

## Catalogo

Capitolato Speciale descrittivo e Prestazionale + Allegati.pdf .....	1
Capitolato Speciale descrittivo e Prestazionale.pdf .....	2
All. A - Specifiche tecniche dei servizi.pdf .....	20
ALL. A - SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI.pdf .....	21
All._A1 Tabella Dietetica.pdf .....	34
All._A2 Diete Speciali.pdf .....	62
All. B - Ore Stimate costi del personale - Sicurezze a Base d'asta.pdf .....	63
ALL. B1- costi del personale a base d'asta.pdf .....	64
ALL. B.2 - costi della sicurezza.pdf .....	65
All. C - Regolamento Comunale Nido.pdf .....	66
All. D - Elenco Personale Imprese precedenti.pdf .....	71
ALL. D.1. - Personale_impiegato Servizio Educativo.pdf .....	72
All._D2_Personale_impiegato Servizi Accessori.pdf .....	73
All. E - Planimetrie.pdf .....	74
All. E Planimetria GENERALE.pdf .....	75
All. E1 PLN_PINOCCHIO.pdf .....	76
All. E2 PLN_MICRONIDO.pdf .....	77
All. E3 PLN_CONTINUITA'.pdf .....	78

## Catalogo

Capitolato Speciale descrittivo e Prestazionale.pdf .....	1
All. A - Specifiche tecniche dei servizi.pdf .....	19
ALL. A - SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI.pdf .....	20
All._A1 Tabella Dietetica.pdf .....	33
All._A2 Diete Speciali.pdf .....	61
All. B - Ore Stimate costi del personale - Sicurezze a Base d'asta.pdf .....	62
ALL. B1- costi del personale a base d'asta.pdf .....	63
ALL. B.2 - costi della sicurezza.pdf .....	64
All. C - Regolamento Comunale Nido.pdf .....	65
All. D - Elenco Personale Imprese precedenti.pdf .....	70
ALL. D.1. - Personale_impiegato Servizio Educativo.pdf .....	71
All._D2_Personale_impiegato Servizi Accessori.pdf .....	72
All. E - Planimetrie.pdf .....	73
All. E Planimetria GENERALE.pdf .....	74
All. E1 PLN_PINOCCHIO.pdf .....	75
All. E2 PLN_MICRONIDO.pdf .....	76
All. E3 PLN_CONTINUITA'.pdf .....	77



**COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO EDUCATIVO E DEI SERVIZI ACCESSORI DI PREPARAZIONE/SOMMINISTRAZIONE PASTI/SERVIZI PULIZIA/LAVANDERIA PRESSO IL NIDO D'INFANZIA COMUNALE PER BAMBINE/I DA 10 A 36 MESI E DEL SERVIZIO LUDOTECA ESTIVA PER BAMBINE/I DA 3 A 6 ANNI PER GLI ANNI EDUCATIVI 2022/2023 - 2023/2024 E 2024/2025 CON POSSIBILITA' DI OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI ANCHE FRAZIONATI - (N. 1 lotto)"**

**CIG. 92451879A8 - CPV principale: 80110000-8**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

## SOMMARIO

Art. 1 - PRINCIPI – DESCRIZIONE DEI SERVIZI . . . . .	3
Art. 2 – ORGANIZZAZIONE, CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE DEL SERVIZIO EDUCATIVO . . . . .	4
Art. 3 – LINEE DI INDIRIZZO PER LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO PEDAGOGICO . . . . .	6
Art. 4 – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI . . . . .	8
Art. 5 – REQUISITI PROFESSIONALI E TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI DEL PERSONALE IMPIEGATO	9
Art. 6 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA RISPETTO AL PERSONALE . . . . .	12
Art. 7 - PERSONALE DI SOSTEGNO PER DISABILITÀ . . . . .	14
Art. 8 - TIROCINI . . . . .	14
Art. 9 - VOLONTARIATO E SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO . . . . .	15
Art. 10 - CONTROLLO E COORDINAMENTO . . . . .	15
Art. 11 - RAPPORTI CON L'UTENZA . . . . .	15
Art. 12 – PROVVEDIMENTI SULLA CONFORMITÀ DI STRUTTURE E IMPIANTI . . . . .	16
Art. 13 - SCIOPERI . . . . .	17
Art. 14 - VERIFICHE DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE . . . . .	17
Art. 15 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE . . . . .	17
Art. 16 - DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI . . . . .	18
ALLEGATI . . . . .	18

## **Art. 1 - PRINCIPI – DESCRIZIONE DEI SERVIZI**

**1.1.** Il Nido d'Infanzia comunale è un servizio educativo e sociale che sostiene le famiglie nella cura delle/dei figle/i e nelle loro scelte educative e che concorre, insieme a loro, allo sviluppo psico-fisico, cognitivo, affettivo e sociale, nel rispetto della loro identità individuale, culturale e religiosa e la relativa esecuzione deve quindi concorrere a veicolare in modo corretto i messaggi e gli obiettivi educativi.

### **1.2 Servizio educativo**

- gestione dell'attività educativa alla prima infanzia nei termini e secondo gli orientamenti regionali e comunali [L.R. 32/02 e ss. mm. ii. e relativi Piani regionali di indirizzo per gli interventi educativi; Regolamento regionale approvato con DPGR n.41/R 30 luglio 2013 e ss. mm. ii.; L. del 13 luglio 2015, n. 107 - Riforma della Buona Scuola; D.L.gs. del 13 aprile 2017, n.65 – Istituzione del Sistema Integrato di educazione e di Istruzione dalla nascita fino ai 6 anni; Regolamento per i Servizi educativi alla prima infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini approvato con Delibera Consiglio comunale n. 11 del 02.02.2001].

### **1.3 Servizi accessori e di supporto**

#### **1.3.1 Preparazione/somministrazione pasti**

- gestione del servizio di preparazione (comprensivo dell'approvvigionamento delle materie prime) e somministrazione pasti (aiuto cucina, sporzionamento, trasporto alle sezioni distaccate ed assistenza al pasto).

#### **1.3.2 Pulizie e lavanderia**

- pulizia degli ambienti e delle attrezzature educative;
- lavaggio, stiratura e riordino della biancheria utilizzata quotidianamente nei vari momenti educativi di routine (pasto, riposo e cura di ciascuna/o bambina/o) e periodicamente durante le pulizie straordinarie a servizio chiuso.

I servizi sono dislocati in tre diverse sedi/strutture nel Comune di Terranuova Bracciolini:

- Nido Pinocchio, via Pier Santi Mattarella n.36-3;
- Nido Continuità, sede distaccata piano terra dell'Istituto comprensivo Giovanni XXIII, Via Adige 5;
- Micronido, sede distaccata piano terra dell'Istituto comprensivo Giovanni XXIII, Via Adige 5.

L'esatta articolazione con l'indicazione degli ambienti, del loro posizionamento e destinazione d'uso è indicata nelle planimetrie allegate al presente capitolato speciale (Allegati E, E1, E2, E3) e quanto in esse non indicato viene accettato dall'Impresa poiché tutte le informazioni e la possibilità di effettuare il sopralluogo sono state fornite in sede di gara.

## **Art. 2 – ORGANIZZAZIONE, CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE DEL SERVIZIO EDUCATIVO**

### **I. NIDO PINOCCHIO**

E' rivolto alle/ai bambine/i in età compresa dai 10 ai 36 mesi.

Prevede n. 2 "gruppi-sezione":

- **GRUPPO MEDIO PICCOLE/I**: composto da bambine/i fra i 10 ed i 12 mesi circa (n. 22 compresenti);
- **GRUPPO MEDIO GRANDI**: composto da bambine/i fra i 25 ed i 36 mesi circa (n. 28 compresenti).

L'orario di apertura è generalmente **dalle ore 7,30 alle ore 18,30** e prevede la possibilità di entrata ed uscita diversificata in base agli orari scelti dalle famiglie corrispondenti a quota contributiva differente. All'interno dell'orario di apertura del servizio gli utenti scelgono un "pacchetto orario" adeguato alle proprie necessità che va da un minimo di 4 ad un massimo di 10 ore giornaliere.

Non sono previste le entrate e le uscite all'interno della struttura nella fascia oraria 12.00 – 13.00 quale momento dedicato al pasto.

Il nido è gestito interamente da personale educativo (educatori ed ausiliari), da personale addetto alla mensa (cuoco e aiuto cuoco) e da addetti alle pulizie/lavanderia dipendenti dell'Impresa.

Il periodo di funzionamento è previsto indicativamente dal 1° di settembre al 31 luglio di ogni anno, senza interruzioni per le festività di Natale e Pasqua.

Gli educatori dovranno essere a disposizione per la programmazione, verifica, preparazione materiale e sistemazione degli ambienti per almeno n. 1 ora settimanale.

La sede del nido d'infanzia "Pinocchio" è dotata di tutti i supporti didattici organizzativi e logistici necessari allo svolgimento delle attività.

### **II. MICRONIDO**

E' rivolto alle/ai bambine/i in età compresa dai 12 ai 36 mesi.

Prevede un unico "gruppo-sezione" di **massimo 24 bambine/i in compresenza**.

L'orario di apertura è generalmente **dalle ore 7,30/14,00** e prevede la possibilità di uscita diversificata in base agli orari scelti dalle famiglie corrispondenti a quota contributiva differente. È comunque prevista una frequenza non inferiore alle 4 ore giornaliere.

Non sono previste le entrate e le uscite all'interno della struttura nella fascia oraria 12.00 – 13.00 quale momento dedicato al pasto.

Il micronido è gestito interamente da personale educativo (educatori ed ausiliari) da addetti alle pulizie/lavanderia dipendenti dell'Impresa.

Il periodo di funzionamento è previsto indicativamente dal 1° di settembre al 31 luglio di ogni anno, senza interruzioni per le festività di Natale e Pasqua.

Gli educatori dovranno essere a disposizione per la programmazione, verifica, preparazione materiale e sistemazione degli ambienti per almeno n.1 ora settimanale (monte ore).

La sede è dotata di tutti i supporti didattici organizzativi e logistici necessari allo svolgimento delle attività.

### III. CONTINUITÀ

E' rivolta alle/ai bambine/i in età compresa dai 20 ai 36 mesi. Accoglie un unico "gruppo-sezione" di **massimo 24 bambine/i in presenza**.

L'orario di apertura è generalmente **dalle ore 8,00 alle ore 16,00**.

L'orario d'ingresso ha una flessibilità che va dalle ore 8,00 alle ore 10,00. L'ingresso oltre tale orario deve essere preventivamente concordato con gli educatori.

Le attività della sezione sono coordinate con quelle della sezione di continuità della Scuola dell'infanzia "Italo Calvino". Le due sezioni condividono spazi, materiali e progetti didattici.

Il periodo di funzionamento solo di questa sezione è previsto indicativamente dal 1° di settembre al 30 giugno di ogni anno, con interruzione per Natale e Pasqua previste dal calendario scolastico.

**Attualmente sono impiegate nel servizio n. 2 (due) educatrici a tempo pieno dipendenti del Comune che a partire dall'anno educativo 2022/2023 verranno sostituite da personale dell'Impresa.**

Gli educatori dovranno essere a disposizione per la programmazione, verifica, preparazione materiale e sistemazione degli ambienti per almeno 1 ora settimanale (monte ore).

La sede è dotata di tutti i supporti didattici organizzativi e logistici necessari, allo svolgimento delle attività.

### IV. LUDOTECA ESTIVA

E' un servizio rivolto a **bambine/i da 3 a 6 anni**. L'obiettivo del servizio è quello di garantire la possibilità di frequentare un servizio educativo nel periodo di sospensione della scuola dell'infanzia per le vacanze estive.

Il servizio è organizzato presso i locali della scuola materna "Italo Calvino" messi a disposizione dell'Impresario da parte dell'Istituto comprensivo Giovanni XXIII di Terranuova Bracciolini. È rivolto ad un massimo di n. **30** bambine/i in presenza. L'iscrizione al servizio è **settimanale**, ovvero ogni utente può frequentare una o più settimane nel corso del mese di luglio.

L'orario del servizio è generalmente **dalle ore 8,00 alle ore 16,00** e può variare annualmente.

Il servizio di ludoteca è attivato solo nel caso in cui venga raggiunto un numero minimo di iscrizioni (uguale o superiore a 10).

Le sedi del servizio sono dotate di tutti i supporti didattici organizzativi e logistici necessari allo svolgimento delle attività.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'espletamento dei seguenti servizi:

- rilevazione delle presenze per il calcolo mensile delle rette di frequenza, secondo le modalità e le tariffe stabilite dall'Amministrazione comunale;
- rilevazione delle presenze anche attraverso sistemi informatizzati e comunicazione alle famiglie delle assenze che non sono state preventivamente segnalate, con la massima tempestività compatibilmente con le modalità organizzative della struttura.

Per ulteriori indicazioni e prescrizioni si rimanda all'Allegato A (Specifiche tecniche dei servizi) e per i parametri di personale all'Allegato B (Parametri minimi, Costi del personale e della sicurezza a base d'asta).

### **Art. 3 – LINEE DI INDIRIZZO PER LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO PEDAGOGICO**

Il **progetto pedagogico** è il documento generale in cui vengono esplicitati: i valori, gli orientamenti e le finalità pedagogiche a cui si riferisce il progetto educativo, organizzativo e gestionale del servizio; espone la cornice teorica di riferimento, l'idea della/del bambina/o, il ruolo degli educatori, l'organizzazione dell'ambiente, l'accoglienza delle abilità; esplicita le strategie di relazione con le famiglie e le linee di raccordo con le altre istituzioni presenti sul territorio.

Le finalità del progetto pedagogico devono essere in sintonia con la normativa regionale Regolamento 41r/2013. Nella stesura del documento è necessario far riferimento agli orientamenti per la qualità contenuti nella pubblicazione regionale *"Il sistema della qualità dei servizi educativi per l'infanzia in Regione Toscana"*.

Nella proposta progettuale da presentare, relativa ai servizi educativi oggetto del presente appalto, dovranno essere evidenziati gli obiettivi del servizio valorizzando le esperienze di relazione, spazi e tempi misurati allo sviluppo armonico della/del bambina/o, creando opportunità educative nel rispetto dell'*"originalità della bambina/o come unico e irripetibile"* privilegiando incontri e relazioni con le famiglie in un percorso educativo di fiducia e di condivisione.

L'Amministrazione comunale ha orientato da sempre le sue scelte a supporto anche dei genitori nella ricerca di un equilibrio tra i bisogni e gli impegni quotidiani della famiglia e le necessità e i ritmi lavorativi. Per farlo propone un'offerta educativa **flessibile**, con modalità organizzative e forme d'iscrizione diversificate in modo tale da garantire più possibilità di scelta alle famiglie.

**I riferimenti pedagogici** della proposta progettuale dell'impresa relativa ai servizi affidati in gestione dovranno riconoscere alcuni concetti base come indispensabili per l'attuazione del processo educativo, anche in chiave 0-6, che pongano la/il bambina/o al centro di una rete di relazioni in costruzione.

Gli elementi del progetto che saranno valorizzati in ambito di valutazione sono:

- la progettazione degli ambienti accoglienti pensati e curati
- i momenti di cura come base per uno sviluppo affettivo sicuro e autonomo
- le proposte educative per bambine/i competenti e protagoniste/i delle proprie esperienze
- la progettazione per promuovere la continuità educativa 0-6 per una crescita integrata
- il piano di aggiornamento professionale continuo: percorsi di formazione e di supervisione.

Per la realizzazione di una stretta condivisione con le famiglie del progetto pedagogico e della sua traduzione operativa nel **progetto educativo** la proposta progettuale dell'impresa dovrà valorizzare i seguenti ambiti:

- strategie di ambientamento delle/dei bambine/i (anche con riferimento alle/ai bambine/i con bisogni speciali) e delle famiglie che saranno adottate nel servizio, che rispettino il benessere individuale di ciascuna bambina/o ma che consentano di ridurre il periodo di inserimento dei nuovi ingressi;
- organizzazione della giornata educativa;
- proposta di esperienze specifiche mirate all'apprendimento delle lingue straniere per il gruppo delle/i bambine/i;
- organizzazione e uso degli spazi;
- ruolo e funzioni delle figure educative di riferimento;

- modalità organizzative adottate per garantire la stabilità delle figure educative e la sostituzione del personale educativo/ausiliario;
- metodologie ed ambiti specifici degli interventi di formazione del personale;
- progettazione e programmazione delle attività educative e didattiche;
- strumenti e metodologie impiegate nell'attività di rilevazione dei bisogni delle/dei bambine/i, riprogrammazione dell'attività educativa e documentazione;
- partecipazione delle famiglie al progetto educativo.

Nel **gruppo di lavoro** dei servizi oggetto dell'appalto si condividono obiettivi e strategie operative esplicite e se ne garantisce il funzionamento secondo il principio di collegialità, nel rispetto delle diverse competenze e ruoli.

In ambito gestionale e organizzativo saranno apprezzate impostazioni di lavoro che valorizzino la **rotazione programmata** del personale da un servizio all'altro, al fine di rafforzare la continuità educativa ed assicurare una circolarità dei contenuti nelle pratiche educative, senza perdere di vista il lavoro continuativo necessario per le/i bambine/i già frequentanti, gli adulti di riferimento e le diverse modalità organizzative che caratterizzano le sedi del nido.

In questo contesto:

- il ruolo dell'educatore è centrato sulla gestione di momenti di routine, dei *contesti ludico-sociali*, nonché sul lavoro di gruppo nel suo complesso, oltre che su quello comunicativo e di condivisione con le famiglie;
- il ruolo degli ausiliari è quello di custodia, riordino, cura e manutenzione ordinaria dell'ambiente, oltre che di supporto al personale educativo nelle routine;
- il ruolo del personale della cucina è quello di riferimento particolare per le/i bambine/i e le famiglie in modo da permettere un approccio curato e qualificato all'alimentazione (con attenzione anche a specifiche esigenze o difficoltà individuali).

Sia per il personale educativo che per quello ausiliario deve essere previsto un tempo di lavoro senza la presenza delle/dei bambine/i dedicato all'organizzazione, progettazione, osservazione, documentazione e verifica e valutazione dell'attività educativa rivolta sia alle/ai bambine/i che al rapporto con le famiglie, nonché attività di formazione e aggiornamento professionale.

