolirla e unirla al passato. Condire con olio e parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	35
	Patate	10	10
	Zucca	10	10
	Bieta	10	20
	Lattuga o indivia	10	10
	Carote	15	20
	Cipolla	5	5
	Sedano	5	5
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Parmigiano	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA AL POMODORO

Ricetta: Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio e far addensare. Lessare la pasta e scolirla. Condire con la salsa ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	45	50
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Pomodori pelati	55	60
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI FAGIOLI CON ORZO PERLATO

Ricetta: Lessare i fagioli (precedentemente messi in ammollo almeno per una notte, risciacquati bene e scolati) con carota, cipolla, sedano, pomodori pelati e patate lavate, mondate e tagliate a dadini. Portare a cottura. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e portare ad ebollizione. Lessare a parte l'orzo, scolirla e unirla al passato. Condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Orzo perlato	30	35
	Fagioli secchi borlotti/cannellini	15	20
	Sedano	3	3
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Patate	5	5
	Pomodori pelati	10	10
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASTA ALL'ORTOLANA

Ricetta: Lavare e mondare le verdure e tagliarle in piccoli pezzi. Metterle a cuocere in poco brodo vegetale e olio. Aggiungere i pomodori. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta, scolarla e condirla con la salsa ottenuta ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	45	50
	Zucca	15	20
	Carote	15	20
	Cipolla	5	5
	Sedano	3	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	55	60
	Olio extravergine	4	4,5
	Parmigiano	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- POLENTA AL RAGU' DI MAIALE

Ricetta: Macinare la carne. Lavare e tritare gli odori e farli appassire in olio, unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori pelati passati e far addensare. Portare a bollore l'acqua, versare la farina di mais a pioggia e iniziare a mescolare; continuare senza interrompere e sempre nello stesso verso. Per il quantitativo dell'acqua attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione in quanto può variare a seconda della grana della farina. Di norma le proporzioni per una polenta morbida sono: 1 litro e 3/4 di acqua e 500 g di farina di mais. Anche per il tempo di cottura attenersi a quanto riportato sulla confezione. Versare il ragu' sulla polenta e spolverare con parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Polenta	40	50
	Suino	30	40
	Pomodori pelati	40	50
	Sedano	3	3
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- TIMBALLO DI PASTA CON RAGU' DI MAIALE

Ricetta: Macinare la carne. Lavare e tritare gli odori e farli appassire in olio, unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori pelati passati e far addensare. Preparare la besciamella nel seguente modo: far sciogliere il burro, aggiungerci la farina, lasciar cuocere un paio di minuti senza far prendere colore, aggiungere il latte freddo, portare ad ebollizione mescolando di continuo, preferibilmente con una frusta in modo da evitare la formazione dei grumi, salare e far bollire. Lessare la pasta, scolarla al dente e condirla con il sugo, la besciamella ed il parmigiano. Mescolare delicatamente e versare in una teglia. Infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	45	50
	Suino	30	40
	Pomodori pelati	90	100
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Latte	50	50
	Farina	5	5
	Burro	5	5
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PASSATO DI CECI CON PASTA

Ricetta: Lessare i ceci (precedentemente messi in ammollo con un pizzico di bicarbonato, almeno per una notte, risciacquati bene e scolati). In una casseruola mettere l'olio, l'aglio intero, il rametto di rosmarino ed i pomodori pelati e far cuocere per cinque minuti. Eliminare l'aglio intero ed il rametto di rosmarino. Passare i ceci e versare il composto nella casseruola. Aggiungere il brodo vegetale e far prendere il bollore. Lessare la pasta, scolarla ed unirla al passato. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	50
	Ceci	15	20
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	10	10
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- RISOTTO CON ZUCCA

Ricetta: Pulire accuratamente la zucca privandola dei semi e dei filamenti. Tagliare la zucca a dadini e lasciarla disfare insieme alla cipolla finemente tritata, olio e poco brodo vegetale. Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento, portare a cottura aggiungendo, man mano, il rimanente brodo vegetale bollente. Togliere dal fuoco e condire con il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Riso ribe	45	50
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Zucca	25	30
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CREMA DI PATATE CON PASTA

Ricetta: Lavare, mondare le patate e tagliarle a dadini e cuocerle in brodo vegetale con gli odori. Passare il tutto e versare la purea ottenuta nel brodo vegetale di cottura tenuto a parte. Lessare la pasta, scolarla ed unirla alla crema. Condire con l'olio ed il parmigiano. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pasta di semola	30	35
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Patate	40	45
	Carote	3	3
	Sedano	3	3
	Cipolla	3	3
	Parmigiano	4	5
	Olio extravergine	4	4,5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

- UOVA STRAPAZZATE

Ricetta: Sbattere le uova con il latte. Versare il composto in una padella oliata mescolando in continuazione. Quando le uova divengono simili ad una crema, togliere dal fuoco. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Uova (n)	1	1
	Latte	5	5
	Olio extravergine	4	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- POLPETTE DI TACCHINO AL TEGAME