L'Impresa dovrà adottare un modello educativo e organizzativo che contenga e rispetti i seguenti contenuti indicazioni.

Il progetto educativo specifico dei servizi affidati in gestione è mirato a promuovere l'acquisizione di competenze sociali, affettive e cognitive della/del bambina/o secondo i suoi bisogni individuali di crescita, attraverso la predisposizione dell'ambiente, l'organizzazione dei tempi, degli spazi, delle proposte e dei momenti di cura quotidiana per un'età compresa tra i 10 ed i 36 mesi per le/i bambine/i frequentanti il nido d'infanzia e 3 - 6 anni per coloro che frequentano il servizio di ludoteca estiva, proponendosi come luoghi privilegiati di incontri e di relazioni con le famiglie e sostenendo con efficacia la co-costruzione del percorso educativo in un clima di fiducia e di condivisione.

Nel gruppo di lavoro dei servizi si condividono obiettivi e strategie operative esplicite e si orientano le esperienze secondo i riferimenti pedagogici specifici che hanno riconosciuto nel tempo alcuni concetti base indispensabili per l'attuazione del processo educativo, anche in chiave 0-6. Nel progettare occorre quindi formulare metodologie che rispondano pienamente alle

esigenze e alle modalità di apprendimento delle/dei bambine/i mediante esperienze e proposte ludiche che favoriscano ogni forma di esplorazione, anche pluri-linguistica e con l'intento di costruire percorsi educativi in chiave di maggiore continuità Nido-Infanzia.

In questo contesto il ruolo dell'educatore è centrato sulla gestione di momenti di routine, dei contesti ludico-sociali, nonché sul lavoro di gruppo nel suo complesso, oltre che sul ruolo comunicativo e di condivisione con i genitori.

Il ruolo dell'ausiliario è quello di custodia, riordino e manutenzione ordinaria dell'ambiente, oltre che di supporto al personale educativo nelle routine.

Sia per il personale educativo che per quello ausiliario deve essere previsto un tempo di lavoro senza la presenza delle/dei bambine/i dedicato all'organizzazione, progettazione, osservazione, documentazione e verifica e valutazione dell'attività educativa rivolta sia alle/ai bambine/i che al rapporto con le famiglie, nonché attività di formazione e aggiornamento professionale.

#### **Art. 4 – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI**

##### **I. Preparazione/somministrazione pasti/trasporto pasti**

Il servizio ha per oggetto l'affidamento in gestione totale della mensa per i servizi del presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta presso il centro di cottura del nido "Pinocchio" di proprietà del Comune di Terranuova Bracciolini.

La consegna dei pasti ed il servizio di somministrazione avverranno presso la sede centrale e le sedi distaccate.

Il servizio di preparazione e somministrazione pasti riguarda un numero massimo di n.90 bambine/i frequentanti il nido e il servizio di ludoteca estiva, con una media giornaliera di n.80 bambine/i presenti al pasto e n.18 adulti (per adulti si intende il personale educativo - educatrici, assistenti, tirocinanti in servizio e genitore in fase di ambientamento).

Il suddetto numero dei pasti giornaliero (circa n.100) è presunto e non è vincolante in sede di esecuzione del contratto dal momento che il quantitativo effettivo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Si precisa infine che la data di termine del servizio di refezione coinciderà con la data di termine dell'anno educativo per i rispettivi tipi di sezione e della ludoteca estiva, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei servizi.

Per quanto attiene all'espletamento di tale servizio si rinvia all'Allegato A (Specifiche tecniche dei servizi) al presente Capitolato e per i parametri di personale all'Allegato B (Parametri minimi, Costi del personale e della sicurezza a base d'asta)

##### **II. Servizio di Pulizia/Lavanderia**

I servizi di pulizia/lavanderia prevedono:

- a) apparecchiatura dei tavoli nonché pulizia e riordino degli stessi al termine dei pasti;
- b) pulizia e riordino dei locali e degli arredi ove viene eseguita la sporzionatura e la somministrazione dei pasti;
- c) pulizia e sanificazione completa del centro di cottura e degli ambienti educativi. Altra

operazione importante, in particolare in quei locali o su quelle superfici che possono risultare maggiormente contaminate da batteri, è la “sanificazione” o “disinfezione,” svolte anche secondo i protocolli anticontagio COVID 19, ovvero la riduzione e la eliminazione dei microrganismi patogeni presenti su materiali. Oltre alla pulizia quotidiana di tutti gli ambienti è richiesta una pulizia completa ed approfondita;

- d) Lavaggio, stiratura e riordino della biancheria utilizzata quotidianamente nei vari momenti educativi di routine (pasto, riposo e cura di ciascuna/o bambina/o) e periodicamente durante le pulizie straordinarie a servizio chiuso;
- e) gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi;
- f) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio.

Saranno a carico dell’Impresa tutti i materiali occorrenti per il servizio di pulizia dei locali della mensa, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti etc. così come la fornitura di tutti gli attrezzi, quali scope, stracci, attrezzature meccaniche per la pulizia, etc.

Per quanto attiene all’espletamento di tale servizio si rinvia all’Allegato A (Specifiche tecniche dei servizi) al presente Capitolato e per i parametri di personale all’Allegato B (Parametri minimi, Costi del personale e della sicurezza a base d’asta)

## **Art. 5 – REQUISITI PROFESSIONALI E TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI DEL PERSONALE IMPIEGATO**

### **Per il servizio educativo:**

L'Impresa dovrà avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali, che sia in possesso dei requisiti richiesti dalle leggi statali, regionali e dalle vigenti normative in materia per quanto concerne i titoli di studio posseduti, i requisiti di onorabilità, nonché dei necessari requisiti professionali ed esperienziali idonei a garantire un elevato livello di prestazioni. I compiti richiesti all’operatore sono riferibili alla figura di “educatore” con capacità di progettazione e di conduzione educativa con competenze specialistiche nella gestione educativa di servizi di nido d’infanzia.

Gli educatori sono coadiuvati da figure di “assistenti” (nel Capitolato anche “personale ausiliario”) in tutte le sedi oggetto dell’appalto.

I requisiti professionali sono definiti dalla L.R. 32/2002 e dal Regolamento Regionale D.P.G.R. 41/2013.

Per quanto riguarda I titoli di accesso alla professione di educatore nei servizi per l’infanzia (0-3) secondo quanto definisce il Decreto ministeriale 378/18, ai sensi dell’art. 4 comma 1 lettera e del Decreto legislativo 65/17 e della nota di accompagnamento al Decreto (14176/18), tutti gli educatori impiegati dovranno essere inquadrati secondo il CCNL Coop. Soc. nella categoria D2 e pertanto avere acquisito uno dei seguenti titoli:

A regime	A partire dal 2019/2020 e comunque dall’attivazione dei percorsi previsti dal DM 378/18 da parte delle Università: 1. La laurea in scienze dell’educazione (L19) con <i>indirizzo specifico</i> per educatori dei servizi educativi per l'infanzia come da allegato B al DM 378/18
----------	---

	2. La laurea in Scienze della formazione primaria integrata da un corso di specializzazione per complessivi 60 crediti formativi universitari regolamentato dal Dm 378/18
Titoli che restano validi se conseguiti prima dell'attivazione dei percorsi previsti dal DM 378/18 da parte delle Università	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a laurea della classe L19 (senza ulteriori specificazioni)</li> <li>• La laurea in Scienze della formazione primaria senza il corso di specializzazione.</li> </ul>
Titoli che restano validi se conseguiti entro il 31 maggio 2017	I titoli previsti dalle normative regionali per l'accesso al profilo di educatore nei servizi per l'infanzia (0-3). Tali titoli restano validi solo nella Regione che li prevedeva e non in altre se non previsti dalla specifica norma regionale.

Per quanto riguarda i **titoli di esperienza**, tutti gli operatori devono avere esperienze professionali accertate nello specifico ambito di attività di cui alla presente gara, di durata non inferiore a due anni educativi per enti pubblici o in regime di convenzione diretta o per cooperative, mentre per la figura di **educatore referente** si richiede un'esperienza di almeno **5 anni** in attività educative per la prima infanzia.

Il **numero di educatori** nella gestione del servizio oggetto dell'appalto sarà definito in base al rapporto educatore/bambine/i indicati dai parametri della L.R. 32/2002 e dal Regolamento Regionale D.P.G.R. 41/2013.

Nel periodo di durata dell'appalto è possibile incrementare il numero degli operatori relativamente al numero degli utenti del servizio. L'eventuale aggiunta di altri operatori deve avvenire nel rispetto delle caratteristiche sopra indicate.

L'**Educatore referente** dovrà operare in raccordo con il coordinamento gestionale e pedagogico comunale. L'educatore referente si impegna a partecipare a riunioni periodiche di verifica con le figure incaricate dall'Amministrazione Comunale per il coordinamento e la gestione organizzativa delle attività. Il referente dovrà essere reperibile nei giorni feriali e prefestivi durante tutto l'anno educativo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente a rappresentante designato dall'Impresaria si intendono come presentate direttamente da quest'ultimo. In caso di assenza del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'Impresaria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Il coordinamento di tutto personale ausiliario (*assistenti*) impiegato sarà garantito dall'Impresa.

**Gli educatori hanno l'obbligo** e sono responsabili della corretta compilazione dei registri e della modulistica predisposta dal servizio al fine di una corretta rilevazione delle presenze e delle attività condotte. Tutti gli educatori si impegnano a partecipare a riunioni periodiche di verifica con le figure incaricate dall'Amministrazione Comunale per il coordinamento e la gestione organizzativa delle attività.

**Per i servizi di preparazione/somministrazione pasti, pulizie e lavanderia:**

Per quanto concerne il **servizio di preparazione pasti**, il personale incaricato del servizio di cuoco responsabile di cucina dovrà garantire le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate occorrenti tramite invio degli ordini di fornitura alle ditte accreditate tramite fax;
- controllo derrate alimentari in arrivo (corrispondenza con la tipologia e la quantità ordinata, idoneità del mezzo di trasporto, temperature, ...), secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia e descritto nel Piano di controllo depositato agli atti (controlli HACCP e controlli sistema qualità);
- tenuta del registro di carico e scarico;
- controllo delle scadenze delle derrate, stoccaggio e deposito;
- consultazione e analisi della Tabella Dietetica Giornaliera;
- registrazione numero pasti preparati suddivisi per adulti e bambine/i;
- predisposizione della confezione e della cottura delle pietanze, anche per le diete segnalate dal dietologo o dal medico applicando quanto previsto dalla vigente normativa in tutte le fasi della preparazione e della cottura (controlli HACCP e controlli sistema qualità);

Il cuoco – responsabile di cucina inoltre:

- è responsabile della ripartizione nei vari settori delle attrezzature da lavoro e della loro sistemazione, in modo da favorire l'economia dei movimenti e la sicurezza del personale;
- è responsabile dell'igiene e della pulizia dei locali della cucina e deve segnalare al personale incaricato dal Comune di Terranuova Bracciolini i lavori di manutenzione da effettuare;
- è inoltre responsabile dell'igiene e della pulizia degli utensili e delle stoviglie di cucina;
- è infine responsabile della corretta ed accurata raccolta e conservazione dei documenti di trasporto delle merci e/o fatture e le consegna settimanalmente, insieme ai modelli di carico e scarico ai competenti uffici comunali.

Il cuoco – responsabile di cucina è altresì responsabile del monitoraggio del processo di approvvigionamento delle derrate, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti attraverso l'accurata e corretta compilazione dei seguenti moduli:

- Md – rilevazione temperatura cella;
- Md – scheda sanificazione giornaliera;
- Md – scheda sanificazione periodica;
- Md – Check Lista mensa;
- Md – scheda carico e scarico.

**il personale addetto alla produzione e allo sporzionamento dei pasti** dovrà prima dell'inizio del servizio essere in possesso di corsi di formazione abilitanti necessari per svolgere i servizi cui sono preposti (corsi HACCP-celiachia-L.R.T. n. 24/2003-Regolamenti CE n.852/2004-n.853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

**Il personale addetto al trasporto pasti** dovrà essere in possesso dei requisiti necessari per la guida del veicolo e per il trasporto dei pasti verso le sedi esterne.

Il concorrente, all'interno della propria offerta tecnica, dovrà dichiarare l'organico necessario per tutta la durata del contratto, precisando numero, mansioni e livello monte-ore e specificando

quali dei soggetti impiegati si qualificano come “lavoratori svantaggiati”. L’organico previsto dal concorrente all’interno dell’offerta tecnica e successivamente impiegato dall’Impresa, dovrà garantire l’esecuzione del servizio a regola d’arte e comprendere almeno le seguenti figure professionali:

- cuoco referente
- cuoco
- personale di supporto nella somministrazione e trasporto dei pasti
- addetti alla lavanderia
- addetti alle pulizie

L’Impresa deve nominare un **coordinatore tecnico** dei servizi mensa/pulizie/lavanderia, che sia da referente nei confronti del Comune. Il coordinatore tecnico sarà la persona deputata a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il committente, l’Azienda Sanitaria Usl e il dietista incaricato dell’Ente. Il coordinatore dovrà essere reperibile nei giorni feriali e prefestivi durante tutto l’anno educativo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall’Impresa si intendono come presentate direttamente da quest’ultimo. In caso di assenza del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l’Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

#### **Art. 6 - OBBLIGHI DELL’IMPRESA RISPETTO AL PERSONALE**

L’Impresa è tenuta all’osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l’incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

Tutto il personale dell’Impresa dovrà uniformare il proprio comportamento ed atteggiamento ai valori di riferimento dell’Ente contenuti, nello statuto, nei regolamenti interni nel Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e nella Carta dei Servizi, ed è tenuto al rispetto dei principi relativi alla salvaguardia della privacy degli ospiti così come al mantenimento del segreto d’ufficio per fatti e circostanze riguardanti l’Ente o gli utenti stessi, dei quali sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento della propria attività lavorativa.

Il personale dell’Impresa dovrà inoltre essere annualmente formato sulle tematiche relative all’anticorruzione come stabilito nel “Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza” adottato dall’Ente.

L’Impresa è tenuta ad assumere il personale con contratto di lavoro subordinato nonché ad inquadrarlo nei livelli minimi indicati per ogni tipologia nell’Allegato B (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d’asta) al presente capitolato, per il CCNL indicato o altro compatibile con le mansioni svolte fatta eccezione per i profili inquadrabili con contratto libero professionale secondo quanto indicato nell’Allegato B.

Il personale impiegato dall'Impresa dovrà essere in possesso, con riferimento agli specifici servizi e funzioni, dei seguenti requisiti minimi:

- 1) età non inferiore a 18 anni;
- 2) adeguata conoscenza della lingua italiana (sia parlata che scritta);
- 3) l'attestato di "idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio" a seguito della frequenza del corso per attività a rischio Incendio elevato ai sensi dell'art. 37 comma 9 del D. Lgs. 81/08 in base al disposto dell'art. 17 comma 5 del D.Lgs 139/06 e del DM 10/03/1998, rilasciato dai VV.FF.;
- 4) formazione HACCP ;
- 5) formazione informatica di base;
- 6) formazione sulla sicurezza sul lavoro D. Lgs. 81/08;
- 7) formazione primo soccorso ai sensi del D.lgs 81 del 2008 e D.lgs 388 del 2008.

L'Impresa è tenuta a formare il proprio personale predisponendo adeguati moduli formativi anche per quanto attiene tutte le suddette materie, a propria cura e spese.

Il personale extracomunitario deve essere munito di carta di soggiorno o permesso di soggiorno; in alternativa, di nulla osta di lavoro e contratto di soggiorno. Dovrà altresì, ove previsto, essere munito dell'equiparazione del titolo di studio richiesto.

L'Impresa trasmette all'Ente, prima dell'avvio del servizio il nominativo degli operatori che impiegherà, unitamente a dichiarazione attestante il curriculum e copia dei titoli comprovanti il possesso dei requisiti professionali richiesti.

Tale documentazione dovrà essere fornita nel corso del servizio in caso di ogni inserimento o variazione di personale, il quale deve comunque seguire un periodo di affiancamento e inserimento prima dell'effettivo ingresso in servizio e di poter essere considerato utile per il conseguimento dei parametri minimi previsti dalla normativa regionale di riferimento e dal presente capitolato.

L'Impresa è responsabile esclusiva del proprio personale che deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e di opportuno vestiario di foggia comoda, decorosa e rispondente a quanto previsto dalle norme antinfortunistiche; oltre alla fornitura del vestiario l'Impresa si farà carico del lavaggio e della consegna dello stesso.

L'impresa dovrà fornire al proprio personale e i dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari per lo svolgimento dei servizi appaltati e quelli previsti dal D.Lgs 81/2008, ivi compresi tutti quelli necessari per far fronte alle emergenze sanitarie, tra cui quella COVID-19, senza maggiorazione di costi rispetto ai corrispettivi posti a base di gara e dei costi della sicurezza non soggetti a ribasso indicati nel DUVRI.

Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato, né a tempo determinato né indeterminato, viene instaurato tra l'Ente ed il personale dell'Impresa, la quale, con il presente contratto solleva l'Ente da ogni e qualsiasi pretesa che possa essere avanzata.

L'Impresa dovrà garantire sempre e comunque la gestione dei servizi affidati in fase di appalto. Nei casi di assenza del proprio personale a qualunque titolo, l'Impresa è tenuta all'immediata sostituzione a proprie spese, così da assicurare l'effettiva prestazione delle ore effettive previste dalla normativa vigente e dal presente capitolato.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo, nonché all'accantonamento per T.F.R. si impegna al rispetto, nei confronti del proprio personale, dei vigenti contratti nazionali di lavoro di riferimento, sottoscritti dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, nonché all'applicazione degli accordi integrativi sottoscritti in sede territoriale.

L'Ente opera in conformità alle norme nazionali e regionali di riferimento ed ai criteri, valori e principi contenuti nei propri atti fondamentali, disponibili sul sito web istituzionale della Committente:

- Statuto;
- Regolamenti interni;
- Codice di comportamento dei dipendenti pubblici;
- Piano per la prevenzione della corruzione.

#### **Art. 7 - PERSONALE DI SOSTEGNO PER DISABILITÀ**

Il servizio potrà comprendere anche l'eventuale incremento della dotazione di personale educativo e/o ausiliario assegnato (ovvero un monte orario aggiuntivo) per il supporto delle sezioni che accolgono le/i bambine/i con disabilità (situazione di handicap accertata ai sensi della L. 104/1992).

Nel caso in cui siano frequentanti bambine/i diversamente abili o che presentino eccezionali situazioni di disagio, dovrà essere assicurata la presenza di personale idoneo secondo quanto previsto dall'apposita programmazione individualizzata redatta in un percorso di co-progettazione tra la famiglia, il personale del servizio educativo, gli uffici comunali (servizio sociale e servizi scolastici) e il personale specialistico (Asl e privati) e in osservanza della normativa vigente in materia.

Varranno le tariffe orarie che risulteranno dalla aggiudicazione del presente appalto per la tipologia di personale necessario (educatore/ausiliario).

#### **Art. 8 - TIROCINI**

Compatibilmente con il regolare andamento del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva di inserire a scopo di tirocinio formativo - didattico (in maniera non sostitutiva rispetto all'organico previsto) allievi/e frequentanti Istituti superiori, Università o corsi di formazione per il conseguimento di uno dei titoli di studio riconosciuti dalla Regione Toscana per le figure

professionali operanti nei servizi alla prima infanzia. I tirocini di cui sopra potranno essere attivati direttamente dal soggetto Impresae, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, nel rispetto delle procedure assicurative previste dagli accordi.

Le modalità ed i tempi di svolgimento dei tirocini suddetti, saranno concordati tra il Servizio Istruzione del Comune ed l'Impresa, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

#### **Art. 9 - VOLONTARIATO E SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO**

Il soggetto Impresae potrà inserire nel servizio volontari/e del Servizio Civile in maniera non sostitutiva rispetto all'organico previsto, previa autorizzazione del Servizio Istruzione del Comune e verifica del loro congruo utilizzo, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

#### **Art. 10 - CONTROLLO E COORDINAMENTO**

L'Amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, si riserva le funzioni di coordinamento pedagogico, tecnico-amministrativo e gestionale secondo quanto previsto dal Regolamento regionale approvato con DPGR n.41/R 30 luglio 2013 ss.mm. e ii. e dal Regolamento comunale.

Oltre al coordinamento pedagogico generale del servizio di nido d'infanzia, spettano all'Ente l'aggiornamento del progetto pedagogico ed educativo del Comune di Terranuova Bracciolini approvato in sede di gara e la determinazione del livello di qualità dei servizi erogati.

Il referente dell'Amministrazione comunale per gli aspetti amministrativi e di gestione è individuato nel Dirigente dell'Area Servizi alla persona o suo delegato. L'Impresa è responsabile del conseguimento degli obiettivi concordati con l'Amministrazione e/o con il/i coordinatore/i pedagogico/i individuato/i dall'Amministrazione.

L'Amministrazione Comunale esercita periodicamente le proprie funzioni di controllo dei risultati conseguiti nell'ambito della gestione del servizio da parte dell'Impresa; tali controlli hanno inoltre lo scopo di verificare il rispetto degli standard di qualità nel campo della cura e dell'educazione della prima infanzia e di confrontare la rispondenza dell'attività svolta quotidianamente al progetto educativo/organizzativo presentato in sede di gara.

In caso di inadempienza degli operatori l'Amministrazione comunale informerà tempestivamente l'Impresa affinché adotti i provvedimenti ritenuti necessari per un corretto svolgimento delle prestazioni.

L'Impresa ha l'obbligo di presentare al termine di ogni anno educativo una **relazione illustrativa** concernente i dati sull'attività svolta e sugli interventi attuati con una valutazione dei risultati raggiunti.

#### **Art. 11 - RAPPORTI CON L'UTENZA**

Vengono definiti utenti delle strutture le/i bambine/i iscritte/i e le loro famiglie. L'assegnazione dei posti, la gestione della graduatoria, i ritiri e le sostituzioni sono gestiti dal Comune. L'Amministrazione richiede nella progettazione una proposta che permetta l'ambientamento di tutti gli aventi diritto in un tempo rispettoso dei bisogni delle/dei bambine/i ma in un tempo contenuto anche per rispondere alle esigenze lavorative delle famiglie.

Poiché l'inserimento delle/dei bambine/i al Nido costituisce un momento particolarmente delicato per la/il bambina/o che vive la prima importante esperienza di separazione-individuazione dal genitore e poiché è fondamentale che tra Nido e famiglia si crei un rapporto sereno, base sicura nelle relazioni affettive, l'Impresa dovrà:

- a) fare precedere l'inserimento di ogni bambina/o da colloqui individuali fra genitori ed educatore affinché possa instaurarsi un rapporto di reciproca conoscenza e fiducia;
- b) permettere, nei primi giorni di ingresso al Nido, la presenza di un genitore che condivida questa esperienza con la/il figlia/o e con l'educatore per un periodo idoneo a facilitare l'ambientamento del piccolo e la conoscenza della figura di riferimento;
- c) organizzare incontri periodici per discutere le tematiche riguardanti il gruppo dei pari che di volta in volta si riterranno maggiormente significative;
- d) promuovere la partecipazione dei genitori riguardo ai contenuti educativi, culturali e sociali dei servizi e provvedere ad organizzare momenti specificatamente dedicati.

#### **Art. 12 – PROVVEDIMENTI SULLA CONFORMITÀ DI STRUTTURE E IMPIANTI**

L'Impresa si dichiara consapevole che laddove dovessero pervenire provvedimenti, accertamenti o eventi che possano in tutto o in parte incidere sulla conformità delle strutture e degli impianti all'interno dei locali nei quali la stessa si trova ad operare con il proprio personale, dovranno essere poste in essere idonee misure di compensazione e suppletive in modo da assicurare comunque la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Impresa, consapevole di ciò, ritiene di essere comunque in grado di erogare il servizio e:

- a) si dichiara consapevole che dovrà porre in essere tutte le misure compensative eventualmente prescritte in futuro dagli enti competenti e che laddove dovessero comportare incremento della manodopera, i relativi costi dovranno preventivamente essere approvati dalla Committente
- b) si dichiara consapevole che le proprie prestazioni afferiscono ad un servizio pubblico essenziale che non potrà subire alcuna interruzione ai sensi della l. 146 del 1990;
- c) si dichiara consapevole che dovrà fin da subito adeguare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e formare il proprio personale tenendo conto di tale circostanza senza che al riguardo possa essere avanzata una richiesta di maggiori costi, indennizzi, risarcimenti o pretesa di sorta;
- d) nel caso in cui il Committente debba eseguire i lavori per la messa a norma delle strutture si impegna ad adeguarsi ai piani della sicurezza e coordinamento che saranno predisposti, a riorganizzare il proprio personale e gli utenti, a redigere gli aggiornamenti dei propri documenti sulla sicurezza e a sostenere tutti i relativi costi;
- e) dichiara di rinunciare fin da ora a qualunque indennizzo, risarcimento o ristoro per mancato utile o danno curriculare laddove il Committente, per eseguire i lavori intenda recedere anticipatamente dal contratto per consentire la realizzazione degli interventi di messa a norma.

Il Committente si riserva inoltre di poter intervenire sulle strutture con lavori di manutenzione straordinaria, richiedendo all'Impresa di riorganizzare il proprio servizio, liberare locali, trasferire gli utenti, non accedere a determinate aree, nonché di assumere pertanto ogni iniziativa senza che l'Impresa stessa possa avanzare pretese di sorta, a titolo di indennizzo, risarcimento danni o quant'altro.

#### **Art. 13 - SCIOPERI**

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 146/90 e Legge 83/2000 ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso. Nulla è dovuto al soggetto Impresae per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

#### **Art. 14 - VERIFICHE DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in qualsiasi momento essa lo ritenga necessario, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio offerto alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché al Progetto presentato in sede di gara.

L'attività complessiva e la qualità del servizio saranno oggetto di monitoraggio e valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale ai sensi del presente Capitolato, del Regolamento regionale n. 41/R/2013 e ss.mm.ii., delle Linee Guida per i servizi educativi alla prima infanzia.

A tal fine l'A.C. potrà prendere visione dei registri e dei documenti ritenuti utili e potrà effettuare controlli in merito al rispetto di tutte le normative inerenti la sicurezza, la privacy, il contratto di lavoro del personale dipendente e la verifica delle effettive presenze del personale utilizzato.

#### **Art. 15 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Il Comune, limitatamente alla durata dell'appalto, garantisce all'impresa nelle strutture in cui è organizzato e articolato il nido d'infanzia:

- la fornitura degli arredi di base necessari al servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile;
- uso e/o la manutenzione ordinaria degli arredi e dei giochi interni ed esterni (individuati nell'apposito verbale di consegna redatto e sottoscritto dalle due parti), esclusi i lavori necessari alla riparazione di eventuali danni provocati dal personale dell'Impresa;
- la manutenzione del verde e la potatura degli alberi e del giardino annessi alle strutture;
- fornitura utenze;
- le iscrizioni degli utenti aventi diritto;
- le procedure di ammissione e eventuale dimissione degli utenti;
- la fatturazione e riscossione delle rette di frequenza;
- le funzioni di indirizzo e controllo;
- l'organizzazione di occasioni formative, finalizzate al consolidamento del sistema integrato dei servizi educativi attraverso la condivisione dei presupposti e fondamenti pedagogici enunciati nelle Linee Guida educative e l'adozione di metodologie comuni, rivolte preferibilmente ai/alle responsabili e ai/alle coordinatori/coordinatrici individuati dal soggetto gestore dei servizi in appalto e, in alcuni casi, estendibili, a discrezione

dell'Amministrazione, anche alle altre figure professionali che operano nei servizi.

#### **Art. 16 - DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia alle disposizioni normative vigenti, in quanto applicabili e compatibili.

#### **ALLEGATI**

##### ALL. A – SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI

A1 Tabella dietetiche

A2 Diete speciali

##### All. B – (ORE STIMATE, COSTI DEL PERSONALE E DELLA SICUREZZA A BASE D'ASTA)

Tabella 1 Costi del Personale

Tabella 2 Costi della sicurezza a base d'asta

##### All. C – REGOLAMENTO COMUNALE

##### All. D – ELENCO PERSONALE IMPRESE PRECEDENTI

D1 – Elenco personale servizio educativo

D2 – Elenco personale servizi accessori

##### All. E – PLANIMETRIE

E Planimetria generale

E1 Pinocchio

E2 Micronido

E3 Continuità

Catalogo

ALL. A - SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI.pdf .....	1
All._A1 Tabella Dietetica.pdf .....	14
All._A2 Diete Speciali.pdf .....	42

## **SPECIFICHE TECNICHE DEI SERVIZI**

L'Impresa dovrà elaborare la propria offerta nel rispetto delle specifiche tecniche ed alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui ai DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (Ristorazione collettiva) e DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n.42 del 19 febbraio 2021 come modificato dal Decreto Correttivo n.24 settembre 2021 (GURI n.236 del 2 ottobre 2021 (Sanificazione)

## **MATERIALI D'USO, ATTREZZATURE E PRODOTTI**

**Uso dei locali e delle attrezzature relativi al servizio educativo:** l'Impresa, nell'espletamento del servizio di gestione, potrà utilizzare sussidi ed attrezzature già presenti e di proprietà dell'Amministrazione Comunale ed è tenuto al suo corretto utilizzo. In particolare è tenuto a verificare che non siano danneggiati o deteriorati in alcun modo i locali, gli impianti, i materiali e le attrezzature di pertinenza degli ambienti messi a disposizione dal Comune e, in ogni caso, a segnalare immediatamente all'ufficio per i servizi scolastici del Comune eventuali danneggiamenti, malfunzionamenti o guasti.

**Sarà a carico dell'Impresa l'acquisto di materiali didattici concordando preventivamente l'utilità con il coordinatore pedagogico comunale. Sarà cura dell'Impresa conservare tutti i documenti fiscali relativi agli acquisti, che dovranno essere allegati alla relazione illustrativa annuale.**

**Uso dei locali e delle attrezzature relativi alla cucina:** l'Amministrazione Comunale consegnerà all'Impresa in comodato gratuito:

- a) l'utilizzo del centro cottura;
- b) le attrezzature e gli strumenti presenti nel centro cottura;
- c) le attrezzature destinate al consumo dei pasti, presenti nelle sezioni.

La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale tra l'Ufficio Scuola e i rappresentanti dell'Impresa sulla base dell'inventario predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna; sarà accettata solo la normale usura data dall'uso corretto previsto dai manuali di istruzioni delle singole attrezzature.

L'ingresso nei locali della cucina è riservato al personale dell'Impresa addetto al servizio. Non è consentito l'accesso degli utenti del servizio e del personale educativo ed ausiliario in servizio se non per progetti educativi condivisi. Per il ricevimento dei fornitori il personale incaricato dell'Impresa dovrà utilizzare le apposite aree interne ed esterne. In particolare i fornitori dovranno accedere all'area di scarico merci utilizzando esclusivamente il cancello destinato al transito dei fornitori. È assolutamente vietato l'utilizzo di porte e cancelli riservati all'ingresso e all'uscita degli utenti e del personale educativo.

Avranno inoltre libero accesso ai locali della cucina tutti i funzionari del Comune, manutentori o altri addetti specificatamente incaricati di eseguire controlli o altre attività, preventivamente concordate

con gli uffici responsabili dell'Ente. Tale personale sarà comunque tenuto alla scrupolosa osservanza nello specifico delle norme igienico sanitarie e safety. Avranno inoltre accesso a tutti i locali i funzionari dell'Azienda U.S.L. per i controlli ritenuti opportuni.

Sarà a carico dell'Impresa la riparazione ordinaria e la manutenzione semestrale (a servizio chiuso) dei macchinari/apparecchi, non prima di aver informato anche tramite le vie brevi (es. e-mail) gli uffici tecnico e scolastico del Comune per condividere l'intervento più opportuno. Sarà cura dell'Impresa conservare tutti i documenti fiscali relativi alle riparazioni e alle manutenzioni effettuate, che dovranno essere allegati alla relazione illustrativa annuale.

### **Modalità di approvvigionamento degli alimenti:**

l'Amministrazione intende, per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti, perseguire alcune priorità che riguardano in particolare le modalità di approvvigionamento e le caratteristiche dei prodotti:

- alimenti a filiera corta/chilometro 0, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali al fine di tutela la freschezza e le peculiarità delle produzioni locali;
- alimenti DOP, IGP, STG e altre connotazioni;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).

Per gli approvvigionamenti, la quantità e qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, l'Impresa si deve attenere tassativamente alle specifiche tecniche indicate nella presente sezione e nel progetto presentato in sede di offerta tecnica.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

L'Impresa prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici e in copia nelle sezioni di nido.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto l'Impresa dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati nonché copia dei certificati e degli attestati di assoggettamento dei singoli fornitori alle disposizioni sopra richiamate.

Sia le schede tecniche sia i certificati e gli attestati devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati e nell'offerta tecnica presentata dall'Impresa in sede di gara.

Il rispetto di tutte le prescrizioni contenute in questo e nei seguenti articoli sarà verificato dal Direttore all'esecuzione del contratto, sulla base delle copie delle fatture presentate mensilmente dall'Impresa.

### **Caratteristiche dei prodotti:**

A) l'Impresa dovrà garantire per la fornitura le seguenti percentuali minime di **“Prodotti da “filiera corta”/“chilometro zero”**:

- almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale di: frutta, verdura, ortaggi, pasta, farina 00, pomodori e prodotti trasformati, formaggi e latticini, yogurt, gelato;
- almeno l'80 % della carne (vitello, pollo, tacchino, coniglio, maiale, faraona);

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – 100% - sia filiera corta/chilometro “0”:

- prosciutto crudo (Prosciutto toscano);
- patate;
- olio evo;
- legumi e cereali;
- farina di castagne;
- marmellate/confetture;
- pane.

Per quanto riguarda il **pesce** si specifica che deve essere impiegato nella preparazione dei pasti solo pesce con le seguenti caratteristiche: pesce azzurro, fresco, pescato nel Mare Tirreno (alta Toscana) – Ligure (FAO 37 -1), proveniente da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti), fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Per “filiera corta” si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Per “prodotti a filiera corta/chilometro “0”, ai fini della presente procedura, si intendono prodotti freschi a filiera corta di produzione locale, da intendersi provenienti dai seguenti ambiti territoriali:

1. territorio del Valdarno
2. provincia di Arezzo (fuori dal territorio del Valdarno) e di Firenze.
3. intero territorio regionale (fuori dal territorio delle province di Arezzo e Firenze)

In sede di valutazione dell'offerta saranno valorizzate maggiormente le offerte che prevedono una maggiore quota di prodotti a filiera corta provenienti dal territorio del Valdarno, a seguire quelli provenienti dalle provincie di Arezzo e di Firenze e infine dal restante territorio regionale.

**Per quanto riguarda il riso e gli agrumi sono ammesse forniture di "filiera corta" da altre regioni italiane, purché le forniture siano effettuate direttamente dalle aziende produttrici.**

#### **B ) Prodotti da coltivazione biologica**

I prodotti impiegati per la preparazione dei pasti devono provenire da coltivazioni biologiche certificate **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, yogurt, gelato, olio extravergine, marmellate/ confetture, pangrattato e fette biscottate.*

Per quanto riguarda la **carne** (*vitello, maiale, pollo, tacchino e coniglio*) dovrà essere garantito che almeno il **15%** provenga da produzioni biologiche certificate.

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – **100%** - provenga da produzioni biologiche certificate:

- *latte parzialmente scremato UHT;*
- *uova fresche, intere;*
- *verdure surgelate (piselli, fagiolini, cuori di carciofo).*

Tutti i prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

È fatto obbligo all'Impresa:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) di prima qualità e un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.
3. di comunicare preventivamente per ciascun giorno, all'Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

#### **C ) Prodotti IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata**

I prodotti impiegati per la preparazione dei pasti devono provenire **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda la **carne** (*vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio*) deve provenire per almeno il **25% in peso sul totale**, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche

protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti.

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – **100%** - consista in prodotti DOP e/o IGP:

- *prosciutto toscano DOP*;
- *pecorino toscano DOP*;
- *pane toscano DOP*.

#### **D) Prodotti surgelati o congelati**

I prodotti **surgelati o congelati** espressamente specificati ed ammessi dal presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti e deve essere dichiarata la provenienza del prodotto.