Ricetta: Macinare la carne e amalgamare con le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente e il	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Fesa di tacchino	40	50

pangrattato. Formare le polpette, disporle in un tegame con olio aggiungendo un po' di brodo vegetale. Lasciar ridurre il liquido e terminare la cottura. N.B. Usare il sale con moderazione	Pangrattato	3	3
	Uova (g)	2	2,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- STRACCHINO

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Stracchino	30	40

- ARROSTO DI MAIALE AL TEGAME

Ricetta: Mettere a cuocere la carne in un tegame con olio, alloro, rosmarino e l'aglio intero. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto brodo vegetale bollente. A cottura ultimata eliminare l'alloro e il rosmarino. Affettare la carne, tagliarla in piccolissimi pezzi e cospargerla con la salsa di cottura. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Arista suino	40	50
	Alloro	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CROCCHETTE DI MERLUZZO CON CAROTE AL FORNO

Ricetta: Lessare separatamente, i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) e le carote mondate e lavate. Bollire le carote. Passare il pesce e le carote e unirvi parte del pangrattato (3g), il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente. Amalgamare fino ad ottenere un impasto solido. Formare le crocchette, passarle prima nella farina, poi nell'uovo ed ancora nel pangrattato (4g). Disporle su una teglia oliata ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Filetto di merluzzo	50	60
	Pangrattato	7	7
	Farina	5	5
	Olio extravergine	3	4
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Uova (g)	7	7
	Carote	30	35
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- POLPETTONE DI BOVINO AL FORNO

Ricetta: Macinare la carne, amalgamare con le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata, disporlo su una teglia e infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Bovino	40	50
	Uova (g)	2	2,5
	Pangrattato	3	3
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- MOZZARELLA E POMODORI CON BASILICO

Ricetta: Lavare e mondare i pomodori. Tagliare la mozzarella e i pomodori in piccolissimi pezzi. Condire con olio. Aggiungere il basilico fresco e lavato. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	25 - 36 mesi g
	Mozzarella	50
	Pomodoro	70
	Basilico	q.b.
	Olio extravergine	4
	Sale iodato	q.b.

- MOZZARELLA

Ricetta:	Ingredienti	19 - 24 mesi
-----------------	--------------------	---------------------

Tagliare la mozzarella in piccolissimi pezzi.		g
	Mozzarella	40

- BOCCONCINI DI POLLO ALLA SALVIA

Ricetta: Tagliare il petto di pollo in piccolissimi dadini. Infarinare emetterli in un tegame con l'olio. Far cuocere con un po' di brodo vegetale, mescolando con cura. Lasciar ridurre il liquido e a fine cottura aggiungere una spolverata di salvia. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Petto di pollo	40	50
	Farina	2	2,5
	Olio extravergine	3	4
	Salvia	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FILETTI DI PLATESSA AL LIMONE

Ricetta: Mettere l'olio in un tegame e disporvi con cura i filetti di platessa (correttamente scongelati). Far cuocere. A cottura ultimata aggiungere una spruzzata di limone. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Filetto di platessa	50	60
	Olio extravergine	3	4
	Succo di limone	q.b.	q.b.

- FRITTATA CON ZUCCHINE

Ricetta: Mondare e tagliare le zucchine a pezzetti; mettere a cuocere in un tegame con olio. Sbattere le uova con il latte. Aggiungere le zucchine, versare in una teglia oliata ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Uova (n)	1	1
	Zucchine	70	70
	Latte	5	5
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PROVOLONE DOLCE

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Provolone dolce	20	25

- SFORMATO DI TACCHINO CON SPINACI

Ricetta: Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli, strizzarli bene, al fine di privarli dell'acqua e tritarli. Macinare la carne ed unirvi gli spinaci, l'uovo ed il pangrattato (3g). Amalgamare bene e disporre il composto in una teglia oliata e spolverare la superficie con il rimanente pangrattato e infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Fesa tacchino	40	50
	Spinaci surg.	30	35
	Pangrattato	4	4
	Uova (g)	5	5
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FILETTI DI MERLUZZO SU CANAPE' DI PATATE

Ricetta: Lavare, mondare e tagliare le patate a fettine sottili. Disporle su una teglia oliata. Adagiare sopra i filetti di merluzzo (correttamente scongelati), aggiungere aglio intero, olio e prezzemolo fresco lavato e tritato finemente. Coprire con le restanti patate e aggiungere l'olio. Infornare.	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Filetto di merluzzo	50	60
	Patate	40	50
	Aglio	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

N.B. Usare il sale con moderazione			
------------------------------------	--	--	--

- BOCCONCINI DI AGNELLO ALLA CACCIATORA

Ricetta: Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo in piccolissimi pezzi e disporlo in un tegame; condirlo con olio, aglio, rosmarino e aggiungere un po' di brodo vegetale. Far ridurre il liquido e terminare la cottura. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Agnello disossato	40	50
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- STRACCETTI DI POLLO CREMOLATI