A tal proposito si specifica quanto segue:

- I prodotti surgelati non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni, colorazioni anomale.
- Tutti i prodotti devono avere odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza delle carni soda ed elastica; tali requisiti dovranno essere valutati quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Prima e dopo la cottura devono essere esenti da odori e sapori indesiderabili. Devono inoltre essere assolutamente prive di scarto e materie estranee.
- I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Relativamente alle confezioni e al trasporto si chiarisce che:

- Le confezioni devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.
- Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore, avere il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.
- Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.
- Tutti i prodotti, conservati ad una temperatura stabile di – 18 gradi centigradi o inferiore, possono subire eventuali fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo durante il trasporto.

Dovranno essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie: presenza di corpi estranei, odore di ammoniaca, colorazione giallastra, odore/sapore sgradevole o improprio, aree di disidratazione, ammuffimenti, parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto.

- Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

denominazione di vendita, nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore, stato fisico: congelato, identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE, data di confezionamento, data di congelamento (mese/anno), T.M.C. (termine minimo di conservazione), peso sgocciolato (al netto della glassatura), le istruzioni relative alla conservazione del prodotto, dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

La fornitura di **pesce congelato e surgelato** è ammessa solo ed esclusivamente nell'impossibilità di reperire sul mercato pesce fresco di pescato. Il coordinatore dei servizi incaricato dall'appaltatore deve comunicare tempestivamente al Comune la necessità di sostituire il pesce fresco con il pesce surgelato. La comunicazione deve avvenire in forma scritta – anche via mail - all'Ufficio per i servizi scolastici, entro e non oltre 24 ore dal ricevimento della notizia dell'impossibilità della fornitura da parte dei fornitori incaricati. Anche la comunicazione ricevuta dai fornitori, contenente le motivazioni dell'impossibilità della fornitura, deve essere trasmessa all'Ufficio. Nella medesima comunicazione l'appaltatore deve inoltre indicare il tipo di pesce surgelato che sarà utilizzato in sostituzione del fresco, provenienza dello stesso (indicazione area geografica) e durata della sostituzione.

La mancata comunicazione della necessità di sostituire il pesce fresco con il pesce surgelato/congelato comporta l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Per la sostituzione sono ammesse le seguenti tipologie di pesce surgelato e congelato: **filetti deliscati di platessa, filetti di sogliola, filetti o tranci di nasello, filetti o tranci di merluzzo.**

Il pesce congelato o surgelato utilizzato in sostituzione del pesce fresco deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a. deve provenire da prodotti della pesca sottoposti a controllo sanitario al fine di stabilirne l'idoneità al consumo umano, che deve risultare in etichetta, non deve aver subito trattamenti con sostanze antibiotiche e antisettiche e contenere una percentuale di mercurio inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente.
- b. deve essere presentato confezionato in tranci o filetti, senza tracce di pelle, lisce, residui di visceri e macchie di sangue e conservato ad una temperatura non superiore a -18° C; deve presentare aspetto e caratteristiche organolettiche uguali a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I filetti devono essere privi di lisce, cartilagine e pelle residua o altro scarto, e di glassatura. Deve avere polpa morbida di odore e sapore delicato, di colore bianco.

La fornitura di **verdure surgelate** è ammessa soltanto per le tipologie specificatamente indicate dal capitolato: piselli e cuori di carciofo. Per quanto riguarda i fagiolini è preferito l'utilizzo di fagiolini freschi. La sostituzione con fagiolini surgelati è ammessa solo in sostituzione nell'impossibilità di

reperire il prodotto fresco. La necessità di sostituire il prodotto fresco con quello surgelato deve essere comunicata al Comune in forma scritta – anche via mail - all'Ufficio per i servizi scolastici, entro e non oltre 24 ore dal ricevimento della notizia dell'impossibilità della fornitura da parte del/dei fornitori incaricati. La mancata comunicazione comporta l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Le verdure surgelate impiegate nella preparazione dei pasti devono rispondere ai seguenti requisiti:

1. Devono essere ottenute da prodotti lavorati al momento di giusta maturazione, esenti da scarti e marciume.
2. Devono essere lavorate entro poche ore dalla raccolta.
3. Devono essere in confezioni originali sigillate
4. Una volta scongelate non devono presentare alterazioni delle qualità organolettiche, in particolare odori e sapori sgradevoli.

### **PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E VARIAZIONI AL MENÙ**

I pasti devono essere preparati e confezionati sulla base delle tabelle dietetiche, fornite dal Comune di Terranuova Bracciolini e redatta da personale esperto e qualificato su incarico dell'ente e validate da parte dei competenti uffici ASL (si allegano quelle attualmente adottate).

La tabella dietetica viene proposta per garantire alle/ai bambine/i degli asili nido un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi.

La tabella dietetica è articolata in base alla stagionalità dei prodotti e garantisce la variabilità del menù:

- **Menù autunnale** - da settembre a fine novembre articolato su 4 settimane
- **Menù invernale** - da dicembre a fine aprile articolato su 6 settimane
- **Menù primavera-estate** - da maggio a fine luglio articolato su 4 settimane

I menu proposti si ispirano alla modello della dieta mediterranea, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure, frutta, legumi pesce fresco e olio extravergine di oliva, con prodotti prevalentemente di produzione locale (filiera corta e/o km 0) e biologici.

Le tabelle dei menù sono comprensive dei pasti che la/il bambina/o consuma durante l'orario di permanenza nella struttura socio-educativa e cioè: merenda del mattino, pranzo, merenda del pomeriggio.

Il pranzo prevede un primo piatto asciutto o in minestra, una porzione di secondo piatto scegliendo fra carne bianca, rossa, pesce, formaggio e legumi; si completa con un contorno di verdure cotte e crude a pinzimonio, pane semi integrale. Nel menù è prevista una porzione di frutta da consumare come merenda.

- Per la preparazione delle pietanze è escluso l'utilizzo di generi alimentari esenti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come previsto dalla L. 26/04/2000.
- È escluso l'uso di cibi confezionati, precotti: polpette ed hamburger. Gli sformati e le torte per la merenda vengono prodotti presso il centro cottura.
- È assolutamente vietato l'uso di: grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi, anche se vegetali, ed estratti di carne.
- Sia in cottura che per condire a crudo è privilegiato l'uso di olio extravergine d'oliva.
- È escluso l'uso di burro, di margarina, di panna.

- non sono previsti alimenti fritti, né soffritti.

È consentita la **variazione dei menù** da parte dell'Impresa nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black out elettrico/gas);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/05/1988).

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n° 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

## **PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

L'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- \_ Non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- \_ Non ricongelare le materie prime congelate;
- \_ Non friggere gli alimenti; ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno;
- \_ Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
- \_ Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- \_ È vietato il riutilizzo degli alimenti avanzati;
- \_ La carne trita deve essere macinata in giornata;
- \_ La porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- \_ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- \_ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- \_ Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- \_ Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- \_ Le patate devono essere fresche: in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o prelavorate, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C solo se fresche;
- \_ La frutta da distribuire deve essere in ottime condizioni di mantenimento e di stagione;

- \_ Tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- \_ Evitare la promiscuità tra le derrate;
- \_ Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- \_ Non congelare il pane;
- \_ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- \_ Le uova intere, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- \_ Aggiungere i condimenti solo a fine cottura;
- \_ Utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- \_ tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
- \_ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- \_ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- \_ effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- \_ non scongelare le derrate con aria o sotto l'acqua corrente;
- \_ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- \_ non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- \_ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- \_ legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- \_ sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- \_ per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- \_ per gli arrosti, brasati, roast beef e in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5.
- \_ il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

- è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi preparati dovranno essere consumati in giornata. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco.

L'Amministrazione si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall'A.U.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto indicato nel presente capitolato di gara e nell'offerta tecnica presentata dall'Impresa in sede di gara e rispettare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione d'efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi.

### **SOMMINISTRAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI**

Tenuto conto che anche il momento del pasto nei servizi educativi per la prima infanzia ed in particolare nei nidi d'infanzia è un importante momento educativo al quale concorre non solo il personale educativo ed ausiliario, ma anche il personale addetto alla distribuzione dei pasti e della predisposizione degli ambienti dove i pasti vengono consumati, per il corretto espletamento del servizio di somministrazione dei pasti, il personale addetto dovrà garantire la collaborazione con il cuoco – responsabile di cucina e con chi si occupa e del riassetto dei locali.

Per quanto riguarda inoltre il servizio di somministrazione dei pasti, questo dovrà essere espletato secondo le seguenti modalità:

- i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta e le confezioni di acqua minerale devono essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, cestini, ecc.) deve essere conservato con cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- il personale dovrà essere dotato, a cura della Impresa, di vestaglie, cuffie, guanti monouso e calzature e tutti i dispositivi, da utilizzare durante l'esecuzione del servizio, atti alla prevenzione degli infortuni, al fine di garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (così come disposto dal Decreto Lgs. 81/08 e ss.mm.). A tal proposito l'Impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D. Lgs. sopra richiamato. Il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Terranuova Bracciolini assolverà gli adempimenti informativi che risultano per legge a carico dell'Amministrazione. L'Ente metterà a disposizione del personale dell'Impresa armadietti spogliatoi situati in locali appositi.

La consegna dei pasti presso le sezioni staccate dovrà avvenire entro 15 minuti dalla fine del confezionamento.

Sul contenitore deve essere apportata un'etichetta che indichi la sezione cui è destinato e la tipologia dell'alimento trasportato.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

L'Impresa assume a proprio carico la gestione del servizio con esclusiva propria responsabilità e organizzazione autonoma dei mezzi e personale accollandosi i rischi imprenditoriali connessi.

### **PULIZIE DEL CENTRO COTTURA E RIORDINO DOPO PASTO**

L'Impresa dovrà effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, utilizzando i detersivi secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'Impresa dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

La Impresa inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda USL competente del piano suddetto.

Il personale che effettua la pulizia, a completamento del servizio di somministrazione dei pasti:

- provvedere al riordino e alla pulizia dopo pasto, indossando indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti;
- lavare ed igienizzare tutte le stoviglie utilizzate per la somministrazione del pranzo;
- riordinare le stoviglie negli appositi spazi, che dovranno essere mantenuti sempre in ordine e igienizzati;
- occuparsi del servizio di lavanderia e stiratura della biancheria da cucina (canovacci, grembiuli o altro).

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dalla Impresa stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

L'Impresa si impegna a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (secondo le indicazioni previste dai CAM approvati con decreto del 4 aprile 2020 del Ministero dell'ambiente), come risultante da dichiarazione del legale rappresentante che sarà inserita nel contratto.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'Impresa.

In corso di esecuzione contrattuale, l'amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione del contratto.

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO**

L'Impresa deve garantire che l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'Impresa è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d'igiene e sicurezza alimentare, l'Impresa dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà effettuata dal Responsabile dell'autocontrollo dell'Impresa: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato all'Ufficio dell'Amministrazione competente entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo, all'interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall'Impresa, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese dell'Impresa, ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Azienda Sanitaria USL competente e del Comune per verifiche e controlli.

## **PULIZIE DEGLI AMBIENTI EDUCATIVI**

Il servizio di pulizia degli ambienti educativi prevede le seguenti attività:

- a) riordino degli ambienti educativi dopo lo svolgimento delle diverse attività: sonno, colazione e merenda, sanificazione dei bagni e dei fasciatoi, con esclusione della pulizia e del riordino dopo pasto, compreso nei servizi elencati al punto B);
- b) fornitura di detersivi e attrezzature necessarie per le pulizie (compresi aspirapolvere ed altre apparecchiature meccaniche per la pulizia) degli ambienti educativi e dei relativi arredi;
- c) fornitura di detersivi specifici per lavastoviglie e lavatrici;
- d) pulizia e sanificazione (preventive e successive ai pasti) degli ambienti educativi adibito al pranzo e dei relativi arredi;
- e) pulizia degli ambienti educativi e degli arredi dell'asilo nido, comprese la sezione di micronido e la sezione di continuità situate in via Adige, 2, con ciò intendendosi pulizie ordinarie, sia degli

ambienti interni che dei resede esterni, di carattere giornaliero e pulizie a fondo periodiche con le cadenze e le caratteristiche di seguito indicate:

- **settimanale:** pulizia delle parti basse delle superfici vetrate, di porte, finestre e delle pareti piastrellate;
- **mensile:** pulizia dell'intera superficie di tutte le superfici vetrate, di porte, finestre e delle pareti piastrellate; pulizia approfondita esterna e interna degli arredi; pulizia di lampade e plafoniere; pulizia con lavaggio dei resede esterni, lavaggio delle fodere dei cuscini, copri poltrone e copri divani;
- **pulizie periodiche:** sono da effettuarsi in occasione delle chiusure del servizio per vacanze o festività (Natale, vacanze estive) e alla fine del periodo invernale in concomitanza dello spegnimento del riscaldamento (pulizie di primavera). Questo tipo di pulizie devono prevedere: lo spostamento degli arredi al fine di consentire la pulizia dietro gli armadi e le scaffalature, pulizia, da effettuarsi con strumenti idonei alla rimozione di macchie, polvere ed eventuali ragnatele, di tutti gli arredi (sia interno sia esterno) delle pareti e dei soffitti, pulizia di lampade e plafoniere, lavaggio ed igienizzazione di attrezzature e giochi, lavaggio di tappeti e moquette, lavaggio, stiratura e riordino della biancheria utilizzata nei vari momenti educativi di routine (pasto, riposo e cura di ciascuna/o bambina/o) e relativa ai vari ambienti.

Quotidianamente deve essere inoltre garantita l'aspirazione con mezzi meccanici di pavimenti, tappeti e moquette.

- f) attività inerenti il mantenimento della biancheria, compreso il lavaggio, la stiratura e il posizionamento della stessa nelle apposite armadiature;
- g) gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- h) sistemazione dei lettini nelle stanze del riposo, compreso il cambio della biancheria dei letti ogni *settimana* o quando se ne ravvisi la necessità.

Il servizio di pulizia con le caratteristiche e le modalità sopra indicate viene svolto di massima a conclusione dell'orario di servizio dell'asilo nido e comunque non prima delle ore 17.00. In caso di eventuali anticipi di orario, le attività di pulizia non devono interferire con la presenza e le attività delle/dei bambine/i, degli educatori, del personale ausiliario e dei genitori presenti all'interno della struttura.

#### **CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE**

L'Impresa deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

La distribuzione, la pulizia e il lavaggio di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a totale carico dell'Impresa anche in caso di deterioramento a causa dell'usura e dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre sarà a carico dell'Impresa la fornitura in tutte le sezioni di tovaglie di stoffa e salviette di carta. L'Impresa potrà utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

## MENU NIDO ' PINOCCHIO ' TERRANUOVA BRACCIOLINI - AR-

### PREMESSA

La corretta alimentazione di un bambino è fondamentale non solo per l'ottimale sviluppo psicofisico, ma anche per la sua salute futura, in quanto le abitudini alimentari apprese nell'infanzia spesso durano tutta la vita.

È importante, quindi, favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari in età precoce, quando il bambino è più recettivo.

La famiglia in questo ha un ruolo fondamentale, ma anche l'asilo nido rappresenta un momento importante nel percorso educativo.

È indubbio, infatti, che mangiare in un contesto sociale più ampio di quello familiare è un'esperienza che favorisce il consumo o almeno l'assaggio di cibi che altrimenti non verrebbero accettati (cibi nuovi e a volte accettati con difficoltà, ma importanti per la salute, come il pesce e le verdure).

La refezione al nido assume quindi particolare significato per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino e offrire un orientamento per le famiglie.

La presente tabella dietetica viene proposta per garantire ai bambini degli asili nido un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi.

**LA TABELLA DIETETICA** è stata formulata secondo le indicazioni

- Livelli Raccomandati di Assunzione e Nutrienti" (LARN) 2014
- Linee Guida Refezione Scolastica della Regione Toscana anno 2016
- Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica ( Ministero della salute 2010)

La pianificazione delle tabelle dietetiche avviene a cura di personale esperto e qualificato (laureato in Dietistica); nello specifico dalla dott.ssa Sandra Bonannini

### Le tabelle dietetiche propongono

Menù **autunnale** da Settembre a fine Novembre articolato su 4 settimane

Menu **invernale** da Dicembre a fine Aprile articolato su 6 settimane

Menu **primavera-estate** da Maggio a fine Luglio articolato su 4 settimane

I menu proposti si ispirano alla modello della dieta mediterranea, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure , frutta , legumi pesce fresco e olio extravergine di oliva.

I prodotti sono prevalentemente di produzione locale ( filiera corta e/o km 0) e biologici.

Fino ai sei- otto mesi ogni bambino seguirà l'alimentazione scelta dai genitori, su suggerimento del medico pediatra.

Le tabelle dei menù sono comprensive dei pasti che il bambino consuma durante l'orario di permanenza nella struttura socio-educativa e cioè:

- **merenda del mattino** che rappresenta circa il 5% delle calorie totali giornaliere; circa 50-100 Kcal
- **pranzo** che rappresenta circa il 45-50 % delle calorie totali giornaliere ;circa 380-440 Kcal
- **merenda del pomeriggio** che rappresenta circa il 5% delle calorie totali giornaliere; circa 50-100 Kcal

Il pranzo prevede un primo piatto asciutto o in minestra , una porzione di secondo piatto scegliendo fra carne bianca , rossa , pesce , formaggio e legumi ;si completa con un contorno di verdure cotte e crude a pinzimonio , pane semi integrale.

Nel menu è prevista una porzione di frutta da consumare come merenda

I pasti forniti dalla mensa scolastica coprono il 55-60 % delle necessità energetico nutrizionali giornaliere; i fabbisogni in nutrienti andranno pertanto completati con i pasti che l'alunno consuma al di fuori della refezione scolastica (15-% con la colazione del mattino , e 30-35% con la cena).

### INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA

- E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici e di filiera corta : pasta, riso, olio extravergine, pane, yogurt , prosciutto crudo toscano ecc..
- Frutta e ortaggi di produzione locale, regionale , di 1^ categoria.
- Viene garantito l'utilizzo di generi alimentari necessari per la preparazione delle pietanze esenti da organismi geneticamente modificati ( O.G.M.) come previsto dalla L.G. del 26/04/2000.
- E' escluso l'uso di cibi confezionati , precotti: polpette ed hamburger così come gli sformati o le torte per la merenda vengono prodotti presso il centro cottura .
- E' assolutamente vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne
- Sia in cottura che per condire a crudo è privilegiato l'uso di olio extravergine d'oliva di produzione toscana e biologica
- E' escluso l'uso di burro , di margarina, di panna.
- I menù proposti prevedono preparazioni semplici e varie; è stata posta particolare attenzione alle cotture ed ai condimenti in modo da garantire cibi sani e digeribili ( ad esempio non sono previsti alimenti fritti, né i soffritti).

Vengono privilegiate **TECNICHE DI COTTURA** che mantengono inalterati il valore nutritivo ed organolettico dei cibi; naturalmente i tempi di cottura dovranno essere tali da garantire la digeribilità dell'alimento:

- *lessatura*
- *cotture al forno*
- *cottura alla griglia o alla piastra*
- *cottura brasata o stufata*

In alcune preparazioni è prevista l'aggiunta di brodo vegetale ( preparato con ortaggi freschi ), di carne , acqua, latte, succo di pomodoro .

- Tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo
- E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate;
- Per insaporire le pietanze si utilizzano aromi freschi ed ortaggi : prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla
- Si utilizza sale marino iodato, limitandolo al minimo indispensabile

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI**

<b>Prodotto</b>	<b>Generali caratteristiche merceologiche</b>
<b>Pasta</b>	Pasta di semola di grano duro ( garni antichi) di produzione locale / farine non raffinate
<b>Riso</b>	Riso parboiled , bio, produzione regionale e nazionale
<b>Pane</b>	Pane toscano , integrale o multicereale fresco , prodotto con farine toscane Forno Noferi – Moncioni – Ar-
<b>Farina</b>	Tipo 00 , bio, produzione locale
<b>Formaggi</b>	Ricotta vaccina , stracchino, pecorino, mozzarella vaccina , produzione toscana
<b>Yogurt</b>	Yogurt , al naturale o con frutta, di latte vaccino intero , di produzione biologica, latte nazionale
<b>Latte</b>	Parzialmente scremato , bio, UHT
<b>Prosciutto cotto</b>	Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati, e nitrati, e glutine
<b>Prosciutto crudo</b>	Prosciutto crudo tipo toscano, da suini allevati e macellati in toscana
<b>Carne</b>	Animali allevati e macellati in Toscana ( Az. agricola Ascione) – vitello
<b>Pollame</b>	Allevati e macellati in Toscana ( az. Agricola S.Pancrazio) pollo- coniglio - faraona
<b>Pesce</b>	Fresco della Cooperativa pescatori di Viareggio -Pesce azzurro – pescato nel mare Tirreno ( alta Toscana ) - Ligure ( FAO 37- 1)
<b>Uova</b>	Bio , produzione locale
<b>Frutta</b>	Di stagione di provenienza locale, di 1^ categoria ; agrumi nazionali da coltivazioni biologiche
<b>Verdure fresche</b>	Di stagione di provenienza locale: insalata , pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi , spinaci, bietola ecc.. Categoria 1^
<b>Verdure surgelate</b>	Di produzione Biologiche ; fagiolini, cuori di carciofo
<b>Patate</b>	Fresche di produzione locale, biologica
<b>Legumi secchi</b>	Ceci, fagioli, lenticchie, produzione locali e biologiche
<b>Legumi surgelati</b>	Piselli di produzione biologica
<b>Polpa di pomodoro</b>	Produzione locale , biologica
<b>Gelato</b>	Fior di latte , Cassia Vetus
<b>Grassi da condimento</b>	Olio extravergine d'oliva di produzione locale e biologica
<b>Sale da condimento</b>	Sale marino iodato, limitando al minimo indispensabile l'uso

Le VERDURE di stagione	AUTUNNO			INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE		
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
Asparagi							x	x	x	x	x	
Bietole	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Broccoli	x	x	x	x	x	x	x					
Carote	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cavolfiore	x	x										
Carciofi		x	x	x	x	x	x	x				
Cavolo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cetrioli	x								x	x	x	x
Cime Di Rapa				x	x	x						
Fagiolini	x								x	x	x	x
Finocchi		x	x	x	x	x	x	x	x			
Insalate	x	x					x	x	x	x	x	x
Melanzane	x	x								x	x	x
Patate <i>(non sono verdure)</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Peperoni	x	x								x	x	x
Porri	x	x	x	x	x	x	x	x				
Radicchi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rucola								x	x	x	x	x
Spinaci	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Zucca	x	x	x	x	x	x						x
Zucchine	x									x	x	x

La FRUTTA di stagione	AUTUNNO			INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE		
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
Albicocche										X	X	
Anguria											X	X
Arance			X	X	X	X	X	X	X			
Castagne		X	X									
Ciliege									X	X	X	
Fragole								X	X	X		
Fichi	X										X	X
Kiwi												
Mandarini			X	X	X	X	X					
Mela	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X
Pera	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Pesca	X									X	X	X
Susina	X									X	X	X
Uva	X										X	X

### STAGIONALITÀ' – ROTAZIONE VERDURE

**Autunnale** da settembre a fine ottobre : carote , cipolle fresche , fagiolini, zucchine melanzane , insalata, pomodori , zucca

**Autunnale** da metà ottobre fine novembre : finocchi, porri, cavolfiore , broccoli spinaci, bietole, cavolo verza, insalata e radicchio

**Invernale** da dicembre a fine gennaio : zucca , porri, bietola, finocchi, carciofi, spinaci cavolfiore, cavolo cappuccio/ verza,cavolo nero,

**Invernale** da febbraio a fine aprile : porri, bietola, finocchi, carciofi, spinaci cavolfiore, cavolo cappuccio/ verza,cavolo nero, asparagi, radicchio, insalata

**Primavera – estate** da aprile a maggio: Bietola, finocchi, carote,insalata , fagiolini, cavolfiore, asparagi

**Primavera – estate** da maggio a luglio: pomodori, fagiolini, insalata, carote, zucchine, piselli, peperoni, melanzane

## VARIAZIONE DEL MENU

Per esigenze di servizio ( esempio la mancata fornitura di alcune derrate alimentari ) il menu di un giorno può essere scambiato per intero con il menu di un altro giorno della stessa settimana ( es, il lunedì con il mercoledì...)

L'indicazione in tabella di un determinato tipo di verdura o frutta non è vincolante , la scelta è condizionata dalla sua disponibilità.

Nel caso di :

- scioperi del personale docenti e non docente
- calamità naturali
- altro,

il menù potrebbe essere unificato e semplificato :

- primo piatto asciutto condito con olio e grana
- secondo piatto freddo ( formaggio o prosciutto crudo)
- verdure crude ( secondo disponibilità di stagione )

Per quanto riguarda invece variazioni di menù di un singolo bambino , sono consentite soltanto per :

- problemi di salute
  - *allergie o intolleranze alimentari*
  - *malattie metaboliche*
- Motivi religiosi

La richiesta di **DIETA SPECIALE** deve essere inoltrata attraverso '**CERTIFICATO MEDICO**'.

Il genitore può richiedere senza dover presentare certificato medico, una dieta in bianco o vitto leggero, per un massimo di **2 gg** ( lieve indisposizione del bambino );

Il vitto leggero prevede:

- pasta o riso all'olio crudo
- carne bianca lessata o al forno
- patate e/o carote lesse
- frutta fresca( mela)
- pane fresco
- olio a crudo e se gradito succo di limone

## PORZIONE

Le quantità sono stabilite dalle linee guida ; è possibile aumentare la quantità di frutta e verdura; mentre per i primi piatti vi è l'attenzione a rispettare la quantità indicata nel tabella nutrizionale , in modo che il bambino possa consumare un pasto completo senza avvertire precocemente il senso di sazietà.

**DOLCI E DESSERT:** ciambellone classico, ciambellone allo yogurt bio, torta di mele, schiacciata alla fiorentina, castagnaccio ( autunno inverno ), ; il dolce è servito una volta a settimana come spuntino mattutino

In estate si distribuisce il gelato fior di latte o al gusto frutta ( merenda )

Tutte le torte sono prodotte presso il centro di cottura ; gli ingredienti utilizzati sono :

- uova fresche bio
- latte parzialmente scremato ,bio, UHT
- farina tipo 00
- frutta fresca
- se necessario olio di semi di mais

Non è previsto l'uso di panna, margarina, olio di semi, crema.

Le teglie potrebbero essere unte con olio extravergine d'oliva o di semi di mais.

### **PRESENTAZIONE DEI PIATTI:**

#### **Primi piatti asciutti:**

- ▶ Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola sono la solita cosa
- ▶ Pasta rosé : pomodoro e ricotta
- ▶ Pasta al pesto estivo : preparato con basilico fresco, non confezionato.
- ▶ Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, crudi.
- ▶ Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla ( le verdure possono essere in piccoli pezzi -ragù finto o in crema : crema di porri , crema di carciofi)

#### **Minestra :**

- ▶ Passato o crema (senza latte) di verdura fresca di stagione con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato senza grassi aggiunti
- ▶ Brodo di carne magro, con aggiunta di pastina o riso
- ▶ Passato o crema di legumi, preparato con legumi secchi , cipolla carota e brodo vegetale , con aggiunta di pasta , riso, cereali o crostini di pane tostato.

**Carne :** petto e coscia di pollo, petto di tacchino, arista di maiale magra, vitello , coniglio, faraona .

Modalità di preparazione :

- al forno
- al forno con sughetto di verdure passate
- impanata ( senza uovo ) cotta in forno
- bocconcini in bianco ( tipo spezzatino )
- bocconcini al pomodoro ( tipo spezzatino)
- bocconcini con verdure
- hamburger di tacchino o pollo , prodotte nel centro cottura

- polpette di carne di tacchino o pollo o vitello (sono preparate presso il centro cottura di riferimento , con carne macinata di vitello, patate e uovo; impanati solo con farina e pane grattato)
- petto di pollo o tacchino al limone, alla salvia , agli aromi, agli agrumi
- cosce di pollo al forno
- brasato o stracotto con verdure
- straccetti di vitello con pomodoro

**Pesce:** azzurro pescato mare alto mediterraneo e ligure ( zona FAO 37)

Modalità di preparazione :

- impanato( solo pan grattato) o con trito di aromi cotto in forno
- al pomodoro

### **Piatti a base di verdure**

► Torte o Sformato di verdure: verdure di stagione, uovo, latte e maizena.

Se non specificato , non contiene besciamella e burro.

► **Piatto freddo** : alternanza fra stracchino, ricotta, mozzarella, caciotta fresca , prosciutto crudo magro o prosciutto cotto ( senza polifosfati e glutine) .

### **NOTE TECNICHE PER GLI OPERATORI DI CUCINA** □

- le quantità indicate si intendono al netto e al crudo;
- il peso dei legumi indicato è riferito a prodotto secco, in caso di utilizzo di prodotto fresco il quantitativo si intende raddoppiato;
- tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo;
- è assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate;
- Le preparazioni della tabella per bambini di 8-14 mesi si intendono senza aggiunta di sale; in tutte le altre preparazioni si utilizza il sale di tipo iodato, ma aggiunto con moderazione;
- per insaporire le pietanze si utilizzano aromi freschi ed ortaggi (prezzemolo, basilico, rosmarino, carota, sedano, ecc.);
- non è previsto l'uso di olio di semi ,panna, o margarina, besciamella ( *si prepara solo con latte farina , senza burro*)
- nelle impanatura non vi è aggiunta di uovo
- per bambini 8-14 mesi al brodo vegetale si possono aggiungere, con gradualità, le verdure passate, nella misura di 1-2 cucchiaini per porzione;
- gratinare solo con olio e spolverata di parmigiano e o pecorino , o pan grattato
- uovo utilizzato nelle preparazioni 1 uovo per 4 bambini
- yogurt vaccino
- latte parzialmente scremato

### **LA GIORNATA DEL BAMBINO**

<b>MERENDA DI METÀ MATTINA</b> , a scelta del bambino /a				
LUNEDÌ Kcal. 98	MARTEDÌ Kcal. 95	MERCOLEDÌ Kcal. 110	GIOVEDÌ Kcal 95	VENERDÌ Kcal 60-70
<b>La frutta è sempre disponibile</b>				
Una Fetta biscottata con marmellata bio ( 4)	Cantuccino di pane semi integrale ( 4)	Torta ( 3,4,9)	Cantuccino di pane multicereale ( 4)	2 Fette biscottate ( 4)
<b>n.b le fette biscottate, i biscotti o i cracker e la frutta possono essere presentate in contemporanea affinché il bambino possa fare la sua scelta , inoltre ai bambini che arrivano molto presto o che sono senza colazione viene garantita una colazione più sostanziosa esempio abbinando frutta e fette biscottate.</b>				

<b>MERENDA</b> di metà pomeriggio				
LUNEDÌ Kcal 94	MARTEDÌ Kcal 60	MERCOLEDÌ Kcal 45	GIOVEDÌ Kcal. 60	VENERDÌ Kcal 130
Pane e olio, <i>Estate pane e pomodoro</i> (4)	Yogurt vaccino bio <i>mezzo vasetto a bambino</i> (3)	Frutta fresca	Yogurt vaccino bio <i>mezzo vasetto a bambino</i> <i>Estate</i> <i>Gelato fior di latte o al gusto frutta</i> ( 3, 4)	Frutta e un cantuccino di pane * <i>*per i bambini che hanno l'orario prolungato</i> ( 4)

## AUTUNNO ( settembre – novembre )

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1	<p>Risotto alle verdure ( <i>zucchine</i> )</p> <p>Coniglio al tegame con salvia</p> <p>Insalata di pomodoro</p> <p>( 14 )</p>	<p>Pasta al pesto di basilico</p> <p>Frittata di verdure di stagione ( <i>cipolle</i> )*</p> <p>Verdure di stagione cotte ( <i>zucchine, carote, bietola</i> ) *10-12 mesi : <i>pesce bollito olio e limone</i> <b>VEGETARIANO</b> ( 1,3,4, 9 )</p>	<p>Pasta alle verdure ( <i>melanzane</i> )</p> <p>Bocconcini di petto di pollo al limone</p> <p>Carote julienne</p> <p>( 4, 14 )</p>	<p>Passato di legumi con riso</p> <p>Prosciutto crudo o cotto*</p> <p>Zucchine trifolate *10-12 mesi : <i>prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine</i> ( 14, )</p>	<p>Pastina all'olio</p> <p>Filetto di Pesce fresco</p> <p>Verdure cotte ( 1,4, )</p>
2	<p><b>PIATTO UNICO</b> Pasta gratinata al forno con ragù di vitello e grana</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Misto di Verdure di stagione al forno ( <i>no besciamella</i> ) ( 4,14,3, )</p>	<p>Farro al ragù finto di verdure ( <i>sedano, carote, cipolla</i> )</p> <p>Filetto di Pesce fresco</p> <p>Carote julienne ( 1,4,14 )</p>	<p>Riso in brodo vegetale</p> <p>Roast beef</p> <p>Fagiolini* e carote all'olio * <i>freschi o surgelati bio</i> ( 14, )</p>	<p>Pasta al pesto di basilico</p> <p>Hamburger di pollo</p> <p>Verdure cotte *10-12 mesi : <i>prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine</i> ( 3,4 )</p>	<p>Pasta al pomodoro fresco e basilico</p> <p>Tortino di verdure di stagione *</p> <p>Insalata di pomodoro * 10-12 mesi <i>no uovo, solo tortino di verdure e patata</i> <b>VEGETARIANO</b> ( 3,4,9 )</p>
3	<p>Pasta alla pomarola</p> <p>Coniglio al forno</p> <p>Verdure cotte ( <i>carote</i> ) ( 4,14, )</p>	<p>Crema di verdure di stagione con crostini</p> <p>Polpettine di cavolfiore</p> <p>Verdure cotte ( <i>Zucchine</i> ) <b>VEGETARIANO</b> ( 4,9,14 )</p>	<p>Pasta – gnocchi *al pesto di basilico</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Finocchi stufati * <i>se disponibili</i> ( 4,3 )</p>	<p>Zuppa di orzo / orzotto ( <i>frullata</i> )</p> <p>Filetto di Pesce fresco</p> <p>Verdure Cotte ( <i>carote e fagiolini</i> *) * <i>freschi o surgelati bio</i> ( 1,4,14 )</p>	<p><b>PIATTO UNICO</b> Pasta al ragù di pesce</p> <p>Legumi all'olio</p> <p>Verdure crude ( 4,1,14 )</p>
4	<p>Minestrina con pastina o riso</p>	<p>Pasta alle verdure di stagione</p>	<p>Pasta e fagioli ( <i>semi frullato</i> )</p>	<p>Pasta all'olio</p>	<p>Pasta all'erbette ( <i>erbe aromatiche prezzemolo basilico ed erba cipollina</i> )</p>

Pollo e o coniglio lesso	Filetto di pesce fresco	Ricotta vaccina / pecora	Polpettine di verdure *	Scaloppine alla salvia
Patate lesse (4, 14)	Pomodori da insalata ( 1,4,14)	Carote e zucchine trifolate ( 4, 14,3)	Bietola o spinaci lessi * <i>nido 10-12 mesi no</i> <i>uovo: tortino preparato</i> <i>senza uovo</i> <b>VEGETARIANO</b> ( 3,4,9,)	Finocchi stufati ( 4, )

Tutti giorni verranno serviti: Porzione di pane ( pane comune toscano o pane integrale ) , Verdure di stagione crude non condite

MENU' AUTUNNO VALORI MEDI SETTIMANALI							
SETTIMANE	CALORIE	PROTEINE %	GRASSI %	CHO %	Proteine g.	Fibra g	Calcio mg
1^ Settimana	452	14	30	56	16	4	105
2^ Settimana	456	15	29	57	17	5	126
3^ Settimana	437	15	32	54	16	6	143
4^ Settimana	438	15	28	57	16	5	109
Proteine: valori riferimento Linee Guida Regione Toscana g. 14/di							