Ricetta: Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e mettere in un tegame con l'olio. Far cuocere con un po' di brodo vegetale, mescolando con cura. Lasciar ridurre il liquido. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Petto di pollo	40	50
	Farina	2	2,5
	Olio extravergine	3	4
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FILETTI DI NASELLO GRATINATI

Ricetta: Impanare i filetti di nasello (correttamente scongelati) e disporli su una teglia oliata. Infornare. A cottura ultimata aggiungere una spruzzata di limone e il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Filetto di nasello	50	60
	Pangrattato	5	5
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FRITTATA

Ricetta: Sbattere le uova con il latte e il parmigiano. Oliare una teglia ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Uova (n.)	1	1
	Olio extravergine	4	4
	Parmigiano	3	3
	Latte	5	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO AL TEGAME

Ricetta: Macinare la carne, amalgamare con le uova, il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato e il pangrattato. Formare le polpette. In un tegame preparare una salsa con olio, gli odori tritati e i pomodori pelati passati. Disporre le polpette e far cuocere. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Bovino	40	50
	Uova (g)	2	2,5
	Pangrattato	3	3
	Pomodori pelati	25	30
	Carota	3	3
	Cipolla	3	3
	Sedano	3	3
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- RICOTTA

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
--	-------------	--------------	--------------

		g	g
	Ricotta	40	50

- FRITTATA CON SPINACI

Ricetta: Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli, strizzarli bene, al fine di privarli dell'acqua e tritarli unirli all'uovo precedentemente sbattuto con il latte. Versare in una teglia oliata ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Uova (n.)	1	1
	Spinaci surg.	70	70
	Latte	5	5
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CROCCHETTE DI RICOTTA CON SPINACI

Ricetta: Mondare, lavare accuratamente gli spinaci e lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli bene al fine di privarli dell'acqua e tritarli. Eliminare l'eccesso di siero dalla ricotta. Amalgamare gli spinaci e la ricotta con parmigiano. Formare delle crocchette, passarle nel pangrattato, disporle su una teglia oliata e infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Ricotta	40	50
	Spinaci	15	20
	Uova (g)	5	5
	Parmigiano	3	3
	Pangrattato	3	3
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- BOCCONCINI DI POLLO AL TEGAME

Ricetta: Mettere in un tegame il petto di pollo tagliato in piccolissimi dadini, l'olio, gli odori tritati e l'aglio intero. Far cuocere con un po' di brodo vegetale mescolando con cura. Lasciar ridurre il liquido e terminare la cottura. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Petto di pollo	40	50
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Carota	3	3
	Sedano	3	3
	Aglio intero	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- MEDAGLIONI DI NASELLO AL FORNO

Ricetta: Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Passare il pesce e unire il pangrattato (3g), le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed impastare. Formare i medaglioni e panarli (4g). Disporli su una teglia oliata ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Filetto nasello	50	60
	Olio extravergine	3	4
	Uova (g)	5	5
	Pangrattato	7	7
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- BOCCONCINI DI TACCHINO IN CREMA DI LATTUGA

Ricetta: Mettere in un tegame la cipolla finemente tritata e aggiungere il tacchino precedentemente tagliato in piccolissimi dadini e l'olio. Aggiungere la lattuga lavata e tagliata finemente e un po' di brodo vegetale. Far cuocere fino ad ottenere una consistenza cremosa.	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Fesa di tacchino	40	50
	Lattuga	30	35
	Farina	2	2,5
	Cipolla	3	3
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

N.B. Usare il sale con moderazione			
---	--	--	--

- CACIOTTA DOLCE

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Caciotta dolce	20	25

- FILETTI DI PLATESSA AL POMODORO

Ricetta: Cuocere per pochi minuti in un tegame olio, aglio intero e i pomodori pelati passati. Adagiare con cura i filetti di pesce (correttamente scongelati) nella salsa e far cuocere. Togliere l'aglio. A fine cottura aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Filetto di platessa	50	60
	Pomodori pelati	20	25
	Aglio intero	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- TORTINO DI PATATE CON FORMAGGIO

Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle. Unire le uova, il latte e parmigiano grattugiato. Amalgamare il composto e stenderlo sulla teglia oliata e cosparsa di pangrattato. Cospargere anche la superficie del tortino con il pangrattato ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	50	60
	Parmigiano	8	10
	Latte	10	10
	Uova (g)	5	5
	Pangrattato	4	4
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- POLPETTONE DI AGNELLO AL FORNO

Ricetta: Lavare e asciugare bene l'agnello. Macinare la carne, amalgamare con le uova ed il pangrattato. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata, disporre su una teglia e infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Agnello disossato	40	50
	Uova (g)	5	5
	Pangrattato	3	3
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FILETTI DI NASELLO AL LIMONE

Ricetta: Mettere l'olio in un tegame e disporvi con cura i filetti di nasello (correttamente scongelati). Far cuocere. A cottura ultimata aggiungere una spruzzata di limone. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Filetto di nasello	50	60
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.
	Succo di limone	q.b.	q.b.