## INVERNO ( da dicembre a fine aprile )

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	<p>Pasta alle verdure di stagione ( porri)</p> <p>Pollo e/o coniglio al forno</p> <p>Bietoline rosse lesse ( 4, 14 )</p>	<p>Passato di verdura con riso</p> <p>Polpettine di vitello al pomodoro</p> <p>Bietola all'olio ( 3,4,9,14)</p>	<p>Pastina alla pomarola</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Ciuffi di Cavolfiore lesso ( 1,4,14)</p>	<p>Passato di legumi con crostini</p> <p>Ricotta o formaggio fresco</p> <p>Verdure cotte (3,4,14)</p>	<p>Pasta Pomarola</p> <p>Tortino di verdure di stagione *</p> <p>Finocchi cotti * nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: tortino preparato senza uovo <b>VEGETARIANO</b> (4,9,14)</p>
2	<p>Farfalle ai broccoli ( verdure di stagione )</p> <p>Hamburger di vitello</p> <p>Carote cotte * nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: straccetti di vitello al tegame (4, 14)</p>	<p>Polenta all'olio e parmigiano</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Bietoline all'olio (1,3)</p>	<p>Crema di porri e zucca con crostini*</p> <p>Scaloppina di petto di pollo alla salvia</p> <p>Cavolo verza stufato *10-12 mesi :pastina o riso (4, 14,)</p>	<p>Gnocchetti * o pasta al pesto invernale</p> <p>Omelette</p> <p>Finocchi e carote trifolate * se disponibili ( 4, 9,14,)</p>	<p>Pasta con ragù di legumi</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdure cotte ( 3,4,14)</p>
3	<p>Minestrina in brodo di pollo o coniglio</p> <p>Pollo lesso o coniglio lesso</p> <p>Misto di verdure lesse con patate ( 4, 14,)</p>	<p>Pasta alla pomarola</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Spinaci all'olio (1,4,14)</p>	<p>Passato di verdure con riso</p> <p>Polpettine di verdure</p> <p>Bietoline rosse lesse <b>VEGETARIANO</b> (4,9,14)</p>	<p>Pasta ai broccoli</p> <p>Pecorino- formaggio</p> <p>Dadi di zucca al forno ( 3, 4, 14 )</p>	<p>Pasta alla zucca</p> <p>Frittata alle verdure *</p> <p>Purè di verdure di stagione * nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: hamburger di coniglio ( 4, 9, 14)</p>

4	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Tortino di verdure di stagione *</p> <p>Carote finocchi e cavolfiore lesso * <i>nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: tortino preparato senza uovo</i> ( 4, 9,14)</p>	<p>Zuppa di verdure con riso</p> <p>Prosciutto crudo e/o cotto *</p> <p>Patate al prezzemolo *10-12 mesi : <i>prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine</i> ( 14)</p>	<p>Pasta al ragù finto di verdure</p> <p>Legumi all'olio</p> <p>Carote brasate <b>VEGETARIANO</b> ( 4, 14)</p>	<p>Pasta alla crema di cavolfiore</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Bietola all'olio e limone (1,4, 14)</p>	<p>Pappa al pomodoro</p> <p>Arista magra al forno</p> <p>Cavolo verza stufato ( 4,14)</p>
5	<p>Minestrina con riso</p> <p>Spezzatino di vitello al pomodoro</p> <p>Patata lesse ( 4,14)</p>	<p>Pasta alle verdure di stagione</p> <p>Filetto di Pesce fresco</p> <p>Spinaci ( 1,3, 4, 14)</p>	<p>Passato di verdure con farro / orzo</p> <p>Crocchette di patate e formaggio*</p> <p>Cavolo verza a filini * <i>nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: tortino preparato senza uovo</i> (3, 4,9,14)</p>	<p>Polenta al ragù di vitello</p> <p>Ricotta / formaggio</p> <p>Verdure al forno ( 3,14)</p>	<p>Pasta all'olio e erbe</p> <p>Fagioli all'uccelletta</p> <p>Finocchi trifolati <b>VEGETARIANO</b> (4,14)</p>
6	<p>Orzotto alle verdure</p> <p>Scaloppina di petto di pollo al limone</p> <p>Bietoline rosse lesse ( 4, 14)</p>	<p>Pasta al pesto invernale</p> <p>Polpettone di verdure al pomodoro *</p> <p>Bietola all'olio * <i>nido 10-12 mesi <u>no uovo</u>: tortino preparato senza uovo</i> <b>VEGETARIANO</b> ( 4,9,14)</p>	<p>Pasta al ragù di carne</p> <p>Legumi all'olio</p> <p>Finocchi lessi trifolati ( 4, 14)</p>	<p>Pappa al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitello</p> <p>Broccoletti all'olio ( 4, 14)</p>	<p>Pasta al ragù di verdure</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Carote lesse (1,4,14)</p>

MENU' INVERNO VALORI MEDI SETTIMANALI							
SETTIMANE	CALORIE	PROTEINE %	GRASSI %	CHO %	Proteine g.	Fibra g	Calcio mg
1^ Settimana	441	14	30	56	16	5	143
2^ Settimana	417	15	31	54	16	5	132
3^ Settimana	433	14	30	56	15	5	131
4^ Settimana	423	14	29	57	15	5	135
5^ Settimana	425	14	29	57	15	5	144
6^ Settimana	415	15	28	57	16	5	136
Proteine: valori riferimento Linee Guida Regione Toscana g. 14/di							

## PRIMAVERA – ESTATE ( maggio-luglio)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	<p>Crema di carote e porri con crostini</p> <p>Coniglio al forno con erbe aromatiche</p> <p>Patate al forno ( 4,14)</p>	<p>Farfalle al pomodoro</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Verza stufata ( 1,4,14)</p>	<p>Pasta alla crema di cavolfiore</p> <p>Hamburger</p> <p>Carote olio e limone (4,14)</p>	<p>Pasta olio ed erbe</p> <p>Uovo strapazzato *</p> <p>Purè di verdure * <u>nido 10-12 mesi no uovo</u>: bocconcini di petto pollo al pomodoro (4,9,14)</p>	<p>Passato di legumi con riso</p> <p>Prosciutto crudo o cotto*</p> <p>Finocchi gratinati *10-12 mesi : prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine (14)</p>
2	<p>Risotto allo zafferano</p> <p>Bocconcini di petto di pollo alla salvia</p> <p>Misto di verdure cotte ( barbe rosse- finocchi ) (4)</p>	<p>Passato di verdure con riso</p> <p>Tortino di patate *</p> <p>Zucchine e carote lesse * <u>nido 10-12 mesi no uovo</u>: <b>VEGETARIANO</b> (9,14)</p>	<p><b>PIATTO UNICO</b></p> <p>Polenta all'olio con Spezzatino di vitello</p> <p>Spinaci all'olio (14)</p>	<p>Pasta al pesto di zucchine</p> <p>Formaggio</p> <p>Cavolfiore al vapore ( 3,4)</p>	<p>Pasta rose( ricotta e pomodoro)</p> <p>Filetto di pesce</p> <p>Fagiolini olio e limone ( surgelati Bio ) ( 1,3,4,9,14)</p>
3	<p>Passato di legumi con riso</p> <p>Sformato di verdure con ricotta (zucchine o cavolfiore )</p> <p>Carote , zucchine e patate bollite <b>VEGETARIANO</b> (3,9,14)</p>	<p>Mezze penne al pomodoro</p> <p>Filetto di pesce fresco</p> <p>Bietoline rosse bollite ( 1,4,14)</p>	<p>Gnocchi agli asparagi</p> <p>Formaggio</p> <p>Zucchine trifolate ( 3,4,9,)</p>	<p>Minestrina</p> <p>Pollo lesso</p> <p>Patate e carote trifolate ( 4,14)</p>	<p>Pastina olio erbe</p> <p>Omelette*</p> <p>Bietola o spinaci all'olio * <u>nido 10-12 mesi no uovo</u>: Legumi all'olio ( 4,9)</p>

4	Pasta agli asparagi	<b>PIATTO UNICO</b>	Passato di verdura con riso	Pasta al pomodoro (fresco*) e basilico	Risotto olio e parmigiano
	Vitello al forno con salsa di verdure	Pasta al ragù di pesce fresco	Pollo o coniglio al forno	Prosciutto crudo o cotto *	Polpettine di verdure *
	Zucchine carote al pomodoro ( 4,14)	Legumi all'olio	Purè di verdure ( 14)	Zucchine trifolate 10-12 mesi : prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine * se disponibile ( 4)	Carote julienne * nido 10-12 mesi <u>no uovo</u> : <b>VEGETARIANO</b> ( 3,4,9,)

MENU' PRIMAVERA – ESTATE VALORI MEDI SETTIMANALI							
SETTIMANE	CALORIE	PROTEINE %	GRASSI %	CHO %	Proteine g.	Fibra g	Calcio mg
1^ Settimana	432	15	29	55	17	4	129
2^ Settimana	431	14	29	57	15	4	141
3^ Settimana	422	14	29	57	15	5	141
4^ Settimana	446	15	27	58	17	4	145
Proteine: valori riferimento Linee Guida Regione Toscana g. 14/di							

## RICETTARIO

PRIMO PIATTO	
<b>Pasta o risotto in bianco , al pomodoro-pomarola</b> riso o pasta pomodori olio d'oliva extra-vergine parmigiano basilico	g 50 q.b. g 5 g 4 q.b
<i>Pomarola : pomodoro, aglio cipolla, carota, sedano, basilico in estate , cuocere a fuoco moderato. A cottura ultimata aggiungere l'olio a crudo ed aggiustare in sale  nel periodo estivo il pomodoro potrà essere fresco con basilico</i> <b>NO BURRO - NO PEPERONCINO</b>	
<b>Pasta rosè ( ricotta e pomodoro )</b> Pasta Ricotta vaccina fresca Sugo di pomodoro olio d'oliva extra-vergine parmigiano	g 50 g 5 g 10 g 5 g 4
<i>Nel periodo estivo il sugo di pomodoro verrà sostituito con pomodoro fresco</i>	
<b>Gnocchi al pomodoro</b> Gnocchi di patate Pomodoro Aglio , cipolla, aromi Olio extravergine Parmigiano reggiano	g 150 g 10 q.b. g 5 g 4
<b>Gnocchi al pesto – pesto d'inverno</b> Gnocchi di patate Basilico – spinaci , pinoli Olio extravergine Parmigiano	g 150 q.b. g 5 g4
<b>Gnocchi al ragù di verdure</b> Gnocchi di patate Pomodoro, sedano carote, cipolla Olio extravergine Parmigiano	g 150 g 10 g 5 g 4

<b>Pasta , farro , orzo al pesto di basilico</b>	
Pasta comune	g 50
Basilico , pinoli	q,b,
Olio extravergine	g 5
Parmigiano	g 4
<b>Pasta, farro, orzo al pesto d'inverno</b>	
Pasta comune	g 50
Spinaci o cavolo nero	q.b.
Cipolla, o scalogno	q.b.
Olio extravergine	g 5
Parmigiano	g 4
<i>Stufare con cipolla/ scalogno le foglie di cavolo nero, passare al frullatore con aggiunta di pinoli , parmigiano e olio; Gli spinaci utilizzati freschi ed a crudo.</i>	
<b>Pasta, farro, orzo al pesto di zucchine</b>	
Pasta , farro, orzo comune	g 50
Zucchine fresche ,	q.b.
Cipolla bianca o scalogno	q.b.
Olio extravergine	g 5
Parmigiano	g 4
<i>Stufare con cipolla/ scalogno le zucchine, passare al frullatore con aggiunta di pinoli , parmigiano e olio;</i>	
<b>Pasta, riso al ragù di pesce</b>	
Pasta comune	g 50
Pesce fresco	g 20
Olio extravergine	g 5
Passata di pomodoro , aromi	q.b
<b>Pasta, farro, orzo al ragù di verdure</b>	
Pasta comune, orzo, farro	g 50
Pomodoro, sedano carote, cipolla , ed altro	g 20
Olio extravergine	g 5
Parmigiano	g 4
<i>Stufare le verdure precedentemente ridotti a piccoli dadi.</i>	
<b>Pasta o risotto alle verdure</b> ( spinaci, zucchine e fiori di zucca , carciofi, porri, cavolfiore, broccoli radicchio, peperoni )	
Riso , pasta	g 50
verdure di stagione, cipolla	g 20
olio d'oliva extra-vergine	g 5
Formaggio parmigiano	g 4

<p><b>Gnocchi alle verdure</b>  <i>( spinaci, zucchine e fiori di zucca , carciofi, porri, cavolfiore, broccoli radicchio, peperoni )</i>  Gnocchi di patate  verdure di stagione  olio d'oliva extra-vergine  parmigiano</p>	<p>g 150  g 20  g 5  g 4</p>
<p><i>Ridurre a dadi le verdure : cipolla, verdure di stagione esempio zucchine; far appassire in una casseruola con olio extravergine , bordo vegetale; aggiustare di sale .</i>  <i>E' possibile condire la pasta con il sugo tale e qual oppure con una crema ottenuta passando al mixer le verdure cotte.. <b>NO BURRO</b></i></p>	
<p><b>Pasta – risotto all'erbette</b>  Pasta - riso  olio d'oliva extra-vergine  parmigiano  Origano, basilico, menta , erba cipollina , prezzemolo</p>	<p>g 50  g 5  g 4  q.b.</p>
<p><i>E' un pasta bianca condita con olio e insaporita con trito di erbe aromatiche fresche; prezzemolo, erba cipollina, origano, menta .</i></p>	
<p><b>Pasta alle melanzane</b>  Riso, pasta  Melanzane  cipolla, aromi  olio d'oliva extra-vergine  parmigiano</p>	<p>g 50  g 20  q.b.  g 5  g 4</p>
<p><i>Stufare le melanzane in teglia con poco olio extravergine , cipolla; se gradito aggiungere un po' di passata di pomodoro, aggiustare di sale.</i>  <i>La salsa può essere utilizzata tal quale oppure frullata a crema .</i></p>	
<p><b>Pasta al ragù di carne</b>  Pasta , riso  Carne magra  aromi, passata di pomodoro  olio d'oliva extra-vergine</p>	<p>g 50  g 20  q.b.  g 5</p>
<p><b>Risotto allo zafferano</b>  Riso  cipolla, aromi - zafferano  olio extravergine  brodo vegetale  Parmigiano</p>	<p>g 50  q.b.  g 5  q.b.  g 4</p>
<p><i>Procedimento classico per la preparazione del risotto,a fine cottura verrà mantecato con parmigiano o con zafferano</i></p>	

<b>Risotto alla parmigiana</b> Riso cipolla Parmigiano reggiano olio extravergine brodo vegetale	g 50 q.b. g 4 g 5 q.b.
<b>Pastina , riso in brodo di carne o vegetale</b> pasta di piccolo formato parmigiano brodo vegetale-carne	g 40 g 5 q.b.
<b>Pasta al ragù di vitello gratinata in forno</b> pasta ragù di vitello parmigiano <u>Per la besciamella</u> latte ps. Farina	g 50 g 20 g 4 g 50 q.b.
<b>Polenta al ragù di pesce o di carne</b> farina gialla per polenta ragù di pesce o di carne	g 40 g 20
<b>Polenta olio e grana</b> farina gialla per polenta Parmigiano Olio extravergine d'oliva	g 40 g 20 g. 4
<b>Passato di verdure con pasta, riso,crostini, orzo o farro</b> pasta o riso o crostini, orzo o farro verdure varie (carote, zucchine) olio extravergine d'oliva Parmigiano	g 40 q.b. g 5 g 4
<b>Passato di legumi con crostini o pasta o riso , farro, orzo</b> Crostini o pasta o riso, farro , orzo legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci) olio d'oliva extra-vergine	g 40 g 10 g 5
<b>Crema di legumi con crostini</b> Crostini Legumi secchi Olio d'oliva extra-vergine	g 40 g 10 g5

Brodo vegetale	q.b.
<b>Crema di verdure con pasta, riso o crostini</b>	
Pasta / riso	g 30
Verdura di stagione	g 50
Olio d'oliva extra-vergine	g 5
Brodo vegetale	q.b.
<b>NO LATTE NO BURRO</b>	
<i>Stufare le verdure , la patata in una casseruola con aggiunta di brodo vegetale , passare al passatutto o frullare con il mixer</i>	
<b>Pappa al pomodoro</b>	
Pane toscano rafferma	g 40
Pomodori	g 30
aglio e aromi	q.b.
Olio extravergine d'oliva	g 5
<b>Zuppa di legumi e cereali (es. farro e lenticchie,)</b>	
Cereali - farro	g 30
legumi secchi - lenticchie	g 10
olio d'oliva extra-vergine	g 5
brodo vegetale	q.b.
cipolla, sedano carote pomodoro	q.b.
<i>Cuocere le lenticchie in acqua con sedano cipolla e pomodoro, a fine cottura conservare una parte di lenticchie intere frullare le restanti con le verdure, riunire le lenticchie ed il farro precedentemente lessato, condire con olio extravergine a crudo, ed aggiustare la densità della zuppa con aggiunta di brodo vegetale.</i>	
<b>Pasta e fagioli o ceci o lenticchie, piselli</b>	
Pasta	g 40
legumi secchi -	g 10
olio d'oliva extra-vergine	g 5
brodo vegetale	q.b.
cipolla, sedano carote pomodoro	q.b.
<i>Procedimento classico</i>	
<b>Orzotto con verdure</b>	
Orzo	g 40
brodo vegetale	q.b.
Verdure miste : cipolla, sedano carote porro, pomodoro ( poco )	q.b.
Olio extravergine oliva	g 5
<i>Iniziare la cottura dell'orzo in acqua bollente e poco salata, a parte ridurre le verdure a piccoli pezzi, a meta cottura dell'orzo aggiungere le verdure e completare la cottura con aggiunta di brodo vegetale</i>	

<b>Zuppa di verdure con riso</b> riso verdure miste di stagione parmigiano olio extravergine	g 40 g. 20 g 4 g 5
<i>Ridurre a pezzi le verdure di stagione ( es. porri, zucca , oppure zucchine fagiolini carote ) e cuocere in acqua con aggiunta di cipolla e se gradito del pomodoro per dare del colore; a meta cottura aggiungere il riso e completare la cottura. Deve risultate come una minestrone ' denso '</i>	
<b>Crema di pomodoro con pasta, riso o crostini</b> Pasta / riso Verdura di stagione Olio d'oliva extra-vergine Brodo vegetale <b>NO LATTE NO BURRO</b>	g 40 q.b. g 5 q.b.
<b>SECONDO PIATTO</b> a base di carne	
<b>Carne di pollo, tacchino, coniglio, vitello, manzo, maiale magro</b> a fette tipo scaloppina o a pezzo intero tipo fesa o roast beef, pollo o coniglio lessato	g. 35
<i>La carne può essere cucinata in vario modo, al forno in teglia con gli aromi, lessata ; se cotta in forno può essere arricchita di verdure : carote, sedano cipolla e pomodoro</i>	
<b>Fettine di carne con limone, salvia, erbe aromatiche, agrumi</b> Carne di vitello / pollame, maiale magro olio d'oliva extra-vergine farina	g 35 g 5 q.b.
<i>es. Petto di pollo agli agrumi: stesso procedimento del petto di pollo al limone ma con miscela di succo di agrumi, arancio, limone pompelmo</i>	
<b>Brasato alle verdure</b> Carne di manzo - tacchino, magro pezzo intero, verdure miste: carote, sedano cipolla olio d'oliva extra-vergine aromi	g 35 q.b. g 5 q.b.
<i>Procedimento classico della cottura brasata; le eventuali verdure aggiunte ( sedano, cipolla e pomodoro) possono essere frullate con il mixer o con il passatutto per dare cremosità al condimento.</i>	
<b>Bocconcini croccanti</b> Bocconcini di petto di pollo o tacchino, vitello	g 35

Pan grattato olio d'oliva extra-vergine aromi	q.b. g 5 q.b.
<i>Tagliare il pollo o il tacchino a pezzettini( bocconcini ) rotolare nel pan grattato e cuocere in una teglia da forno appena unta ; rigirare di tanto in tanto per dorare tutte le superfici; si accompagna con uno spicchio di limone</i>	
<b>Polpette di carne</b> carne di vitello magra patata olio d'oliva extra-vergine uova Pane grattato	g 35 g 50 g 5 q.b. circa 15 g q.b.
<b>Hamburger di carne</b> carne di vitello magra o tacchino olio d'oliva extra-vergine	g 35 g 5
<b>Pollo alla cacciatora</b> Pollo Passata di pomodoro olio d'oliva extra-vergine aromi,	g 35 g 10 g 5 q.b.
<b>Spezzatino di carne di vitello o di tacchino in bianco</b> Bocconcini di petto di tacchino olio d'oliva extra-vergine aromi, rosmarino e aglio	g 35 g 5 q.b.
<b>Spezzatino con patate</b> Carne di manzo, vitello magro ridotta a cubetti Passata di pomodoro Patate olio d'oliva extra-vergine aromi	g 35 q.b. g 80 g 5 q.b.