- BOCCONCINI DI BOVINO AL POMODORO

Ricetta: Mettere in un tegame la carne tagliata in piccolissimi dadini, l'olio e gli odori tritati. A metà cottura aggiungere i pomodori pelati passati. Ultimare la cottura. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Bovino	40	50
	Pomodori pelati	25	30
	Sedano	3	3
	Carote	3	3
	Cipolla	3	3
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- SFORMATO DI TACCHINO CON FINOCCHI

Ricetta: Mondare e lavare i finocchi. Tagliarli e lessarli. Macinare la carne ed unirvi l'uovo, i finocchi passati, il pangrattato (3g). Amalgamare bene e disporre il composto in una teglia oliata e spolverare la superficie con il restante pangrattato. Infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Fesa di tacchino	40	50
	Finocchi	30	35
	Uova (g)	5	5
	Pangrattato	4	4
	Olio extravergine	3	4
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- MEDAGLIONI DI POLLO GRATINATI AL FORNO

Ricetta: Macinare la carne unirvi il pangrattato (3g) e l'uovo. Amalgamare il composto e formare dei medaglioni. Passarli nel pangrattato (4g) e disporli su una teglia oliata e infornare. A cottura ultimata aggiungere il succo di limone. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Petto di pollo	40	50
	Pangrattato	7	7
	Uova (g)	2	2,5
	Olio extravergine	3	4
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- ROBIOLA

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Robiola	30	40

CONTORNI

- ZUCCHINE AL TEGAME

Ricetta: Lavare, mondare e tagliare le zucchine a pezzettini. Metterle in un tegame con olio e aglio intero. Far cuocere. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Zucchine	90	100
	Aaglio vestito	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- INSALATA CAPPUCINA

Ricetta: Lavare l'insalata, tagliuzzare finemente e condirla con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	25 - 36 mesi g
	Cappuccina	50
	Olio extravergine	3
	Sale iodato	q.b.

- FAGIOLINI ALL'OLIO

Ricetta: Mondare e lavare e lessare i fagiolini. Scolare bene e tagliuzzare in piccolissimi pezzi e condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Fagiolini	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PATATE AL FORNO

Ricetta: Lavare e mondare le patate, tagliarle a dadini. Condire con olio e rosmarino e metterle in una teglia. Infornare.	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Rosmarino	q.b.	q.b.

N.B. Usare il sale con moderazione	Sale iodato	q.b.	q.b.
---	-------------	------	------

- PATATE ALL'OLIO

Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e tagliarle a dadini. Condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- ZUCCHINE GRATINATE

Ricetta: Lavare, mondare, e tagliare le zucchine a pezzettini. In una teglia da forno adagiare le zucchine condite con olio, prezzemolo; cospargere di pangrattato ed infornare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	90	100
	Pangrattato	2	2
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CAROTE FLANGE'

Ricetta: Mondare e lavare le carote, tagliarle a julienne e condirle con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	25 - 36 mesi g
	Carote	50
	Olio extravergine	3
	Sale iodato	q.b.

- CAROTE AL TEGAME

Ricetta: Lavare e raschiare le carote; quindi tagliarle a pezzettini e disporle in un tegame con olio e aglio intero. Aggiungere brodo vegetale e mescolare; coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale e mescolare. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Carote	90	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Aglione vestito	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CAROTE ALL'OLIO

Ricetta: Mondare e lavare le carote e lessarle. Scolarle, tagliarle a pezzettini e condirle con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g
	Carote	90
	Olio extravergine	2,5
	Sale iodato	q.b.

- BIETINA ALL'OLIO

Ricetta: Mondare la bietina, lavarla e lessarla in poca acqua. Scolare bene, tagliuzzare finemente e condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Bietina	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PATATE STUFATE

Ricetta: Lavare e pelare le patate; quindi tagliarle a dadini e disporle in un tegame con olio e aglio intero. Aggiungere brodo vegetale e mescolare; coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	90	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Aglione vestito	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	2,5	3

vegetale. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	Sale iodato	q.b.	q.b.
N.B. Usare il sale con moderazione			

- INSALATA DI POMODORI

Ricetta: Lavare i pomodori, tagliuzzarli in piccoli pezzi e condirli con poco olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g
	Pomodori	70
	Olio extravergine	3
	Sale iodato	q.b.

- INSALATA DI CAROTE E PATATE

Ricetta: Raschiare le carote, lavarle e lessarle. Lavare le patate e lessarle. Carote e patate devono essere cotte separatamente. Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e unirle alle carote anch'esse tagliate a dadini. Condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Patate	45	50
	Carote	45	50
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- INSALATA DI DI FAGIOLINI E CAROTE

Ricetta: Raschiare le carote, lavarle e lessarle. Mondare e lavare i fagiolini e lessarli. Carote e fagiolini devono essere cotti separatamente. Tagliare a piccoli pezzi le verdure e condire con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g
	Fagiolini	45
	Carote	45
	Olio extravergine	2,5
	Sale iodato	q.b.

- ZUCCA GRATINATA

Ricetta: Togliere la scorza, i semi e i filamenti della zucca. Lavare la zucca e tagliarla in grossi pezzi. Scottarla in acqua e successivamente passarla. Aggiungere alla purea di zucca il parmigiano grattugiato e l'olio. Mescolare e disporre il composto in una teglia oliata, spolverare con pangrattato e far gratinare in forno. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Zucca	90	100
	Parmigiano	2	2
	Pangrattato	2	2
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- CAVOLFIOR E ALL'OLIO

Ricetta: Mondare, lavare e lessare il cavolfiore, tagliuzzarlo in piccoli pezzi e condirlo con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Cavolfiore	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FINOCCHI STUFATI

Ricetta: Lavare con cura i finocchi, tagliarli in piccoli pezzi e metterli in un tegame insieme con l'olio e l'aglio intero. Aggiungere brodo vegetale e mescolare. Coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Finocchi	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Aglio vestito	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.

altro brodo vegetale. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.			
N.B. Usare il sale con moderazione			

- SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO

Ricetta: Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli, strizzarli bene, al fine di privarli dell'acqua. Tagliuzzare finemente gli spinaci condarli con olio, parmigiano e mescolare bene. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Spinaci surg.	90	100
	Parmigiano	2	2
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- FINOCCHI GRATINATI

Ricetta: Mondare e lavare con cura i finocchi, lessarli al dente. Tagliarli a fette e disporli in una teglia leggermente oliata. Condire con olio e cospargere con pangrattato. Infornare fino a quando si sia formata una crosticina. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Finocchi	90	100
	Pangrattato	2	2
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- SPINACI ALL'OLIO

Ricetta: Mondare e lavare accuratamente gli spinaci. Lessarli in poca acqua, scolarli, strizzarli bene, al fine di privarli dell'acqua di cottura. Tagliuzzare finemente gli spinaci condarli con olio. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Spinaci	90	100
	Olio extravergine	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- PUREA DI PATATE

Ricetta: Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle allo schiacciap patate ancora calde. Raccogliere la purea in una casseruola e metterla sul fornello a fuoco basso, aggiungendo poco alla volta latte caldo (non farlo bollire). Lavorare bene il composto fino ad ottenere una purea soffice e omogenea. Terminare aggiungendo il burro e amalgamare. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Patate	90	100
	Latte	25	30
	Burro	2,5	3
	Sale iodato	q.b.	q.b.

- BASE PER BRODO VEGETALE da utilizzare per le preparazioni

Ricetta: Lavare e sbucciare le patate. Mondare e lavare le verdure accuratamente. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda. Portare a ebollizione e cuocere. Filtrare il brodo ottenuto e utilizzarlo nelle preparazioni ove è previsto. N.B. Usare il sale con moderazione	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Cipolle	3	3
	Carote	5	5
	Sedano	3	3
	Patate	5	5

- PANE

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
--	--------------------	---------------------	---------------------

per l'affidamento del servizio di gestione globale
 dell'asilo nido aziendale "S.Ten. Sorella Maria Cristina Luinetti"
 nel comprensorio del Centro Direzionale Personale Militare CAPITOLATO TECNICO

		g	g
	Pane	20	20

- FRUTTA FRESCA

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Frutta fresca	100	100

COLAZIONE

19 - 36 mesi

- LATTE E BISCOTTI

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Latte	200	200
	Biscotti	20	20

- LATTE E CEREALI

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Latte	200	200
	Cereali	10	10

MERENDA

19 - 36 mesi

- LATTE E BISCOTTI

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Latte	120	150
	Biscotti	15	20

- YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA E CEREALI

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Yogurt naturale/alla frutta (vasetto 125 g)	n. 1	n. 1
	Cereali	10	15

- TE' E FETTE BISCOTTATE CON MARMELLATA/MIELE

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Tè deteinato	150	150
	Zucchero	5	5
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Fette biscottate	10	20
	Marmellata	10	15

- SPREMUTA D'ARANCIA E FETTE BISCOTTATE CON MARMELLATA

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Spremuta d'arancia	100	100
	Fette biscottate	10	20
	Marmellata/miele	10	15

- BISCOTTI E FRULLATO DI FRUTTA FRESCA MISTA CON LATTE

Ricetta: Lavare e mondare la frutta. Tagliarla in piccoli pezzi e frullarla con il latte.	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Latte	80	100
	Frutta fresca	60	80
	Biscotti	15	20

- LATTE E CEREALI

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
--	-------------	--------------	--------------

		g	g
	Latte	120	150
	Cereali	10	10

- GELATO GUSTO "FIOR DI LATTE"