**SECONDO PIATTO** a base di uova

<b>Frittata alle verdure</b> Uovo di gallina verdure miste di stagione Aromi, prezzemolo Olio extravergine	Mezzo g 20 q.b. g 5
--	------------------------------

Omelette Uovo di gallina Olio extravergine	Mezzo g. 5
<b>SECONDO PIATTO</b> a base di pesce	
<b>Pesce impanato al forno</b> filetto di pesce olio d'oliva extra-vergine pangrattato/uovo	g 45 g 5 q.b.
<b>Pesce agli aromi</b> pesce olio d'oliva extra-vergine aromi	g 45 g 5 q.b.
<b>SECONDO PIATTO</b> a base di verdura	
<b>Sformato di verdure</b> Verdure di stagione Uovo parmigiano/ ricotta latte p.s. Maizena	g 40 mezzo a bambino g 5 q.b. q.b.
<i>Lavare e lessare le verdure, frullare , aggiungere le uova intere, il latte il parmigiano la maizena , amalgamare bene; cuocere in forno a 180 ° C per circa 20 minuti</i>	
<b>Polpettine di verdure</b> Verdure di stagione Uovo Ricotta vaccina Patata Farina o pane grattato	g 40 q.b/ mezzo a bambino g 10 g 50 q.b.
<b>Tortino di patate</b> Uovo Patata Olio extravergine	q.b/ mezzo a bambino g 100 g 5

parmigiano	g 5
<b>Con ricotta</b>	
Ricotta vaccina	g 20
<b>Tortino di verdure e prosciutto cotto</b>	
Verdure di stagione	g 30
Prosciutto cotto tritato	g 10
Uovo	q.b
Patata	g 50
Olio extravergine	g 5
Parmigiano grattugiato	q.b
<i>Ci sono 2 procedimenti</i>	
<i>A)Cuocere le verdure ( esempio le zucchine o gli spinaci o il cuore dei carciofi), disporre a strati alternati le verdure ed il prosciutto in una teglia da forno, condire, sbattere l'uovo con il parmigiano, distribuire sulla teglia ,far cuocere in forno per circa 15- 20 minuti a180°c.</i>	
<i>n.b. le verdure possono essere a piccoli pezzi o frullate</i>	
<i>b)disporre le verdure cotte in una pirofila da forno alterando strati di straccetti di prosciutto e verdure</i>	
<b>Tortino di verdure</b>	
Verdure di stagione	g 30
Uovo	mezzo
Patata	g 50
Olio extravergine	g 5
Parmigiano grattugiato	q.b
<b>Patate gratinate</b>	
patate	g. 50
parmigiano	g. 20
pan grattato	q.b.
olio	g. 5
<b>Crocchette – polpettine di patate</b>	
patate	g. 50
uovo	q.b
ricotta	g. 20
parmigiano	g. 5
pan grattato	q.b.
olio	g. 5
<b>Polpettone vegetariano</b>	

Zucchina, carota	1/2+ 1/2
Piselli	g.10
Pane raffermo	g.20
Latte	cc. 20
Uovo	1/4
Parmigiano reggiano	g. 5
Olio extravergine	q.b.
Prezzemolo,pepe, aromi	q.b.
pan grattato	q.b.
<i>Riducete in dadi le verdure e cuocetele a vapore, sbollentare i piselli , ammollate il pane nel latte, Sbattete l' uovo con il sale ed il pepe In una terrina unite le verdure , il pane strizzato, l'uovo sbattuto aggiungete il parmigiano un po' di pan grattato; mescolate bene il tutto. Rovesciate l'impasto su una foglio di carta da forno; chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 180-190 °C per 30-40 minuti,oppure distendete in teglia e spolverate con poco pan grattato</i>	
<b>Hamburger vegetali</b>	
Legumi secchi	g 20
Cipolla bianca	q.b.
Albume	1/4
Farina	q.b.
Olio extravergine	q.b
<i>Cuocere i legumi, nel mixer: i legumi cotti, la cipolla, l'albume e un pizzico di scorza di limone, sale e poco pepe, frullare.Fare delle piccole hamburger o polpette infarinare e cuocere in teglia o in forno .</i>	
<b>Polpette di legumi</b>	
Legumi secchi	g 20
Patata	g 50
uovo	g 5
parmigiano reggiano	g 5
Aromi	q.b
Olio extravergine	g 5
Farina o pan grattato	q.b.
<i>Lessare i legumi e le patata, passarli al mixer, unire l'uovo, il parmigiano; fare delle piccole polpette infarinare e cuocer in forno o ripassare in teglia in una salsa di pomodoro fresco e prezzemolo.</i>	
<b>Verdure gratinate al forno</b>	

Verdure miste di stagione	g 40
formaggio parmigiano o pecorino	g 20
<b>per la besciamella</b>	
latte ps	g 50
farina	q.b
<i>Cuocere le verdure precedentemente ridotte a dadi , disporle in una pirofila condirle con olio e sale cospargere di formaggio ,ricoprirle con besciamella gratinare al forno</i>	

**FORMAGGI**

<b>Mozzarella, Caciotta, stracchino, ricotta, Parmigiano reggiano</b>	g. 20
---	-------

**SALUMI**

<b>Prosciutto cotto o crudo magro</b>	g 20
---------------------------------------	------

**Uova( frittata)**

<b>Uova di gallina per frittata</b>	mezzo
-------------------------------------	-------

**CONTORNI**

<b>Verdura cotta</b>	g 80
----------------------	------

<b>Verdura cruda mista</b>	g 60
----------------------------	------

<b>Verdura gratinate al forno</b>	
Verdure miste lesse	g. 80
Pane grattugiato	g. 5
Olio Extravergine	g. 5

*Cuocere le verdure a vapore, disporle in una teglia da forno e fare condire, eventualmente aggiungere un pizzico di pane grattugiato e far gratinare.*

<b>Patate</b>	g 80
---------------	------

**LEGUMI**

<b>Secchi per contorno</b>	g.20
----------------------------	------

<b>Secchi per minestre</b>	g 10
----------------------------	------

**CONDIMENTO**

<b>Olio extravergine di oliva</b>	g 10
-----------------------------------	------

FRUTTA O DESSERT	
Frutta di stagione	g 100

PANE	
Pane toscano, multicereale	g 30

## ALLERGENI



1) PESCE , 2) MOLLUSCHI, 3) LATTICINI , 4) GLUTINE, 5) FRUTTA A GUSCIO, 6) CROSTACEI, 7) ARACHIDI  
 8) LUPINI, 9)UOVA, 10) ANIDRIDE SOLFOROSA, 11) SOIA, 12) SESAMO, 13) SENAPE, 14) SEDANO

## MENÙ ALTERNATIVI

Vi è massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. la cucina dietetica è in grado di confezionare diete per:

- ▶ motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- ▶ esclusioni di tipo etico/religioso.

## DIETE PER MOTIVI SANITARI

La richiesta per l'attivazione di una dieta speciale va fatta esclusivamente presentando un certificato medico che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta .

Vista la delicatezza del servizio e la responsabilità che questo comporta, è necessario seguire un iter ben preciso:

- ▶ i certificati medici vanno presentati preventivamente rispetto all'inizio del servizio mensa;
- ▶ la dieta verrà attivata solamente quanto sarà presentata la documentazione medica
- ▶ per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere redatti da medici specializzati in medicina tradizionale (pediatri o medici specialisti) mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici ...);

Il genitore può richiedere senza dover presentare certificato medico, una **DIETA IN BIANCO O VITTO LEGGERO**, per un massimo di **2 gg** ( lieve indisposizione del bambino ).

Il vitto leggero prevede:

- pasta o riso all'olio crudo
- carne bianca lessata o al forno
- patate e/o carote lesse
- frutta fresca( mela)
- pane fresco
- olio a crudo e se gradito succo di limone

## DIETA IN BIANCO PER PERIODI MAGGIORI A GIORNI 2

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia , e gli alimenti che possono essere somministrati.

Se il certificato non riporta 'indicazioni precise 'sul tipo dei cibi che devono essere esclusi il pasto verrà confezionato con :

Pasta o riso all'olio, fettina di pollo o tacchino in bianco , patate lesse e pane toscano per tutta la durata del certificato.

## DIETA PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

Viene preparato lo stesso tipo di menù,ma utilizzando prodotti privi di glutine: pasta , pane , farine , biscotti, ma anche yogurt, gelato, torte ecc... tutto gluten free certificato

## DIETA INTOLLERANTI AL POMODORO

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione : melanzane, zucchine zucca, ecc...

## DIETA INTOLLERANTI AL PESCE

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio, carne di pollo o tacchino , di manzo , prosciutto cotto, uova o legumi.

## DIETA INTOLLERANTI AI LATTICINI

Si esclude il latte vaccino e derivati , il formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

## DIETA INTOLLERANTI ALL'UOVO

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di manzo o pollo o tacchino, prosciutto cotto, pesce o formaggio.

## DIETE SPECIALI PER MOTIVI RELIGIOSI

### NO CARNE MAIALE

Il secondo piatto a base carne di maiale sarà sostituito con pollo o tacchino, uova , pesce , legumi;

**NO CARNE E VEGETARIANO** : il piatto a base di carne di vitello o pollame sarà sostituito con formaggio ed uova, e/ o solo con legumi

## Catalogo

ALL. B1- costi del personale a base d'asta.pdf .....	1
ALL. B.2 - costi della sicurezza.pdf .....	2

**Allegato B (Ore stimate, costi del personale a base d'asta)**

ALLEGATO B

TABELLA 1

**TABELLA 1 – COSTI DEL PERSONALE AI SENSI DEL DECRETO DIRETTORIALE 17 FEBBRAIO 2020, N. 7**

Il costo del personale di cui si terrà conto ai fini della determinazione dell'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo n. 50/2016, e ss.mm.ii., è stato determinato ai sensi del decretodirettoriale 17 febbraio 2020 (*"Costo medio orario del lavoro per i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale educativo e di inserimento lavorativo"*). Saranno pertanto ritenute anomale le offerte che indicheranno un corrispettivo triennale per la manodopera inferiore a **€ 1.550.827,34**

	Ausiliari	Educatori	Coordinamento	Trasporto Pasti	Pulizie e lavanderia e Somministrazione/assistenza pasto	Capo Cuoco	Cuoco	TOTALE
<b>Numero di ospiti modulo base</b>								
Parametro - Ore triennali totali	19.116	42.909	4.505	348	9.504	5.024	3.984	
Ore triennali stazione appaltante	0	0	0	0	0	0	0	
Ore triennali dell'appaltatore	19.116	42.909	1.502	348	9.504	5.024	3.984	82.387
Inquadramento CCNL Coop. Soc.	B1 (senza indennità di turno)	D2 (senza indennità di turno)	E2	B1	A2	C3/D1 (senza indennità di turno)	C1 (senza indennità di turno)	
Requisiti professionali		Educatore	Educatore			Cuoco	Cuoco	
Costo orario appaltatore a base d'asta (D.M. 2020)	16,73	€ 20,22	€ 24,29	€ 16,73	€ 15,92	€ 19,84	€ 17,60	€ 131,33
<b>Costo del personale triennale (tabella ministeriale)</b>	€ 319.810,68	€ 867.619,98	€ 36.471,44	€ 5.822,04	€ 151.303,68	€ 99.681,12	€ 70.118,40	€ 1.550.827,34

**Allegato B (costi della sicurezza a base d'asta)**

ALLEGATO B

TABELLA 2

**TABELLA 2 – COSTI DELLA SICUREZZA DI IMPRESA – SOGGETTI A RIBASSO**

Vengono stimati oneri per la sicurezza soggetti a ribasso, non da interferenza ed a carico dell'impresa, pari a € **11.032,29** AVCP, Determinazione n. 3 del 2008). Il concorrente è tenuto ad indicare tali costi in sede di offerta e qualora questi dovessero risultare inferiore alla suddetta soglia di anomalia l'offerta sarà oggetto di verifica di congruità ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50 del 2016.

## COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

### REGOLAMENTO ASILO NIDO

Approvato ed allegato alla delibera del C.C. n. 11 del 02.02.2001

#### Art. 1 Istituzione

Nel Comune di Terranuova B.ni il Nido d'infanzia è istituito dall'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 22 del 14 aprile 1999.

#### Art. 2 Finalità

Il nido d'infanzia è un servizio socio-educativo di interesse pubblico che, assicura una adeguata assistenza alla famiglia nel quadro del sistema di sicurezza sociale, e la crescita ottimale del bambino/a sotto il profilo psico-fisico.

A questo scopo nel nido d'infanzia viene assicurata ai bambini un'attenta azione sul piano educativo e formativo, integrativa di quella familiare e genitoriale

Il nido d'infanzia si configura come servizio che garantisce la piena espressione della soggettività delle bambine e dei bambini in ordine allo sviluppo della loro esperienza e conoscenza.

#### Art. 3 Il calendario

L'apertura annuale del nido d'infanzia non può essere inferiore alle 42 settimane, con attività per almeno cinque giorni alla settimana.

#### Art. 4 L'orario

1. Il Comune nel definire l'orario di apertura e di chiusura del nido d'infanzia, ai sensi e per gli effetti della Legge Regionale 22 luglio 1998, n.38 " Governo del tempo e dello spazio urbano e pianificazione degli orari della città " deve tenere conto degli orari lavorativi della popolazione residente, utente o potenziale utente del servizio.

2. Di norma, l'orario di apertura del nido d'infanzia è compreso fra le 6 (sei) e le 11 (undici ) ore giornaliere. All'interno di tale orario devono essere previste forme di iscrizione diversificate quali:

- la frequenza corta antimeridiana o pomeridiana senza il pasto, non inferiore alle 4 (quattro) ore.
- - la frequenza antimeridiana o pomeridiana comprensiva del pasto.

3. In presenza delle forme di iscrizione di cui al precedente comma, il gruppo degli operatori di cui al successivo articolo 10 , dovrà adeguare il progetto educativo alle esigenze poste dalla flessibilità per garantirne comunque il valore educativo.

Art.5

La disciplina delle ammissioni

1. L'ammissione al nido d'infanzia è rivolta a tutti i bambini da 10 mesi a tre anni.
2. L'accesso al nido d'infanzia pubblico riguarda i bambini residenti nel comune o di altri comuni convenzionati.
3. La disciplina delle ammissioni delle strutture pubbliche deve contenere indicazioni di priorità per favorire l'accesso dei bambini:
  - a) portatori di handicap,
  - b) in condizioni di disagio socioeconomico e lavorativo dei genitori,
  - c) il cui nucleo familiare sia monoparentale,
  - d) nel cui nucleo entrambi i genitori siano occupati.
4. Per essere ammessi i bambini devono avere ottemperato agli obblighi di prevenzione previsti dalla vigente legge sanitaria

Art.6

Modalità d'iscrizione, istruttoria e graduatoria finale

1. Le domande devono essere compilate su appositi moduli da ritirarsi presso l'Ufficio Scuola del Comune.
2. Le domande devono pervenire entro il 31 maggio dell'anno in corso all'Ufficio Relazioni con il Pubblico
3. L'Amministrazione si riserva di verificare per proprio conto le reali condizioni dichiarate nella domanda.
4. Il servizio competente procede all'assegnazione dei punteggi predefiniti ed approvati dall'Amministrazione Comunale con apposito atto e alla formazione della graduatoria finale.
5. La graduatoria finale viene affissa all'Albo Comunale e resa pubblica nelle altre forme eventualmente previste dall'ordinamento comunale. Viene trasmessa per posta alle famiglie che hanno presentato domanda d'iscrizione al nido la comunicazione dell'ammissione o della non ammissione.
6. La graduatoria di cui sopra resta affissa all'Albo comunale per 10 giorni consecutivi. Nei dieci giorni successivi è ammessa la presentazione di ricorsi scritti al Dirigente del Settore. Il Dirigente decide nei dieci giorni successivi.
7. Alle famiglie degli ammessi viene concesso un termine per comunicare la propria accettazione o rinuncia al nido a partire dall'anno scolastico successivo.
8. Per i bambini nati successivamente alla scadenza del bando, per coloro che hanno acquisito la residenza in data successiva a questo è data la possibilità di presentare domanda anche in un altro periodo dell'anno.
9. Le domande presentate successivamente alla data di scadenza del bando saranno collocate al termine della graduatoria
10. I bambini una volta ammessi al nido d'infanzia hanno garantito il loro diritto di frequenza fino al termine dell'intero ciclo pur avendo compiuto il terzo anno di età

Art. 7

Quote di partecipazione

Il Consiglio Comunale stabilisce annualmente la quota di partecipazione dei genitori. Il materiale di uso personale è a carico delle famiglie

Art.8  
Alimentazione

L'alimentazione fa parte integrante dell'attività educativa del nido d'infanzia ed è organizzata secondo criteri e tabelle dietetiche che rispondono alle particolari esigenze dei bambini finalizzate ad una sana e corretta crescita psico-fisica.