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Gelato	40	50

- TE' E CIAMBELLONE SEMPLICE/CON YOGURT/CON MELE

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g
	Tè deteinato	150	150
	Zucchero	5	5
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Ciambellone semplice/con yogurt/con mele	25	35

- CIAMBELLONE SEMPLICE

Ricetta per 25 porzioni: Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte, il limone grattugiato e l'olio. (se il composto risulta essere troppo morbido diminuire il quantitativo dell'olio). Amalgamare bene ed aggiungere per ultimo, il lievito. Versare il composto in un stampo precedentemente unto ed infarinato. Infornare a forno caldo e portare a cottura.	Ingredienti	
	Uova	n. 3
	Zucchero	250 g
	Latte fresco	200 ml
	Farina	400 g
	Olio extravergine	100 ml
	Lievito	1 bustina
	Limone grattugiato	n. 1

- CIAMBELLONE CON YOGURT

Ricetta per 25 porzioni: Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, la farina, il limone grattugiato e l'olio. Amalgamare bene e aggiungere con cura gli albumi montati a neve ferma per non farli smontare e, per ultimo, il lievito. Versare il composto in un stampo precedentemente unto ed infarinato. Infornare a forno caldo e portare a cottura.	Ingredienti	
	Uova	n. 3
	Zucchero	250 g
	Olio extravergine	100 ml
	Farina	400 g
	Lievito	1 bustina
	Limone grattugiato	n. 1
	Yogurt naturale 125 g.	n. 1

- CIAMBELLONE CON MELE

Ricetta per 25 porzioni: Lavare, mondare le mele, tagliarle a fettine conservandole in una ciotola e, per non farle annerire, aggiungere succo di limone. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte, il limone grattugiato e l'olio (se il composto risulta essere troppo morbido diminuire il quantitativo dell'olio). Amalgamare bene ed aggiungere per ultimo, il lievito. Adagiare le fettine di mela su uno stampo precedentemente unto ed infarinato e versarvi il composto. Infornare a forno caldo e portare a cottura.	Ingredienti	
	Uova	n. 3
	Zucchero	250 g
	Olio extravergine	100 ml
	Mele	300 g
	Farina	400 g
	Limone grattugiato	n. 1
	Latte fresco	200 ml
	Lievito	1 bustina

- YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA E BISCOTTI

	Ingredienti	19 - 24 mesi	25 - 36 mesi
		g	g

	Yogurt naturale/alla frutta (vasetto 125 g)	n. 1	n. 1
	Biscotti	15	20

- PANE E POMODORO

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pane	20	30
	Pomodoro	10	15
	Olio extravergine	3	5

- PIZZA AL POMODORO

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pizza al pomodoro	35	40

- PANE E OLIO

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pane	20	30
	Olio extravergine	3	5

- PIZZA BIANCA

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Pizza bianca	25	30

- BISCOTTI E FRULLATO DI BANANA CON LATTE

	Ingredienti	19 - 24 mesi g	25 - 36 mesi g
	Latte	80	100
	Banana	60	80
	Biscotti	15	20

CESTINO PER GITE

25 – 36 mesi

Eventuale spuntino di metà mattina

- Frutta di stagione 100g

Pranzo

- Panino all'olio con caciotta dolce
- Panino all'olio con prosciutto cotto/frittata
- Acqua naturale cl 50
- Frutta fresca di stagione

Alimento	g
Panino all'olio con caciotta dolce	30 20
Panino all'olio con prosciutto cotto o con frittata	30 20 1 uovo
Frutta fresca di stagione	100
Acqua naturale	cl 50

Eventuale merenda

- Biscotti o pizza bianca o al pomodoro e succo di frutta

Alimento	g
Biscotti	20
Succo di frutta	125 ml

Alimento	g
Pizza bianca	30
Succo di frutta	125 ml

Alimento	g
Pizza al pomodoro	40
Succo di frutta	125 ml

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
TABELLE PESI
NETTO / LORDO

Verdure fresche		
Alimenti	Netto g.	Lordo g.
Bieta	100	122
Carciofi	100	294
Carote	100	105
Cavolfiore	100	151
Cipolle	100	120
Finocchi	100	170
Insalata cappuccina	100	108
Insalata lattuga	100	125
Insalata indivia	100	145
Pomodori da insalata	100	105
Pomodori da sugo	100	105
Sedano	100	125
Spinaci	100	120
Zucca gialla	100	123
Zucchine	100	114

Frutta fresca		
Alimenti	Netto g.	Lordo g.
Albicocche	100	106
Arance	100	125
Arance da spremuta	100	260
Banane	100	154
Clementine	100	133
Loti	100	103
Mele	100	135
Melone	100	213
Pere	100	125
Pesche	100	114
Prugne	100	112

Legumi freschi		
Alimenti	Netto g.	Lordo g.
Fagioli borlotti	100	192
Fagiolini	100	105

Tuberi		
Alimenti	Netto g.	Lordo g.
Patate crude	100	120
Patate novelle crude	100	106

- Aglio: peso medio di uno spicchio è g. 4: per 40 bambini n. 2spicchi.
- Erbe aromatiche essiccate (alloro, rosmarino, salvia): per 40 bambini 1g.