Art. 9  
Organizzazione e funzioni educative e ausiliarie

1. Nel nido d'infanzia, il rapporto medio educatore/bambini, nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio, è di 1/6 bambini frequentanti, calcolato sulla media delle presenze del mese di massima frequenza. Nelle sezioni nelle quali risultino iscritti solamente bambini di età non inferiore ai 18 mesi, il rapporto di cui sopra è fissato a 1/9.
2. Nelle sezioni in cui siano frequentanti bambini portatori di handicap deve essere assicurata la presenza di personale idoneo.
3. Le funzioni ausiliarie devono essere organizzate in modo da garantire, in relazione all'orario di apertura del servizio e all'entità dei bambini frequentanti il servizio di refezione, il supporto alle attività didattiche, la pulizia e il riordino dell'ambiente durante e a termine dell'orario quotidiano di apertura.

Art. 10  
Il gruppo degli operatori e il progetto educativo

1. Il Gruppo degli operatori è composto da tutti gli educatori e operatori impegnati nel nido d'infanzia.
2. Il gruppo operatori è responsabile collegialmente dell'elaborazione e dell'aggiornamento del progetto educativo del servizio.
3. Il comune, per la rete dei propri servizi assicura la funzione di coordinamento pedagogico ed organizzativo promuovendo l'elaborazione e la verifica del progetto educativo, organizzativo e gestionale, nonché il loro reciproco raccordo e il loro inserimento nella rete delle opportunità educative offerte ai bambini ed alle famiglie.
4. Laddove la presenza di soggetti privati gestori dei servizi di cui al presente regolamento si proponga in termini di sistema formativo, possono essere previste forme di coordinamento interno distinte da quelle comunali, ma ad esse raccordate.

Art.11  
Funzione del personale

In coerenza con le finalità del nido d'infanzia comunale di tendere a costituirsi come ambiente omogeneamente educante, escludendo spazi gerarchizzati, tutto il personale si organizza in collettivo di lavoro e collegialmente affronta e concorre a decidere la totalità dei problemi

dell'istituzione unitamente agli organi di gestione sociale e agli organi tecnici all'Assessorato Pubblica Istruzione.

E' nell'ambito di queste premesse e di tali valori che si inquadrano le diverse attribuzioni demandate ai singoli operatori.

Per garantire la continuità del rapporto educativo tutto il personale ruota periodicamente nelle diverse sezioni del nido.

#### Art. 12

##### Compiti degli educatori

Gli insegnanti del nido d'infanzia, cui si riconosce una libertà didattica e metodologica, curano le attività educative all'interno dei gruppi dei bambini e promuovono i collegamenti che si rendono necessari per aprire il nido all'ambiente esterno, in modo che ci siano scambi positivi fra le diverse realtà educative, al fine di approfondire il significato delle singole esperienze.

Le educatrici del nido d'infanzia, inoltre:

- a) si servono nel loro operare degli strumenti derivati dalla ricerca pedagogica e dall'osservazione per impostare e verificare il lavoro didattico;
- b) sono impegnati a operare secondo il criterio della collegialità delle scelte sia nell'ambito del collettivo che nei rapporti con i genitori,
- c) operano secondo una programmazione educativa discussa e concordata con le famiglie e il consiglio.
- d) Partecipano ai dibattiti, corsi, stages, anche di carattere residenziale;
- e) Svolgono nei limiti stabiliti dal consiglio, compiti amministrativi, in appoggio alle attività del consiglio.

Gli insegnanti infine promuovono:

-forme di incontro e di rapporto costante con i genitori che consentano la massima collaborazione alla vita del nido.

- la riunione di sezione almeno una volta ogni quindici giorni per discutere, analizzare le esperienze realizzate e da realizzare;
- scambi di informazioni e di esperienze con le altre istituzioni per la prima infanzia.

#### Art. 13

##### Aggiornamento professionale degli operatori

L'aggiornamento professionale è da intendersi come un insieme di iniziative di formazione permanente, come riflessione sulle attività di innovazione e sperimentazione, come diritto e dovere degli operatori scolastici, come elemento peculiare della loro etica professionale, inserito all'interno dell'orario di servizio e del quadro normativo delle attribuzioni e competenze di lavoro.

#### Art.14

##### Gli organi di partecipazione

1. Gli organi di partecipazione sono.

- a) L'Assemblea
- b) Il Consiglio

Art.15  
L'Assemblea dei genitori

1. Il comune organizza almeno due volte all'anno l'assemblea dei genitori dei bambini iscritti e degli operatori per discutere i temi generali propri dell'organizzazione e del funzionamento del servizio, e sul processo di realizzazione del progetto educativo.
2. L'assemblea dei genitori elegge nel proprio seno i propri rappresentanti all'interno del Consiglio.

Art. 16  
Il Consiglio

1. Il Consiglio promuove la partecipazione delle famiglie alla vita del servizio ed elabora proposte sul suo funzionamento.
2. Il Consiglio è composto da rappresentanti dei genitori dei bambini iscritti e da rappresentanti degli operatori e del soggetto titolare del servizio. I rappresentanti dei genitori sono in numero pari alla metà più uno rispetto al numero complessivo dei membri del Consiglio.
3. Il Presidente è eletto fra i rappresentanti dei genitori presenti nel Consiglio.

Art. 17  
I contesti della partecipazione

1. Al fine di favorire una reale partecipazione dei genitori dei bambini iscritti alla vita del servizio, il progetto educativo deve prevedere la realizzazione delle seguenti situazioni:
  - a) colloqui individuali, da organizzare antecedentemente al primo ambientamento ed ogni volta che si riterranno utili nel corso dell'anno formativo;
  - b) riunioni di sezione, al fine di discutere gli aspetti connessi alla realizzazione del progetto educativo riferito ai diversi gruppi/sezione;
  - c) incontri tematici nei quali affrontare problematiche legate alla genitorialità;
  - d) laboratori, con cui coinvolgere personalmente i genitori nella vita del servizio, mettendo a frutto le loro competenze personali;
  - e) momenti di socializzazione tra i vari soggetti del servizio.

Art.18  
Assistenza sanitaria

La vigilanza igienico - sanitaria è garantita dall'USL territoriale competente, la quale assicura le attività di prevenzione e le prestazioni socio - sanitarie ai bambini secondo piani di lavoro concordati con il comune.

Qualora il bambino risultasse affetto da sospetto malattia infettiva, è da allontanare immediatamente dal servizio, in accordo con la famiglia, e sarà riammesso dietro presentazione di certificato medico formulato secondo le modalità disposte dal regolamento malattie infettive.

Catalogo

ALL. D.1. - Personale\_impiegato Servizio Educativo.pdf ..... 1  
All.\_D2\_Personale\_impiegato Servizi Accessori.pdf ..... 2

## ELENCO DEGLI OPERATORI IMPIEGATI NEI SERVIZI EDUCATIVI INFANZIA AL 08.04.2022 - COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

CCNL APPLICATO : COOPERATIVE SOCIALI

OPERATORE	Data assunzione	Descrizione ripartizione 3	Mansione	livello	Percentuale part time	Scadenza TD	N.Scatti	Indenn. annua non riass
1	29/08/2018	TEMPO INDET.	ASSISTENTE INFANZIA	B1 - ex 3' livello	92,105		1	- €
2	01/09/2007	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	0		5	- €
3	01/09/2017	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	78,947		2	- €
4	03/09/2018	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	65,789		1	- €
5	01/09/2016	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	92,105		2	- €
6	01/03/1994	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	E1 - ex 7' livello	0		5	- €
7	23/11/1995	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	0		5	- €
8	04/01/2001	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	0		5	- €
9	28/10/2000	TEMPO INDET.	ASSISTENTE INFANZIA	B1 - ex 3' livello	0		5	- €
10	01/12/1994	TEMPO INDET.	COORDINATORE	E1 - ex 7' livello	0		5	1.672,00 €
11	01/09/1996	TEMPO INDET.	ASSISTENTE INFANZIA	B1 - ex 3' livello	0		5	- €
12	01/03/1994	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	0		5	- €
13	30/08/2021	DIPENDENTE TEMPO DET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	32,89	31/07/2022	0	- €
14	31/08/2021	DIPENDENTE TEMPO DET.	ASSISTENTE INFANZIA	B1 - ex 3' livello	59,21	31/07/2022	0	- €
15	25/03/2019	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	72,368		1	- €
16	13/10/2020	TEMPO INDET.	EDUCATORE INFANZIA	D1 - ex 5' livello	78,947		0	- €

INQUADRAMENTO PERSONALE

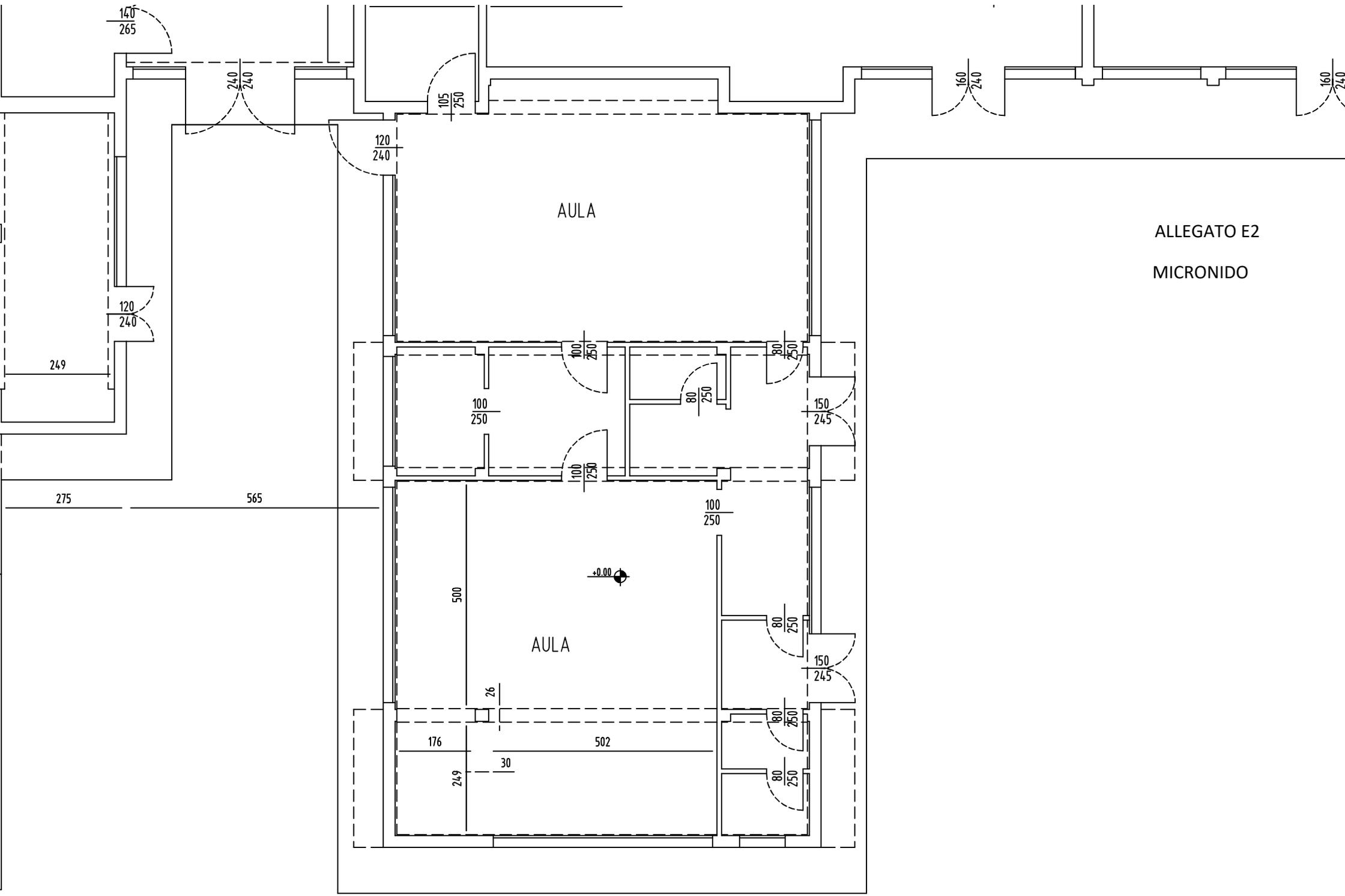
	<i>QUALIFICA</i>	<i>LIVELLO</i>	<i>N.SCATTI</i>	<i>NOTE</i>
1	CAPO CUOCA	C3	3	(Delegata attuazione piano Haccp + Preposto Sicurezza/Add.Antincendio e Pronto Soccorso)
2	CUOCA	C1	3	
3	ADD.PULIZIE	A2	3	
4	ADD.SERVIZI RISTORAZIONE	A2	3	
5	ADD.PULIZIE	A2	3	
6	ADD.PULIZIE	A2	0	
7	ADD.TRASPORTO	B1	3	

Catalogo

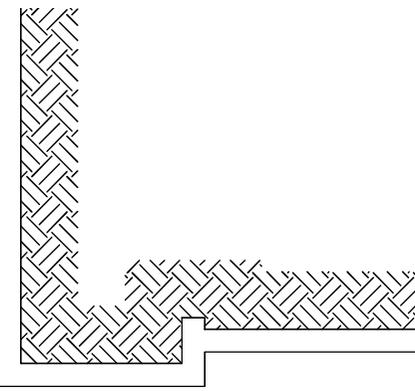
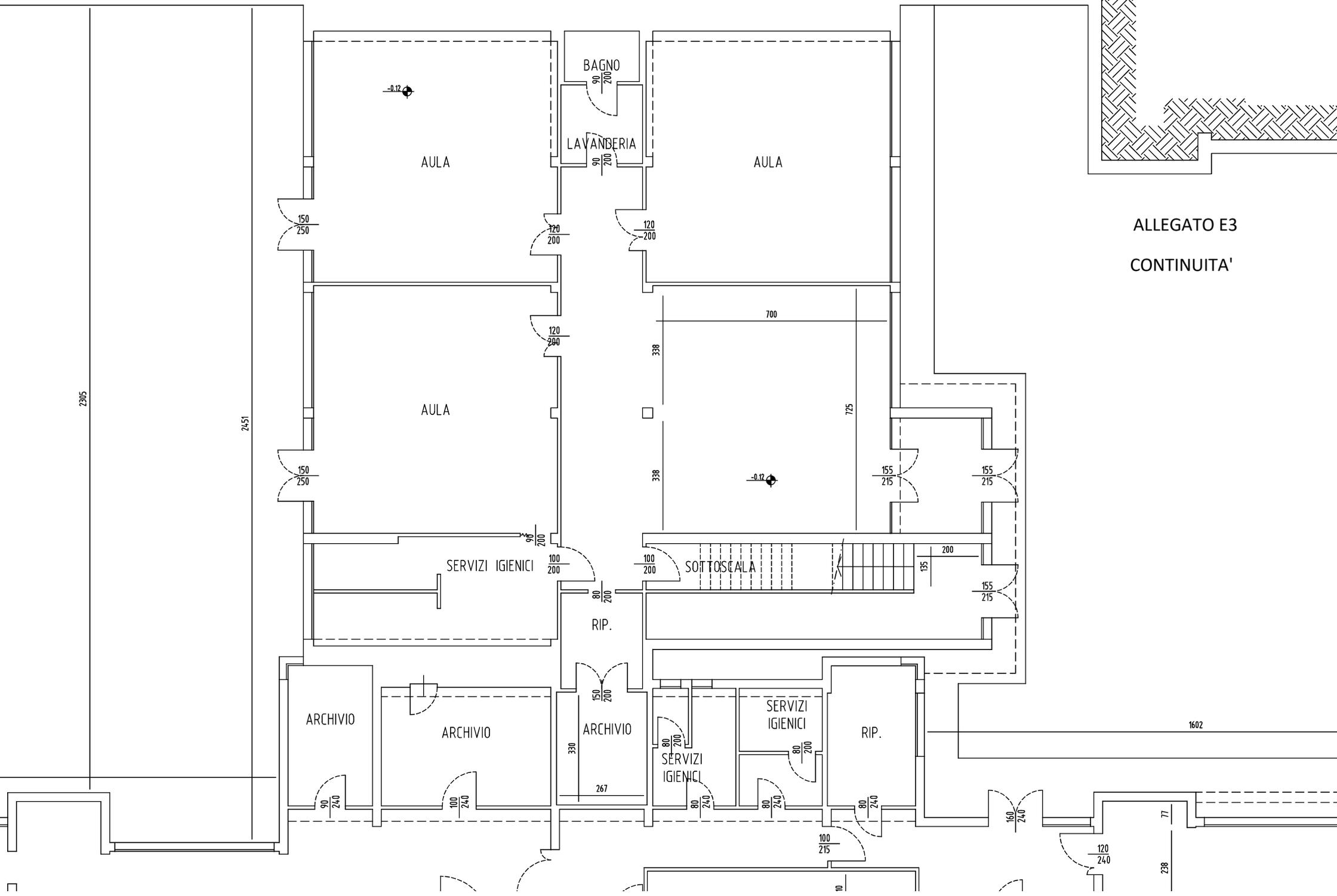
All. E Planimetria GENERALE.pdf .....	1
Layout1 .....	1
All. E1 PLN_PINOCCHIO.pdf .....	2
Modello .....	2
All. E2 PLN_MICRONIDO.pdf .....	3
All. E3 PLN_CONTINUITA'.pdf .....	4







ALLEGATO E2  
MICRONIDO



ALLEGATO E3  
CONTINUITA'