ANNESSO 3

PERIODICITA' DEGLI INTERVENTI DEL SERVIZIO DI PULIZIA

La periodicità dei vari interventi di pulizia non deve essere inferiore ai parametri di seguito specificati:

1. SERVIZI GIORNALIERI (dal lunedì al venerdì):

- areazione dei locali;
- vuotatura dei cestini porta carta, porta rifiuti e porta pannolini;
- pulizia dei tavoli, sedie, mobili, scrivanie, porte, maniglie ed attrezzature (telefoni, scaffalature, mensole, ecc.) in tutte le loro parti;
- detersione e disinfezione tettarelle, biberon e giocattoli (di piccole dimensioni) che abitualmente si portano alla bocca;
- preparazione seggiolini per pranzo e successiva pulizia degli stessi;
- pulizia e disinfezione locali, attrezzature e stoviglie utilizzate per il servizio di vettovagliamento;
- lavaggio e disinfezione di impianti e pavimenti di tutti i servizi igienici e dei rivestimenti lavabili, pulizia rubinetti e rimozione eventuali incrostazioni, porta sapone, porta asciugamani e accessori vari dei bagni, sostituzione dei rotoli di carta igienica. All'occorrenza le stesse operazioni vanno ripetute più volte al giorno;
- aspirazione, scopatura, lavaggio, disinfezione e risciacquo di tutti i pavimenti dei locali adibiti al servizio. All'occorrenza le stesse operazioni vanno ripetute più volte al giorno;
- pulizia vetri e vetrate;
- riordino sedie e arredi presenti nei locali, avendo cura di garantire le normali regole di sicurezza;
- aspirazione di tappeti e zerbini;
- spegnimento delle luci e chiusura delle finestre e delle porte al termine del servizio;
- rifacimento lettini (cambio lenzuola ogni 7 giorni e all'occorrenza);
- trasporto dei rifiuti raccolti, racchiusi in appositi sacchi impermeabili, nei contenitori esterni alla struttura;
- altri piccoli interventi di pulizia che si rendono necessari per conservare il decoro e l'igiene degli ambienti.

2. SETTIMANALMENTE (ogni 7 giorni calendariali):

- pulizia, lavaggio e disinfezione dei giocattoli e loro contenitori;

- pulizia dei battiscopa, piastrelle, attaccapanni, scrivanie, interruttori, prese e accessori presenti negli spogliatoi e nei locali per uso ufficio;
- lavaggio e disinfezione seggiolini e tavolini dei bambini;
- lavaggio e pulizia pareti piastrelle e/o lavabili;
- spolveratura a umido di tutti i mobili e suppellettili: lettini, armadietti, tavoli, sedie, strutture gioco in generale, mensole, maniglie, interruttori, prese e accessori presenti nella struttura, davanzali di finestre, corrimano e ringhiere;
- lavaggio pannelli da pittura;
- lavaggio dei cestini porta carta e porta rifiuti e dei secchi porta pannolini;
- pulizia pareti, soffitti e corpi illuminanti;
- cambio e lavaggio lenzuola, federe e copriletto;
- pulizia dell'area esterna assegnata (pertinenza delle strutture sono da considerarsi anche la zona di passaggio e di ingresso alle strutture dell'asilo nido).

3. MENSILMENTE (ogni 30 giorni calendariali):

- lavaggio vetri, parte interna ed esterna di finestre e vetrate, dei serramenti interni ed esterni, dei davanzali interni ed esterni;
- spostamento di tutti i mobili e le attrezzature rimovibili (letti, sedie, tavoli, scrivanie, armadietti), lavaggio e disinfezione in ogni loro parte sia interna che esterna;
- lavaggio con prodotti detergenti e disinfettanti delle pareti piastrellate, delle stanze da letto, di ritrovo e dei corridoi;
- pulizia delle porte interne, dei vetri della veranda, dei termosifoni, della parte interna degli armadi spogliatoio;
- cambio e lavaggio delle coperte.

4. ANNUALMENTE (una volta ogni anno educativo):

- pulizia generale a fondo con disinfezione di tutti i pavimenti e rivestimenti delle pareti e di tutte le parti sporgenti.

5. ALL'OCCORRENZA:

- derattizzazione e disinfestazione (almeno 2 volte all'anno);
- cura delle aree verdi (sfalcio erba, cura alberi e siepi secondo le buone norme agronomiche).

In particolare, si sottolinea che in ogni caso la ditta affidataria, all'occorrenza, deve intervenire a proprie cure e spese per l'eventuale pulizia su ogni superficie, compresi i reparti dei bambini che dovranno essere puliti dopo il pranzo e dopo la merenda.

Inoltre la ditta deve svolgere il servizio di lavanderia, con le seguenti modalità:

- bavagli: ogni giorno;
- strofinacci: ogni giorno;
- grembiuli per inservienti: all'occorrenza;
- lenzuola: una volta a settimana;
- tendaggi: una volta all'anno;
- peluches: 2 volte all'anno

ANNESSO 4

TIPOLOGIE DI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

n.	Oggetto del mantenimento	Indicazione sommaria intervento
1	Murature	Riparazione di tratti di muri e di tramezzature interne, con esclusione delle strutture portanti.
2	Pavimenti e rivestimenti	Riparazione dei pavimenti e rivestimenti di qualsiasi specie, ogni qualvolta se ne presenti la necessità.
3	Tinteggiature	Tinteggiatura di pareti interne e relative riparazioni.
4	Infissi	Riparazione di infissi ed avvolgibili, comprese ferramenta ed organi di manovra. Sostituzione dei vetri infranti per cause di forza maggiore. Sostituzione e riparazione zanzariere, ove presenti.
5	Coperture	- A terrazzo: eliminazione di piccole infiltrazioni, riparazione della guaina, pulizia dei bocchettoni pluviali, spalatura della neve etc.; - A tetto: pulizia e riparazione delle grondaie.
6	Impianti idrici	Eliminazione perdite, sostituzione di rubinetterie, saracinesche e miscelatori.
7	Impianti igienico-sanitari	Riparazione e sostituzione di cassette sciacquatrici, di scarico, tubazione di adduzione e scarico, sanitari, scaldabagni.
8	Impianti fognanti	Sgombero e spurgo chiusini, pozzetti ove presenti.
9	Impianti elettrici e di illuminazione	Allacciamenti agli apparecchi utilizzatori, piccole riparazioni di linee elettriche interne con relativi apparecchi (interruttori, prese, portalampade, etc.), sostituzione di tubi neon. <u>Non sono consentiti interventi che modifichino la certificata conformità degli impianti.</u>
10	Impianti di cucina e complementari	Piccole riparazioni o sostituzione di alcuni componenti delle cucine, lavastoviglie, bollitori, frigoriferi.
11	Giardini, aiuole, impianto irrigazione	Tutte le operazioni stagionali per la conservazione e mantenimento di giardini e aiuole, sfalcio dell'erba, potatura alberi; manutenzione impianto irrigazione, sostituzione irrigatori ogni qualvolta se ne presenti la necessità.
12	Recinzioni, giochi e strutture in legno	Ripristino e/o adeguamento delle condizioni di sicurezza, trattamento superfici lignee con impregnante per esterno (fino a una quota posta ad altezza non superiore a 2 metri rispetto al piano stabile)

ANNESSO 5

PIANO EMERGENZA PANDEMICA

In caso di crisi pandemica², l'affidatario si impegna ad adottare misure concrete in relazione agli obblighi di legge e alla valutazione del rischio effettuata. In particolare, l'affidatario attua idonee modalità operative per assicurare, all'occorrenza: il previsto distanziamento, la misurazione della temperatura corporea, la diversificazione degli spazi interni ed esterni, le attività di pulizia e sanificazione degli spazi, arredi e giochi, la dotazione dei necessari dispositivi di protezione individuale, l'informazione del personale, la sorveglianza sanitaria e la gestione di eventuali casi di infezione.

Gli accompagnatori dovranno essere registrati su appositi elenchi e sia gli operatori che i genitori dovranno dichiarare, su apposito registro, la sussistenza delle condizioni di salute necessarie per l'accesso all'asilo. I bambini, in appositi spazi di accoglienza, dovranno indossare le pantofole e/o antiscivolo e sanificare le mani.

In particolare, ove necessario, l'affidatario si impegna:

- col supporto del personale ausiliario, a misurare, tramite termoscanner e apparecchi a raggi infrarossi, la temperatura corporea di tutte le persone che accedono nei locali (personale dell'OE, bambini, genitori) attraverso percorsi di entrata/uscita all'uopo differenziati e definiti da apposita segnaletica, dovrà poter essere rilevata, la temperatura corporea;
- a fornire detergenti e prodotti igienizzanti atti a garantire una decisa attività di igienizzazione degli ambienti, dei servizi igienici, degli arredi e dei giochi, nel rispetto delle norme vigenti;
- a garantire la frequente igienizzazione delle mani di tutti i presenti nei locali dell'asilo, nonché l'effettuazione dello screening sierologico volontario del personale educativo;
- a fornire e a far indossare al proprio personale idonei dispositivi per la protezione delle vie aeree, guanti monouso per il cambio del bambino e la visiera protettiva per la somministrazione dei pasti ed il cambio;
- ad informare il personale sulle eventuali modalità di contrasto dell'infezione;
- a fornire apposita cartellonistica da affiggere sulle misure da adottare ed i comportamenti da seguire;
- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, così come richiesta in capitolato tecnico ed integrata in sede di offerta, nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione pandemica;

² In analogia con quanto accaduto per il virus SARS-CoV-2.